

b.patisserie Seoul

News Letter



비파티세리 서울 뉴스레터 2020년 5~6월호 | 제9호 |
 편집, 디자인 : 비파티세리 서울

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



비파티세리
(b.patisserie)
 국내 론칭 2주년, 기념 현장



2nd Anniversary, b.patisserie Seoul!

샌프란시스코 유명 베이커리 비파티세리(b.patisserie)가 국내 론칭 2주년을 맞이하였다.
 매년 다양한 페이스트리와 쿼아망을 선보이고 고객들과 소통하며 맞이한 2주년 기념 현장을 지금 만나보자.

샌프란시스코에 1호점이 위치한 비파티세리는 베이커리 전문가, 애호가들 사이에서도 찬사를 받는 명성 있는 베이커리이다.
 2018년 4월 서울 가로수길에 오픈한 비파티세리 서울은 비파티세리의 공동 창업자 미셸 수아즈(Michel Suas)와 벨린다 령(Belinda Leong)뿐만 아니라 샌프란시스코 비파티세리의 파티시에도 직접 오픈 과정에 참여하였고, 한국 비파티세리의 파티시에와 스텝 역시 샌프란시스코를 정기적으로 방문하며 모든 제품들에 대해 서로 소통하며 퀄리티를 유지한다.

비파티세리 2주년을 맞이하여 오랜 시간 동안 제품에 대해 고민하며 선보이는 특별한 베이커리, 비파티세리의 시그니처 제품인 쿼아망 6개를 양중맛은 크기로 만들어낸 '미니 쿼아망 세트'와 미니 마카롱 6개가 들어 있는 '미니 마카롱 세트'를 4월 18일부터 한정 수량으로 판매하며 오픈부터 찾아주시는 손님들의 눈과 입을 사로잡았다.

어느덧 서울을 대표하는 아티잔 베이커리 전문점으로 우뚝 선 비파티세리의 매력에 달콤하게 빠진 오늘, 비파티세리 서울의 멋진 행보는 내년, 내후년에도 계속될 것이다.

앞으로도 비파티세리가 추구하는 최고의 제품으로 고객들과 끊임없이 소통하는 비파티세리 서울을 기대하며.

2nd Anniversary Macaron SET
 2주년 기념 마카롱 세트 (6ea)

2nd Anniversary Kouign Amann SET
 2주년 기념 쿼아망 세트 (6ea)

www.bpatisserie.co.kr



빵으로 만든 빵 요리, 샌드위치

신선한 식재료를 넣어 만들 건강한 샌드위치를 생각하며 한 장 한 장 써 내려갔던 레시피 노트. 식빵, 포카치아 등 풍미 가득한 베이커리에 각종 야채와 고기, 치즈를 얹어 만들어낸 샌드위치. 간식으로든 식사 대용으로도 사랑받는 빵 요리, 비파티세리 샌드위치를 소개한다.

치킨 커리 & 에그 트라메치니

Chicken Curry & Egg Tramezzini

이탈리아에는 트라메치니(Tramezzini; in-between things; 식사 중간에 먹는 것)라 하는 파니니와 유사한 음식이 있다. 이탈리아의 바(bar)나 식당에서 와인이나 커피와 함께 먹는 일종의 티 샌드위치(Tea sandwich)로, 얇은 두께로 자른 빵 사이에 다양한 속 재료를 채워 만든다는 점은 파니니와 비슷하나, 우리가 흔히 샌드위치 식빵이라고 부르는 네모난 모양의 파네 인 카세타(Pane in cassetta)를 사용한다는 것이 다른 점이다. 테두리의 딱딱한 크러스트(Crust)는 제거하고 2조각, 혹은 4조각으로 잘라내는 것 또한 다른 점이다.

비파티세리 공덕점에서는 부드러운 우유 식빵에 삶은 달걀을 으개 만든 고소한 계란 토포핑과 커리로 버무린 닭다리 살에 새콤달콤한 건포도로 맛에 포인트를 준 '치킨 커리 & 에그 트라메치니'가 있다.

부담 없이 먹을 수 있는 기본에 충실한 맛과 먹기 좋게 나뉘어진 크기에 공덕동 인근에 거주하는 주민들과 회사원들에게 꾸준히 사랑받는 스테디셀러 샌드위치로 자리매김하였다.

*비파티세리&쿠도스 커피 로스터즈 공덕에서만 만나볼 수 있습니다.



프로슈토 & 그뤼에르 치즈 포카치아

카프레제 포카치아

프로슈토 & 그뤼에르 치즈 포카치아, 카프레제 포카치아

Prosciutto & Gruyere Cheese Focaccia, Caprese Focaccia

포카치아(Focaccia)는 밀가루, 소금, 물이라는 아주 기본적인 재료를 사용하여 납작하게 구운 이탈리아의 대표적인 플랫 브레드(flat bread) 중의 하나이다. 고대 로마시대부터 이 포카치아를 먹기 시작했다는 설이 있을 정도로 오랜 역사를 가지고 있고 이후 이탈리아의 북부와 남부에 전해지면서 각 지역의 다양한 허브, 채소, 치즈, 고기 등의 재료들과 어우러지며 독특한 맛을 내며 종류가 다양해졌다.

비파티세리는 직접 만든 풍미 가득한 포카치아 브레드를 납작하게 슬라이스하여 프로슈토와 그뤼에르 치즈를 넣은 '프로슈토 & 그뤼에르 치즈 포카치아'와 생 모짜렐라 치즈와 바질 페스토 그리고 오븐에서 장시간 구운 토마토를 넣어 만든 '카프레제 포카치아'를 선보인다. 많은 재료가 들어가지 않아도 재료 하나하나가 가진 특색으로 균형 잡힌 맛있는 맛을 완성했다.

*비파티세리&쿠도스 커피 로스터즈 공덕에서만 만나볼 수 있습니다.



반미 샌드위치

Bahn Mi Sandwich

과거 프랑스의 식민지였던 베트남은 통치 기간을 통해 프랑스식 바게트가 중요한 음식으로 자리를 잡았으며 이를 변형하여 만든 것이 바게트 '반미'이다. 베트남은 쌀을 주식으로 하기 때문에 주로 밀가루와 쌀가루를 혼합해 베트남식 바게트를 만들었으며, 딱딱한 정도와 생김 모양은 서구식 바게트와 같다. 반미는 그대로 떼어서 먹거나 빵 안에 햄과 야채, 고기, 치즈 등을 넣어 샌드위치처럼 먹기도 한다. 비파티세리 공동 창업자 미셸 수아즈와 벨린다 령이 오픈한 샌드위치 전문점, 샌프란시스코 비 온 더 고(b on the go)의 레시피를 그대로 구현해 낸 반미 샌드위치.

매일 아침 직접 만든 바게트에 로티세리 오븐에서 장시간 구워 내 담백한 돼지고기를 넉넉히 넣어 만든 비파티세리의 '반미 샌드위치'는 처음 베어 물었을 땐 파삭한 소리가 나고 씹을수록 쫄쫄한 맛이 나는 것이 특징이다. 초절임한 당근과 무, 고수가 어우러져 한층 더 이국적인 맛을 선보인다.

*비파티세리 신사에서만 만나볼 수 있습니다.

b.patisserie in the Galleria

2019년 압구정 갤러리아 백화점 명품관 웨스트(WEST) 지하 1층 식품관 고메이(GOURMET) 494에서 선보였던 비파티세리가 고객 성원에 힘입어 2020년 새롭게 단장하여 재오픈하였다.

비파티세리 압구정 갤러리아점은 비파티세리의 시그니처 페이스트리인 쿼아망 이외에도 스콘, 크루아상, 조청 피칸파이 등 베스트셀러 제품과 선물용으로도 손색없는 쿠키 선물세트 등 고객의 니즈를 더욱 만족시키기 위한 다양한 제품들을 선보인다.

비파티세리 압구정 갤러리아점은 2021년 3월까지 운영되며, 갤러리아 백화점에서만 만날 수 있는 특별한 메뉴를 지속적으로 선보일 예정이니 기존 비파티세리 매장과는 또 다른 무한한 매력을 느낄 수 있을 것이다.

- 주소 : 서울 강남구 압구정로 343 갤러리아 명품관 WEST 지하 1층 GOURMET 494
- 운영시간 : 평일(월~목) 10:30 - 20:00 / 주말(금~일) 10:30 - 20:30
- 휴무일 : 갤러리아 백화점 휴무일 (월 1회)

