

상큼함과 고소함의 절묘한 조화

ライス 요거트 크림 브레드

유산균이 들어있어 몸에 좋고 칼로리가 낮아 여성들에게 특히 인기가 높은 요거트를 이용한 제품이 제과점의 베스트셀러로 자리잡고 있다. 요거트의 상큼함에 고소한 쌀가루를 이용한 소보루가 어우러진 깔끔한 맛으로 고객을 사로잡은 라이스 요거트 크림 브레드를 소개한다. 진행 박소희 기자 · 사진 주현진




프랑스제과자점은 상큼한 요거트 파우더에 여러 가지 재료를 다양하게 응용한 제품으로 인기를 얻고 있다. 피칸 바게트는 요거트 파우더를 넣은 반죽에 소보루 피칸을 올려 제대로 구워내고 고소한 크림치즈를 넣은 크림으로 샌드했다. 찰 토스트는 요거트 크림, 찹쌀을 넣은 찰진 반죽에 양파, 피망, 소시지, 피자치즈 등을 올려 구워낸 식사 대응 조리빵이다. 요고 허브 브레드는 요거트 파우더, 허브 바질을 넣어 만든 반죽에 양파, 피자치즈 등을 올려 구워낸 건강빵이다.

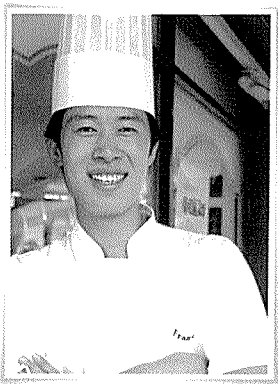
광진구 화양동 건국대학교 앞에 위치한 프랑스제과자점(대표 김인덕)은 10여 년 가깝게 한 곳에서 사랑을 받는 곳이다. 연속되는 불경기를 타개하기 위해 김인덕 대표를 중심으로 11명의 공장 직원들은 새로운 소재를 이용한 제품 개발에 전력투구한 결과 최근 결실을 맺었다.

대학가 주변 지하철 역에 위치한 입지조건 탓에 유동인구가 많고 빵과 달콤한 것을 좋아하는 여성 고객을 타깃으로 웰빙(Well-being) 바람을 타고 각광 받는 요거트를 이용한 제품을 개발에 성공한 것이다. 프랑스제과자점은 케이크류 보다 갓 구워낸 빵의 소비량이 많아 빵 반죽에 요거트 파우더를 넣고 요거트와 어울리는 크림치즈, 찹쌀, 생크림 등을 각각 혼합해 상큼하고 가벼운 느낌의 빵을 선보였다. 빵반죽에 어울리는 허브, 크림, 피자치즈, 소보루 등을 토핑해 담백한 맛을 자랑하며 한 끼 식사대용으로도 손색없는 조리빵 등 6~9가지의 새로운 아이템의 빵을 선보인다. 특히 소보루빵을 응용해 만든 라이스 요거트 크림 브레드는 반죽과 샌드용 크림에 요

거트 파우더를 넣은 제품으로 출시되면서부터 꾸준한 사랑을 받고 있다. 저칼로리로 알려진 요거트 제품은 상큼하고 깔끔한 맛으로 고객의 입맛을 사로잡았고, 요즘 들어 찾는 고객이 더욱 많아졌다. 빵에 이어 출시한 아이스바 제품도 더운 한여름 매출에 단단히 한몫했다고.

새로운 제품을 개발하는 것도 중요하지만 제품의 맛을 유지하는 것도 중요하다. 김인덕 대표와 공장 식구들의 공통된 생각이다. 요거트 제품은 상큼하고 신선한 맛이 생명이기 때문에 손님들이 항상 갓 구워진 빵을 먹을 수 있도록 하루에 2~3번 씩 제품을 구워낸다. 아직은 빵과 아이스 제품에만 요거트를 응용하고 있지만 앞으로 생크림 케이크나 무스 제품 등에 다양하게 응용할 생각이라고.

어려운 시기에 끊임없는 제품개발과 서비스 개선 노력만이 경쟁에서 살아남을 수 있다는 점을 몸소 실천한 프랑스제과자점의 경영철학에서 제과업계의 밝은 미래를 점쳐본다. 



Chef 김승태

프랑스세과자점의 김승태 부공장은 새로운 소재를 갖가지 제품에 응용한 신제품을 연구하는데 힘쓰고 있다.

제과점을 즐겨 찾는 젊은 연령층의 여성 고객 입맛에 맞는 요거트를 이용한 제품을 개발해 각광 받고 있다.



라이스 요거트 크림 브레드 반죽 - 27개 분

Ingredients 강력분 1,000g 설탕 165g 버터 175g 소금 18g 개량제 10g 요거트 파우더 100g 드라이 이스트 22g 계란 150g 생크림 100g 물 350g

How to make

- 1 모든 재료를 믹싱볼에 넣고 믹싱한 다음 40분 동안 1차 발효시킨다(반죽온도 27°C).
- 2 10분 동안 벤치타임을 주고 80g씩 분할한 다음 둥글게 성형해 25분 동안 2차 발효시킨다.

라이스 소보루

Ingredients 보리가루 300g 쌀가루 1,500g 들깨가루 150g 요거트 파우더 80g 베이킹 파우더 20g 쇼트닝 500g 설탕 1,000g 소금 15g 계란 250g 식용유 500g

How to make 쇼트닝, 설탕, 소금을 부드럽게 풀어섞고 식용유, 한데 체친 가루재료를 넣어 혼합한다.

샌드용 크림

Ingredients 생크림 1,000g 설탕 60g 벌꿀 50g 트리플섹 50g 요거트 파우더 100g

How to make 생크림, 설탕, 벌꿀을 휘핑하고 트리플섹, 요거트 파우더를 혼합한다.

마무리

- 1 '반죽'에 '라이스 소보루'를 뿌리고 160°C에서 20분 동안 구워낸 다음 식혀준다.
- 2 ①에 칼집을 넣고 '샌드용 크림'을 짜넣어 마무리한다.