

하루 전날 반죽해 만든 건강빵

크림치즈 프루츠 브레드

달팽이 모양의 듬직한 크림치즈 프루츠 브레드 하나면 다양한 영양소를 골고루 섭취할 수 있어 든든하다. 크림치즈를 비롯해 건포도, 건자두, 호두, 오렌지 등 재료를 아끼지 않아 부드러우면서도 씹는 맛이 좋다. 안양에서 웰빙빵의 선두주자 역할을 톡톡히 하고 있는 크림치즈 프루츠 브레드를 소개한다. 진행_정슬이 기자·사진_주현진



마롱 브레드



크림치즈 오렌지



파이 속의 고구마

빠나미 범계역점은 처음 건강빵 위주로 제품을 업그레이드하면서 새바람을 주도하고 있다. 마롱 브레드 제철 음식인 신선한 밤을 이용한 빵으로 반죽을 2겹으로 감싸 밤이 마르지 않고 촉촉하다. 크림치즈 오렌지 버터를 넣지 않아 담백하고, 크림치즈와 오렌지 맛의 조화가 일품이다. 파이 속의 고구마 이범진 대표가 작은 슈에서 아이디어를 내 토핑물만 변화시킨 제품으로 매대에 내놓기가 무섭게 팔려나간다고.


안양에서도 제과점이 몰려 있기로 소문난 범계역 인근에서 빠나미 범계역점(대표 이범진)은 제과점의 변화를 선도하면서 인기몰이를 하고 있다. 아직까지 건강빵의 불모지인 안양에서 제품을 차츰 건강빵 위주로 바꾸면서 손님들의 입맛을 길들이는데 성공했다.

변화를 주도해온 이범진 대표는 평소 남다른 경영 마인드로 소문이 자자하다. 매장 주변에 5~6개의 제과점이 분포하고 있어 특성화하지 않으면 살아남기 어렵다는 판단아래 즉석 빵으로 승부한다는 전략을 진작부터 실천하고 있다. 공장 직원들이 제품을 만들고 난 직후에만 시식하기 때문에 고객들의 입장에서 제품을 평가하기 어렵다면서 팔고 남은 빵을 나눠 먹으며 평가하는 것도 같은 맥락이다. 또 일하는 사람은 자긍심을 갖고 일할 수 있도록 서로 독려하고 손님들에게는 맛있는 기쁨을 준다는 사명이 있어 힘든 일과에도 웃음이 떠나지 않는다고. 이범진 대표는 “파이 속의 고구마처럼 토핑물만 바뀌어도 좋은 제품이 무궁무진”하다며 “기술인들의 생각의 전환이 필요하다”고 밝혔다.

젊은 유동인구가 많은 입지 조건 덕분에 색다른 토핑물을 넣은 케이크가 인기가 높다. 호두와 마카다미아 등을 다량 넣어 토핑물의 풍부한 맛을 느낄 수 있게 했기 때문이다. 유행과 이벤트에 민감한 고객들을 겨냥해 대형

마들렌 업체와 연계해 ‘삼순이 케이크+마들렌’ 이벤트를 진행해 폭발적인 반응을 이끌어 내기도 했다. 제품의 이름도 판매자 위주로 ‘1호’, ‘2호’ 식으로 지어진 데서 탈피해 젊은 직원들과 아이디어를 짜내 ‘삼순이가 먹고 맛에 울고간 케익’, ‘디자인은 엘레강스 맛은 판타스틱’ 등의 이름으로 새로워져 고객들의 호기심을 자극한다.

빠나미 범계역점은 서울에서 옆드리면 코 당을 데 있어 서울의 유행이 가장 먼저 닿는 안양에서도 건강빵의 선두주자 노릇을 톡톡히 하고 있다. 안양 지역은 아직까지 건강빵 제품에 대한 관심은 높지만 활성화되지 못한 편이어서 건강빵 제품의 비중을 하나둘씩 높여 가면서 고객들에게 서서히 어필하고 있다. 몸에 좋은 재료들 중에서도 제철 식품을 위주로 제품개발에 열심인 박종수 공장장은 전날 작업을 마친 후 본반죽을 해놓고 퇴근하면 다음날 아침에 잘 숙성된 반죽으로 맛있는 빵을 만들 수 있고 아침시간을 벌 수 있어 일석이조라고 귀띔한다. 빠나미 범계역점의 모든 제품은 맛과 향을 흥내만 내는 것이 아니라 건과나 과일 등 재료를 아끼지 않고 듬뿍 넣는 것을 원칙으로 삼고 있어 한 번 맛을 본 손님들은 꼭 다시 찾는다고.

유행을 선도하는 데서 한 발 나아가 새로운 유행을 창조하면서 고객들을 사로잡는 빠나미 범계역점의 탄탄대ろ가 눈앞에 펼쳐져 보인다. 



Chef 박종수

빠나미 범계역점의
박종수 공장장은 제철 재료와
건강빵을 접목하는 데 큰 관심을
갖고 제품개발에 열을 올리고
있다. 재료의 맛과 식감을
살리기 위해 전처리나
반죽, 성형 방법을 달리해가며
레시피를 완성한다.
제과점의 주고객인
젊은 층을 겨냥해 건조 과일 등
과일 가공품을 듬뿍 넣은 제품을
선보여 손님들에게 좋은 반응을
얻고 있다.



크림치즈 프루츠 브레드

반죽

Ingredients 강력분 1,000g *건포도 액종 200g 물트 5g 소금 13g 설탕 170g 전란 250g 버터 300g 분유 30g 물 150g

How to make

- 1 모든 재료를 믹싱볼에 넣고 믹싱한 다음 28°C, 습도 80%에서 15시간 동안 1차 발효시킨다.
- 2 ①을 20분 동안 벤치타임을 준 다음 260g씩 분할한다.

* 건포도 액종

Ingredients 건포도 1,000g 설탕 180g 물 6,000g

크림치즈 프루츠(충전물)

Ingredients 크림치즈 700g 건포도 180g 건자두 180g 오렌지 90g 호두 180g 럼 75g

How to make 부드럽게 푼 크림치즈에 나머지 재료를 한데 섞어준다.

마무리

- 1 '반죽'에 '크림치즈 프루츠'를 충전하고 30°C, 습도 80%에서 2시간 동안 2차 발효시킨다.
- 2 ①에 아몬드, 호두, 분당 등을 뿌린 다음 윗불 180°C, 밑불 200°C에서 30분 동안 구워낸다.