

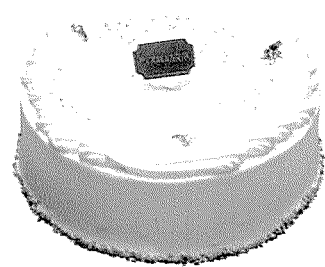


# 베스트셀러로 떠오르는 '치즈'

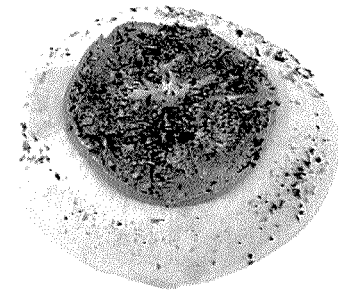
치즈를 이용한 제품은 베이커리 베스트셀러 목록에 어김없이 등장하는 인기 아이템이다. 요즘 들어서는 크림치즈는 물론이고 롤 치즈, 카망베르 등 다양한 치즈를 이용한 빵, 케이크, 페이스트리 등이 인기를 얻고 있다. 치즈로 맛을 입힌 제과점 인기제품을 한데 모아 소개한다.



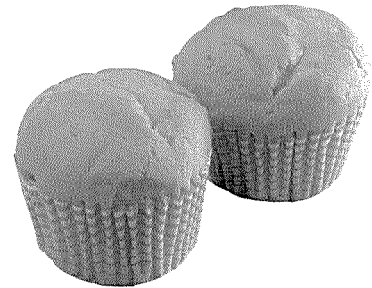
**크림치즈 타르트** 고소한 타르트 반죽에 부드러운 크림치즈 아파레이유를 채워 구운 타르트. 담백한 맛과 씹히는 맛이 어우러진 스테디셀러 제품이다. **클라인구티과자점**



**레이치즈 케이크** 폭신한 스펀지 케이크와 담백하고 깔끔한 맛의 크림치즈 무스에 달콤한 생크림으로 심플하게 데코레이션한 치즈 케이크. **라피에르과자점**

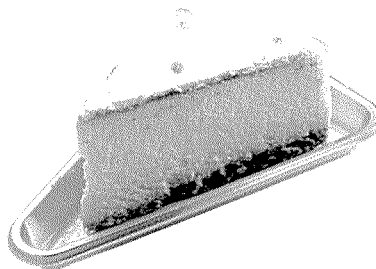


**토마토 포카치아** 이탈리아 전통 빵인 담백한 포카치아 반죽에 진한 맛의 고다 치즈와 몸에 좋은 올리브, 바질, 토마토를 올려 색다른 맛을 낸다. **블랑제리가또**



**치즈머핀** 부드러운 머핀 반죽에 고소한 크림치즈, 진한 맛의 황치즈를 섞어 진한 치즈 향이 일품이다. 치즈를 좋아하는 사람들에게 특히 인기가 많다. **클라인구티과자점**

**가또 프로마주** 고소한 파트 쉬크레 반죽과 와인에 절인 사워체리를 넣고 부드러운 크림치즈 아파레이유를 채워 구운 타르트. 타르트 반죽, 크림치즈, 와인으로 맛을 낸 사워체리의 3중주가 환상적인 조화를 이룬다. **블랑제리가또**



**카망베르 치즈케이크** 부드러운 크림치즈에 쫄득한 카망베르 치즈를 넣어 제과제빵용으로 개발한 카망베르 크림치즈 무스와 비스킷을 넣어 만든 치즈케이크. **김영모과자점**

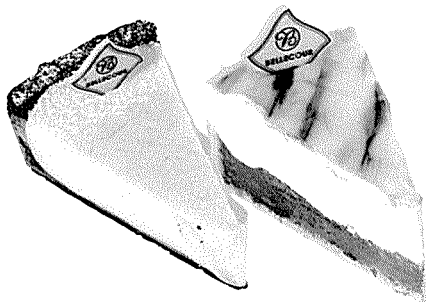


**웰빙 녹차 크림치즈** 쫄득한 식감을 더하는 타피오카와 통팥을 넣은 반죽에 녹차, 화이트 와인, 크림치즈를 섞어 만든 충전물을 채워 고소한 아몬드 크림을 토핑한 빵. **김영모과자점**





쉐이리 프로마주 쫄득한 반죽에 부드러운 크림치즈와 상큼한 크랜베리를 섞어 만든 충전물을 넣어 구운 빵. 담백한 맛과 신맛이 어우러져 환상적인 조화를 이룬다. **쉐이리과자점**



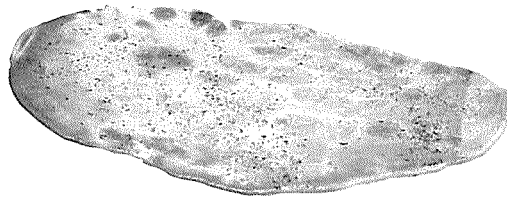
쇼콜라치즈케이크 · 마스카포네 화이트 초콜릿, 크림치즈, 오레오 쿠키가 어우러진 '쇼콜라치즈케이크'와 마스카포네 치즈와 생크림, 초콜릿이 환상적인 조화를 이루는 '마스카포네'. **벨꾸르과자점**



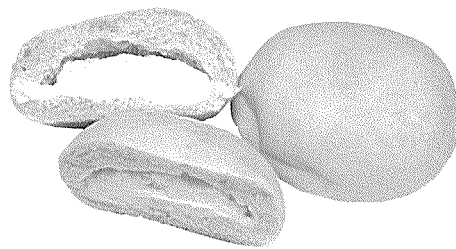
허브치즈빵 부드러운 반죽에 진한 향의 바질을 넣어 건강한 맛을 입히고 토핑용 피자치즈를 올려 쫄깃한 식감을 더한 웰빙 건강빵. 담백한 맛으로 인기가 높다. **블랑제리가또**



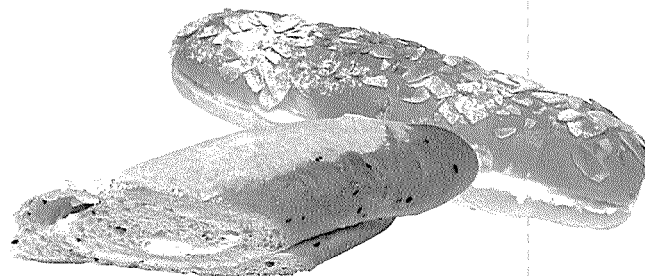
카망베르 크루아상 버터 맛이 진한 바삭한 크루아상 안에 쫄득하고 고소한 카망베르 치즈를 넣어 구웠다. 버터와 치즈를 함께 즐길 수 있는 고급 크루아상으로 마니아 층이 생길 만큼 출시부터 꾸준한 인기를 얻고 있는 쉐이리과자점 인기제품이다. **쉐이리과자점**



갈릭 치즈 난 얇게 밀어 편 난 반죽을 정통 인도식으로 화덕에 구워낸 다음 잘게 다진 마늘과 크림치즈를 발라 다시 한 번 살짝 구운 고소한 빵. **라피에르과자점**



찰모찌 쌀가루를 넣은 빵 반죽에 부드러운 크림치즈 충전물을 넣어 만든 빵. 찰진 반죽과 고소한 크림이 어우러진 고급 영양 간식으로 인기가 많다. **마인초돌과자점**



적고구마빵 · 오렌지크림치즈빵 보랏빛이 살아있는 적고구마를 넣은 반죽으로 만든 '적고구마빵', 상큼한 오렌지를 섞은 크림치즈 크림을 샌드한 '오렌지크림치즈빵'. **마인초돌과자점**