

# 독특하고 신선한 맛이 주 무기인 케이크 에조틱 피스타치오

냉철판 3장과 사각세라크트를 이용해 만든 에조틱 피스타치오는 장미꽃과 딸기모양이 먹기가 아까울 정도로 예쁘다. 웨프의 아기가기한 솜씨를 한껏 살려 만든 작품이라 자르는데 상당한 망설임이 동반됐지만 잘라서 먹는 순간 묘미에 더욱 놀라고 만다.

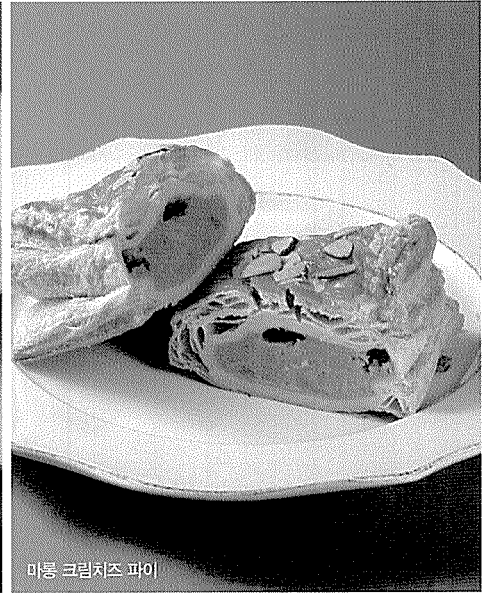
진행\_장휘경 기자·사진\_전문식



아몬드 크림치즈 마드레네



크림치즈 토띠아



마롱 크림치즈 파이

유난히 젊은 층 고객이 많은 빠나미 수유점에서는 크림치즈를 이용한 제품이 다양하게 많이 나간다. 아몬드 크림치즈 마드레네 크기가 작아 한 개씩 부담 없이 먹을 수 있고 가운데에 크림치즈가 있어 부드러움이 느껴진다. 크림치즈 토띠아 케첩을 사용하지 않아 맛이 약간 부담이 될 수 있지만 크림치즈와 마요네즈를 좋아하는 사람에게 인기가 많다. 마롱 크림치즈 파이 밤과 크림치즈의 혼합으로 독특한 맛을 내어 파이의 바삭거림과 잘 어울리는 제품.

빠나미 수유점의 주인장(정현미)은 예쁜 여자다. 주인을 닮아서인지 수유리의 빠나미 홀은 자그맣고 아담하지만 규모 있고 깔끔했다. 하루 종일 북적거리는 틈을 타 빵과 과자들을 요것조것 시식해 보았더니 맛 까지도 정말 예뻐다.

강북의 중심지인 수유리 사거리에 위치한 빠나미 수유점은 주로 젊은 고객층이 많지만 주변에 회사들이 많다보니 회사원들이 점심시간을 쪼개 여러 가지 빵과 과자들을 사가곤 한다.

교보생명에 근무하는 김선아(34세) 씨는 “맛이 너무 달지 않으면서 독특하게 미감을 자극해 우울했던 기분까지도 상큼하게 해줘 자주 사서 먹어요”라며 “때로는 혼자 먹는 것이 아까워 동료들이나 상사에게 나눠주면 나를 대하는 태도가 더욱 부드러워지는 것을 느끼곤 해요”라고 말했다.

빵 마니아들에게 더할 수 없는 즐거움을 선사해주는 빠나미는 프랜차이즈 제과점이다. 그렇지만 자영업 제과점과 별로 다르다는 느낌을 주지 않는다. 이는 빵을 본사에서 공급받지 않고 기술자에 의해 즉석에서 만들기 때문이다. 빠나미는 기술자와 재료만을 본사에서 관리 받고 빵과 과자는 100% 자체공장에서 만든다. 물론 기술자를 교육시키고 연수를 보내는 것

은 본사에서 진행한다. 본사는 한달에 한번씩은 꼭 업주와 기술자를 위한 세미나를 개최하고 크리스마스 등과 같은 행사가 있으면 그전에 바로 준비를 시킨다. 그래서 빠나미의 케이크와 빵은 언제나 새롭고 신선하다.

정현미 사장은 “손님의 입맛이 예민하기 때문에 하루만 지나도 금방 알고 눈살을 찌푸려 그날 팔리지 않은 빵은 거의 팔지 않고 폐기처분합니다”라고 밝혔다. 빠나미 수유점에 고객의 발길이 끊어지지 않는 이유는 아마도 정현미 사장과 김동훈 웨프의 친절한 서비스와 세심한 배려도 한몫하는 것으로 보인다. 정 사장은 제과·제빵 학원을 다녔고 자격증이 있음은 물론 현장에서 근무한 경력도 있다. 그렇기 때문에 직원들의 애로사항을 잘 아는 만큼 많이 이해하며 훈훈하고 다정한 분위기 속에서 함께 근무하고 있다.

정 사장은 “항상 현장에서 일하는 분들이 고생이 많습니다”라며 “좁고 열악한 공간에서 오래 서 있어야 하고 크리스마스나 연말 때 다른 사람들은 다 쉬면서 즐겁게 노는데 가장 바빠야 하는 것이 참 안타깝습니다”며 안쓰러운 표정을 지었다. 그리고는 이어서 “일하는 것 만으로도 힘든데 요즘 베이커리 산업체들이 외식업의 팽창으로 인해 어려움에 봉착했음에도 불구하고 서로 경쟁하면서 자기 살 깎아 먹는 행태를 보여 속상합니다”고 토로했다. ☎



## Chef 김동훈

빠나미 수유점의 김동훈 셰프는 다른 제과점보다 유난히 크림치즈를 이용한 제품을 다양하게 많이 만든다. 이는 유동인구가 많고 특히 젊은 층 고객이 많기 때문이기도 하지만 김 셰프의 기호와도 딱 맞아 즐겁게 제품을 생산하고 있다.



## 에조틱 피스타치오

### 반죽

**Ingredients** 계란720g 설탕(A)480g 피스타치오 페이스트 680g 흰자1120g 설탕(B)640g 버터200g 박력480g

**How to make** 1 계란, 설탕(A)을 중탕한 후 거품을 올린다.(100%) 2 피스타치오 페이스트에 1을 나누어 넣고 섞는다. 3 흰자와 설탕(B)으로 머랭을 올린 다음(80%) 2에 넣은 머랭을 넣고 섞는다. 4 3에 체를 친 박력을 넣고 섞은 후 나머지 머랭을 넣고 섞는다. 5 4에 용해버터를 넣고 섞는다. 6 굽기: 상200°C 하160°C에서 10~15분 7 철판 3장 배합(38×58cm의 냉철판 사용)

### 오렌지 무스

**Ingredients** 오렌지주스300g 오렌지피2개 생크림200g 황란200g 설탕(A)75g 전분40g 젤라틴4장 흰자280g 설탕(B)225g

**How to make** 1 볼에 생크림, 오렌지피, 오렌지주스를 넣고 80°C로 끓인 후 체에 거른다. 2 황란, 설탕(A)을 중탕한 후 믹싱한 다음(100%) 체를 친 전분을 넣고 섞는다. 3 2에 1을 넣고 섞은 후 크림상태로 끓인다.

4 물에 불린 젤라틴을 3에 넣고 섞는다. 5 흰자와 설탕(B)으로 이탈리아 머랭을 올린 다음 식은 4에 나누어 넣으면서 섞는다.

### 크림치즈 무스

**Ingredients** 크림치즈400g 사워크림150g 설탕300g 황란100g 젤라틴25g 생크림925g 레몬즙100g

**How to make** 1 믹서 볼에 크림치즈를 넣고 풀어준 후 사워크림과 설탕을 넣고 믹싱한다. 2 1에 황란을 넣고 믹싱한다. 3 찬물에 불린 젤라틴을 중탕으로 녹인 후 2에 넣고 섞는다. 4 휘핑한 생크림을 3에 나누어 넣으면서 믹싱한다. 5 4에 레몬즙을 넣고 섞는다.

### 피스타치오 심

**Ingredients** 화이트 초콜릿1500g 생크림1050g 피스타치오 페이스트90g

**How to make** 1 생크림을 끓인 후 잘게 다진 화이트 초콜릿에 넣고 섞는다. 2 풀어놓은 피스타치오 페이스트를 1에 넣고 섞는다. 3 반죽이 어느 정도 굳으면 원형모양깍지(지름2cm)로 짜준 다음(길이 약 56cm) 냉동

보관한다.

### 시럽

**Ingredients** 시럽300g 트리플섹30g

### 토피ング

**Ingredients** 미로와600g 피스타치오 페이스트30g

**How to make** 피스타치오 페이스트에 미로와를 넣어가며 거품기로 풀어준 후 고운 체로 거른다.

### 마무리하는 법

1 사각 무스 틀(56×36cm)에 시트를 넣고 시럽을 바른다. 2 오렌지 무스를 넣고 평평하게 한다. 3 시트를 넣고 시럽을 바른다. 4 크림치즈 무스를 농정도 채운 다음 피스타치오 심을 일정한 간격으로 놓은 후 다시 나머지 크림치즈 무스를 채우고 평평하게 한다. 5 시트 구운 면이 밑으로 가게 덮고 시럽을 바른다. 6 버터크림을 바른 다음 삼각칼로 무늬를 낸 후 냉동보관을 한다. 7 토피ング를 바른다. 8 원하는 크기로 재단한 후 윗면을 장식한다.