

# 보랏빛 블루베리의 건강 유혹 블루베리 무스 케이크

탁월한 노화방지 효과가 알려지면서 각광받고 있는 블루베리와 부드러운 크림치즈가 만나 새콤달콤하고 부드러운 '블루베리 무스 케이크'로 변신했다. 민부곤과자점은 신선한 재료를 듬뿍 넣은 영양만점의 간식빵과 다양한 종류의 케이크로 고객들의 입맛을 사로잡고 있다. 취재: 정슬이 기자 · 사진: 전문식



마늘 토스트 평범한 마늘토스트는 가라. 식빵에 칼집을 내 마늘 소스가 더 잘 베이고 모양도 재치 있어 일석이조다. 크림치즈 오렌지 오렌지 필을 반죽에 넣어 씹히는 식감에 '생크림+크림치즈'의 부드러움이 더해져 풍부한 맛을 낸다. 참치빵 참치빵은 기름을 뺀 통조림 참치에 양파, 부추, 카레 가루 등을 섞은 충전물을 넣어 만든 것으로 인근 학교 남학생들에게 인기만점이다. 녹차 망고 브레드 녹차 반죽 빵에 우유버터와 망고 푸레를 듬뿍 섞어 만든 상큼한 망고 크림을 샌드했다. 씹을수록 반죽 속 호두 맛이 고소하게 느껴진다.

서울 노원구 상계동에는 18년째 한 자리에서 주민들의 변함없는 사랑을 받고 있는 민부곤과자점이 있다. 3년 전 민부곤 오너셰프가 기능장이 되면서 새로운 포부를 갖고 민부곤과자점으로 이름을 바꾸기 전까지 상계동에서 '바게뜨과자점을 모르면 간첩'이라는 우스갯소리가 나돌 정도였다.

18년 전 민부곤 셰프의 단팥빵, 크림빵을 먹고 자란 아이들이 이제 어엿한 성인이 됐을 만큼 세월이 흘렀지만 전통과 현대를 고르게 조화시킨 덕분에 지금까지도 고객들의 꾸준한 사랑을 받고 있다. 오랜 단골고객들을 위해서는 여전히 장미, 학 같은 클래식한 문양의 버터케이크를 다양하게 준비하는 반면 젊은 고객들이 많이 찾은만한 세련된 감각의 진한 초콜릿 케이크와 무스, 치즈케이크도 두루 갖추고 있다. 민부곤 셰프는 고객들의 입맛이 변하듯이 제품도 변해야 된다는 생각에서 그때그때 트렌드에 맞춰 기존 제품의 레시피를 응용하거나 새로운 제품을 개발하는 일에 열심이다. 특히 보라색 식품에 대한 관심이 높아진 데 아이디어를 얻어 개발한 블루베리 무스 케이크는 고객들로부터 좋은 반응을 얻고 있다.

민부곤과자점에는 인근에 위치한 학교들 덕분에 막강한 고객파워를 자랑하고 있는 중 · 고등학생 고객을 사로잡는 특별한 무언가가 있다. 먹고 나서

돌아서면 금방 다시 배가 고플 나이의 학생들이 좋아할만한 제품을 주로 개발해 선보이고 있는 것. 크로켓 같기도 하고 참치만두 같기도 한 참치빵은 기름을 쏙 빼고 카레 향을 곁들여 학생들이 좋아하는 영양 간식으로 변신했다. 또피야나 어니언 베이글처럼 한 끼 식사대용으로 좋은 조리빵도 인기다. 또 제품의 디자인만 살짝 바꾸거나 기존의 빵에 학생들이 좋아할만한 망고크림이나 생크림을 샌드한 제품 등을 다양하게 내놓고 있다.

야간 자율학습을 마친 늦은 시간 빵으로 출출한 속을 채우려고 들르는 학생들이 상당히 많은 편이다. 민부곤 셰프는 아들딸 같은 마음에 학생들한테 만큼은 덤을 듬뿍 얹어주곤 하는데 뜻밖의 서비스에 감동한 학생들이 어버이날이나 스승의 날이 되면 어김없이 찾아와 케이크를 구입하곤 한다.

민부곤과자점 제품에서는 재료를 아끼지 않고 쓴 넉넉함이 묻어난다. 간혹 직원들이 "조금 싼 값의 재료로 대신하자"고 걱정 섞인 충언을 하기도 하지만 민부곤 셰프는 "이보다 더 이상 좋을 수 없다"라는 확신이 들 때까지 시장과 재료를 직접 발로 뛰어 찾아다닌다. 최고로 좋은 재료, 믿을 수 있는 재료만을 고집하는 신념은 말도 많고 탈도 많은 '동네 장사'에서 오랜 시간 고객과의 믿음을 지켜올 수 있었던 그만의 일등 비결이다.



## Chef 민부곤

(주)뉴욕제과 등의 유명 제과점을 두루 거치며 실력을 쌓아온 민부곤 오너셰프는 제과 경력 35년의 베테랑 기술인이다. 여전히 반죽을 치고 버터크림을 다루는 손길에서 완숙함이 듬뿍 묻어난다. 학생 고객이 많은 편이라 맛깔스럽고 영양만점인 간식용 제품 개발에 열을 올리고 있으며 오랜 단골고객을 위한 클래식한 버터케이크, 웰빙빵에도 관심을 쏟고 있다.



### about... 블루베리

대표적인 보라색 과일 블루베리(Blueberry)는 안토시아닌을 다량 함유하고 있어 혈관에 노폐물이 쌓이는 것을 막아 피를 맑게 해주고 심장병과 뇌졸중을 방지한다. 세포를 보호하고 면역력을 강화시킬 뿐만 아니라 시력 보호에도 효과적인 것으로 알려져 있다. 냉동 및 건조 제품, 푸레, 파우더 등 다양한 블루베리 가공품이 출시돼 제과·제빵에 활용하기도 수월하다.

## 블루베리 무스 케이크

### 비스퀴 조공드

**Ingredients** 분당 375g 계란 500g 아몬드 파우더 375g 박력분 100g 설탕 50g 흰자 350g 버터 75g 시가렛 반죽 400g

### How to make

**1** 계란에 한데 체친 분당, 아몬드 파우더를 60%로 믹싱한다. **2** 흰자, 설탕, 버터를 80%로 올린 다음 ①에 나눠 섞은 다음 체친 박력분을 섞어준다. **3** 철판에 색소를 넣은 시가렛 반죽을 얇게 팬닝한 다음 ②를 덜어 얇게 팬닝하고 윗불 200℃, 밑불 150℃에서 15분 동안 구워내 3~4cm 너비로 길게 자른다.(염면) **4** 남은 반죽을 원형 틀에 얇게 팬닝한 다음 윗불 180℃, 밑불 170℃에서 25분 동안 구워낸다. (시트)

### 블루베리 크림치즈 무스

**Ingredients** 크림치즈 390g 우유 150g 젤라틴 18g 블루베리 필링 600g 설탕 200g 생크림 390g 레몬즙 30g

### How to make

**1** 포마드화한 크림치즈에 중탕한 유유를 넣어 부드럽게 섞어준다. **2** 블루베리 필링, 설탕을 가볍게 중탕한 다음 불린 젤라틴을 넣어 섞는다. **3** ①에 ②를 반씩 나눠 섞은 다음 휘핑한 생크림을 2~3번에 나눠 섞어준다. **4** 레몬즙을 섞는다.

### 마무리

**Ingredients** 블루베리 필링 100g 미로와 100g

### How to make

**1** 원형틀에 opp 필름을 두른 다음 얇은 '비스퀴 조공드'를 옆면에 둘러준다. **2** '비스퀴 조공드'를 밑면에 깔고 '블루베리 크림치즈 무스'를 1/2 높이로 채운다. **3** 다시 '비스퀴 조공드'를 깔고 '블루베리 크림치즈 무스'를 가득 채운 다음 냉동한다. **4** 블루베리 필링과 미로와를 섞어 ③을 코팅하고 과일, 초콜릿 장식물로 마무리한다.