



Siba >> 휴식 공간 뛰어 넘은 제과 저변 확대의 장 케이크 & 샌드위치 카페

'일석이조' '누이 좋고 매부 좋고' '도랑 치고 가재 잡기' 한 번의 행동으로 두 가지 효과를 얻는다는 뜻의 유명한 속담들. 더불어 Siba 2005 내내 관람객의 훌륭한 선택으로 자리매김한 케이크 카페를 설명하기에 딱 어울리는 말이기도 하다.

케이크 카페는 (사)대한제과협회가 Siba 2005 현장을 찾은 '귀한 손님'을 위해 준비한 '맛있는 잔치음식'이다. 잔칫상의 차

림차림에 안주인의 음식솜씨가 고스란히 묻어나듯이 케이크 카페는 안창현, 우원석, 홍종훈, 최문성, 고화원 등 우리나라에서 내로라하는 제과인들이 솜씨 부러 만든 케이크와 샌드위치로 채워졌다. '잠시 쉬어가자'는 가벼운 마음으로 케이크 카페에 들러 스스로 고른 케이크를 한입 베무는 순간 우리나라 최고의 빵·과자 축제 'Siba 2005'의 진수를 맛보게 되는 것이다.

(사)대한제과협회는 단순한 휴식공간의 의미를 넘어서 관람객이 빵과 케이크의 달콤한 즐거움에 눈둘 수 있고 그것이 제과 전반에 대한 호감으로 연결되기를 바라는 마음에서 케이크 카페를 마련했다.

전시장 이모저모를 꼼꼼하게 훑어보느라 하루 종일 발품을 팔아야 했던 관람객 또한 고단한 몸을 한숨 돌리면서 TV나 잡지로만 봐왔던 유명 제과인의 케이크를 Siba 현장에서만 특별 할인된 값으로 맛볼 수 있어 케이크 카페는 '일석이조' 그 자체였다.

서울 하계동에 사는 김태용 씨는 케이크 카페를 통해 블루베리 무스케이크를 처음 맛보게 됐다고.

"지금껏 제일 좋아했던 생크림케이크보다 훨씬 기품 있는 달콤함에 깜짝 놀랐습니다. 무엇보다 몸에 좋은 과일을 좀 더 맛있게 먹는 방법이 있다는 사실에 행복했습니다. 앞으로 우리 동네 제과점을 더 자주 찾게 될 것 같은데요."

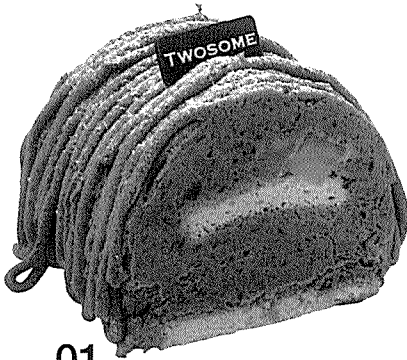
케이크 카페에서 먹은 한 조각의 블루베리 무스케이크 덕분에 Siba 2005의 모든 것이 달콤해졌다는 그의 말에서 케이크 사랑이 담뿍 묻어났다.

Special Thanks

Siba 2005 케이크 카페는 (사)대한제과협회 구매분과위원회(위원장 양성규)가 전체 진행을 맡고 서울·경기지역의 지회·지부 사무국장 이 판매를 도맡았다. 나흘 내내 새벽별을 마주하며 COEX 대서양홀로 출근한 그들은 트레이드마크나 다름없는 자줏빛 앞치마를 두르고 '어머니다운' 너그러운 미소로 관람객을 맞았다. '고화원·백진우·안창현·우원석·이찬호·인재홍·정일균·조정임·최문성·황정태·홍종훈(가나다순)'으로 구성된 케이크 카페를 위한 최정예 셰프들은 1천개나 되는 케이크가 순식간에 팔려나갈 수 있게 한 원동력이 됐다. 테이블 위에 오롯이 앉은 화수화랩핑스쿨 이현수 회장의 꽃꽂이 작품은 케이크 카페의 분위기에 화사함을 실어 주기에 충분했다.

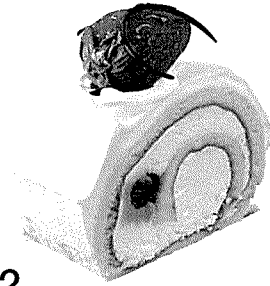


케이크 카페가 뽑은 Best Seller



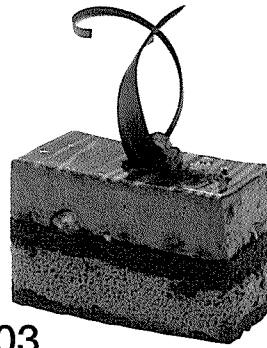
01

빨간 고구마 케이크
이찬호 CJ(주)베이커리사업부



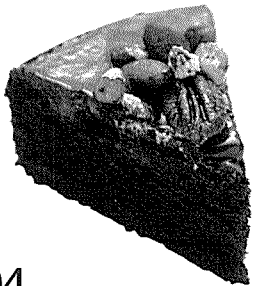
02

산딸기 프로마주
인재홍 마인츠동과자점 · 신내



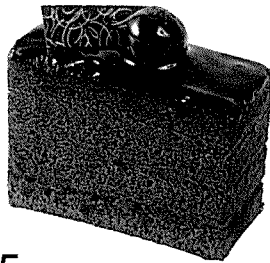
03

쇼콜라 프랄린
고화원 르메이에르과자점



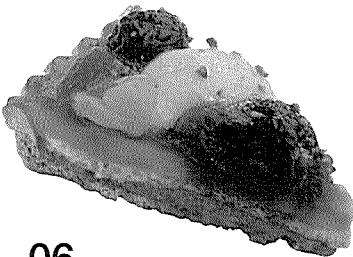
04

프룬 초콜릿 케이크
최문성 (주)키미코퍼레이션



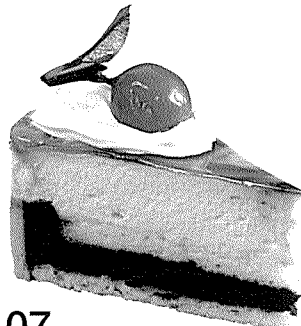
05

블루베리 쇼콜라
안창현 안스베이커리



06

수플레 오 프로마주
황정태 르꼬르동블루



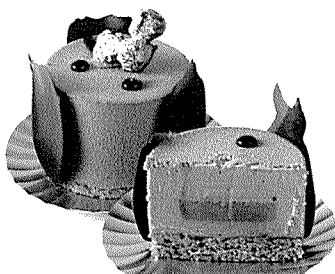
07

마스카포네 케이크
백진우 마인츠동과자점 · 분당



08

카페 프로마주
조정임 셰프조과자점



09

카푸치노 케이크
홍중흔 마인츠동과자점 · 본점

01 빨간 고구마로 만든 몽블랑은 고구마 맛이 강하고 달지 않을 뿐더러 보라색 고구마의 독특한 색깔 덕분에 인기가 많았다. 02 스펀지 위에 '크림치즈 무스'를 듬뿍 퍼 발라 산딸기를 툭툭 흠뻑낸 다음 도르르 말아 만든 롤 케이크. 03 밀크와 다크 초콜릿을 6:1 배합으로 섞어 만든 '초콜릿 무스'와 아몬드 프랄린에 우유가 듬뿍 들어간 '프랄린 무스'가 초콜릿 비스퀴와 잘 어울린다. 비스퀴 위에 흠뻑린 캐러멜 누아 제트가 아삭아삭 씹히는 맛을 준다. 04 '가도 쇼콜라' 반죽 사이사이 레드와인과 계피 향으로 전처리한 프룬이 씹히는 맛이 일품이다. 가나슈로 아이싱했다. 05 '초콜릿 스펀지'를 '블루베리 무스'로 층층이 샌드한 다음 블루베리 리플젬을 듬뿍 얹어 맛을 더했다. 한 알 올린 다크체리가 앙증맞다. 06 몽글몽글 잘 부풀 수플레에 얇은 스펀지를 깐 다음 부드러운 '크림치즈 무스'를 가득 채우고 과일을 듬뿍 토포해 먹은 직스럽다. 07 부드러운 제누아즈에 진한 '초콜릿 마스카포네'와 열개 '파타보브한 마스카포네'를 곁들여 만든 마스카포네 케이크. 임시구 달린 금굴이 먹음직스럽다. 08 초콜릿 코팅한 '비스퀴 조콤드'와 '커피 크림치즈 무스'로 맛을 낸 '카페 프로마주'. 씹새로운 커피향과 고소한 크림치즈의 맛이 절묘하게 어우러진다. 09 '호두 카페 비스퀴' 위에 밀크 초콜릿 무스와 카푸치노 크림 브릴레로 맛을 낸 프티가도. 달콤한 밀크 초콜릿을 씹새로운 커피가 감싸주는 깔끔한 맛이다.

