

# b.patisserie Seoul

## News Letter



비파티세리 서울 뉴스레터 2020년 11~12월호 | 제12호 |

편집, 디자인 : 비파티세리 서울

본지에 실린 글과 사진은 비파티세리 서울의 허락 없이 사용할 수 없습니다. © 2020 비파티세리 서울



## KUDOS COFFEE ROADS

진짜 에티오피아 커피를 맛보다.

### 에티오피아, 시다모 벤사 오다코 C.O.E 네추럴

ETHIOPIA, SIDAMO BENSA ODAKO C.O.E NATURAL

오다코(Odako)는 시다모 벤사 산타와니의 오다코 마을의 이름이다. 그리고 이 이름은 산타와니 마을과 오랫동안 함께해 온 마을 나무의 이름이기도 하다. 마을의 중요한 일이나, 커뮤니티 간의 갈등이 생겼을 때 이 나무 그늘아래 모여서 이야기를 나누면서 이 나무는 또 하나의 지역주민이 되었다. 이 지역에서 수확하는 'Odako Micro Lot Coffee'는 산타와니 지역의 563 농가와 Gatta Daye Bensa 농장에서만 매우 제한적인 수량(60kg/30~120bags)을 생산한다. 체리를 받자마자 플로팅 방식으로 완숙 빈을 1차 구별하고 2차로 작업자들이 핸드픽으로 Ripe Cherry만을 선별하여 13~15일 정도 건조한다. 건조과정 또한 예사롭지 않다. 하나의 건조 베드당 1명의 작업자를 배치하고 15분마다 뒤집기를 하며 체리를 완벽하게 건조 시킨다. 체리 수매, 건조, 가공, 보관 등의 전 공정에 날짜별, 농가별, 가공 조건별로 생두를 분리하여 제품 고유 번호(Lot Number)를 부여하고, 생산 이력 관리 시스템을 통해 최고의 체리 확보 및 커피 생산으로 선순환을 이어나가기 위하여 각 마을별 우수 작업자를 선별하여 인증서와 보상금을 제공하기도 한다.



### 에티오피아, 시다모 벤사 두완초 네추럴

ETHIOPIA, SIDAMO BENSA DUWANCHO NATURAL EXQUISITE

에티오피아 케라모(Keramo) 지역의 최상의 마이크로 랫(Micro Lot) 커피로 단맛과 주시함이 뛰어난 특징을 가지고 있어 이 지역의 과일 이름을 따서 '두완초(Duwancho)'로 불리운다. 케라모 지역의 매우 제한된 279 농가에서 재배한 체리만 사용하며 2020 에티오피아 C.O.E(Cup Of Excellence) 1등을 수상한 지역과 동일한 곳에서 동일한 방법으로 체리를 선별하고 건조 가공하여 최상의 품질을 보장한다. 이름에서 느껴지듯 열대과일의 다양하고 풍부한 과일 향, 주시한 마우스 필, 크리미한 바디와 클린한 애프터를 가지고 있어 부족함이 없는 최상의 내추럴 스페셜티이다.

### ETHIOPIA SIDAMO BENSA BLENDS

쿠도스 커피 로스터즈에서 직접 로스팅한 '에티오피아 벤사 블렌드'는 에티오피아 오다코에서 느껴지는 열대과일향의 가볍고 상큼한 맛과 에티오피아 두완초에서 느낄 수 있는 목직한 바디감과 입안에 감기는 마우스 필과 애프터 테이스트가 깊은 커피입니다.

가공 방식 | Natural  
중량 | 200g  
판매가 | 25,000원

Tasting Notes |  
Lemon, Lychee, Tropical fruits, Fruit Acidity, Long and Clean After



b.patisserie Seoul Nov - Dec, 2020

# Craft Dessert Pecan Pie.



본 이미지는 비파티세리와 무관한 컨셉 이미지입니다.

## Pie ; 파이

파이는 바삭한 페이스트리 도우에 달콤한 과일이나 견과류, 치즈 등을 채워 구운 것으로 앵글로 색슨 요리의 전통 메뉴 중 하나이다.

영어로 파이라는 명칭은 프랑스어의 타르트 혹은 구별 없이 통칭하는 넓은 개념의 단어이고 프랑스에서 파이는 파트 브리제(pâte brisée)나 파트 피유테(pâte feuilletée) 시트에 달콤하거나 짭짤한 소를 채워 넣은 투르트(Tourte)를 지칭하거나, 고기와 채소 또는 과일을 원형 혹은 직사각형의 특수 용기에 넣고 가장자리를 넉넉하게 만든 크러스트를 뚜껑처럼 완전히 밀봉해 썩은 뒤 오븐에 찌듯이 익혀낸 음식을 가리킨다.

영국과 미국에서 파이는 종류에 따라 애플타이저, 주요리, 혹은 디저트로 다양하게 서빙할 수 있다. 영국에서 주로 먹는 종류로는 치킨 파이, 장어 파이, 포크 앤 애플파이 등이 있으며 미국에서 디저트로 먹는 파이는 두 장의 반죽 시트 사이에 과일 필링을 채워 넣고 함께 구운 뒤 가볍게 휘핑한 크림이나 아이스크림을 곁들여 먹는 타입, 또는 따로 미리 구워둔(완전히 혹은 부분적으로 익혀둔) 반죽 크러스트 안에 달걀이 들어간 필링을 채우는 종류가 있다.

펄킨 파이, 메이플 시럽으로 만든 슈거 파이, 피칸 파이 등이 오븐에 구워 완성하는 종류이다.

## Pecan ; 피칸

피칸은 북아메리카 원주민인 알곤킨족 언어로 '파칸(paccan)'에서 그 이름이 유래하였으며, 아메리카 원주민들은 수천 년 동안 피칸을 먹어왔다. 피칸은 최초의 유럽 정착민이 밭을 갈기 오래전에 이미 지금의 조지아주에서 자생하였으며, 오늘날에도 조지아는 미국에서 피칸 생산량이 가장 많은 주이다. 피칸은 특히 겨울철에는 이 지역 식단에서 빼놓을 수 없는 식품으로, 그냥 손에 쥐고 먹거나 스튜용으로 갈아서 걸쭉하게 만드는 데 쓴다.

오늘날에는 1,000가지가 넘는 피칸 품종이 있다. 멕시코, 오스트레일리아, 남아프리카, 라틴 아메리카 일부 지역에서도 상용으로 재배하지만, 보통 피칸 하면 미국을 떠올린다. 피칸은 미국 남부와 멕시코 북부를 아우르는 일부 지역이 원산지이다.

피칸은 생으로 먹을 수도 있고, 와플과 팬케이크 반죽에 섞을 수도 있으며, 피칸 버터를 만들거나, 칠면조, 닭, 오리에 속으로 넣을 수도 있다. 그러나 보통은 다양한 디저트에 쓰인다. 그중에서도 가장 유명한 것은 아무래도 모든 미국인이 사랑하지 않을 수 없는 피칸 파이일 것이다.

비파티세리의 스테디셀러, '조청 피칸 파이'는 파이 시트에 진한 버터 풍미가 나는 고소한 피칸을 두툼히 채우고 국산 100% 조청 쌀엿을 사용하여 인위적이지 않은 은은한 단맛과 고급스러운 풍미를 살렸다. 한 조각으로 아쉬운 피칸 파이 마니아를 위하여 홀 사이즈(8조각)도 판매하니 가족, 회사 동료들과 함께 향긋한 커피 한 잔과 피칸 파이를 곁들여보면 어떨까.



비파티세리 '조청 피칸 파이'

## 이 겨울, 디저트 바람이 분다.

오랜시간 착용한 마스크 때문일까. 유난히 습하고 무덥게 느껴진 여름을 지나 밤낮으로 쌀쌀한 바람이 유독 차갑게 느껴진다. 이럴 땐 쌀쌀한 바람만큼이나 우리 마음을 따뜻하게 안정시켜 주는 커피 한잔도 좋지만 달콤한 디저트와 함께 즐기는 여유가 그림다.

### 양금과 버터가 만난 앙버터의 세계, 앙버터 쿼아망

비파티세리의 창업자 '벨린다 령(Belinda Leong)'과, '미셸 수아즈(Mchel Suas)'가 캘리포니아에 비파티세리 오픈을 위해 임대 계약을 맺은 날이며, 실제로 '벨린다 령'의 생일이기도 한 6월 20일. 이를 기념하기 위해 매년 6월 20일을 '인터네셔널 쿼아망 데이'로 지정하고 특색있는 여러가지 쿼아망을 선보이는데 '2020 인터네셔널 쿼아망데이'에서 당당히 판매 1위로 등극한 앙버터 쿼아망이 올 가을/겨울의 신메뉴로 새롭게 출시되었다.

양금과 버터를 넣어 만들었다는 뜻의 앙버터는 지금도 여전히 SNS를 뜨겁게 달구며 '대세 베이커리'로 자리 잡았고 보통 쉽게 볼 수 있는 앙버터 브레드는 치아바타나 바게트를 사용하지만 쿼아망과의 조화는 또 다른 센세이션이 아닐 수 없다.

겉은 바삭, 속은 촉촉한 쿼아망 속에 단팥을 든싹히 넣고 두툼한 프랑스산 고메 버터 한조각을 무심하게 톡 올려 팔앙금의 단맛과 버터의 짭조름하고 고소한 맛이 완벽한 조화를 이루며 순식간에 쿼아망 하나를 해치우게 된다.

Red bean & Butter Kouign Amann



### 달콤 쌉싸름한 마차로 만든, 마차 티라미수 타르트

비파티세리에서 야심 차게 준비한 가을/겨울 신메뉴인 '마차 티라미수 타르트'는 초콜릿 타르트 쉘에 스펀지 케이크 시트와 마차 가나슈, 마차 시럽을 켜켜히 쌓아 기초를 튼튼히 하고 마차를 앙글레이즈한 마스카포네 치즈 무스를 올려 마차 소일(Soil) 토핑으로 마무리하였다.

최상급 녹차의 어린잎만을 골라 곱게 만든 마차 파우더를 사용하고 달콤한 초콜릿을 더하니 달콤 쌉싸레한 특유의 마차향이 한껏 기분 좋아지게 만드는 디저트이다.

Matcha Tiramisu Tart

