

지회지부 추천 인기제품

서울시 서부지회가 추천합니다!

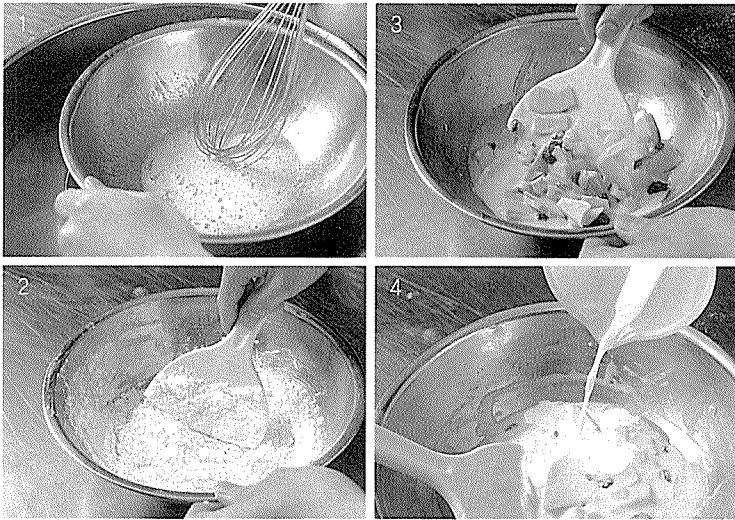
단호박 카스텔라

소프트한 느낌의 카스텔라 속에 뽀뽀하게 들어차 있는 단호박이 구수하면서 달콤하게 잘 어우러진 제품.

긴 세월동안 고객들의 변함없는 사랑을 받아오고 있는 태극당과자점의 이미지가 고스란히 살아있는 단호박 카스텔라는 폭넓은 고객층에게 인기있는 제품으로 개당 3,000원에 판매된다.

<진행·허미경 / 사진·안성철>





재료 중량(g)

계란 14개, 설탕 750, 소금 10, 중력분 700,
베이킹 파우더 15, 단호박 슬라이스 1,000, 건포도 130,
밤다이스 130, 식용유 130, 우유 130, 정종 130

만드는 법

1. 볼에 계란, 설탕, 소금을 넣고 중탕으로 녹여 섞은 후 100% 휘핑한다. <사진 1>
2. ①에 체친 가루 재료를 넣고 골고루 섞어준다. <사진 2>
3. ②에 단호박 슬라이스, 럼주에 전처리한 건포도, 밤다이스를 넣고 섞는다. <사진 3>
4. 식용유, 우유, 정종을 섞어 ③에 넣고 골고루 섞은 후 철판에 팬닝한다. <사진 4>
5. 윗불 180℃, 밑불 160℃에서 20분 정도 구워낸 후 식으면 버터크림으로 샌드한다.

태극당과자점



생산 책임자 / 권만희

그 점포의 제품 맛은 공장의 분위기를 보면 어느 정도 짐작할 수 있다. 은평구 불광동에 위치한 태극당과자점(대표 조봉업)은 여느 점포의 공장보다 200% 이상 넘치는 파워를 자랑하는 곳이다. '3D 업종'이라고 불리울 만큼 열악한 제과업계 생산 인력들의 근무 형태를 효율적인 관리와 시스템을 통해 대폭 개선, 퇴근 시간을 당기고 주 1회 휴일을 보장하고 있으니 직원들의 사기가 충천할 만도 하다.

편안하고 여유로운 작업 환경은 선후배 간의 정을 더욱 돈독하게 해주고 서로 독려하는 마음도 자연스럽게 싹트게 한다. 이러한 분위기는 당연히 제품력으로 이어지게 마련이고, 인근 지역에 5~6개가 넘는 제과점이 입성해도 꿈쩍하지 않는 태극당과자점 파워의 근간으로 자리 잡았다.

1979년 오픈한 이래 20여년 동안 지역 주민의 입맛을 변함없이 사로잡고



있는 그들의 위력 뒷편에는 시대 흐름에 발맞춰 변화하는 신제품 개발과 인력 관리 시스템 등의 끊임없는 노력이 있었다.

이 점포의 인기제품인 단호박 카스텔라는 이러한 점포 특성을 잘 느낄 수 있는 제품으로, 시금치 카스텔라, 오이 카스텔라 등과 함께 건강과 맛을 모두 만족시키는 카스텔라 시리즈로 손꼽힌다.

