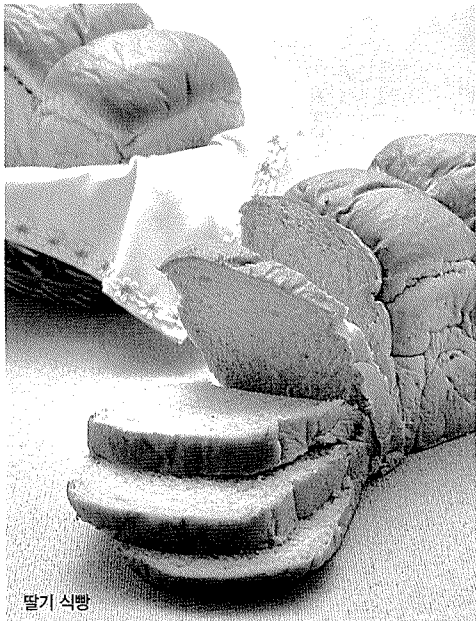


딸기 타르트

새콤달콤 딸기를 즐기는 또 다른 방법

우리나라 최대 딸기 생산지인 논산은 봄이 되면 거리마다 붉은색의 탐스러운 딸기가 넘쳐난다. 올레뜨과자점의 딸기 타르트는 생산지에서 나는 신선한 딸기를 적극 활용한 제품으로 논산 딸기에 대한 자부심과 애정을 지닌 논산 시민들에게 딸기를 즐기는 또 다른 방법을 선사해 베스트셀러 제품으로 등극했다.

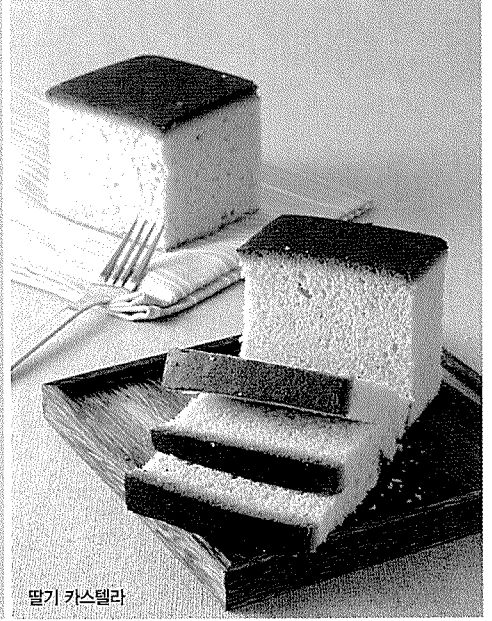
진행_김영주 기자 · 사진_전문식, 주현진



딸기 식빵



딸기 곡물 건강빵



딸기 카스텔라

기존 식빵 배합에서 액체 재료를 줄이고 딸기를 넣어 만든 딸기 식빵(맨 왼쪽), 반죽과 충전 크림에 모두 딸기를 넣은 딸기 곡물 건강빵(가운데), 폭신평신했던 딸기 카스텔라 등 기존 제품을 딸기 제품들로 바꾸어 선보이고 있다.

봄철에 입맛을 돋우는 과일 딸기는 탐스러운 붉은색과 달콤새콤한 맛이 그 매력이다. 논산은 우리나라 딸기 생산량의 30%를 차지하는 곳으로 논산에 사는 사람치고 딸기를 재배하는 농민을 가족이나 친척으로 두지 않은 사람이 없을 정도로 딸기와 관련이 깊은 곳이다.

논산에 위치한 올레뜨과자점은 딸기 재배지라는 특성을 100% 살린 다양한 딸기 제품을 선보여 인기를 끌고 있다. 이곳 딸기 제품의 가장 큰 특징은 식빵이나 카스텔라 등 기존 제품에 생딸기를 넣어 딸기 제품으로 바꾸어 선보인다는 점이다. 케이크나 타르트에 딸기를 이용해 데코레이션 하는 것은 물론이고 빵 반죽이나 크림에도 반드시 생딸기를 갈아 넣어 제품을 만들고 있다.

올레뜨과자점의 오너셰프인 전일진 대표는 딸기를 많이 접하는 논산 시민들에게 딸기를 이용한 제품만큼 친근감을 주는 제품도 없다고 설명한다.

“논산 시민들은 오래동안 딸기를 재배하면서 대단한 자부심과 긍지를 갖고 논산 딸기를 사랑하고 있습니다. 논산 딸기를 이용한 제품도 덩달아 늘 인기가 많습니다. 그래서 기존 제품에 우리 지역에서 나는 신선한 딸기를

넣어 신제품을 선보이는 노력을 기울이는 중입니다.”

올레뜨과자점에서는 빵이나 카스텔라에 딸기를 갈아서 넣을 때 딸기가 가진 수분이 제품에 영향을 주기 때문에 딸기의 양에 따라 기존 배합을 일일이 조정하면서 맛있는 제품을 만들기 위해 노력하고 있다.

올레뜨과자점의 또 다른 베스트셀러 제품중 하나가 바로 식빵이다. 딸기가 많이 나오는 봄철에는 평소보다 식빵이 3~4배 정도 많이 나간다. 제철에 난 딸기를 보관하기 위해 집집마다 딸기잼을 만들기 때문에 식빵 판매량이 높아지는 것. 식빵보다 딸기잼과 잘 어울리는 식품이 흔치 않기 때문에 논산 시민들은 딸기잼을 먹기 위해 하루가 멀다하고 올레뜨과자점의 식빵을 찾고 있다. 올레뜨과자점은 이 때문에 맛있는 식빵을 만들기에 더욱 노력하고 딸기를 이용한 식빵까지 선보이고 있다.

신선한 딸기를 쉽게 사용할 수 있는 재배 지역의 최대 장점을 살려 선보인 올레뜨과자점의 딸기 제품들은 ‘딸기’를 생각하지 않고 살 수 없는 논산 시민들에게 딸기를 사랑하는 또 다른 즐거움을 선사하고 있다. 🍓



Chef 전일진

올레뜨과자점을 운영하고 있는 전일진 대표는 제과점 경영에 필요한 새로운 기술과 경영을 배우기 위해 늘 고심하는 노력파 오너셰프이다. 특히 그는 논산 지역에서 나는 딸기를 이용한 다양한 제품을 개발하는데 힘써 딸기를 사랑하는 논산시민들에게 딸기를 즐기는 새로운 방법을 제공하고 있다.

알아두세요!

반죽과 크림 등에 딸기를 갈아 넣을때 반드시 배합 속 액체 재료를 줄여야 한다. 딸기양을 100로 봤을때 액체 재료의 양을 50%로 줄이면 적당하다.



딸기 타르트

파트 슈크레

Ingredients 버터 200g 설탕 150g 계란 1개 노른자 1개 소금 2g 박력분 300g 아몬드 파우더 100g

How to make 모든 재료를 작업대에 놓고 스크레이퍼로 다져가며 한 덩어리로 뭉쳐 하루 동안 휴지시킨다.

총전물

Ingredients 버터 375g 분당 375g 아몬드 파우더 375g 계란 8개 럼주 60ml 밤다이스 200g 딸기 같은 것 150g

How to make

- 1 버터와 설탕을 섞어 포마드 상태를 만들어 준다.
- 2 ①에 계란을 분할해서 넣고 거품을 올려 체친 가루 재료를 섞는다.
- 3 나머지 재료를 넣고 섞어준다.

필링

Ingredients 마롱 페이스트 100g 딸기 같은 것 50g 슈크림 180g 생크림 200g

How to make 모든 재료를 섞어 준다.

마무리하는 법

- 1 '파트 슈크레'를 밀어퍼 틀에 팬닝하고 '총전물'로 넣는다.
- 2 ①을 윗불 170°C, 밑불 180°C에서 25분 동안 구워낸다.
*생딸기가 들어가 있기 때문에 기존 제품보다 오븐에서 5분 정도 수분이 날아가도록 구워낸다.
- 3 ③에 '필링'을 짜서 올리고 딸기로 장식한다.