

# 파리바게뜨, ‘시그니처 생크림 케이크’ 출시

차별화된 식감과 고급스러운 분위기 완성



파리바게뜨는 케이크의 깊고 풍부한 맛과 고유의 디자인을 강조한 ‘시그니처(Signature) 생크림 케이크’를 출시했다고 밝혔다.

‘시그니처 생크림 케이크’는 생크림 케이크의 기본이 되는 케이크 시트와 크림의 맛을 극상으로 끌어올린 제품이다. 케이크 전용 밀가루에서 고운 입자를 사용해 부드러움을 높이고 고소하고 진한 우유로 깊은 풍미를 더 했다. 상큼한 딸기 콩포트(Compote)를 사용해 최고 품질의 생크림 케이크를 선보인다.

일반 케이크 시트보다 한 단 높은 4단으로 만들어 폭신한 식감과 우아한 디자인을 자랑한다. 또 시선을 압도하는 화려한 디자인을 강조했다.

파리바게뜨는 이밖에 ▲ 가나슈 생크림과 화이트 가나슈 생크림, 신선한 생딸기를 풍성하게 얹은 ‘생딸기 트리플 초코’ ▲ 고소하고 달콤한 피스타치오 시트에 생딸기를 듬뿍 올린 ‘생딸기 피스타치오’ ▲ 핑크 비스킷과 생딸기로 감싼 ‘스트로베리 샤를로뜨’ ▲ 캐러멜 시폰 케이크 시트에 진한 마스카르포네 치즈 크림과 바삭한 크런치 볼을 더한 ‘솔티드 캐러멜’ 등도 출시했다.

파리바게뜨 관계자는 “시그니처 생크림 케이크는 파리바게뜨 고유의 기술력을 집대성하고 디자인적 가치를 조화시킨 프리미엄 생크림 케이크”라며 “지속적인 연구·개발 투자를 통해 소비자들에게 새로운 베이커리 식문화 경험을 제공할 것”이라고 말했다. ●