

제철 맞아 한층 깊어진 달콤한 맛

# 고구마 브리오슈

지역고객의 입맛에 맞춘 제품개발은 성공 확률이 100%라고 해도 과언이 아니다. 우성빵굽터가 위치한 대전 중구 신성동의 입맛은 몇 년 전부터 고구마가 짝 잡고 있었다. 고소한 브리오슈와 달콤한 고구마가 어우러져 환상적인 맛을 자랑하는 ‘고구마 브리오슈’는 고객 입맛에 대한 세심한 배려와 소재의 특성을 꿰뚫고 있는 기술이 함께 엮어낸 우성빵굽터의 역작이다.

진행\_ 김미선 기자 · 사진\_ 전문식

고구마는 겨울이 제철이다. 잔뜩 물오른 고구마를 장작불에 구워낸 군고구마만큼 훌륭한 겨울간식이 또 있을까. 모락모락 김나는 따끈한 군고구마를 생각하면 입안에 침이 절로 고인다.

한밭마을 ‘대전’에 군고구마의 만만치 않은 적수가 나타났다. 대전 중구에 위치한 우성빵굽터(대표 박병선)는 고소한 브리오슈 반죽에 달콤한 고구마 크림을 매치시켜 ‘고구마 브리오슈’라는 환상적인 맛을 만들어냈다. 이 제품은 원형 2호틀에 팬닝한 넉넉한 크기에 3천500원이라는 인심 좋은 가격으로 첫선을 보인지 딱 2개월 만에 우성빵굽터의 베스트셀러로 등극했다.

“원래 생크림 케이크보다 고구마 케이크가 훨씬 잘 팔리는 지역인데다 겨울이라는 시즌 영향도 톡톡히 봤죠. 한번 맛본 손님은 다음에 오셔서도 꼭 찾으십니다.”

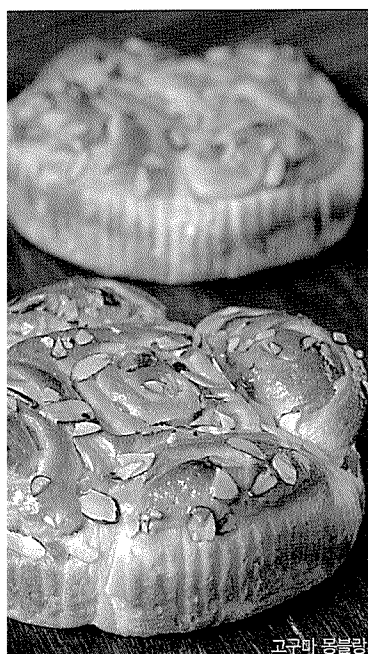
우성빵굽터 오진택 공장장은 지역 고객의 입맛에 맞춘 제품을 골똘히 생각하다 ‘고구마’를 떠올렸다. 고구마만큼 제과제빵과 잘 어울리면서 맛까

지 갖춘 기능성 소재도 없다고 생각했기 때문. 그가 개발한 ‘고구마 크림’은 버터크림에 고구마 페이스트를 섞어 입에서 살살 녹아내릴 만큼 부드러우면서도 고구마 특유의 맛과 향을 느낄 수 있다. 고구마 크림은 쫄깃쫄깃한 식감이 특징인 브리오슈 반죽과 만나 부드러운 식감이 훨씬 살아난다.

우성빵굽터는 겨울만 되면 고구마 사재기에 마음부터 바쁘다. 값이 제일 싸고 맛도 좋을 때 한꺼번에 많이 사서 냉동보관 해뒀다가 남은 일년 동안 필요한 양만큼씩 꺼내 쓰기 때문이다. 이렇게 저장해두는 고구마만 무려 300kg 남짓 된다고. 우성빵굽터에게 고구마는 일년 치 사상미친치나 다름 없다. 덕분에 이곳 베스트셀러는 하나같이 고구마로 만든 제품이 차지하고 있다.

“고구마 하나만으로도 얼마나 많은 제품이 만들어지는데요. 앞으로도 우리 점포의 고구마 사랑은 변함없을 겁니다.”

오진택 공장장의 고구마 예찬은 오늘도 끝이 없다. 🍠



고구마 몽블랑

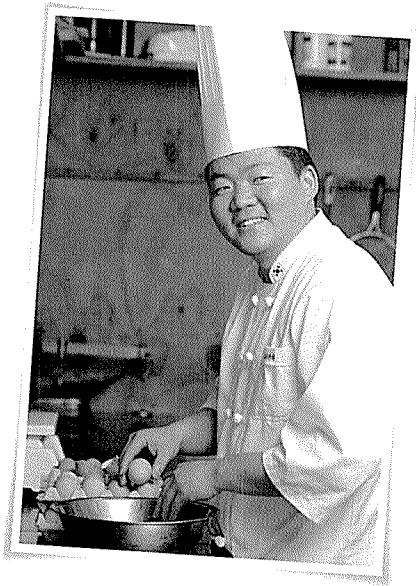


고구마 도넛



고구마 페이스트리

젊은 층에게 인기 좋은 고구마 페이스트리부터 삶은 고구마를 넣어 타피오카 제품처럼 쫄깃쫄깃한 반죽에 부드러운 ‘고구마 크림’을 충전한 고구마 도넛까지 우성빵굽터의 베스트셀러는 모두 고구마를 소재로 한 제품이다. 밀어 편 브리오슈 반죽 위에 고구마 페이스트를 퍼 발라 도르르 만 고구마 몽블랑은 ‘고구마 브리오슈’의 또 다른 성형방법이다.



## chef 오진택

고구마 브리오슈를 만든 오진택 공장장은 현재 우성빵굽터에서 생산책임자로 일하고 있다. 성심당에서 10년 넘게 '사부'로 받은 박병선 대표를 따라 고객에게 사랑받는 실용제품 만들기에 열심이다.



## 고구마 브리오슈

브리오슈 반죽 - 250g 분할량 8개분

**Ingredients** 강력분 1,000g 설탕 140g 버터 400g 개량제 10g 이스트 30g 계란 6개 우유 50g 소금 10g 고구마 300g  
\*고구마는 잘게 깍둑썰기해 준비한다.

### 토폽물

**Ingredients** 흰자 100g 설탕 70g 아몬드 파우더 70g 아몬드 슬라이스 적당량  
흰자와 설탕으로 올린 머랭에 아몬드 파우더를 넣고 부드럽게 섞는다.

### 충전물

**Ingredients** 커스터드 파우더 100g 설탕 100g 우유 200g 버터 크림 200g  
고구마 페이스트 150g 생크림 250g

### How to make

- 1 커스터드 파우더, 설탕, 우유를 섞은 다음 고구마 페이스트를 섞는다.
- 2 ①에 버터 크림을 넣고 저속으로 휘핑한 다음 휘핑한 생크림을 섞어준다.

### How to make

- 1 버터, 고구마를 제외한 '반죽' 전 재료를 저속으로 15분 동안 믹싱한다.
- 2 ①이 80% 정도 믹싱되면 버터를 넣고 계속 믹싱한다.
- 3 마무리 단계에서 고구마를 넣고 반죽을 마무리한다(반죽온도 28°C).
- 4 27°C, 습도 75~80%에서 60분 동안 1차 발효한다.
- 5 250g씩 분할해 둥글린 다음 15분 동안 벤치타임을 준다.
- 6 2호틀에 팬닝해 35°C, 습도 80%에서 30분 동안 2차 발효한다.
- 7 찢주머니에 채운 '토폽물'을 ⑥ 위에 바깥쪽부터 둥글게 짜준다.
- 8 윗면에 아몬드 슬라이스를 뿌리고 190°C에서 15분 정도 굽는다.
- 9 완전히 식으면 3단으로 슬라이스 해 '충전물'을 펴 발라 샌드한다.

### 알아드립니다!

- One** 브리오슈 반죽은 유지가 많아서 고속으로 믹싱하면 빵의 속결이 거칠어진다.  
**Two** 구워낼 때 오븐 윗불이 너무 높으면 '토폽물'이 바삭 구워져 부스러지기 쉽다.