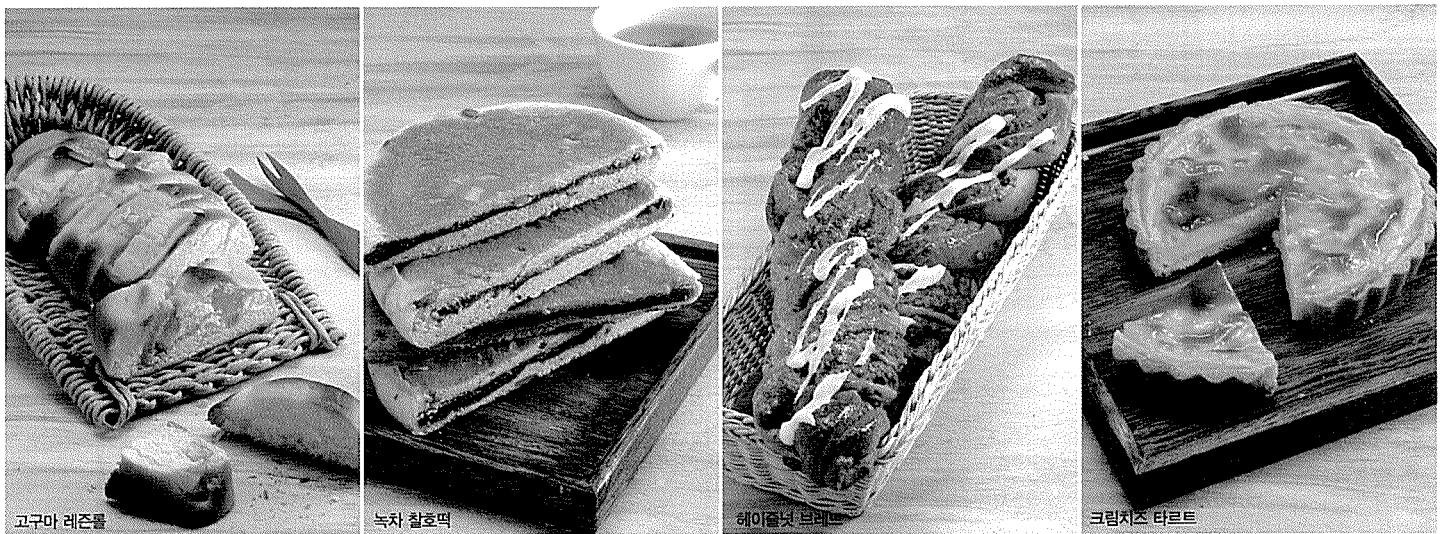


구수한 고구마와 부드러운 크림치즈의 절묘한 만남

고구마 크림치즈 스위트롤

수원 영통에 자리한 '프랑스바게뜨'는 특히 잘 나가는 제품을 꼽기가 무척 어렵다. 고구마, 호박 등 제철 농산물이나 크림치즈, 녹차, 호두 등 최근 인기 상종가를 달리는 재료를 소재로 하는 수십 가지의 제품이 저마다 고객들의 사랑을 받고 있는 까닭에서다.

겨울철 소재로 그저 그만인 고구마에 크림치즈가 부드럽게 스며든 '고구마 크림치즈 스위트롤'을 소개한다. 진행 정순이 기자 · 사진 전문식



프랑스바게뜨는 제철 재료와 스테디셀러 소재의 풍부한 맛을 살린 제품을 많이 선보인다. 고구마 레즌롤 밀가루와 거의 같은 양의 고구마를 설탕에 절인 다음 성형한 반죽에 넣고 돌돌 말아 만들어 부드럽고 달콤하다. 녹차 찰호떡 호두빵을 만들 때 많이 쓰는 반죽에 녹차 찹쌀 반죽을 싸 호떡처럼 납작하게 눌러 구운 빵. 헤이즐넛 브레드 헤이즐넛 등 견과류 특유의 진한 향을 살린 제품으로 깊고 풍부한 맛이 일품이다. 크림치즈 타르트 부드러움의 양대산맥 '커스터드 크림'과 '크림치즈'가 절묘하게 조화돼 첫 맛은 살살 녹고 끝 맛은 바삭한 타르트.

프랑스바게뜨는 수원 영통 입구에서 7년 동안 고객들의 사랑을 한 몸에 받아온 지역의 대표급 제과점이다. 프랑스바게뜨는 삼성전자를 비롯한 인근 회사의 젊은 직장인과 그 가족이 많이 거주하고 있어 구매력이 높은 입지에 등지를 틀었다. 규모는 그리 크지 않지만 고객의 입맛에 맞춘 제품과 남다른 고객관리로 인근 4천 여 세대 아파트 단지 주민들의 발길을 붙잡고 있다.

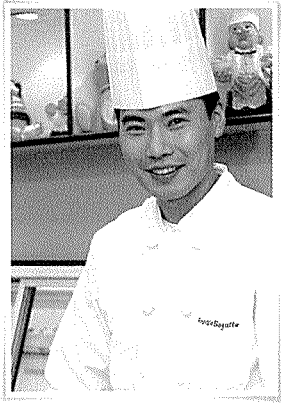
양청보(현 수원시지부장) 대표는 "맛과 품질은 기본이고 이제는 고객들과의 신뢰를 바탕으로 한 마케팅으로 승부해야 할 때"라고 강조한다. 역지에 가까운 고객의 요구사항과 그저 지나가는 말에도 언제나 귀를 기울이고 평소 지역사회와 함께 하는 푸드뱅크 등에 적극 동참하는 일이 지역에서 입소문을 타고 전해지면서 고객들에게 긍정적인 이미지를 심어줬다. 철저한 고객관리 덕분에 프랑스바게뜨는 지난 7년 동안 맞닿은 프랜차이즈 제과점과의 경쟁에서도 당당하게 승리의 'V'자를 그릴 수 있었다.

한창 식욕이 좋을 때인 젊은층이 주고객이라 이곳에서는 제품의 맛과 양을 동시에 배려한 제품을 선보이는 것이 중요하다고, 최근에는 한 끼 식사

로도 손색이 없을만한 겨울 제품을 대거 선보여 큰 인기를 끌고 있다. 인기 제품인 '고구마 크림치즈 스위트롤'이나 '고구마 레즌롤'은 겨울철 대표 간식인 고구마를 활용한 제품으로 프랑스바게뜨의 베스트셀러로 자리 잡았다. 특히 크림치즈와 찹쌀을 활용한 제품들이 꾸준하게 좋은 반응을 얻고 있어 기존의 반죽에 녹차와 찹쌀을 활용한 '녹차 찰호떡'이나 '크림치즈 타르트' 같은 제품을 두루 선보인다.

세련된 디자인의 초콜릿 케이크와 조각 케이크도 눈에 띈다. 어느 제과점에 가도 똑같이 볼 수 있는 과일로 데코레이션한 생크림 케이크에서 벗어나 초콜릿 트러플 셀로 데코레이션한 초콜릿 케이크나 유럽 스타일의 조각 케이크가 출시된 이래로 좋은 반응을 얻고 있어 지속적으로 제품을 보강할 계획이다.

프랑스바게뜨의 김제동 공장장은 "손님들이 부담 없이 즐길 수 있는 소재를 이용하되 독특한 맛을 낼 수 있도록 제품 개발 과정에서 서로 다른 소재끼리 다양한 접목을 시도한다"고 밝혔다. 그래서인지 프랑스바게뜨의 제품들은 평범한 듯 보이지만 한결같이 맛의 포인트가 있다.



Chef 김제동

김제동 공장장은 지난해 10월 프랑스바게뜨의 한 식구가 된 제과 경력 16년차 실력파다. 프랑스바게뜨는 고객들은 젊은층이 많아 새로운 제품에 대한 호응이 매우 빠른 편이라서 김제동 공장장은 부담 없이 먹을 수 있는 건강빵 제품을 비롯한 다양한 신제품 개발에 열을 올리고 있다. 화이트 초콜릿, 초콜릿 무스 케이크 등 기존에 선보였던 제품의 업그레이드는 물론이고 발렌타인데이와 화이트데이가 가까워지면서 초콜릿 제품연구도 열심이다.



고구마 크림치즈 스위트롤 80g 분할량 34개 분

Ingredients 강력분 1,330g 설탕 265g 버터 210g 노른자 260g 소금 20g 분유 65g 이스트 55g 우유 570g *총전물 1,350g
우박설탕 · 검은깨 약간

*총전물

Ingredients 크림치즈 500g 설탕 250g 고구마 필링 300g 아몬드 파우더 200g 박력분 100g

How to make 모든 재료를 한데 넣어 부드럽게 섞어준다.

How to make

- 1 버터를 제외한 모든 재료를 한데 섞어 저속에서 3분, 고속에서 7분 동안 믹싱한다.
- 2 ①에 버터를 넣고 저속에서 3분, 고속에서 6분 동안 믹싱한다. (반죽 온도 24°C)
- 3 25°C, 습도 75%에서 1시간 동안 1차 발효한 다음 가스빼기를 한다.
- 4 5~8°C에서 30분 동안 냉장휴지한 다음 80g씩 분할하고 20분 동안 벤치타임을 준다.
- 5 길게 늘어 편 반죽에 총전물을 40g씩 얹어 말아준 다음 칼집을 내고 모양을 기다듬는다.
- 6 30°C, 습도 70%에서 2차 발효한 다음 우박 설탕과 검은깨를 뿌려준다.
- 7 윗불 190°C, 밑불 130°C에서 15분 정도 구워낸다.