



파리바게뜨, 상미종 생(生)식빵 출시 “차원이 다른 쫄깃함”

SPC그룹의 파리바게뜨가 식빵 본연의 맛에 집중한 신제품 ‘상미종 생(生)식빵’을 출시했다.

이 빵은 파리바게뜨 연구진이 까다롭게 엄선한 원료에 75년간 축적된 고유의 제조법과 노하우를 접목해 선보이는 프리미엄 식빵으로 다른 재료를 곁들이거나 굽지 않고 그대로 먹어도 맛있는 제품이다. 상미종 생식빵은 생식빵 전용 밀가루와 물의 최적 비율을 찾아 탕종법(밀가루와 끓인 물을 섞어서 반죽하는 제조법)으로 반죽해 첫 식감은 다른 식빵에 비해 훨씬 쫄깃쫄깃하고 입안에서는 부드럽게 풀어진다. 마치 ‘갓 지은 밥’과 같은 독특한 식감 때문에 밥이 주식인 우리 가정에서도 매일 식탁에 올릴 수 있는 빵이다.

이러한 이유로 다른 식빵처럼 썰지 않고 손으로 뜯어먹기에 좋다. 이번 제품 개발을 주도한 (주)파리크라상 이노베이션랩 연구원들은 상미종 생식빵만의 고유한 식감을 찾기 위해 수년간 조금씩 조건을

달리한 발효, 소성(굽기) 등 제조과정을 수백만 번 테스트했다.

상미종 생식빵은 토종유산균 4종과 토종효모를 혼합 발효한 ‘상미종(上味種)’을 사용하고, 특수 공법으로 긴 시간 발효·숙성해 반죽 내에 소화를 방해하는 물질을 줄였기 때문에 매일 먹어도 속이 편한 것이 장점이다.

또 꿀, 버터, 생크림을 넣어 씹을수록 배어 나오는 은은한 맛이 특징으로 그대로 먹었을 때도 맛있는 식빵이지만, 스프레드와 토핑 등을 곁들이면 한층 다채로운 맛을 즐길 수 있다.

파리바게뜨 관계자는 “식빵 본연의 맛과 식감에 집중한 상미종 생식빵은 이 분야의 새로운 기준을 제시할 것”이라며 “앞으로도 파리바게뜨는 지속적인 연구개발(R&D) 투자를 통해 차원이 다른 베이커리 식문화 경험을 제공하도록 노력하겠다”고 말했다. ▼