2023. Vol.106 Winter www.idaedoo.com

화과방 和菓房

대두포커스
맛있게 편리하게 부담없이
오븐 전

대두리포트
대두식품의 변신
슈크림

쌀빵로드
쌀빵로드 IN 파주

핫트렌드1
취향 따라 입맛 따라
골라먹는 꽈배기



(주)대두식품
www.idaedoo.com

CONTENTS

Cover story



반짝이는 눈결이 따듯한 햇살에 은은하게
비추는 모습이 아름다운 계절입니다.
화과방 106호에서는 앙금으로만 알려졌던
대두식품의 화려한 변신, 파주 쌀빵로드,
겨울 딸기와 함께 대두 제품으로
맛있는 음식을 만드는 특별한 방법,
이성당 신관 DP 사례로 알아보는 베이커리
디스플레이의 정석, 장관상을 수상한
현미베이글의 소식 등 다채로운 이야기를
따듯하게 담았습니다.

화과방 대두식품 사외보
통권 제106호(계간 · 비매품)
등록번호 군산 바00001
등록일자 1996. 5. 29
발행 조성용
기획 · 진행 홍세희(070-8661-9512)
발행처 (주)대두식품
전북 군산시 서수면 상장곤웃길 23
(063)450-3500
발행일 2023. 12. 20
디자인 · 인쇄 (주)비앤씨월드, 디블러썸
사보 [화과방]은 한국간행물윤리위원회의
윤리 강령 및 실천 요강을 준수합니다.

section 01 daedoo story



02 대두포커스
맛있게, 편리하게, 부담없이 오분 전

06 대두리포트
대두식품의 변신, 슈크림

10 우리동네빵집1
엄마의 사랑과 정성이 가득
마마브레드

12 우리동네빵집2
어른의 추억, 아이들의 즐거움이 공존하는
피터팬1978

14 피플인사이드1
나로 살기 위해 오늘도 일하다
전통병과연구원 서연

16 피플인사이드2
무모한 도전이 있었기에 가능했던 무한도전
민속떡집

section 02 daedoo table



18 핫트렌드1
취향 따라 입맛 따라
골라먹는 꽈배기

22 핫트렌드2
깨 먹는 즐거움
탕후루

26 푸드칼럼
겨울 딸기를 즐기는 특별한 방법

32 쌀빵로드
쌀빵로드 IN 파주

36 화과방AIR
해외에서 주목받는 K-디저트

38 스페셜레시피1
알록달록 한입의 행복
개성주악

40 스페셜레시피2
급이 다른 고소함
누룽지 소금빵

41 스페셜레시피3
달콤한 추억의
슈크림빵

section 03 daedoo life



42 달콤한산책
이성당 신관 DP 사례로 알아보는
베이커리 디스플레이의 정석

44 푸드인포
대두식품 '현미베이글'

46 뉴트로
속속들이 보여 줘!
찹쌀떡

대두식품을 앙금으로만 아신다고요?

대두식품의 변신, 슈크림 팔겨만 주세요!

코로나 이후 경제, 사회, 문화적 환경이 변화하면서 제과제빵업계를 포함한 외식업계 역시 달라진 환경에 대한 효과적 대응이 필요해졌다. 더불어 고객들의 입맛과 취향도 다양해지면서 새로운 니즈를 충족시켜 줄 전략 또한 시급히 요구되고 있다. 일례로 대두식품의 자체적인 조사에 의하면 기존 빵집 메뉴 중 30~40%에 달했던 앙금을 이용한 메뉴가 최근에는 10~20%로 그 비율이 줄어들었다. 이와는 대조적으로 슈크림을 사용한 메뉴에 대한 소비자들의 호응은 점차 늘고 있는 것으로 파악되었다. 이에 대두리포트에서는 우리에게 친근한 재료이자 새롭게 주목받고 있는 슈크림에 대해 알아본다.

오분 전 한정 판매

슈크림

- **포장단위** 1박스/1kg 8개입
- **유통기한** 냉장보관 45일



슈크림의 정식 명칭은 '슈 아 라 크렘(Choux à la Crème)'으로 원래는 슈 페이스트리 안에 크림을 넣은 과자류를 뜻하는 말이다. 하지만, 슈가 일본을 통해 우리나라로 넘어오면서 국내에서는 통상적으로 크림을 뜻하는 말로 사용되곤 했다. 슈크림은 커스터드 크림에 가까운데, 고소한 달걀의 향과 부드러운 질감으로 오랜 사랑을 받아왔다. 1983년부터 약 40년간 꾸준히 앙금만을 제조해 온 대두식품에서 다양한 소재 연구를 통해 출시된 대두식품 슈크림을 소개한다.



대두식품의 '슈크림'은 고급스러운 원료를 사용하였으며, 진하고 부드러운 맛을 살렸습니다.

당도는 **45 brix**

고급스러운 원료 사용

REAL

바닐라 빈 약 0.012%

바닐라 향 약 0.34%

부드러운 맛을 위한 우유 첨가

약 **15.4%** 첨가

색상 및 **맛**은 **고객에 요구**에 따라 조절할 수 있습니다

주문품 가능

우유 및 전분과 물의 함량으로 **점도** 및 **당도**를 조절할 수 있어 **맞춤화한 제품**으로 생산 가능합니다

1kg 소포장으로 바로 사용이 가능하며, 수도권 내 '오분 전' 지점 한정판매를 통해 더욱 신선한 제품을 제공합니다.

슈크림을 사용한 제품들







SPECIAL INTERVIEW

연구 2팀 김민수 대리

Q 어떤 업무를 담당하고 계신가요?

A - 대두식품의 신규 사업분야 중 하나인 잼, 크림 제품의 개발 및 품질관리를 담당하고 있습니다. 이전에는 대두식품의 또다른 주된 사업 분야 중 하나인 팥과 밤류의 캔 가공제품 개발 및 품질 관리 업무를 진행하였습니다. 어쩌다 보니 항상 새롭고 도전적인 분야에 대한 업무를 하고 있네요.

Q 대두식품 입사한 지는 얼마나 되셨으며, 어떤 업무로 시작하셨나요?

A - 대두식품에서 12년째 근무하고 있습니다. 제품 개발과 품질 관리 부분에 지원해 제품에 대한 높은 이해와 생산 공정 파악을 위해 생산팀에서 근무를 하였으며, 현재는 이러한 노력을 인정받아 연구 2팀에서 근무하고 있습니다.

Q 본인 업무를 전체적으로 다섯 글자로 말한다면?

A - '도전과 책임'입니다. 새로운 소재를 만들어 나가는 것은 도전 정신을 필요로 하는 일입니다. 또, 식품을 개발하고 품질을 관리하는 것은 크나큰 책임을 필요로 하는 일이라고 생각합니다.

Q 대두식품 슈크림의 특장점은 무엇인가요?

A - 기존 다른 슈크림보다 원재료 함량이 높아 깊고 중후한 맛을 냅니다. 저온으로 제조하여 기존 슈크림보다 풍부한 풍미와 부드러운 식감을 느낄 수 있을 것입니다. 소량 생산을 기본으로 하고 있어 원료 고유의 맛을 느끼실 수 있습니다.

Q 대두식품 슈크림은 어떤 제품에 가장 잘 어울릴까요?

A - 원재료 함량이 높아 타사 슈크림을 사용할 때보다 맛에 대한 만족감을 느낄 수 있습니다. 특히 기존 제품과 생크림을 7:3 비율로 섞었을 때 더욱 부드러운 맛을 즐길 수 있었습니다. 이렇게 다양한 비율로 활용 가능하고, 진한 맛 그대로도 활용할 수 있습니다. 개인적으로는 슈크림을 활용한 마리토초 혹은 크림 타르트 같은, 크림의 맛을 중점적으로 살릴 수 있는 메뉴와 잘 어울릴 것 같습니다.

Q 생산 혹은 개발 시, 가장 초점을 두는 부분이 있다면 무엇일까요?

A - 식품업계에 종사하면서 느낀 점은 좋은 식품은 결국 좋은 원재료에서 나온다는 것입니다. 좋은 원재료가 담고 있는 자연의 맛을 전문적인 가공처리를 통해 더 오래, 더 안전하고 맛있게 즐길 수 있도록 하는 것이 가장 중요하다고 생각합니다. 앞으로 소비자의 니즈와 시장의 요구는 더욱 디테일해 질 것입니다. 이러한 니즈를 충족시키며 나갈 수 있도록 좋은 원료를 끊임없이 찾고 공정과 품질개선을 통해 더욱 더 좋은 제품을 만들고 품질 향상에 힘쓰도록 하겠습니다.







엄마의 사랑과 정성이 가득 마마브레드 mamabread

서울 중랑구 상봉로23길 11 101호 (상봉동, 솔렌시아5)

한적한 동네 골목, 빵 굽는 냄새가 지나가는 이의 발걸음을 멈추게 한다. 이내 입가에 미소를 머금고 한 손, 두 손 빵 봉지를 들고 나오는 손님들. 마마브레드는 엄마의 따듯함이 묻어나는 기분 좋은 사랑방 같은 곳이다.



마마브레드 MAMABREAD

주소 서울 중랑구 상봉로23길 11 101호 (상봉동, 솔렌시아5)
문의 0507-1315-6556
@ https://www.instagram.com/_mamabread















사이좋게 원원하는 사이

마마브레드의 탁정희, 김아리, 이지연 공동 대표는 특별한 인연을 갖고 있다. 이들은 5년 전 서울시 북부여성발전센터에서 제과제빵과정을 수강하며 만난 사이다. 기초반부터 창업반까지 수강하며 실력은 나날이 늘어갔지만 배우면 배울수록 하고 싶은 것은 점점 더 많아졌다. 센터에는 예비창업자들을 위해 점포 창업을 경험해 볼 수 있는 인큐베이터 플랫폼인 '사랑빵 카페'라는 곳이 있는데, 마마브레드 3인방은 이곳에서 함께 근무하며 빵집 창업을 꿈꿨다고 한다. 현재 세 대표 모두 제과, 제빵, 바리스타 자격증 소지자로, 제조와 운영을 동시에 미리 '연습' 했던 터라 자연스레 창업에 대한 만반의 준비 태세를 갖췄고 셋이 함께라면 두려울 것도 없었다. 부족한 부분은 서로 채워나가면 된다 생각했다. 그렇게 지난 4월, 3인방은 의기투합해 소중한 첫 가게, 마마브레드를 야심차게 오픈했다.

느리지만 사랑을 구워요

마마브레드는 항상 내 가족이 먹는 빵을 만든다는 생각으로 화학 첨가물이나 방부제, 개량제 등은 일절 사용하지 않고 천연 발효종으로 만든 건강빵만을 고집한다. 그러다 보니 마마브레드의 빵은 만드는 데 시간이 좀 걸린다. 오픈한 지 얼마 지나지 않아서는 나이가 지긋한 할머니께서 오셨는데 건강상의 이유로 빵을 잘 못 드시는데 마마브레드 빵은 소화가 잘 돼서 다시 왔다고 하셔서 뿌듯함을 느꼈단다. 어느 날은 빵을 한 개만 사 간 고객이 이내 다시 들어와 트레이에 있는 빵을 다 포장해 달라고 한 일도 있었다고. 맛있다는 칭찬을 받을 때가 빵 만드는 사람으로서 가장 보람을 느끼는 순간이라고 한다.

마마브레드에서 가장 인기있는 메뉴는 소금빵. 소금빵은 하드, 소프트 두 가지 버전이 있다. 이 외에도 대파치아바타, 올리브식빵, 카스텔라, 쿠키 등 다양한 품목을 만나볼 수 있는데, 그중 동글동글 단팥빵, 갈빗대처럼 생겨 갈비빵이라는 별명의 만나빵, 완두 앙금빵에는 대두식품의 앙금과 완두 앙금을 사용한다. 또 콩콩 식빵에는 부드러운 식빵 안에 콩배기를 넣어 알알이 씹히는 재미를 더했다. 대두식품 제품은 처음 수업을 들었을 때부터 사용했던 재료이기도 하고 제품군이 다양해 선택의 폭이 넓다는 장점이 있어 애용하고 있다.

엄마가 만드는 건강빵이라는 모토로 동네의 빛과 소금 같은 존재가 되고 싶다는 마마브레드. 누구나 가까이 접할 수 있는 건강빵, 그러나 다른 곳에서 맛볼 수 없는 특별한 빵으로 기억되길 바라는 것이 세 사람이 동시에 꾸는 꿈이다.



어른의 추억, 아이들의 즐거움이 공존하는

피터팬1978 PETERPAN 1978

서울 서대문구 증가로 10

영원히 늙지 않고 꿈을 간직한 채 살아가는 동화 속 피터팬처럼 피터팬 1978은 한 자리에서 45년이란 세월을 묵묵히 지켜낸 동네 빵집이다. 그 피터팬을 안팎으로 책임지고 있는 한남선 이사를 만나 피터팬1978의 이야기를 들어보았다.

피터팬1978
PETERPAN 1978
주소 서울 서대문구 증가로 10
문의 02-336-4775
@ instagram.com/peterpanbakery_1978













최고의 빵을 위한 열정

연희동 터줏대감 피터팬1978의 시작은 가게 이름처럼 1978년으로 거슬러 올라간다. 빵을 진열할 곳도 없던 작은 공간에서 박용배 대표는 매일 아침 빵을 구워 자전거 바구니에 싣고 연희동 곳곳을 누비며 동네 주민들에게 빵을 배달했다. 그 뒤로 빵 맛이 좋다는 소문이 나면서 그의 빵을 찾는 사람들이 점점 늘어났고, 이내 본격적으로 현재의 자리에 터를 잡고 빵집을 열게 되었다. 그리고 오랜 세월 동안 손님으로 만난 아내와 이제는 그의 뒤를 잇고 있는 아들과 함께 한결같은 마음으로 빵을 굽고 있다. 연희동 주민들은 물론 빵 마니아들의 입맛을 책임지면서 말이다. 박 대표는 프랑스의 유명 기술자, 일본의 명장들을 찾아가 배우고 깨달았던 경험들을 차곡차곡 쌓아 가게 운영에 고스란히 녹여냈다. 좋은 재료를 볼 줄 아는 눈이 좋은 빵을 만드는 기술이라고 생각해 아직도 빵에 들어가는 재료를 전국 각지에 찾아가 직접 일일이 확인해 선택한다. 또, 20년 전부터 프랑스에서 최신 설비를 들여와 그에 걸맞는 빵의 개발과 연구에 매진하고 있다.





이웃을 향한 애정이 가득한 곳

피터팬1978은 오랜 전통과 추억이 있는 클래식 빵부터 시대의 흐름에 맞춘 트렌디한 빵, 건강빵, 비건빵까지 160여 종에 이르는 빵과 과자류를 갖추고 있다. 가장 인기 있는 메뉴는 단팥빵과 소금빵. 무화과와 각종 과일에 견과류를 아낌없이 채운 '장발장이 훔친 빵', 보들보들한 아기 엉덩이를 닮은 '아기궁댕이' 빵은 이름과 모양새만으로도 궁금해서 도저히 먹지 않고는 못 배길 것 같은 호기심을 자아낸다. 아기궁댕이는 얼마 전 아이돌 가수 블랙핑크 제니가 방문해 빵을 구매하고 유튜브에서 올린 먹방 영상으로 더욱 화제가 되기도 했다.

피터팬에서는 명란 쌀 바게트에 골드강력분, 고구마 식빵에 고구마앙금, 구리볼, 밤만주, 계피 만주 등에는 춘설앙금 등의 대두 제품을 사용하고 있는데, 작업성이 좋을 뿐 아니라 맛도 일정해 믿고 사용하고 있다. 한가지 재료로 다양한 제품에 활용하기 좋은 것도 애용하는 이유라고.

동화 피터팬에 등장하는 네버랜드처럼 피터팬 1978도 연희동 그 자리에서 오랫동안 세대 간 추억을 이으며 건강과 행복을 구워내길 기대한다.

PETERPAN 1978













전통병과연구원 서연
주소 경기도 군포시 산본로323번길 6 럭키빌딩 3층 307호
문의 010-8880.6810
운영시간 10:30~19:00
@ http://instagram.com/mama_s_dessert





나로 살기 위해 오늘도 일하다

전통병과연구원 서연 공서연 대표

산본역 번화가에 자리한 '전통다과연구원 서연'의 공서연 대표는 본인 스스로를 '우리 디저트 전도사'라고 부른다. 오픈 4년차, 제 2의 인생을 살고 있는 공 대표는 이곳에서 수제 다과 만드는 법을 가르치고, 직접 만든 한과를 온라인으로 판매하기도 한다. 정직한 좋은 재료로 부끄럼 없는 우리 디저트를 만드는 사람이 되고자 늘 고민 중이라는 그녀의 이야기를 들어 보자.

고민하는 것에서 실천하는 것으로

공 대표의 이력서엔 19년의 세월이 빈다. 그동안 정신 없이 아이들을 키우고 남편을 뒷바라지하며 치열하게 살아왔다. 그러던 어느 날, 곧 대학생이 되는 자녀들을 바라보다가 마흔이 훌쩍 넘은 스스로를 발견했다. 문득 태풍이 몰아치는 듯한 조급함을 느꼈다. '나는 무엇을 위해 지금까지 이렇게 열심히 살아온 걸까?', '나 자신의 삶은 어디에 있나?'라며 자문하기 시작했다. 그리고 더 늦기 전에 '일'이 하고 싶어졌다. 공 대표는 본인의 경험을 살려 강남의 한 대형 입시 학원에서 7년간 입시 컨설팅업무를 맡았다. 수많은 학생을 소위 '명문대'에 진학을 시키는 데 큰 보람을 느꼈지만 어느 순간 또 한번 벽에 부딪혔다. 앞으로 더 나이가 들어도 인정받을 수 있는 일을 하고 싶다는 생각이 들어서이다. 그러다 불현듯, 어린 자녀들을 위해 간식을 직접 만들고, 홈베이킹을 즐겨 하며 이웃에 나누고 선물하는 것을 참으로 즐거워했던 자신의 모습이 떠올랐다. 방향이 정해지자 발걸음이 빨라졌다. 전통에 트렌드를 입힌 퓨전 다과를 만들자고 결심하고 유명한 공방, 선생님을 찾아다니며 실력을 다졌다. 먼 지역을 오가는 수고도 마다하지 않았다. 시행착오를 겪으면서 나만의 레시피도 쌓이게 되었다.

잃어버린 나다움을 찾아가는 중

처음에는 내 손으로 만든 것들이 상품화되는 것이 신기했다. 공간을 마련하고 얼마 지나지 않아 지역 맘카페와 동네 엄마들의 입소문을 통해 클래스 신청이 쇄도하기 시작했다. 한과 만들기에 익숙하지 않은 초보자들도 쉽게 따라할 수 있도록 친절한 강의라는 평에 어깨가 으쓱해졌다. 가장 인기 있는 클래스는 약과와 양갱, 견과류바, 쌀오란다. 개인적으로는 월병을 좋아하는데 월병에는 대두식품의 '백옥앙금'과 '춘설앙금'을 혼합해 사용한다. 그러고 보면 아이들이 어릴 때 집에서 상투과자를 많이 만들어줬는데, 그때 사용했던 앙금도 대두식품의 백옥앙금이었다. 오랫동안 알고 사용해온 브랜드라 그런지 신뢰감이 든다고. 밤 양갱에는 '고운팥앙금'을, 고구마빵에는 '황등앙금', 쌀술빵에는 '완두배기', '강낭콩배기', '밤다이스', 호두파이와 구움찰떡에는 '햇쌀마루 쌀가루'를 사용한다. 새로 출시된 저당 제품라인들도 선호하는 편. 수강생들도 수업 때 나온 결과물과 같은 맛을 내기 위해 같은 제품을 사용한다고.

요즘에는 스마트 스토어에 '마마의 디저트'란 상호로 개성약과와 주악 등, 온라인 판매도 하고 있다. 후기에 연연하지 않고 진심은 통한다는 마음으로 내 맛에 자신감을 가지고 묵묵히 나아가려고 한다. 늦깎이지만 수많은 고민에 대한 답을 스스로 찾고 '나 찾기'에 성공한 그녀. 앞으로도 건강하고 즐겁고 여유롭게 살고 싶다는 그녀는 오늘도 가벼운 발걸음으로 공방을 나선다.















민속떡집
주소 충남 천안시 서북구 쌍용대로 298 1층
문의 041-576-4685
영업시간 월~토 06:00~18:00, 일 06:00~09:00
@ https://www.instagram.com/minsok1997

무모한 도전이 있었기에 가능했던 무한도전

민속떡집
현만섭 대표

천안 송정동 대로변에는 떡집이라기엔 꽤 큰 30평 규모의 떡집이 있다. 맛과 영양, 그리고 모양새의 삼박자를 고루 갖춘 곳, 26년이라는 두텁게 쌓인 주인장의 세월이 묻어 있는 '민속떡집'을 찾아가 보았다.



차곡차곡 쌓아온 떡과의 인연

현만섭 대표는 떡집을 하기 전 고향에서 과수원을 하던 농부 출신이다. 10년을 일궈온 과수원이었지만 그는 어쩐지 늘 농사가 적성에 맞지 않는다는 생각이 들었다. 그즈음 막내동생이 당시 고향 온양(현 아산)에서 오랜 세월 떡집을 운영하고 있던 친척 형님의 도움을 받아 떡집을 열게 되었다. 그러나 안타깝게도 동생의 떡집은 문을 연 지 2년도 채 되지 않아 문을 닫아야 했다. 가게를 정리하려던 찰나, 현 대표는 문득 설비가 아까우니 내가 한번 해보면 어떨까 하는 의욕이 생겼다. 이렇게 시작한 떡 장사가 올해로 벌써 26년째 접어들었다. 당시에는 천안의 인구가 늘어나는 추세여서 주저하지 않고 거처도 천안으로 옮기고 가게 이름도 고향 형님 떡집의 상호인 민속떡집을 그대로 따왔다.

처음에는 떡에 대해 정말 아무것도 몰랐다. 심지어 쌀가루도 한 번 안 빻아 보고 시작했으니 지금 생각하면 참 무모한 도전이었다. 그러나 한편으로는 무모했기에 가능한 도전이었다. 가게를 한 지 4년쯤 되었을까. 이제 떡을 조금 알게 되니 오히려 떡에 대해 모르는 게 너무 많다는 것을 깨닫게 되었다고. 그때부터 떡에 '홀려' 배움의 뜻을 안고 전국 방방곡곡 유명하다는 떡집은 다 찾아가 배우고 또 배우며 내공을 쌓아가기 시작했다.

알고 나니 더 잘 보이더이다

민속떡집의 고객층은 남녀노소 다양하다. 어린 아이들은 설기류나 꿀떡을 좋아하고, 쑥찰떡, 영양떡 등은 젊은 세대부터 어르신들까지 모두 즐겨 찾는다. 특히 맛과 영양을 동시에 챙길 수 있는 영양찰떡류는 떡 하나하나 개별 포장되어 있어 출근길 든든한 식사가 필요한 직장인, 부모님 영양 간식으로 인기다. 민속떡집에서 가장 사랑받는 떡은 구름떡. 구름떡은 썬 떡의 단면이 마치 구름이 흩어져 있는 모양과 같다 하여 붙여진 이름이다. 한창 떡 공부를 하러 다닐 때 구름떡으로 유명한 강원도 횡성의 구름떡 개발자에게 직접 배워 와 천안에서 유일무이한 구름떡집으로 입소문이 났다. 이 외에도 20여 종의 다양한 떡이 있는데 찹쌀떡에 들어가는 팥앙금, 바람떡의 백앙금, 영양 찰떡의 완두배기 등은 대두식품 제품을 사용하고 있다. 그는 대두식품을 만나 떡의 다양성을 폭넓게 넓혀갈 수 있었다고 전한다. 잘 되는 떡집의 비결은 결국 재료에 대한 고집과 끊임없는 노력과 연구가 답인 것 같다고 덤덤하게 말하는 현 대표. 떡에 대해 아무것도 몰랐던 그는 이제 천안을 대표하는 천안시 떡류협회장으로서, 또 수많은 후배를 양성하며 베푸는 행복을 만끽 중이다.



취향 따라 입맛 따라

골라 먹는 꽈배기.zip

쫄깃, 촉촉, 부드러운 식감의 달콤한 꽈배기를 거부할 사람이 어디 있으랴. 어릴 적 노점이나 시장에서 찾아볼 수 있던 추억의 간식 꽈배기가 이제는 어엿이 카페 안으로 들어가 커피에 곁들이는 한국인의 대표 디저트로 자리 잡았다. 최근 SNS 해외 유저들 사이에서도 '코리안 도넛'이라고 불리던 꽈배기가 'kkwabaegi'라는 정확한 우리 발음으로 불리며 화제다. 상상치도 못한 토핑을 올려 기상천외한 모양과 조합으로 우리의 눈과 입을 즐겁게 하는 요즘 꽈배기. 너무 많은 선택지에 결정 장애가 온다면 하나하나 다 먹어보는 수밖에!



01 경성 찹쌀 꽈배기

그냥 먹어도 맛있지만 바로 튀겨져 따듯할 때 더 맛있는 꽈배기. 경성 찹쌀 꽈배기는 눈 앞에서 바로 튀긴 꽈배기에 설탕을 묻힐지 안 묻힐지 선택할 수 있다. 다이어트 중이지만 달콤한 쫄깃함을 포기할 수 없다면 경성 찹쌀 꽈배기를 기억하자.

찹쌀 꽈배기 2500원 · 3개

02 꽈페

형형색색 이색 토핑이 시선을 강탈하는 꽈페의 꽈배기는 탕종법으로 만들어 빵 부분이 더 촉촉하다. 알록달록 유니콘 트위스트, 귀여운 미니 아이스크림이 올라간 딸기 치즈케이크만으로도 완벽한 디저트 타임을 완성할 수 있다. 반죽에 감자가 들어가 식사대용으로 그만인 대파 크림치즈도 인기메뉴.

유니콘 트위스트 · 2,700원
스트로베리 크림치즈케이크 트위스트 · 3,700원
오레오 오즈 2,500원/**대파크림치즈** · 3,500원





03 원더 트위스트

원더 트위스트의 꽈배기는 조금 더 특별하다. 가장 인기 있는 흑임자 트위스트부터 콩고물이 잔뜩 묻은 인절미 트위스트, 김치 시즈닝이 솔솔 뿌려진 김치 트위스트, 우리밀로 만든 약과와 조청 명인의 쌀 조청으로 만든 우리밀 약과 트위스트까지 가장 한국적인 변신을 꾀한 프리미엄 꽈배기다.

흑임자 트위스트 · 2,800원
인절미 트위스트 · 2,500원
핑크 솔트 트위스트 · 2,200원



04 봉땅

천연 발효종으로 만들어 더 건강한 봉땅의 꽈배기 종류는 무려 16가지. 옥수수가 통째로 올라간 콘치즈, 알알이 톡톡 터지는 상큼한 블루베리와 부드럽고 진한 크림치즈가 매력적인 블루베리 치즈케이크가 인기다. 프랑스어로 '좋은 시간'을 뜻하는 이름처럼 꽈배기 한입으로 기분 좋은 하루를 보내보자.

블루베리 치즈케이크 4,800원
콘치즈 4,800원 / **바나나** 4,800원





찹쌀 꽈배기

찹/쌀 꽈·배기 & 앙버터 꽈·배기

배합표	
재료명	중량(g)
강력분	600
강력쌀가루	200
가루찹쌀(국, 수)	200
설탕	200
소금	20
생이스트	40
분유	30
S-500	10
달걀	216
버터	80
물	410
반죽중량(g)	**2,006**
분할중량(g)	**45**
분할수량(개)	**44.5개**
고물 및 충전물	
설탕	적당량
카스텔라 고물	적당량
통팥앙금 S35M	적당량
자른 버터	적당량



HOW TO MAKE

1 믹서볼에 모든 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
2 온도 27℃, 습도 75%에서 40분 정도 발효시킨다.
3 반죽을 45g씩 분할해 15분 정도 중간발효한다.
4 반죽을 길게 늘린 다음 꽈배기 모양으로 성형한다.
5 170~180℃로 예열된 튀김기에서 앞뒤로 각각 1분 30초 정도 튀긴다.
6 기호에 따라 설탕, 카스텔라 고물 등을 묻혀 완성한다.
tip 발효가 끝나자마자 성형하여 바로 튀기는 형태이며, 반죽이 질기 때문에 덧가루(옥수수가루)를 많이 사용한다.

쌀빵, 더 쉽게, 더 맛있게
'간편한 쌀 베이킹의 시작!'

쌀알생지로 간편하게 만드는 꽈·배기

알생지는 빵을 만드는 과정인 계량, 믹싱, 분할 등의 사전 작업이 완료된 성형 전 제빵용 냉동 생지를 말합니다.

RICE

제빵에 가성비를 더하는
밀쌀단과자 생지



함 량	쌀 7.08%(수입) + 밀 38.8%(미국, 캐나다산)
중 량	45g×30ea(1봉)
입 수 량	2봉(1박스)
소비기한	제조일로부터 12개월(냉동)

RICE

국산 쌀가루로 만든
단과자용 쌀알생지



함 량	쌀 35.4% (국산)
중 량	45g×30ea(1봉)
입 수 량	2봉(1박스)
소비기한	제조일로부터 12개월(냉동)

앙버터 꽈배기



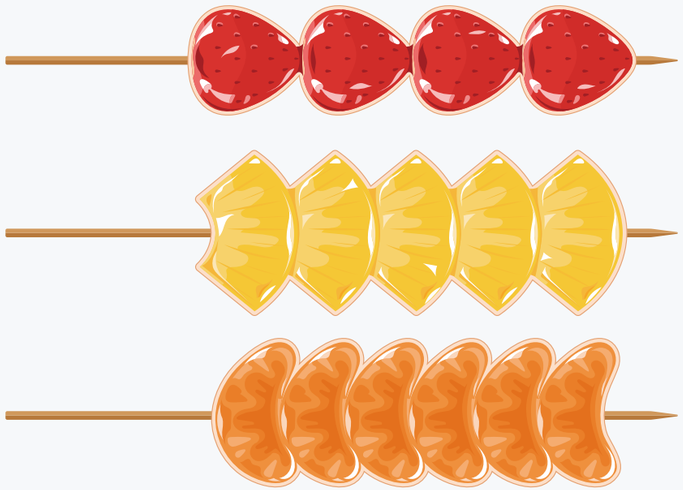
알생지로 앙버터 꽈배기 만드는 방법

HOW TO MAKE

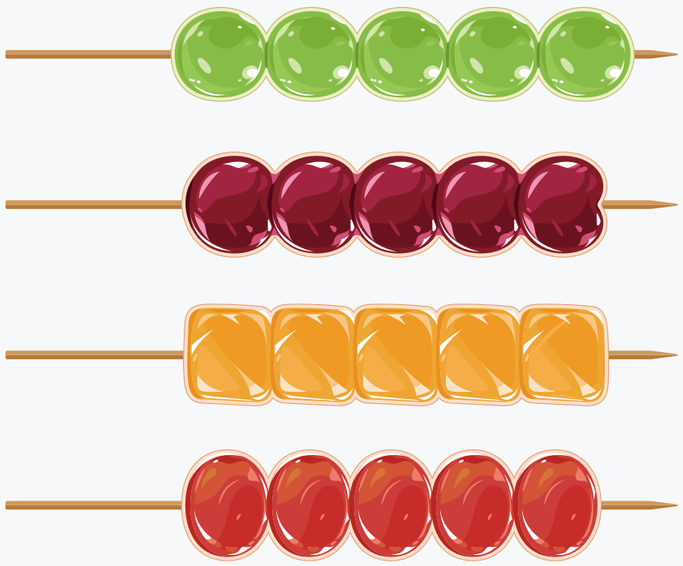
1 냉동 단과자 생지를 철판에 팬닝하고 비닐을 씌워 실온에서 해동한다(생지 중심온도 18~20℃).
2 반죽을 꽈배기 모양으로 성형해 온도 38℃, 습도 80%에서 40분 정도 발효시킨다.
3 170~180℃로 예열된 튀김기에서 앞 뒤로 각각 1분 30초 정도씩 튀긴다.
4 꽈배기를 반으로 갈라 통팥앙금을 넣고 그 위에 자른 버터를 올려 완성한다.

깨먹는 즐거움

탕후루 糖葫蘆



탕후루는 산사나무 열매나 과일 등을 꼬치에 알알이 꽂아 설탕을 입혀 만드는 중국의 대표 겨울 길거리 음식이다. 이 탕후루가 요즘 가장 핫한 디저트로 이슈가 되고 있다. 반짝반짝 얇게 코팅된 사탕의 바스러지는 식감과 수분을 가득 머금은 달콤한 과일의 만남은 유명 먹방 유튜버들의 ASMR에서 소개되며 더욱 화제가 되었다. 최근에는 식후탕(밥 먹고 탕후루)이라는 신조어가 생겨났을 정도이다. 탕후루는 들어가는 재료도 적고 만드는 방법도 간단해 집에서도 직접 만들 수 있지만, 과일 위를 덮는 시럽을 바삭하게 만드는 것이 여간 어려운 일이 아니다. 번화가에 한 집 건너 눈에 띄는 한 탕후루 브랜드는 올해 들어 매장 수가 10배 가량 증가했다고 한다. 또, 그 인기를 증명하듯 올해 탕후루 상표 등록을 마친 브랜드도 170개 이상으로 폭증했다고. 최근에는 탕후루의 영양성분에 대한 부정적 인식이 커지자 설탕 대신 대체당이 들어간 브랜드도 생겨나고, 다양한 방법으로 탕후루를 즐기는 가게들도 늘어나고 있다. 탕후루가 뭐길래?





탕후루는 원래 치료제였다?

요즘 젊은 세대들이 즐겨 먹는 탕후루는 한자로 糖葫蘆(당호로)다. 당은 설탕, 호로는 표주박이라는 뜻으로, 꼬치에 여러 과일이 주렁주렁 달린 것이 마치 표주박처럼 생겼다 해서 붙은 이름이다. 탕후루의 역사는 중국 송나라(960~1279)로 거슬러 올라가 시작된다. 전해오는 이야기에 따르면 송나라 12대 황제 광종(廣宗)이 가장 총애하던 후궁, 조둔(趙敦)이 원인 모를 병에 걸렸다. 그녀가 날로 쇠약해지자 황제는 온갖 약과 치료법을 동원해 치료할 것을 명했다. 그래도 그녀의 건강은 금세 나아질 기미가 보이지 않았다. 이때 한 황실 의원이 산사나무 열매를 설탕에 달여서 하루 3번 식사 전 5~10조각씩 먹으면 보름 안에 나을 것이라고 처방했다. 처음에는 모두 의구심을 품었지만 놀랍게도 그녀가 회복되면서 이 처방이 유명해졌고, 후에 민간에 퍼진 것이 탕후루의 기원이라는 설이다.

다른 나라에도 탕후루와 비슷한 디저트가 있다. 미국에서 핼러윈데이에 즐겨 먹는 '애플 캔디(apple candy)'는 1908년 미국의 윌리엄 콜브가 계피 사탕를 팔던 중 녹은 캔디 시럽에 사과를 담가 판매한 것이 시초라고 전해진다. 영국, 독일 등 유럽에서는 크리스마스 시즌에 흔하게 볼 수 있고, 또 가까운 일본에서도 축제에서 빠지지 않는 '링고아메(りんご飴)'가 있다. 과일이나 식물 뿌리 등에 꿀을 넣어 졸여 만드는 우리의 정과도 비슷한 예이다.

점차 전 세계에 퍼지고 있는 탕후루. 지난 추석에는 송편 탕후루까지 등장한 걸 보면 역시나 우리나라에서 가장 끊임없이 진화 중이다.



출처: aubreyskitchen.com

01

탕후루 카페 탕후루 빙수

TANGHULU CAFE



인천에서 지금 가장 핫한 '탕후루 카페'는 한 유명 방송인이 유튜브 채널에서 1일 카페 아르바이트를 하면서 화제가 되었다. 탕후루 카페의 대표메뉴는 곱게 간 우유 얼음에 다양한 과일 탕후루 토핑이 올라간 '탕후루 빙수'. 불닭소스와 가래떡을 꽂아 만든 불떡 탕후루, 크레페 안에 다양한 과일 탕후루를 넣은 탕후루 크레페, 고구마, 감자를 꽂은 탕후루, 소프트 아이스크림 위에 탕후루를 얹은 꼬치 없는 탕후루까지 이곳에는 그야말로 듣도 보도 못한 탕후루가 모두 모여 있다.

인천 중구 운중로71번길 11, 1층 화~일 11:00-20:00(매주 월요일 휴무) www.instagram.com/tanghulu_cafe





02

청담탕후루 떡 탕후루

CHEONGDAM TANGHULU



청담탕후루의 과일 탕후루는 엄선된 과일로만 만든다. 이곳은 과일로만 탕후루를 만든다는 편견을 없앤 탕후루 가게로 유명하다. 송편, 인절미로 만든 떡 탕후루부터 특제 정통 마라 소스 토핑으로 달콤함과 매콤한 맛까지 잡은 마라 떡 탕후루, 금가루를 얹은 골드 토핑 탕후루까지. 이색적인 맛을 경험하고 싶다면 청담탕후루를 방문해 보자.

서울 강남구 도산대로 85길30 1층 12:00-24:00(월요일 휴무)
www.instagram.com/cheongdam_tanghulu







03

마시카롱 탕후루카롱

MASI CARON

수제 마카롱 전문점인 마시카롱은 마카롱이 주력 상품이지만, 마카롱을 다양한 제품과 접목해 인기다. 이곳에서는 일반 마카롱보다 큰 사이즈의 똥카롱과 탕후루를 조합해 화제다. 샤인탕후루는 마카롱 코크에 딸기요거트 크림치즈를 샌드하고 그 안에 샤인머스켓을 넣어 만든다. 귤 하나를 통째로 마카롱에 끼워 넣은 귤카롱은 조기 품절될 정도로 인기.

충북 경산시 청운2로 74 강산애아파트 2차 상가
목,금, 토 12:00~19:00(소진시 조기 마감) www.instagram.com/masi_caron









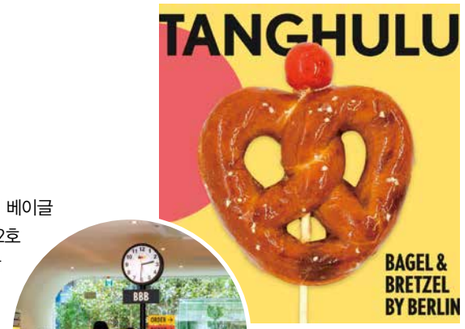
04

베베베 탕후루 프레츨

BBB

탕후루의 변신은 어디까지일까? 화덕에 굽는 독일식 베이글과 프레츨을 주메뉴로 한남점에 이어 최근 신촌에 2호점을 오픈한 베베베. 마치 기찻길을 연상시키는 감각적인 매대 한 켠에 자리잡은 탕후루 프레츨은 SNS에 등장하자마자 탕후루 마니아들의 눈길을 사로잡았다. 쫄깃한 프레첼에 달콤한 설탕 시럽을 입히고 방울토마토를 포인트로 귀여움까지 더했다.

서울 서대문구 연세로5나길 24 지상1층~4층
연중무휴 10:00~21:00
www.instagram.com/_bbb.official/









strawberry

겨울 딸기를 즐기는 특별한 방법

제품실연 • 스타일링 이아연(앤드밀 스튜디오)

딸기시럽

국내산 딸기를 사용하여 만든 달콤한 과일 시럽으로 어디든 사용 가능합니다.

- **포장단위** 500g
- **포장 수량** 1box 12개입

Grilled Lamb Ribs with Sauce

01

양갈비 구이와 딸기소스

맛으로나 비주얼로나 크리스마스 디너의 메인 메뉴로 적격인 양갈비 구이. 자칫 느끼할 수 있는 양갈비를 더 맛있게 즐기는 방법은 새콤달콤한 딸기소스를 곁들이는 것! 양갈비 구이와 딸기 소스로 가족, 친구들과 훈훈한 연말 분위기를 업그레이드 해보자.

Ingredients

- 양갈비 300g
- 소금, 후추 약간씩
- 올리브유 2큰술

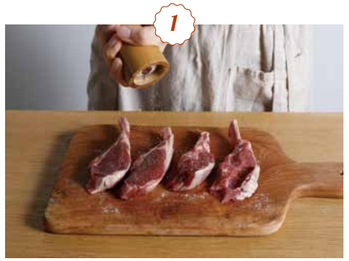
딸기소스

- 치킨육수 1/2컵
- 로즈메리 3~4줄기
- 발사믹 비네거 2작은술
- 냉동딸기 150g
- 딸기시럽 50g
- 버터 2큰술

마무리

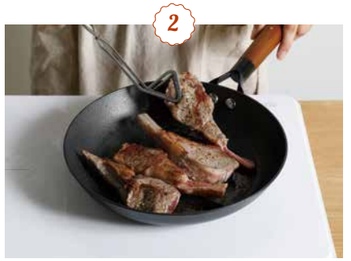
- 민트 잎 4~5장

1



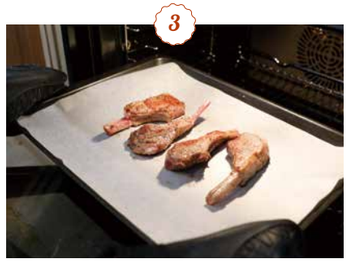
양갈비는 소금, 후추로 간한다.

2



중불로 예열된 팬에 올리브유를 두르고 양갈비를 올려 앞뒤로 노릇해질 때까지 6~8분간 굽는다.

3



180℃로 예열된 오븐에 양갈비를 넣고 15분간 굽는다.

4



소스팬에 치킨육수, 로즈메리, 발사믹 비네거, 냉동딸기, 딸기시럽을 넣고 딸기가 으깨질 때까지 약불로 5분간 졸인다.

5



불을 끄고 버터를 넣어 잘 섞는다.

6



접시에 구운 양갈비를 그릇에 담고 딸기소스를 뿌린 후 민트 잎을 올려 완성한다.



Strawberry Gallette

02

딸기 갈레트

프랑스 브르타뉴 지방에서 유래된 파이 형태의 전통 과자. 딸기 필링을 조릴 때에는 수분을 많이 날려 구운 반죽의 결을 파이처럼 파삭파삭하게 유지하는 것이 포인트다. 완성 후 한 조각 썰어 휘핑크림이나 바닐라 아이스크림을 한 스쿱 올려 따듯한 커피와 곁들여 보자.

Ingredients

갈레트 반죽
- 버터 1/2컵
- 크림치즈 85g
- 박력분 1 1/2컵
- 소금 1/2작은술
- 애플사이더 비네거 2작은술

필링
- 냉동 딸기 200g
- 냉동 베리 200g
- 딸기시럽 100g
- 레몬즙 1개 분량
- 옥수수전분 2큰술

마무리
- 달걀물 30g
- 설탕 2큰술
- 휘핑크림 1컵

1



푸드프로세서에 버터, 크림치즈, 박력분, 소금을 넣고 반죽이 뭉쳐질 때까지 돌린다.

2



애플사이더 비네거를 넣고 한 번 더 돌린 후 반죽을 꺼내 동그랗게 모아 반죽을 완성해 냉장고에 넣어 30분간 휴지시킨다.

3



냄비에 냉동 딸기, 냉동 베리, 딸기시럽, 레몬즙을 넣고 약불로 5분간 졸인 후 옥수수전분을 넣고 섞은 다음 식힌다.

4



반죽을 동그랗고 얇게 밀어 중앙에 3의 필링을 넣고 가장자리는 말아 접는다.

5



반죽 가장자리에 달걀물을 바르고 설탕을 뿌려 180℃로 예열된 오븐에 30~40분간 굽는다.

6



식힌 딸기 갈레트 위에 휘핑한 휘핑크림을 얹어 낸다.



Vin Chaud with Strawberry Syrup

03

딸기시럽 뱅쇼

'따뜻한 와인'이라는 뜻의 뱅쇼는 와인에 시트러스 계열의 과일과 향신료를 넣어 끓이는 음료다. 와인을 오랜 시간 끓여 알코올은 대부분 날아가므로 남녀노소 누구나 마실 수 있다. 비타민C가 풍부하고 몸을 따뜻하게 해 천연 감기약이라 불리는 뱅쇼. 집에 남은 와인이 있다면 지금 바로 만들어보자.

Ingredients

- 오렌지 1개
- 레몬 1개
- 레드와인 2컵
- 오렌지주스 1/2컵
- 냉동 딸기 1컵
- 냉동 크랜베리 1컵
- 딸기시럽 1/2컵
- 생강 1톨
- 정향 5개
- 시나몬스틱 2개
- 설탕 적당량

1



오렌지와 레몬은 베이킹소다 등을 이용해 깨끗이 세척한다.

2



오렌지와 레몬을 얇게 슬라이스한다.

3



냄비에 와인, 오렌지주스, 냉동 딸기, 냉동 크랜베리, 오렌지, 레몬, 딸기시럽, 꿀, 생강, 정향, 시나몬스틱을 넣고 센 불에서 5분간 끓인다.

4



자른 레몬의 속살을 이용해 잔 테두리를 훑어준다.

5



접시에 설탕을 넓게 펼쳐 놓고 잔을 거꾸로 해 테두리에 설탕을 묻힌다.

6



뱅쇼를 부어 완성한다.

Rice Bakery Road

PAJU

쌀빵로드 IN 파주





임진강을 가로지르는 자유의 다리 너머 자유로의 종착지인 파주 DMZ는 얼마 전까지만 해도 파주를 찾는 방문객의 주된 목적지였다. 그러나 요즘에는 다른 이유로 파주를 찾는 사람들이 늘고 있다. 몇 해전 코로나19로 인해 집콕 현상에 대한 반향으로 넓은 땅과 자연환경의 이점을 활용한 다양한 대형카페와 캠핑장이 많기 때문. 파주는 쌀, 콩, 보리, 조 등 오곡이 잘 자라는 토양과 기후를 갖춘 지역으로 예로부터 다양한 종류의 특산물이 생산되어 왔다. 그중에서도 특히 '장단삼백'이라고 불리는 '쌀, 콩, 인삼'은 임금님의 수라상에 올랐을 만큼 고품질 지역특산물로 파주의 '장단'지역에서 생산되는 지역특산물. 그 재료를 이용해 다양한 종류의 빵, 과자를 만드는 베이커리 역시 늘어나는 추세. 특히 파주의 운정신도시는 파주 지역에서 상대적으로 30~40대 신혼부부의 비중이 높은 젊은 도시로, 트렌드에 민감한 젊은 층이 거주하는 지역에는 비건 베이커리도 집중되어 있다. 간편하고 맛있게 즐길 수 있는 파주 대표 비건 베이커리를 찾아가 보았다.

메종드비건

Maison de Vegan





편견을 깨는 맛있는 비건 베이커리 메종드비건은 만 4년 차 1인 운영 베이커리다. 개인적으로 운동을 하면서 평소 식단을 관리하던 대표가 운동을 하면서 먹을 수 있는 빵과 디저트류를 찾다가 스스로 가게를 오픈했다고 한다. 마치 파리 골목의 한 마카롱 가게를 옮겨온 듯한 연한 민트빛 외관과 나무 소재 소품들로 채워진 화이트톤의 따뜻한 내부는 주말에만 오픈하는 것이 아까울 만큼 감각적인 공간이다. 메종드비건의 주고객층은 환경을 생각하고 동물을 사랑하는 마음을 가진 비건, 알러지나 건강상의 이유로 비건식을 챙겨 먹는 사람들, 다이어트 중인 여성 등 어린 친구들부터 어르신까지 다양하다. 가장 인기 있는 제품은 오트밀을 베이스로 견과류와 건과일 등을 오븐에 구워 만든 그레놀라 9종. 화학 색소, 보존제, 합성첨가물을 전혀 사용하지 않고 엄선된 좋은 재료만을 골라 만든다. 또, 비정제 원당이나 설탕 대신 메이플 시럽과 유기농 아가베 시럽으로 맛과 건강까지 생각했다. 이 외에도 아몬드가루와 쌀가루로 만든 스콘, 쿠키, 파운드케이크, 브라우니 등 40여 가지 다양한 제품도 매장 및 온라인스토어에서 만나볼 수 있다.











OPEN 금~일 AM 11:00 **CLOSE** PM 20:00(택배배송 월, 목) **TEL** 0507-1409-7892
ADD 경기도 파주시 교하로 169 1층 **URL** https://smartstore.naver.com/maison_de_vegan
https://www.instagram.com/maison_de_vegan/

파주빵

Paju-bbang



식물성 재료만 사용해 만드는 파주빵은 비건빵, 유기농빵으로 동네에서 입소문이 난 베이커리다. 비건빵 맛이 제한적이라는 통념을 깬 베이커리로 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 맛있는 건강빵을 지향한다. 파주빵의 빵은 쌀 바게트, 크랜베리 호두 캉파뉴 같은 하드 계열빵부터 베이글은 물론 찰현미 식빵, 생쑥과 콩가루를 넣은 진도 참쑥 식빵, 새싹보리 고구마 식빵, 시나몬과 대추야자로 맛을 낸 쌀 시나몬 식빵, 공주 알밤 식빵 등 다양한 식빵류가 있는데, 그중에서 가장 인기가 많은 식빵은 잼을 따로 바를 필요가 없을 만큼 꽉 채워진 블루베리잼 가득 식빵이다. 또, 수제 비건 버터로 만드는 마들렌, 소금빵, 앙은뱅이 밀과 단호박으로 만드는 파운드케이크, 피낭시에, 얼그레이 오렌지 스콘, 아망디 쇼콜라 쿠키, 상투 과자까지 종류도 셀 수 없이 다양하다. 특이한 점은 2호점 청석점은 무인 시스템으로 운영되어 키오스크를 이용해 주문할 수 있으며 24시간 언제든 구입할 수 있다는 것. 또, 각 제품마다 알러지 유발 성분을 꼼꼼하게 표기해 소비자들이 효율적으로 선택할 수 있게 도왔다.















OPEN 교하본점 화~토 AM 09:00 **CLOSE** PM 21:00 (매주 일,월요일 정기휴무),
청석점 24시간 운영 **ADD** **교하본점**. 경기 파주시 책향기로 419 201호, **청석점**. 경기 파주시
청석로 334 상가동 102호 **URL** https://www.instagram.com/pjbbang/

베지앙

Vege-ang



비건이라는 장르가 낯설던 약 5년 전, 소규모 비건 베이커리로 시작한 베지앙은 약 1년 뒤 영업을 종료하고 파주 한적한 전원주택 마을 사이에 베이커리 겸 브런치 카페로 규모를 넓혀 재오픈했다. 친환경 재료, 국내산 농산물을 최우선으로 사용해 먹는 사람의 건강과 농부의 지속가능한 생산, 지구의 지속가능한 보전까지 생각하는 '착한 가게'로 비건들에게는 이미 입소문이 자자하다. 타르트는 인근 과수원의 신선한 제철 과일을 올렸고 콩 케이크는 파주 장단콩, 파주 현미, 두부로 만들었다. 바나나 땅콩버터 케이크는 국산 땅콩을 직접 갈아 만든 땅콩버터와 유기농 코코넛 밀크크림, 공정무역 바나나로 만든다고. 파주 장단콩 두유를 활용한 소이라떼의 커피 역시 공정무역 원두만을 고집한다고 전한다. 시그니처 제품은 직접 만든 비건 버터와 파주 DMZ백강미로 만든 소금빵이다. 비건 카페이자 제로웨이스트를 함께 지향해 티슈나 빨대, 일회용 물수건 등 모두 다회용으로 제공한다. 베지앙의 가치를 공감해 주는 소비자가 있어 행복하다는 베지앙 대표. 오늘도 더 맛있는 비건빵, 비건과자로 맛있는 음식과 삶의 즐거움을 함께 나눈다.











OPEN 목~월 AM 11:00 **CLOSE** PM 20:00 화 AM 11:00 **CLOSE** PM 15:00
(매주 수요일 정기휴무) **ADD** 경기 파주시 맨드라미길 20 1층 **TEL** 0507-1343-1826
URL https://www.instagram.com/vegeang_vegan/



해외에서도 주목받는
K-디저트

몇 해 전, 국내 한 유명 베이커리의 '더티 초코'라는 빵이 "짱짱빠오(脏脏包)"라는 이름으로 중국 북경에 진출해 주목을 받은 적이 있다. 중국의 젊은 세대들이 그 맛을 보기 위해 해당 매장에 모이고 길게 줄을 선 사진이 SNS 상에 떠돌면서 반드시 맛보아야할 '왕홍식품'으로까지 등극했다고 한다. 왕홍(网红)은 중국어로 인플루언서를 지칭하는 말이었지만 최근 그 의미가 확대돼 '인터넷과 SNS 상의 유명세'를 뜻한다. 이처럼 K팝에서 비롯된 한류의 열풍은 이제 K푸드를 넘어 K디저트까지 확대되고 있다. 지금 해외에서 인기몰이 중인 K디저트에는 또 어떤 것들이 있을까?

01 약과
Yak-gwa

작년과 올해 가장 화제였던 디저트를 꼽자면 바로 약과가 아닐까? 그런 약과 열풍이 이제는 국내를 넘어 세계로 뻗어나가고 있다. 네덜란드 유명 모델 로렌 드 그라프(Lauren de Graaf)는 자신의 인스타그램에 한국 과자라고 소개하며 약과를 먹고 있는 사진을 공개한 적이 있는데, 도넛을 압축시킨 듯한 맛이 난다는 코멘트를 남기며 수많은 팔로워들의 궁금증을 자아냈다. 또 지난 10월, 독일 쾰른에서 열린 세계 최대 식품박람회인 '아누가(ANUGA)'에서도 약과가 소개되었다. 국내 다양한 콘텐츠와 유튜브 먹방 덕분에 떡과 같이 끈적이고 찐득한 식감을 좋아하지 않던 서양인들도 이제 우리 전통 디저트에 관심을 보이고 있는 것이다. 약과는 디저트에 접목되어 새로운 변주가 계속되고 있는 만큼, 해외에서도 한동안 그 인기가 계속될 것으로 예상된다.





02 호떡
HOTTEOK





전 세계 6800 여 개의 음식을 평가하는 세계 음식 맛 지도 웹사이트인 '테이스트 아틀라스(TasteAtlas)'. 이 사이트에서 공개한 '세계에서 가장 맛있는 길거리 디저트 50' 에서 한국의 호떡이 당당히 4위를 차지했다. 우리에게도 익숙한 벨기에의 리에주 와플과 츄러스는 각각 6위, 23위에 이름을 올렸다. 또한 팔로워 280만명을 보유한 유튜버 '찐푸드(JJin Food)'의 인천 부평시장 한 호떡집 영상은 올해 11월 기준, 1천3백만뷰에 이르며 각국 팔로워들의 폭팔적인 반응을 일으키고 있어 관심이 집중되고 있다.

03 10엔빵
10YEN BREAD

최근 일본 도쿄 · 오사카 · 오키나와 지역에서는 '10엔빵'이 화제다. 재미있는 것은 우리나라 경주에서 화제였던 '10원빵'을 모티브로 만든 빵이라는 것. 한국의 10원 빵은 10원짜리 동전과 모양이 같아 한 면에는 경주 불국사 다보탑이 그려져 있다. 일본의 10엔 빵에는 다보탑 대신 유네스코 세계문화유산으로 지정된 교토 사찰, '뵤도인 호오도(平等院 鳳凰堂)'가 새겨져 있다. 치즈, 커스터드, 단팥, 말차, 초콜릿 등 다양한 맛이 있으며, 판매 점포도 점점 늘어나고 있다. SNS에는 젊은층을 중심으로 빵을 양손으로 잡고 치즈를 길게 늘려서 먹는 사진이 유행처럼 번지고 있다고 한다.





• 스페셜레시피1

Gae-seong Joo-ak

알록달록 한입의 행복,

개성주악



Special
RECIPE

사용한 재료

- **주악 반죽** 가루찹쌀 200g, 소금 2g, 설탕 40g, 생 막걸리 40g, 물 90g
- **집청** 조청 300g, 물 100, 생강 10g, 시나몬가루 5g
- **토핑** 앙금, 초콜릿 잼, 비스킷 스프레드 각각 적당량
  버터, 초콜릿, 보늬밤, 건무화과, 체리, 비스킷 각각 적당량

만드는 방법

1 냄비에 조청과 물을 넣는다.
2 시나몬가루를 넣고 가장자리가 보글보글 올라올 때까지 끓인다.
3 물이 끓으면 생강을 넣고 강불로 끓인다.
tip 생강가루 대신 채 썬 생강을 넣으면 풍미가 더 좋다.
4 거품이 끓어오르면 약불에서 5분 정도 더 끓인 다음 불을 끄고 식힌다.
5 볼에 찹쌀가루, 소금, 설탕, 생막걸리, 뜨거운 물을 넣고 주걱으로 섞는다.
tip 이 단계에서 흑국쌀가루, 흑미쌀가루, 흑임자분말, 쑥분말 등으로 천연 색상을 표현할 수도 있다.
6 가루가 없어질 때까지 반죽을 뭉쳐 치대고 20g씩 분할한다.
7 반죽을 동그랗게 만들고 나무 젓가락을 이용해 가운데 부분에 구멍을 만든다.
tip 구멍을 낸 반죽은 젖은 행주, 젖은 키친타월 등을 덮어 마르지 않도록 주의한다.
8 100℃기름에 반죽을 넣어 앞뒤로 각각 3분 간격으로 뒤집으며 튀긴다.
9 온도를 160℃까지 올려서 3분 간격으로 뒤집어 가며 튀긴다.
tip 원하는 색이 나올 때까지 뒤집어 준다.
tip 높은 온도에서 튀기기 시작하면 모양 유지가 어렵다.
10 반죽이 뜨거울 때 미리 만들어 놓은 집청에 2~3분 정도 담는다.
11 식힘망에 올린 뒤 다양한 토핑을 올려 완성한다.

18개 분량



가루찹쌀

전통 제조방식 그대로 제분하여 만든 햇쌀마루 가루찹쌀은 보관과 유통을 편리하게 하기 위해 제분 후 건조과정만 거쳐 각종 찰떡, 인절미, 찹쌀떡 등을 손쉽게 만드실 수 있습니다.

- **포장단위** 1kg
- **유통기한** 실온 12개월





Nurungji Salted Bread

급이 다른 고소함
누룽지 소금빵

Special RECIPE

사용한 재료

- **반죽** 골드강력쌀가루 1000g, 설탕200g, 소금 18g, 드라이이스트(골드) 20g, S-500 10g, 달걀 216g, 우유 200g, 물 250g, 버터 150g
- **누룽지 토핑** 가루멥쌀 500g, 물 510㎖, 버터(중탕) 66g, 설탕 66g, 드라이이스트(레드) 16g



만드는 방법

READY 누룽지 토핑물은 성형 전 30분 전에 만들어 발효시킨다.

1. 모든 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다(반죽온도 24℃).
2. 실온에서 20분 정도 1차 발효시킨다.
3. 반죽을 90g씩 분할한 다음 물방울 모양으로 성형하고 냉장고에 휴지시킨다.
4. 버터를 15g씩 넣고 성형한 다음 팬닝한다.
5. 누룽지 토핑을 반죽 표면에 30g씩 짜 올린다.
6. 온도 35℃, 습도 80%에서 40분 정도 2차 발효시키고, 분무기를 사용해 물을 뿌린 다음 펄 소금(분량외)을 뿌린다.
7. 윗불 195℃, 아랫불 160℃의 데크오븐에서 16분 정도 굽는다.

22개 분량





Choux Cream Bread

달콤한 추억의
슈크림빵

Special RECIPE

사용한 재료

- **반죽** 골드강력쌀가루 1000g, 설탕 200g 소금 18g, 드라이이스트(골드) 20g, S-500 10g, 달걀 216g, 우유 200g, 물 250g, 버터 150g

만드는 방법

1. 믹서에 모든 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다(반죽온도 24℃).
2. 실온에서 20분 정도 1차 발효시킨다.
3. 슈크림은 철판에 슈 모양으로 75g씩 짠 후 냉동고에 얼린다.
4. 반죽을 45g씩 분할한 다음 둥글리기한 다음 팬닝한다.
5. 온도38℃, 습도85%에서 50분 정도 2차 발효시킨다.
6. 굽기 전 달걀물(분량 외)을 바르고 냉동시킨 슈크림을 가운데 올린 다음 테두리에 설탕(분량 외)을 뿌린다.
7. 윗불 195℃, 아랫불 160℃의 데크오븐에서 12분 정도 굽는다.
8. 표면에 시럽(분량 외)을 발라 완성한다.

25개 분량

슈크림

바닐라 빈이 콕콕박혀있으며, 부드러운 우유의 맛이 물씬 느껴지는 진한 슈크림

- **원산지** 수입산
- **포장단위** 1박스/1kg 8개입
- **유통기한** 냉장보관 45일

골드강력쌀가루

100% 국내산 쌀의 풍미와 부드러움이 살아 있는 프리미엄 쌀가루. 쌀빵을 만들기 위한 최적의 제품이다.

- **포장단위** 3kg, 15kg
- **유통기한** 1년





달콤한산책

LEE SUNG DANG

[영업시간] AM 8:00~ PM 9:00
[홈페이지] https://leesungdang1945.com

이성당 신관 DP 사례로 알아보는

베이커리 디스플레이의 정석

베이커리, 제과점DP(디스플레이)의 가장 중요한 포인트는 제품이 소비자의 시선을 끌 수 있고 고객들에게 더 많은 관심을 불러일으켜 매출 증가에 기여할 수 있도록 연결하는 것이다. 계절에 맞는 특별한 테마나 이벤트에 맞추어 진열하는 것도 중요하다. 국내에서 현존하는 가장 오래된 빵집이자 78년째 꾸준한 사랑을 받고 있는 군산 '이성당' 신관은 최근 플래그십 스토어 형태로 탈바꿈하며 주목받고 있다. 이성당 신관을 예로, 제과점에서의 효과적인 디스플레이란 무엇인지 알아 보자.

'플래그십 스토어(Flagship Store)'란 주력 제품이나 브랜드의 이미지를 극대화한 공식 매장을 뜻한다. 이성당은 본관과 신관으로 분리되어 있는데, 이 두 곳의 가장 큰 차이점은 제품의 구성과 공간 형태이다. 본관은 지금의 이성당을 있게 한 대표 제품과 일반 포장 빵 중심의 제품들로 갖춰져 있고, 신관 1층에는 고객들 사이에서 입소문이 난 이성당 간판 제품들, 또 새롭게 선보이는 신제품을 만날 수 있다. 또 한쪽에는 다양한 고급 선물 세트가 진열되어 있다. 2층은 간단한 식사와 음료를 즐길 수 있는 카페 형태로 나뉘어 있다.



1



시각적인 흐름

이성당 신관은 새롭게 선보이는 신제품을 좀 더 편안하고 여유롭게 즐길 수 있는 쉼터 같은 공간이다. 신관 1층에 들어서면 매장 가운데 위치한 긴 진열대를 중심으로 각양각색의 선물세트가 진열되어 눈길을 끈다. 매장은 일반 제품과 특별 행사 제품의 경로를 설정하고, 시각적 흐름을 고려한 디자인으로 고객들이 쉽게 이동하면서 제품에 접근할 수 있도록 했다.

2

조명

진열대에는 간접등을 설치해 안정적이고 부드러운 분위기를 연출했다. 상품에 맞게 스팟 조명 또는 간접조명을 적절히 활용하면 고객 눈에 잘 띄어 상품 소구 효과를 높일 수 있다. 특히 밝고 따뜻한 색상의 조명은 제품을 두드러지게 해 주는 효과가 있다. 단, 조명에는 열이 없어 제품의 변질이 없어야 하고, 매장 바깥에서도 고객의 발길을 강하게 유혹할 수 있어야 한다.





3



단면 제품 진열을 통한 호기심 자극

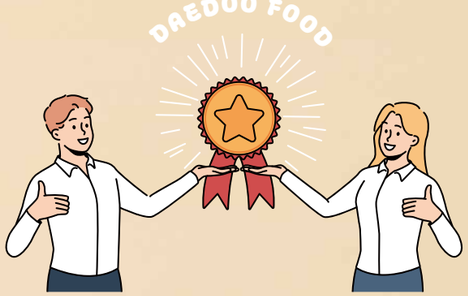
단면의 전시는 제품의 다양한 색상, 질감, 구조 등이 소비자들의 눈을 끌어 시각적인 효과를 가져온다. 제품의 단면을 통해 사용된 재료나 제조 과정, 제품의 다양성을 강조할 수 있고, 고객들에게 제품의 실제 맛에 대한 기대감을 조성할 수 있다. 고객들은 다양한 옵션을 비교하고 선택할 수 있으므로 맛을 직접 경험하고자 하는 소비자들에게 호기심을 자극하고 구매 욕구를 유발할 수 있다.

4

세트상품으로 브랜드 이미지 극대화

매대에는 이성당의 대표제품인 쫄깃한 쌀빵에 고운 팥소를 가득 채운 '단팥빵', 신선함이 돋보이는 속 재료와 후추의 감칠맛이 매력적인 '야채빵'은 물론, 쫄깃하고 바삭한 식감과 풍부한 버터 풍미가 가득한 '쌀크로와상', 남녀노소 누구나 좋아하는 '소보로빵', 카레 향을 듬뿍 채워 튀긴 '카레 고로케' 등의 시그니처 상품을 세트로 구성해 진열했다. 이외에도 '군산달', '양갱세트', '샌드웨이퍼', '앙떡 세트 2종' 등의 선물 세트는 해당 브랜드의 아이덴티티를 제시하고 소비자들에게도 넓은 선택의 폭을 제공한다.





대두식품 '현미베이글', '2023 쌀가공품 품평회'에서 장관상 수상

제16회 쌀가공품 품평회 시상식서 '쌀플러스' 브랜드 선보여
대한민국 대표 우수 쌀가공품 10점 선정 · 시상





1 대두식품의 현미베이글
2,3 올해 쌀가공식품 품평회에 출품된 183개 제품 중 맛·품질·위생·선호도 등을 거쳐 최종 선정된 '쌀플러스' 제품 10종
4 쌀가공품 품평회 시상식





대한민국 최고의 쌀가공식품을 선발하는 '쌀가공품 품평회' 시상식이 지난 10월 13일 aT센터에서 열렸다. 앞서 농림축산식품부는 '2023 쌀가공품 품평회'를 통해 맛·품질·상품성을 두루 갖춘 쌀가공품을 선정했다. 맛과 품질, 시장성을 모두 갖춘 국내 최고의 쌀가공품을 선정하는 '쌀가공품 품평회'는 쌀가공식품산업의 활성화를 위한 정부의 쌀가공식품산업 대표 육성 사업으로 올해 16회를 맞았다.

쌀가공품 품평회는 국내 식품 기업이 쌀을 원료로 우수한 기술력을 더해 개발한 떡, 빵, 면, 과자, 누룽지, 조청, 전통주 등과 같은 여러 쌀가공품 중 전문가와 소비자들의 평가를 거쳐 최종 10개를 선발, 농림축산식품부 장관상을 수여한다. 이외에도 쌀+(쌀플러스) 브랜드 로고 사용 권한, 포장지 개선비용지원, 유통 플랫폼 입점 지원, 프로모션, 이벤트 등 소비접점 확대, 국내외 식품박람회 전시 등 다양한 특전이 부여된다.

품평회 평가방식은 온라인 유통을 연계한 시장성에 주안점을 둬 식품 및 주류 전문 MD 평가, 소비자 투표 및 체험단 등 소비자 평가, 위생 현장 평가 등 3단계 심사를 거쳐 최종 선정된다.

대한민국을 대표하는 쌀 제분기업 중 하나인 대두식품의 '현미베이글' 은 '2023 쌀가공품 품평회'에서 Top 10 제품으로 선정되어 농림축산식품부 장관상을 수상했다. 지난 20여 년 동안 쌀빵 확산에 힘써온 대두식품의 현미베이글은 그동안 쌓아온 쌀빵 노하우를 꾹꾹 눌러 담은 제품으로, 베이커리와 카페에서 손쉽게 조리 가능한 대표적인 제품이다. 쌀을 베이스로 국내산 현미와 쌀눈을 함유해 곡물 특유의 풍미가 일품이다. 씹을수록 고소하고 촉촉하고 부드러운 식감 때문에 크림이나 토핑 없이도 맛있게 먹을 수 있다.

협회 관계자는 "쌀가공품 품평회는 국내 식품기업이 쌀 원료와 우수한 기술력으로 개발한 제품들을 발굴하고, 스타상품의 판로를 개척하여 K-FOOD 대표 상품으로 발돋움하기 위해 전방위적인 홍보마케팅을 지원하고 있다"며 "우리나라 쌀 산업을 선도할 쌀가공품 선정 제품에 많은 관심 부탁드리며, 쌀가공품 품평회를 통해 계속적으로 산업을 리딩해 나가면서 쌀 소비 촉진 및 소비자의 건강한 식생활 유지에 기여할 수 있도록 앞장서겠다"고 밝혔다.



"찹쌀떡~메밀묵~!". 추운 겨울밤, 고요한 적막을 깨고 골목 사이사이에서 들리던 찹쌀떡 아저씨의 반가운 목소리. 밤늦게까지 어깨에 통을 메고 찹쌀떡과 메밀묵을 외치며 우리네 밤참을 책임지던 그 목소리가 그리운 계절이다. 이제 찹쌀떡 소리는 잊혀졌지만 다행히도 여전히 우리 곁에 남아 있는 찹쌀떡. 새롭게 달라지고 있는 찹쌀떡의 유행에 주목해 보자.

속속들이 보여줘!

찹쌀떡

CHAPSSAL DDUK



하얗고 동글동글한 모양, 특유의 쫄깃한 식감과 달콤한 단팥 소의 조합이 매력적인 찹쌀떡. 어르신들은 흔히 '모치', '모찌떡'이라 부르지만 모치는 일본의 '떡 병(餠)'을 일본식으로 발음한 것으로 그냥 '떡'이라는 뜻이다. 우리의 찹쌀떡은 일본에서 설탕으로 간한 팥소를 넣어 동그랗게 만드는 떡인 '다이후쿠모치(大福餠)'에서 유래했는데, '큰 복을 받는 떡'이라는 의미의 다이후쿠모치는 전통적으로 중요한 시험을 앞둔 수험생에게 합격을 기원하면서 전하는 음식으로 알려져 있다. 일본의 이런 풍습이 우리나라에 전해지면서 단팥 소가 가득 채워진 쫄깃쫄깃 찹쌀떡은 대학에 철썩 붙으라는 의미가 담긴 '합격 기원 떡'이 되었다. 그런데 수능 시즌에나 볼 법했던 찹쌀떡의 열풍이 요즘 심상치 않다. 올 10월에 성수동에 오픈한 한 과일 찹쌀떡 매장은 주말, 평일 가리지 않고 오픈런을 해야 할 정도로 인기. 또한 SNS에 찹쌀떡을 다양하게 즐기는 방법이 알려지면서 그 열풍은 점점 더해지고 있다. 살짝 얼렸다 녹여 먹기도 하고, 떡 반죽에 색을 더해 알록달록하게 만들기도 하고, 팥소 대신 다양한 형태의 과일이나 생크림, 아이스크림 등 색다른 재료를 넣어 먹기도 한다. 다양한 맛과 모양으로 MZ세대들의 입맛을 사로잡은 '요즘 찹쌀떡'을 만나보자.



찹쌀떡 choice 1

한정선

멀리서도 눈에 띄는 한옥 인테리어의 한정선은 지금 성수동에서 가장 핫한 곳. 이곳의 찹쌀떡은 생딸기, 샤인머스캣은 물론 홍시, 무화과, 골드키위 등 과일 찹쌀떡에서는 처음 보는 생소한 과일들로 꽉꽉 채워져 있다. 모든 찹쌀떡은 살짝 얼렸다가 해동해서 먹으면 더욱더 맛있게 먹을 수 있다. 대표 음료인 수정과와 생강우유도 함께 곁들이는 것을 추천.

홍시 찹쌀떡 3,800원/개 **생딸기 찹쌀떡** 3,800/개
샤인머스캣 찹쌀떡 4,000/개



찹쌀떡 choice 2

하모니

국산 찹쌀가루를 사용하고 인공 첨가물과 유화제가 전혀 들어가지 않은 하모니의 찹쌀떡은 재료 원물의 맛 그대로 만든 건강 수제떡이다. 팥 가득 찹쌀떡은 물론 옥수수 크림치즈, 바질토마토 크림치즈, 무화과 크림치즈 등 다소 생소한 재료와 크림치즈의 조합이 흥미롭다.

바질토마토 크림치즈 찹쌀떡 3,800원/개
무화과 크림치즈 찹쌀떡 3,500원/개
옥수수 크림치즈 찹쌀떡 3,800원/개
무화과 크림치즈 찹쌀떡 3,500원 /개



찹쌀떡 choice 3

자이소

통 호두가 콕 박힌 곶감에 찹쌀떡 이불을 두른 달달한 자이소의 시그니처 찹쌀떡인 곶감 찹쌀떡은 당도 높기로 유명한 상주 곶감을 사용해 달콤함을 더했다. 공주 알밤 한 톨이 통째로 박혀있는 밤 찹쌀떡은 귀여운 모양으로 아이들이 더 좋아하는 찹쌀떡이다.

상주 곶감 찹쌀떡 18,000원 /12개입
공주 알밤 찹쌀떡 8,000원/4개입



찹쌀떡 choice 4

쿠캣

발로나 코코아 파우더와 마스카포네 치즈, 그리고 촉촉한 커피 케이크가 만난 티라미수 찹쌀떡과 진한 녹차 크림과 꾸덕한 초콜릿 앙금이 쏙 박혀있는 녹차크림찹쌀떡. 둘 중 어떤 걸 선택해야 할지 고민할 필요가 없다. 냉동실에 넣어 두고 두고두고 골라먹으면 되니까!

티라미수쏙 찹쌀떡 8,820원 (냉동)/9개입
초코쏙 녹차 찹쌀떡 18,400원(냉동)/9개입

안전관리인증 HACCP 식품의약품안전처

까다롭게 선별한 좋은 팥으로 음료, 디저트를 **더 알차게**

SWEET WHOLE RED BEANS SINCE 1983

더알찬통단팥





더알찬통단팥

- 원산지 : 중국산
- 중　량 : 820g*12ea | 2.9kg*4ea
- 당　도 : 35Brix
- 완구율 : 최대 80%

(주)대두식품

| 제품문의 | 1644-7787

| 대리점문의 | 서울동부/강원/경상 : 070-8661-9590
서울서부/충청/전라/제주 : 070-8661-9591

햇쌀마루 쇼 핑 몰 바로가기

온, 오프라인 통합 매장
오분 전에서 만나보세요!

햇쌀마루

쌀빵, 더 **쉽게**, 더 **맛있게**

햇 쌀 마 루
쌀생지





쌀 단과자 생지
중량: 45g
종류: 국산/수입
소보루, 앙금빵 등 다양한 활용 가능

쌀 식빵 생지
중량: 100g
종류: 쌀/흑보리
다양한 부재료로 색다른 식빵 제작 가능

(주)대두식품

| 제품문의 | 1644-7787

| 대리점문의 | 서울동부/강원/경상 : 070-8661-9590
서울서부/충청/전라/제주 : 070-8661-9591

햇쌀마루 쇼 핑 몰 바로가기



세상이 멈춘 듯,
소리 없는 하얀 눈이 소복소복 내리고
차가운 바람이 코끝을 스쳐도
따스한 이야기를 나눌 수 있는 친구,
가족들이 있기에 따뜻해지는 겨울이네요

㈜대두식품 쇼핑몰 '햇쌀마루'로 초대합니다.
NAVER 햇쌀마루 사이트 검색

(주)대두식품
www.idaedoo.com

[화과방]은 건강한 먹거리, 건강한 삶을 지향하는 ㈜대두식품이 진심을 담아 만든 문화정보지입니다.