

광주광역시지회가 추천합니다!

적고구마 생크림 케이크

섬유질과 비타민이 풍부한 적고구마는 올 봄에 전국을 강타한 '레드 푸드' 열풍의 주인공으로 많은 제과점에서 적고구마를 이용한 제품을 선보였다. 적고구마로 만든 케이크는 무스류가 대부분이어서 여름철 제품 관리에 신경이 많이 쓰인다. '베비에르'에서 선보인 '적고구마 생크림 케이크'는 적고구마를 생크림에 첨가해 뛰어난 보존성으로 인기가 높다. 적고구마의 시원한 보라색과 달콤한 맛이 돋보이는 적고구마 생크림 케이크를 소개한다.

글 · 허윤정 기자 | 사진 · 주현진

광주 서구에 자리한 신도시인 풍암지구. 새로 지은 아파트와 상가가 가득한 이곳에 위치한 '베비에르과자점(대표 마옥천)'은 참신한 아이디어가 돋보이는 양질의 제품으로 입소문이 자자한 제과점이다.

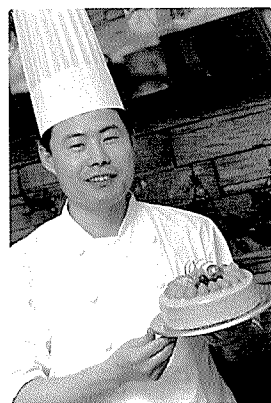
오이, 사과, 바나나를 이용한 카스텔라, 10가지가 넘는 천연 발효 빵, 한끼 식사로도 거뜬한 각종 조리빵 등 매대를 가득 채운 제품마다 모두 뛰어난 맛과 모양을 자랑해 상당히 먼 곳에서도 빵을 사러 베비에르를 찾는다. 망고와 프랑부아즈로 만든 무스와 세련된 모양의 프티 가또 등 종류가 다양한 케이크는 쇼케이스를 화려하게 장식한다.

베비에르의 성공은 마옥천 사장의 팍방울이 일군 값진 결과다. 국내외 유명 제과인을 초청해 베비에르 공장 직원들만을 위한 세미나를 정기적으로 개최하며 새로운 재료를 통한 제품 개발에 주력한 것도 한몫했다.

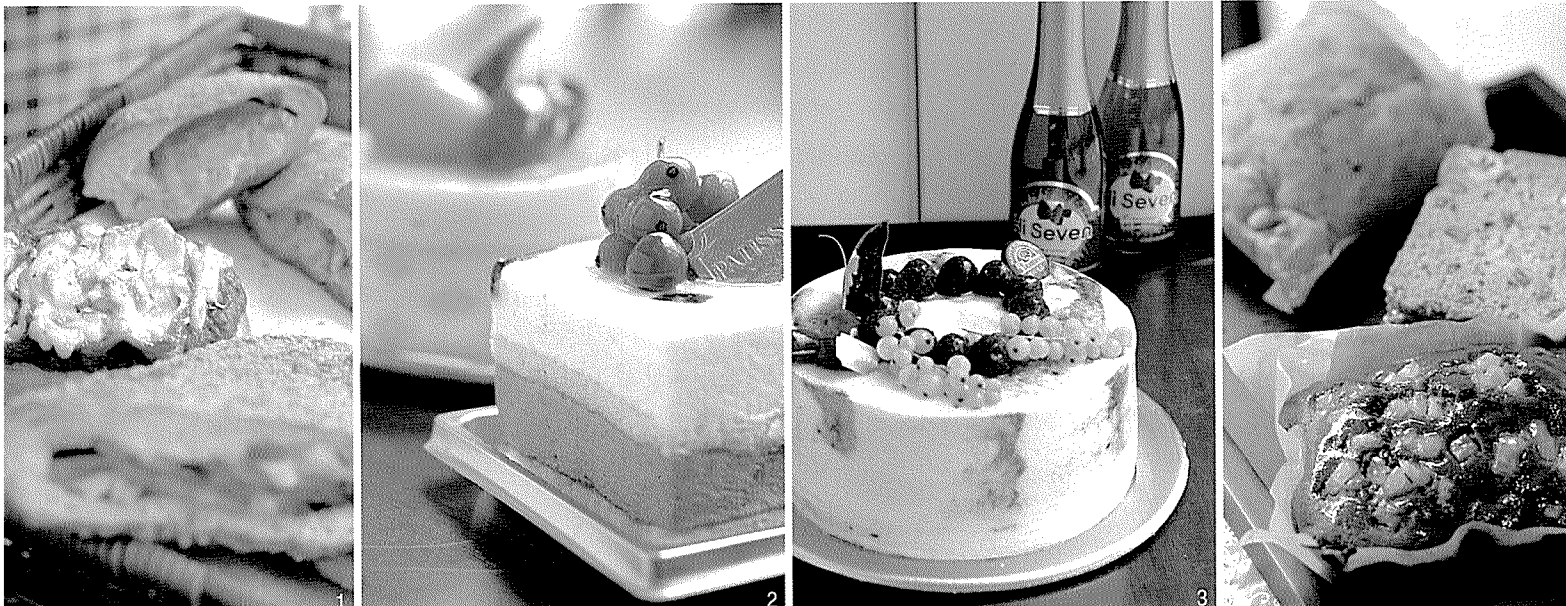
“신도시라 젊은 부부들이 많이 살기 때문에 새로운 제품을 많이

찾는 편입니다. 맛과 영양이 뛰어나다 싶은 재료는 과감히 빵과 케이크에 접목하려고 애쓰고 있어요.”

이러한 노력이 결실을 맺어 베비에르는 매출에 있어 고공행진을 계속하고 있으며 인근에서 영업하는 롯데리아나 파리바게트 등 대형 프랜차이즈 업체들과도 당당히 맞서 우세한 입장이다. 얼마 전 광주의 또 다른 신도시인 북구 일곡지구에서 2호점을 오픈하는 경사를 맞았다. 노력하는 오너와 공장 직원들 덕분에 풍암지구 주민들은 서울에서도 보기 드문 고품질의 빵과 케이크를 맛보는 행운을 누린다. 그 노력이 계속되는 한 베비에르의 성공 스토리는 앞으로도 계속될 것이다. ㉞



실연 · 김오균



1. 맛과 영양이 풍부한 조리빵은 이곳의 또 다른 자랑거리다. 양파와 부추의 맛이 일품인 양파부추빵, 햄버거 패티를 이용한 햄버거 피자, 각종 야채가 듬뿍 들어간 치즈 고로케(사진 위부터). 2. 예쁘고 귀여운 디자인이 돋보이는 프티 가또. 여름이라 망고와 프랑부아즈 등 상큼한 과일 맛의 제품이 인기리에 팔린다. 3. 쉬폰 케이크가 화려한 데코레이션으로 단장했다. 촉촉한 시트에 달콤한 생크림으로 아이싱한 케이크 위의 과일이 싱그럽다. 4. 오이, 바나나, 사과를 넣어 만든 카스텔라(사진 위쪽부터). 이 중 오이 카스텔라는 마니아들의 사랑을 듬뿍 받고 있다.

적고구마 생크림 케이크

베이베르에서는 적고구마 생크림 케이크를 3호, 2호 크기로 만들어 각각 1만8천 원, 1만4천 원에 판매한다.

제누아즈 / 재료 중량(g)

계란 1,000 설탕 560 글루코오스 120 박력분 70 버터 100

적고구마 생크림 / 재료 중량(g)

적고구마 페이스트 1,000 무염버터 100 설탕 100

노른자 100 럼 30 연유 20 꿀 20 생크림 600

만드는 법

1. 버터와 설탕을 휘핑한 뒤 풀어놓은 노른자와 적고구마 페이스트를 넣고 섞는다.
2. ①에 럼, 연유, 휘핑한 생크림을 섞는다.

마무리하는 법

1. 시럽을 바른 '제누아즈'를 '적고구마 생크림'으로 3단 샌드한다.
2. ①의 표면을 '적고구마 생크림'으로 아이싱한 뒤 비로코를 바른다.
3. ②의 윗면을 각종 과일로 데코레이션한다.

