

요거르트 · 전통차 이용한 여름 메뉴 컬렉션

# 뜨거운 여름을 식히는 웰빙 디저트

짙통 더위와 지루한 장마의 영향으로 여름은 불쾌지수가 높게 마련이다. 기운 없고 짜증나는 여름은 음료 시장의 최대 성수기라 할 수 있다. 더위를 물리치려 시원한 것을 찾는 고객을 공략해 음료 시장을 선점하려는 아이디어 싸움이 여름 햇볕보다 뜨겁다.

갖가지 아이디어로 무장한 여름 디저트 중에 고객들이 낙점한 인기 아이템은 바로 요거트와 전통차. 건강까지 생각하는 이들 소재를 이용한 여름 디저트를 소개한다.

글 · 김영주 기자 | 사진 · 한수정, 전문식

## Oh! My Yogurt

현재 디저트 시장을 보면 요거트 음료, 아이스크림, 빙수까지 그야말로 요거트 열풍이다. 요거트는 우유에 젖산균을 넣어 발효시킨 발효유의 일종으로 특유의 상큼한 맛과 저칼로리로 다이어트에 좋다는 점 때문에 '웰빙족의 최고의 디저트'로 평가되고 있다. 특히 아이스크림과 요거트의 만남으로 전혀 색다른 맛을 내는 요거트 아이스크림은 인기 절정을 누리며 기능성 아이스크림의 대표주자로 아이스크림 시장의 트렌드까지 바꾸었다. 요거트 아이스크림 전문점인 '레드망고'가 성공을 거둔 뒤 더욱 고급스럽고 다양하게 변신한 요거트 아이스크림 전문점들이 연이어 문을 열기 시작했다. 레드망고, 요거테리아, 베이비 요거트, 로씨 등 요거트 아이스크림 전문 체인점은 불황에도 돈을 벌수 있는 창업 아이템 NO.1으로 각광받고 있을 정도.

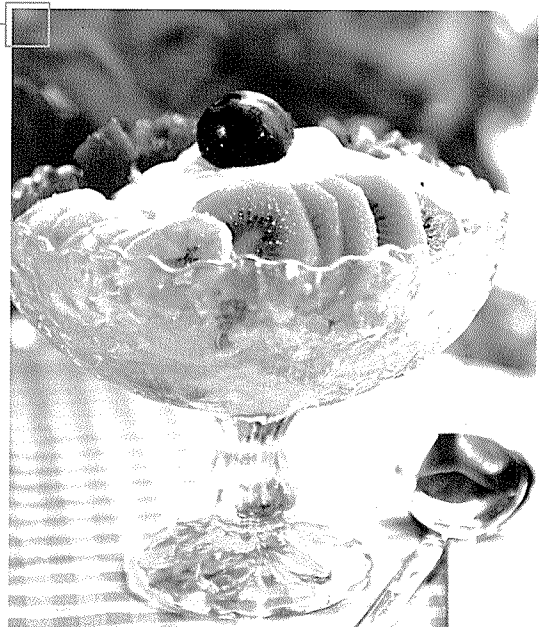
### 하겐다즈 배리 앤 요거트

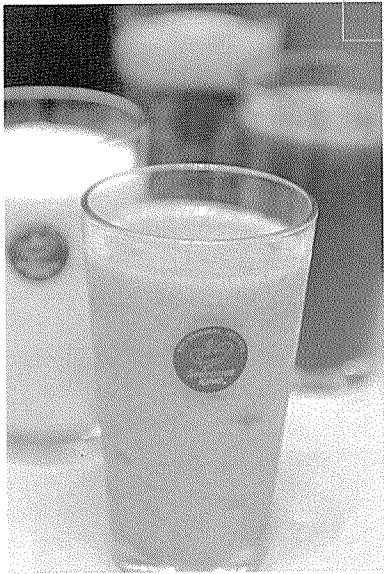
부드럽기로 소문난 하겐다즈 아이스크림과 요거트가 만나면 어떤 맛일까. 딸기가 그대로 씹히는 스트로베리 아이스크림과 스트로베리 치즈케이크 아이스크림에 플레인 요거트를 얹은 배리 앤 요거트는 상큼함과 부드러움이 색다른 맛을 선사한다. 아이스크림을 담고 플레인 요거트를 뿌리고 옆면에 휘핑크림과 생과일, 딸기 시럽을 살짝 올려 마무리한다. 요거트를 간단하게 곁들여 새로운 메뉴를 선보인 아이디어가 돋보인다.



### 비니위니 거트 빙수

비니위니 거트 빙수는 요거트 아이스크림이 아닌 직접 만든 요거트를 넣은 색다른 맛의 빙수다. 요즘 혼수감으로 인기를 얻고 있는 요거트 제조기를 구매해 매장에서 직접 요거트를 만들고 있다. 가지런히 같은 얼음 위에 요거트, 키위, 수박 등 갖가지 과일부터 아몬드, 호두 등 견과류까지 얹어 상큼하면서 고소한 맛이 특징이다. 젊은 여성들에게 특히 반응이 좋은 제품이다.





### 스무디킹

요거트 디라이트 피치 · 애플 ·

스트로우베리 · 블루베리

스무디의 원조격이라고 할 수 있는 스무디킹에서는 요거트가 들어있는 스무디 라인을 따로 마련했다. 최상의 과일만 엄선해 마련한 천연 재료와 신선한 요거트를 이용해 만든 스무디는 한 잔만 마셔도 속이 든든할 정도로 포만감을 준다. 소이 프로틴(soy protein) 등 다양한 영양소가 듬뿍 들어있으면서 칼로리가 낮아 건강을 위한 최상의 음료로 꼽힌다.



### 구스띠모

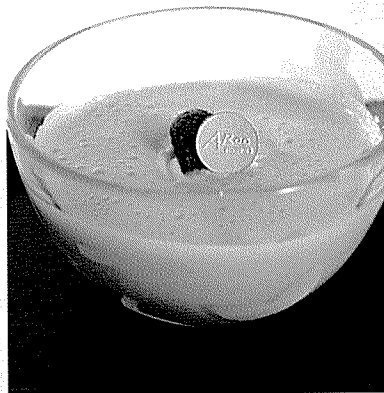
보스코 · 플레인 · 녹차

요거트 아이스크림

풍부한 요거트 아이스크림을 맛보고 싶다면 구스띠모 아이스크림이 알맞다. 주인이 이탈리아에서 젤라또 가게를 운영한 경험이 있어 제대로 된 이탈리아식 젤라또를 맛 볼 수 있는 곳이다. 이 곳에서 만든 요거트 아이스크림은 덴마크산 요구르트와 요구

### 아루 베리베리 요구르트

아루에서는 요거트와 푸레를 이용해 베리베리 요구르트라는 음료를 선보이고 있다. 본사에서 직접 만든 플레인 요거트에 라즈베리, 블루베리 등 3가지 베리 푸레를 넣어 믹싱한 다음 생크림을 올려 제공한다. 다른 첨가물을 전혀 넣지 않고 과일과 요구르트만으로 맛을 내 깔끔하다. 베리베리 요구르트는 여성 고객층의 입맛을 사로잡은 인기 메뉴로 바나나를 넣은 바나나 요구르트도 함께 판매하고 있다.



### 요거테리아 산머루 · 석류 요거트 아이스크림

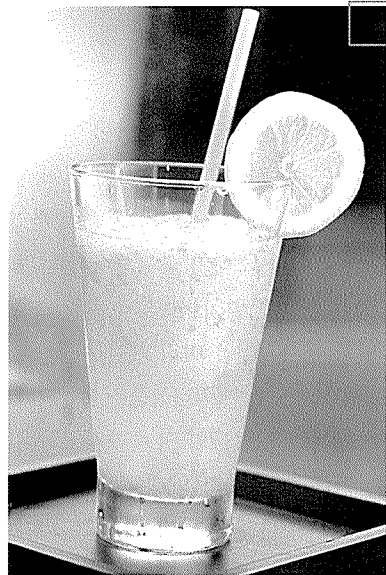
요거트 아이스크림 전문점 요거테리아에서는 생과일과 요거트를 혼합해 30여 가지의 저지방, 저칼로리 요거트 아이스크림을 내놓았다. 특히 요즘 한창 뜨는 석류를 이용한 색다른 제품으로 인기몰이를 하고 있다. 설탕을 전혀 넣지 않고 천연 재료로만 만들어 깔끔하고 신선한 맛이 특징. 상큼한 맛이 일품인 산머루 아이스크림이나 초콜릿의 독특한 맛을 느낄 수 있는 초콜릿 요거트 등도 빠질 수 없는 인기 메뉴다.



르트 베이스, 천연 과일 등을 혼합해 쫄쫄한 식감과 진한 맛이 특징이다. 블랙베리, 라즈베리, 블루베리, 크랜베리가 함께 들어있는 보스코와 체리, 파인애플, 망고, 바나나가 들어 있는 마케도니아 등 유지방이 5% 정도밖에 들어있지 않은 요거트 아이스크림 4종류를 선보이고 있다.

## Oldies but goodies

안전한 먹거리가 갈수록 드물어지는 요즘 '옛것이 좋다'는 말만큼 딱 들어맞는 말도 없다. 건강한 생활을 위해 그 어느 때보다 신경이 곤두선 고객들의 입맛을 잡기 위해 각 업체마다 제시하는 아이템이 바로 전통 소재들. 여름 디저트 역시 그러한 흐름을 고스란히 따라간다. 녹차는 갖가지 다양한 모습으로 웰빙족들을 만족시키는 필수 아이템이 된지 이미 오래고 예부터 몸에 좋다고 하는 매실, 오미자, 수정과 등 전통 소재들도 속속 변신을 계속하고 있다.



### 아루 유자에이드

유자를 보면서 감기가 걸렸을 때 호호 불면서 마셨던 유자차만을 떠올린다면 이미 유행에 한발 늦은 셈. 아루에서는 유자를 이용해 젊은 감각에 맞는 유자 에이드라는 새로운 음료를 개발했다. 토닉 워터라는 탄산수와 제철에 따서 전처리한 유자에 얼음을 넣고 갈아 시원한 슬러쉬 같은 느낌을 준다. 본격적인 여름을 맞아 남녀노소 가리지 않고 즐겨 찾는 인기 메뉴로 등극했다. 비타민 C가 레몬보다 3배가 많아 피로회복에 좋은 유자를 청량감을 만끽하며 시원하게 맛볼 수 있다.



### 인사동사람들 수정과 빙수 · 송화 빙수

우리의 고유 디저트인 수정과가 멋진 빙수로 변신했다. 얼음을 간 곱게 갈아서 팔배기와 인절미를 올리고 계피향이 그윽한 수과를 넣은 다음 꽃감을 잘라 가지런히 올리면 완성. 직접 만들 달지 않으면서 통통하게 살아있는 팔배기와 수정과가 잘 조화되 깔끔한 맛을 낸다.

이곳에서 맛 볼 수 있는 또 다른 디저트는 바로 송화 빙수. 노송화가루에서 내뿜는 색깔부터 식욕을 당기게 한다. 달지 않고 은하계 퍼져오는 송화가루가 독특하다. 이 밖에 매실차, 오미자차, 유자차 등 전통차 응용한 독특한 빙수를 선보여 큰 인기를 얻고 다. 인사동사람들 정선주 사장은 직접 만든 재료가 아니면 쓰지 않고 만일 재료가 떨어지면 메뉴를 팔지 않을 정도로 철저하다. 천

재료만을 사용해 맛이 질지 않아 한 그릇 금세 비게 된다.



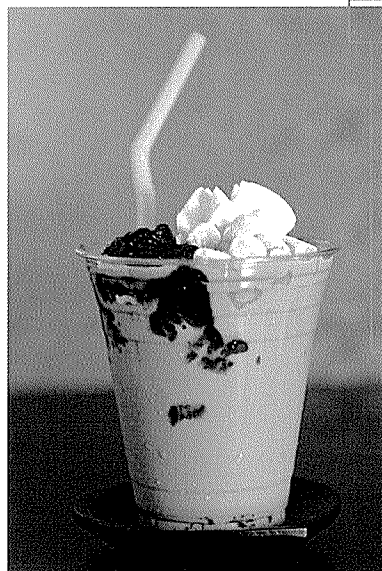
Oldies but goodies

### 세이지그린티

#### 브라우니 소다 · 녹차 빙수

브라우니 소다는 전통적인 녹차를 이용해 파격적인 메뉴를 선보이고 있는 세이지그린티에서 제안하는 야심작. 진저에일소다(탄산수)에 가루 녹차로 만든 얼음과 레몬을 넣은 독특한 퓨전 녹차 음료이다. 시원한 소다수에 녹차 얼음이 녹으면서 은은하게 배어나오는 녹차 때문에 뒷맛까지 깔끔한 것이 특징이다.

올 여름을 위해 세이지그린티에서 새롭게 선보인 아이탬은 바로 녹차 빙수. 최근 빙수의 트렌드라고 할 수 있는 얼음사탕처럼 아삭아삭 씹히도록 곱게 간 얼음에 녹차 가루를 넣어 만든 녹차 시럽을 붓고 팔배기와 통밤, 찹쌀떡을 올렸다. 통찹쌀떡, 통밤과 아이스크림이 동서양이 믹스된 묘한 이미지를 풍긴다. 녹차 특유의 맛, 아이스크림의 부드러움, 통밤과 팔배기의 달콤함이 어울려 새로운 맛을 선사한다.



### 화과방 녹차크림팔

떡, 화과자 등 전통적인 품을 현대적인 감각으로 석해 선보이는 화과방에는 녹차크림팔이라는 독특한 음료를 내놓았다. 일

에서 한창 인기를 얻었던 음료인 녹차크림팔을 한국인의 입맛 맞게 약간 변형시킨 것. 음료와 빙수의 중간 형태인 녹차크림팔 일본에서 수입한 최고급 맛차로 만든 맛차 베이스에 우유, 팔, 크림, 떡을 올려 녹차의 씹살한 맛과 단팥의 단맛, 쫄깃한 떡과 한꺼번에 느낄 수 있다. ㉞