

b.patisserie Seoul

News Letter



비파티세리 서울 뉴스레터 2020년 7~8월호 | 제10호 |

편집, 디자인 : 비파티세리 서울

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

2020.06.20

International Kouign Amann Day

6 FLAVORS IN A BOX



CLASSIC
클래식



EARL GREY
얼그레이



PASSION & PINE
패션 파인



CINNAMON NUTS
시나몬 너츠



RED BEAN & BUTTER
앙버터



PARMESAN
파마산 치즈

International Kouign Amann Day

더욱 화려하게 준비된 축제의 현장



아직 해가 뜨기 전 이른 새벽,

샌프란시스코, 하와이 그리고 서울 각 매장의 베이커들이 어느 때보다 더욱 분주하게 움직이는 하루가 시작됐다. 오랜 시간 공들인 정성과 노력으로 만들어진 신제품 쿼인아망들이 오븐에서 갓 나오자 오픈 준비로 여념이 없는 모든 직원들의 시선을 사로잡았다.

이처럼 '인터내셔널 쿼인아망 데이'는 비파티세리의 1년 중 가장 중요하고 뜻깊은 기념일이다.

비파티세리의 창업자 '벨린다 령(Belinda Leong)'과, '미셸 수아즈(Michel Suas)'가 캘리포니아에 비파티세리 오픈을 위해 임대 계약을 맺은 날이며, 실제로 '벨린다 령'의 생일이기도 하다.

이를 기념하기 위해 매년 6월 20일을 '인터내셔널 쿼인아망 데이'로 지정하고 비파티세리를 사랑해 준 고객들에게 달콤한 하루를 선사한다.

2020년 6월 19일부터 6월 21일까지, 3일간 진행되었던 인터내셔널 쿼인아망 데이에서 선보인

제품은 남녀노소 누구에게나 꾸준한 사랑을 받고 있는 비파티세리의 시그니처 쿼인아망 클래식과 인터내셔널 쿼인아망 데이를 위해 비파티세리 베이커들이 특별히 개발한 쿼인아망 얼그레이, 쿼인아망 패션 파인, 쿼인아망 시나몬 너츠, 쿼인아망 앙버터, 쿼인아망 파마산 치즈 5종을 한정수량으로 준비하였다.

바쁜 행사 준비에도 매장의 밝은 분위기와 기대 속에 오픈 시간인 오전 10시가 되자 비파티세리 매장을 방문해 주시는 많은 고객님께서서 인산인해를 이루며 그 인기를 실감하기 충분했다.

올해로 한국에서 두 번째를 맞이하는 3일간의 짧은 행사의 아쉬움도 잠시, 앞으로의 비파티세리의 새로운 행보에 대해 기대하게 되는 특별한 축제의 시간이었다.



제대로 된 **까눌레: Cannele** 를 맛보다.

프랑스 보르도 지방에서 유래한 전통적인 디저트이자 특산품인 까눌레(Cannele)는 프랑스 남부 가스코뉴 일대에서 쓰이는 오크어 방언인 가스코뉴어(Gascon)에서 '세로로 파인 홈'을 뜻하는 단어 'Canelat'에서 유래한 말이다. 'Cannele'라고도 쓰며, '까눌레 드 보르도 (Caneles de Bordeaux)'라고도 한다. 겉 부분은 약간 탄 듯이 단단하고 바삭바삭한 식감에 어두운 갈색을 띤다. 약간의 짭짤한 맛이 있으나, 속은 커스터드와 같이 촉촉하고 부드러우면서 달콤한 맛이 난다.

까눌레의 유래에 관해서는 다양한 설이 존재하나, 그중 가장 유명한 이야기는 프랑스 혁명 이전으로 거슬러 올라간다. 당시 달걀흰자를 활용하여 와인을 거르던 지역의 와인 제조업자들은 보르도의 아농시아드 수녀원(Couvent des Annonciades)에 달걀노른자를 기증하곤 하였는데, 이곳의 수녀들이 달걀노른자에 지역의 밀가루와 럼 등을 첨가하여 만들었던 카넬라(Canelats) 혹은 카넬레(Canelets)라 불리는 케이크에서 까눌레가 유래하였다는 것이다. 이후 도래한 혁명 시기에 수녀들이 수녀원에서 쫓겨남에 따라 이 케이크 또한 시장에서 자취를 감추게 되기도 하였으나, 1830년에 케이크의 조리법이 발견되면서 점차 보르도의 상징적인 지역 특산물로 자리 잡았다.

이처럼 오랜 시간을 거쳐 전해져 온 까눌레는 오늘날엔 프랑스는 물론 전 세계 디저트 가게에서 찾아볼 수 있다. 소비자의 입맛에 따라 플레인부터 바닐라, 쇼콜라, 얼그레이, 흑임자, 무화과 등 다양하게 출시되고 있으며, 기호에 따라 레드 와인, 커피 등과 같은 다양한 음료와도 매우 잘 어울리기 때문에 사람들에게 호불호가 없는 편이다. 작고 독특한 모양의 겉모습만 봐서는 어떤 맛일지는 예상할 순 없지만 한 입 베어 무는 순간 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 까눌레만의 매력에 빠지게 된다.

일부 출처 - [네이버 지식백과] 까눌레 (두산백과)

비파티세리에서 디저트 강자로 떠오른 까눌레.

오리지널 까눌레 맛을 즐길 수 있는 까눌레와 함께 은은한 말차향이 일품인 마차 까눌레, 무화과 까눌레까지 3가지 종류를 선보이는데, 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 상태를 유지하기 위해 당일 생산, 당일 판매를 원칙으로 한다. 늦은 오후에 방문하면 대부분 완판될 정도이니 서두를 것.

까눌레 Cannele

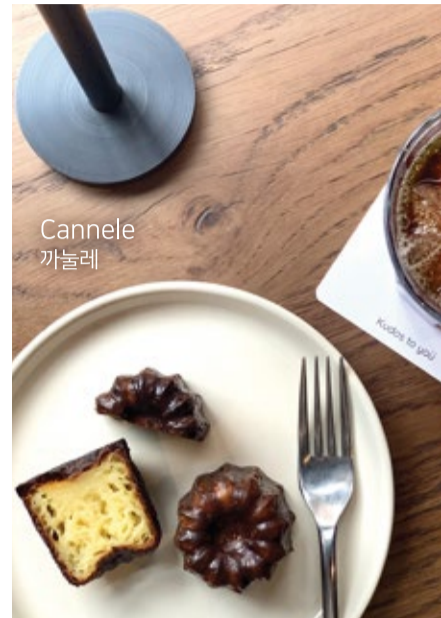
겉은 바삭하며 속은 촉촉함을 한 층 살려 럼과 바닐라빈의 풍미를 더욱 느낄 수 있고, 과하지 않게 달지 않은 기본에 충실 한 맛이다. 여기에 시원한 아이스 드립 커피 한 잔과 함께 한다면 꽤나 잘 어울리는 조합.

까눌레 무화과 Cannele Fig

반건조 무화과의 씹히는 맛과 캐러멜리제 된 까눌레 겉면이 완벽한 식감을 자랑한다. 무화과 슬라이스가 겉에는 물론 안까지 들어가 있어 달콤함이 가득. 먹기 좋게 한입 크기로 잘라서 먹다 보면 하나만 먹기엔 아쉬울 정도.

까눌레 마차 Cannele Matcha

마차 특유의 풍미가 은은하게 코와 혀를 감싸 까눌레 마차의 풍부한 맛을 입안 가득 느낄 수 있다. 마차 마니아라면 그냥 지나칠 수 없는 디저트.



Cannele
까눌레

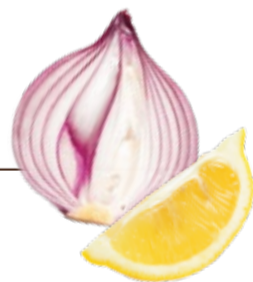


Cannele Fig
까눌레 무화과

Cannele Matcha
까눌레 마차



Summer Mate *Salad*



눈 깜짝할 사이에 다가온 여름, 다이어트에 대한 관심이 높아지는 시기이다. 여름휴가 계획이 잡히면 자연스럽게 찾게 되는 샐러드. 이럴 때일수록 꾸준한 운동과 함께 '식단 조절'이 병행되어야 한다. 단숨에 나를 가볍게 만들어줄, 균형 있는 영양섭취가 가능한 비파티세리의 샐러드 2종을 소개한다.

그릭 샐러드 Greek Salad

로메인, 루콜라, 오이, 올리브, 토마토 등 수북이 쌓은 색색의 야채들을 레몬 드레싱으로 버무린 다음 노릇하게 구운 닭다리살, 페타 치즈로 마무리한 샐러드

프로슈토 & 배 샐러드 Prosciutto & Pear Salad

로메인, 루콜라, 비타민, 비트, 적양파 등 다양한 야채들을 레몬 드레싱으로 버무린 다음 아삭한 배를 얇게 잘라 프로슈토 햄으로 감싼 뒤 그라나 파다노 치즈와 함께 곁들인 샐러드

*비파티세리&쿠도스 커피 로스터즈 공덕에서만 만나볼 수 있습니다.

