

입 안 가득 퍼지는 상큼한 딸기 맛 딸기 브레드

물 대신 직접 만든 딸기소스를 넣어 반죽한 빵에 한 달 동안 설탕에 재워 둔 딸기를 통째로 넣어 만든 딸기 브레드는 딸기 특유의 상큼한 맛이 고스란히 살아있다. 재료의 맛을 최대한 살리기 위해서라면 까다로운 공정도 마다하지 않는 오너 셰프의 철저한 장인정신이 살아있는 인기 제품을 모아 소개한다. 진행_박소희 기자·사진_주현진



'과일 브리오슈'는 오렌지ピール, 코코넛 등 향이 진하고 독특한 과일을 넣은 반죽을 구워 깊은 향과 맛을 느낄 수 있다. 인근 회원들에게 간식으로 인기가 높다. '밀감페이스트리'는 결이 살아있는 페이스트리에 달콤한 프레쉬 크림과 상큼한 밀감을 샌드했다. 상큼한 사과를 넣어 만든 도넛 반죽에 달콤한 초콜릿을 코팅한 '사과도넛'은 어린이들에게 특히 인기가 높다. '코코넛빵'은 코코넛을 넣어 독특한 맛을 지닌 반죽에 달콤한 코코넛 크림을 겹겹이 샌드해 맛이 진하다.

의왕시 오전동에 위치한 빵굽터과자점(대표 이효천)에 들어서면 매대에 깔끔하게 정돈된 갖가지 먹음직스러운 빵이 눈길을 사로잡는다.

지난해 6월 이 제과점을 인수한 이효천 오너 셰프는 군포·의왕 지역 재료업체에서 기술부장을 맡아 근무한 경험과 재료에 대한 풍부한 지식을 바탕으로 지역주민이 원하는 맛을 연구하기 시작했다. 다양한 연령대를 띄고 있는 고객의 입맛을 맞추기 위해 시간대별 인기제품을 파악해 두고 정해진 생산 스케줄에 따라 집중적으로 인기제품을 구워낸다.

80가지에 달하는 빵을 시간대별로 조금씩 여러 번에 걸쳐 구워내기 때문에 언제나 신선한 맛을 즐길 수 있고 매장에 항상 빵 굽는 냄새가 맴도는 덕분에 고객들에게 좋은 반응을 얻고 있다.

이효천 오너 셰프는 "꾸준하게 매출이 상승해 처음 인수했을 때보다 30% 이상 올랐다"면서 "담백한 건강빵보다 조리빵이나 단과자빵을 좋아하는 지역 주민들의 입맛을 맞추기 위해 좋은 재료를 사용하고 그 맛을 제대로 살린 신제품 개발에 최선을 다한다"고 전한다.

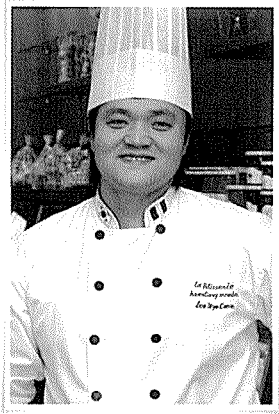
딸기를 충전한 빵은 물 대신 특별하게 만든 딸기 소스로 반죽하고 충전용 딸기는 설탕에 한 달 이상 절여 깊은 딸기의 향과 맛을 느낄 수 있게했다.

코코넛 빵을 만들 때는 반죽은 물론 크림이나 토핑물에도 코코넛을 넣어주는 등 재료의 고유한 맛을 최대한 살리기 위해 노력한다. 제철과일·제철소재와 다양한 종류의 크림을 잘 활용해 계절별로 신선한 맛과 새로운 제품을 선보이는 것도 이곳의 장점이다.

달콤한 사과와 초콜릿을 사용해 하루에 50개 넘게 팔리는 사과도넛처럼 어린이들에게 폭발적인 인기를 얻고 있는 빵은 크기를 넉넉하게 키우고 회사원들에게 인기가 많은 찹쌀을 넣은 제품은 빵값을 올리더라도 찹쌀 함량을 늘려 건강을 더한다. 또한 최근 인기를 얻고 있는 버터나 설탕 배합량을 줄인 미용건강식으로 좋은 단백질 빵 연구에도 열을 올린다.

빵굽터과자점 매출의 절반 이상을 차지한다는 빵뿐만 아니라 갖가지 롤케이크, 파운드 케이크 등 선물용 케이크와 케릭터 케이크, 쿠키 등을 찾는 고객도 최근 부쩍 증가했다.

이효천 오너 셰프는 "앞으로 지역 주민의 입맛을 한층 업그레이드시키기 위해 재료 고유의 맛을 살리고 단맛은 줄인 빵 신제품 개발에 박차를 가하는 한편 양과자의 가짓수 또한 대폭 늘려나갈 계획"이라며 당찬 포부를 밝혔다.



Chef 이효천

빵굽터과자점 이효천 오너 셰프는 오랫동안 재료업체 기술부장으로 근무한 탄탄한 기술력과 까다로운 고객의 입맛을 맞춘 다양한 제품으로 매출을 급성장 시킨 주역이다. 고객의 연령과 취향을 고려해 시간대별로 다른 종류의 빵을 구워내는 '시간 마케팅'이 큰 성공을 거뒀다. 그는 재철 소재의 맛을 듬뿍 살린 신제품 개발에 열정을 쏟는 제과인으로 군포·의왕지역에서 이름을 날리고 있다.



딸기 브레드

반죽

Ingredients 강력분 500g 소금 10g 설탕 60g 개량제 5g 이스트 15g 계란 100g *딸기 소스 150g 우유 125g 버터 25g

How to make

- 1 모든 재료를 믹싱볼에 넣고 믹싱한다(반죽온도 31°C).
- 2 온도 27°C, 습도 75%에서 45분 동안 1차 발효시킨다.
- 3 10분 동안 벤치타임을 주고 220g씩 분할해 둥글게 성형한 다음 25분 동안 2차 발효시켜 185°C에서 18분 동안 굽는다.

*딸기 소스

Ingredients 딸기 2,000g 블루베리 1,000g 물엿 1,200g 딸기시럽 400g 럼 600g

How to make 럼을 제외한 모든 재료를 한데 끓이고 소스가 걸쭉해지면 럼을 섞는다.

마무리

Ingredients 커스터드 크림, *전처리한 딸기

*'전처리한 딸기'는 딸기와 설탕을 1:1 비율로 섞어 한 달 동안 재워 준비한다.

How to make

구워낸 '반죽'에 3단으로 칼집을 넣고 '커스터드 크림'을 짜 넣은 다음 '전처리한 딸기'를 한 단에 4개씩 넣어 마무리한다.