

# b.patisserie Seoul

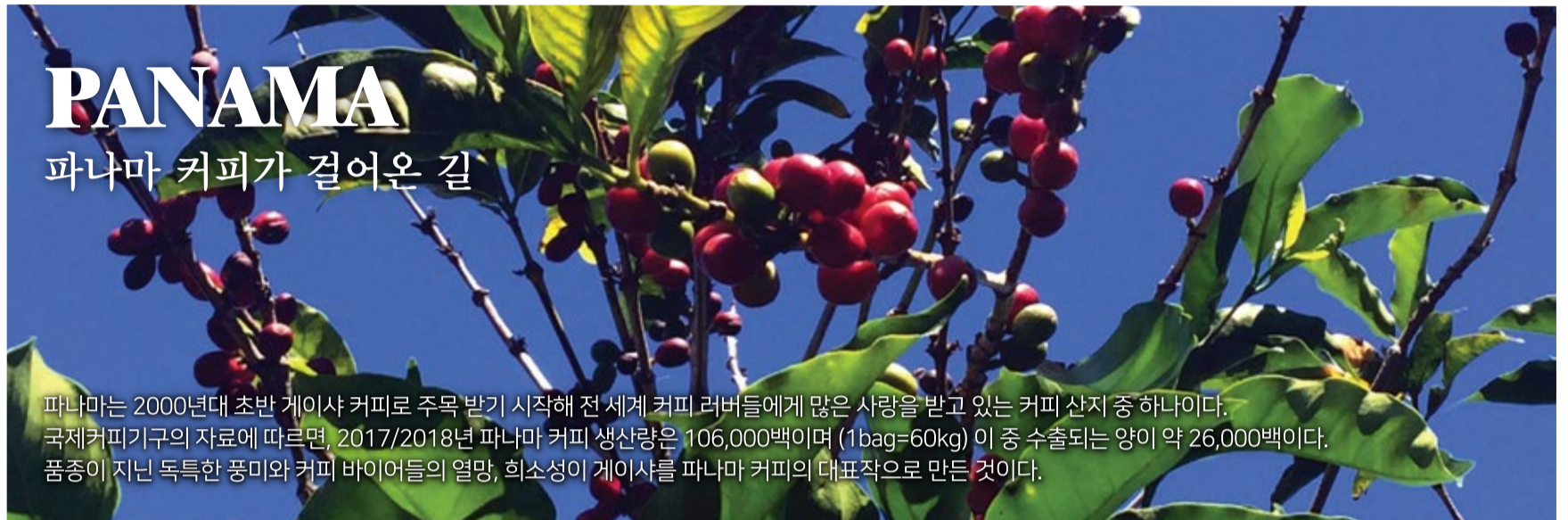
## News Letter



비파티세리 서울 뉴스레터 2021년 1~2월호 | 제13호 |

편집, 디자인 : 비파티세리 서울

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



### PANAMA

#### 파나마 커피가 걸어온 길

파나마는 2000년대 초반 게이샤 커피로 주목 받기 시작해 전 세계 커피 러버들에게 많은 사랑을 받고 있는 커피 산지 중 하나이다. 국제커피기구의 자료에 따르면, 2017/2018년 파나마 커피 생산량은 106,000백이며 (1bag=60kg) 이 중 수출되는 양이 약 26,000백이다. 품종이 지닌 독특한 풍미와 커피 바이어들의 열망, 희소성이 게이샤를 파나마 커피의 대표작으로 만든 것이다.



#### 파나마 커피의 시작, 보케테 (Boquete)

파나마 커피를 이해하기 위해서는 먼저 파나마 역사와 지리적 배경을 이해할 필요가 있다. 정식 명칭은 파나마 공화국(Republica de Panama)이며, 남미와 북미를 잇는 중앙 아메리칸 최남단 국가로 해안선의 길이는 2,490km이다.

석유제품 · 원당 · 바나나 · 새우 등이 많이 생산되어 수출하고 있으며, 구 스페인 식민지문화와 미국문화가 공존한다. 파나마 운하와 콜론(Colon) 자유무역지대를 중심으로 중계무역과 국제금융이 발달하였으나, 파나마 운하 주변의 국제도시화로 여러 사회문제가 야기되고 있다.

이로 인해 농부들은 자연스레 변두리 지역으로 밀려나게 되었는데, 그렇게 해서 정착하게 된 곳이 바로 현재 파나마 커피의 대명사로 알려진 보케테(Boquete) 지역이다. 보케테밸리의 독특한 기후와 Baru(Baru)화산의 화산재 토양은 커피 재배에 이상적인 조건을 형성하였고, 다른 중미 국가들에 비해 뒤늦게 커피 생산을 시작한 파나마 커피의 약점을 커버하기에 충분한 품질을 만들어냈다.

#### 베스트 오브 파나마 (Best of Panama, BOP)

세계 커피 시장에서 오랫동안 존재감이 없던 파나마 커피가 알려진 데에는 베스트 오브 파나마(Best of Panama, BOP)와 게이샤 품종의 기여도가 크다. 파나마 스페셜티 커피협회가 만든 베스트 오브 파나마 대회는 1996년부터 시작되었으나 이 시기 세계 커피 시장 가격은 끝도 없이 하락하던 때였다.

그 당시 파나마는 그리 알려지지 않은 국가였기에 고품질 커피로 파나마의 커피 위상을 높이려 했고 시간이 지나며 매력적이고 독특한 풍미를 지닌 게이샤 커피에 매혹된 미국 스페셜티 바이어들은 매년 옥션 최고가를 기록하며 파나마 커피를 사들이기 시작했다.

### 쿠도스 커피 로스터즈의 겨울 시즌 제품 '파나마 게이샤 라 베를리나 워시드'

쿠도스 커피 로스터즈의 겨울 시즌 제품인 '파나마 게이샤 라 베를리나 워시드'는 오랜 기간동안 베스트 오브 파나마(Best of Panama, BOP) 커피 옥션에서 수준 높은 생두로 수상 이력이 많은 라 베를리나 농장의 생두를 한정 수량으로 공수하여 겨울 시즌 제품으로 준비하였다.

파나마 보케테 지역의 커피 농장주인 루이즈 가문은 3대째 커피 수확을 하고 있으며, 1800년대 후반부터 야생동물을 보존하며 우수한 커피 맛을 내는 것으로 알려진 그늘 재배 방법(Shade Growing Methods)을 이용해 전통 커피 품종을 키우는 데 전념해왔다.

루이즈 가문은 오랜 시간 다양한 커피 활동을 통해 대규모 농업 생산으로 확대되었고, 이후 1983년 CABE RUIZ® 로스터로 확장하며 활발한 유통이 이루어지고 있다.

농장주 플리니오 루이즈 씨와 그의 아내 엘리사 여사가 세운 기업의 원칙과 헌신에 기초하여, 가문의 4세대와 5세대도 커피 수확에 참여하고 100명 이상의 협력자로 구성된 단체와 함께 커피 활동은 계속 확대되고 있다.

가공 방식 | Washed

중량 | 200g

판매가 | 35,000원

Tasting Notes |

Jasmine, Floral, Tangerine, Honey, Clean 자스민의 화사함, 탠저린(감귤류)의 과향과 꿀의 달콤함

라 베를리나 농장 수상 이력 |

2005년 베스트 오브 파나마(Best of Panama, BOP) 8,9위

2006년 베스트 오브 파나마(Best of Panama, BOP) 8위

2012년 베스트 오브 파나마(Best of Panama, BOP) 게이샤 네추럴 부문 3위

2013년 베스트 오브 파나마(Best of Panama, BOP) 게이샤 네추럴 부문 5위



b.patisserie Seoul Jan - Feb, 2021

# 새해를 기다리는 이유

코로나로 시작해 코로나로 끝나버린 것만 같은 많은 일상의 변화를 경험했던 2020년.

새해의 설렘과 다짐을 마음속에 되새기며 지난해 이루지 못했던 일들은 툭툭 털어버리고, 다시 새로운 나의 해를 기다려본다.

2021년 새해 첫 달, 사랑하는 이들과 함께하면 더할 나위 없을 비파티세리&쿠도스 커피 로스터즈의 브런치와 커피를 소개한다.

그 이름도 고급스러운

## 시금치 프리타타

\*비파티세리&쿠도스 커피 로스터즈 공덕에서만 만나볼 수 있습니다.

프리타타(Frittata)는 달걀에 채소, 육류, 치즈, 파스타 등의 재료를 취향에 따라 넣어 만드는 이탈리아식 오믈렛이다. 프리타타의 정확한 유래는 알려지지 않았으나, 프리타타의 주재료인 달걀은 고대 로마 시대부터 이탈리아인들의 중요한 식재료였다. 달걀과 모든 부재료를 한꺼번에 섞은 후 팬에 두르고 갈색으로 익으면 뒤집거나 오븐에서 마저 굽는다. 이러한 조리법 때문에 오픈 페이스드 오믈렛(Open-faced Omelet, 재료가 겉으로 드러난 오믈렛이라는 뜻)이라고도 불리며 차갑게 혹은 따뜻하게 먹을 수 있다.

프리타타를 만드는 데는 신선한 달걀을 선택하는 것이 중요하다. 그 외의 재료는 취향에 따라 선택이 가능한데, 비파티세리&쿠도스 커피 로스터즈에서는 고소한 치즈와 베이컨, 잘 볶은 시금치와 양송이버섯을 넣어 풍미는 가득하고 입안에서 부드럽게 녹는 식감이 좋아 간편한 아침 식사는 물론 샐러드와 함께 브런치 메뉴로 즐기기에 손색없다.



영양 가득한 홈메이드 브런치

## 구운 가지 생면 라자냐

라자냐(Lasagna)는 이탈리아 파스타 요리 중 하나로, 반죽을 얇게 밀어 넓적한 직사각형 모양으로 자른 파스타를 라구 소스, 베샤멜 소스, 치즈 등의 속 재료와 함께 층층이 번갈아 가며 쌓은 후 오븐에 구워 만든다. 라자냐의 오랜 역사는 고대 로마로 거슬러 올라간다. 역사가 긴 메뉴인 만큼 메뉴의 어원에 대해 몇 가지 설이 존재하는데 이스트를 넣지 않은 밀가루 반죽을 얇고 길쭉하게 자른 그리스어에서 유래되었다는 설과 라자냐(Lasagna)를 냄비 등을 얹어 놓을 때 쓰이는 삼발이(Trivet) 같은 조리 도구를 의미하는 그리스어 '라자나(Lasana)' 혹은 '라자논(Lasanon)'에서 비롯되었다는 이야기가 있다.

라자냐는 만드는 데 오랜 시간이 걸리는 요리로 크리스마스나 생일, 결혼식 피로연이나 특별한 손님에게 대접하도록 만들어졌다. 시간이 지나면서 라자냐를 만드는 요리법이 간단해졌지만 오랜 시간 동안 끓여내는 소스와 각종 재료를 준비하는 시간과 정성은 결코 간단하지 않다.

비파티세리&쿠도스 커피 로스터즈의 구운 가지 생면 라자냐는 건면을 쓰지 않고 생면을 사용해 육즙이 풍부한 라구 소스와 라자냐의 기본이 되는 부드러운 베샤멜 소스, 그리고 구운 가지를 키키키 쌓아 한데 어우러진 완벽한 한 끼 식사를 내놓는다.



## 나만의 작은 카페

# 쿠도스 커피 로스터즈 드립백

이제는 우리의 일상에서 빠질 수 없는 커피.

다양한 커피를 맛보기 위해 소비자들은 더 많은 커피 산지를 찾고 최근에는 다양한 홈 카페 용품들이 출시되며 이전보다 더욱 좋은 품질을 가진 커피를 즐길 수 있지만 홈 카페를 이제 막 시작하는 사람들에게는 다양한 커피 기구들은 아직도 여전히 높은 벽이다.

이에 비해 드립백은 텀블러나 머그컵, 뜨거운 물만 있으면 단 몇 분 안에 풍미 깊은 커피를 맛볼 수 있을 뿐 아니라 추출 방법으로 인한 커피 맛의 변화도 그리 크지 않다. 쿠도스 커피 로스터즈에서 엄선한 생두만을 직접 로스팅하여 간편하지만 한층 더 깊이 있는 드립백을 소개한다.

### 콜롬비아 핑크 버번 COLOMBIA PINK BOURBON

콜롬비아 후일라 지역의 Acevedo 마을의 Don Evelio Artudanga 가족이 운영하는 매우 작은 농장에서 한정된 수량만 재배되는 핑크버번은 성숙한 커피 생두만 수확하여 18-24시간의 수증 발효 후 100% 자연의 햇빛에서 건조한다.

핑크 버번은 레드 버번과 옐로우 버번의 교배종으로 핑크빛을 띠고 있어 붙여진 이름인데, 이 아름다운 핑크 열매를 유지하기 위하여 작물들을 별도로 관리해야 하는 까다로운 재배 공정을 거치게 되며 체리를 수확할 때에도 성숙한 생두만을 수확하기 위해 주의가 필요하다.

| 원산지 | 콜롬비아(Colombia)

| Tasting Notes |

Floral, Lavender, Sweet Honey, Yellow Fruits, Creamy Mouthfeel

라벤더의 화사함, 달콤한 허니와 크림미한 질감의 조화

### 나이트 브리즈 NIGHT BREEZE

커피를 사랑하지만 카페인에 예민하신 분들을 위한 디카페인 블렌드 드립백으로 화학 용제 없이

오직 물과 카본 필터만으로 99.9% 카페인을 제거한 스위스 워터(Swiss Water)공법을 이용한 생두를 로스팅하여 커피 본연의 맛과 향미가 풍부하고 훌륭하다.

늦은 오후 커피 한 잔에 잠을 이루지 못하시거나, 소량의 카페인으로도 가슴이 두근거리시는 분들, 카페인 섭취가 조심스러우신 분들에게도 추천할 수 있다.

| 원산지 | 콜롬비아(Colombia), 과테말라(Guatemala), 에티오피아(Ethiopia)

| Tasting Notes |

Lemony, Dried Apricot, Medium Body

레몬과 말린 살구의 상큼한 과향, 미디엄 바디



COLOMBIA PINK BOURBON



1개입 1,800원  
10개입 상자 16,000원

NIGHT BREEZE