**[맛집] 인생 디저트를 만나다. 한입 물면 미소가 퍼지는 디저트 맛집 BEST 5**

(122화) 홍대 ‘피오니’, 가로수길 ‘Conversation’, 연희동 ‘재인’, 서래마을 ‘MAILLET’, 삼성동 ‘플랑플랑’

2019.10.19 00:10

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1342947&fbclid=IwAR1tNG_zxf3dcSk_74XfqWS4igt_a4eBXo1TmeKo4Wde4HRTc9cVASsi4Tk>

식사 후 즐기는 후식의 의미를 가진 ‘디저트’. 기원전부터 존재했다고 추정될 정도로 역사가 깊은데, 인류에게 이 달콤한 맛의 탐미는 결코 쉽게 뿌리치지 못할 유혹이었을 것이다. 디저트는 문화에 따라 각양각색인데, 젤리, 푸딩, 케이크, 아이스크림, 과일 등은 일반적으로 사랑받는 디저트이며 최근엔 푸딩, 에클레어, 마카롱 등이 사랑받고 있다. 아시아에서는 일본과 홍콩, 싱가포르를 중심으로 디저트 문화가 유입되어 발달이 시작되었는데, 홍콩과 싱가폴은 영국 식민지 시절 ‘애프터눈티’ 문화가 들어오면서 본격적인 발달을 시작했다. 한국의 전통 디저트로는 유과, 약과, 정과, 다식 등의 한과와 엿, 식혜, 수정과, 화채 등이 있다.  
  
서울 및 수도권 디저트 맛집으로는 홍대 피오니, 송도 그리다디저트, 이태원 녹사평 마피아디저트, 홍대입구 유니크디저트, 이태원 한남동 제이엘디저트바, 서래마을 김씨부인한식디저트카페, 이태원 한남동 패션5, 마포 퍼블리크, 방배 오뗄두스, 여의도 엘리스파이, 분당 판교 얌2(Yam2), 강동 천호 블랑제리11-17, 신사 가로수길 르알래스카, 여의도 브리오슈도레, 서초 데일리라운드, 이태원 타르틴베이커리서울, 망원동 카페부부, 합정 당고집, 청담동 기욤, 도산공원 세시셀라, 압구정 LeTAO, 강남역 언덕길 마망갸또, 홍대 상수 치카리셔스, 홍대 미카야, 홍대 르쁘띠푸, 망원동 키오스크, 신사동 가로수길 머그포래빗, 가로수길 도레도레, 홍대 스노브, 삼청동 북촌 CFlamingo, 청담 10꼬르소꼬모카페, 이태원 한남동 글래머러스펭귄, 가로수길 듀자미, 이태원 더플랜트, 남양주 왈츠와닥터만레스토랑, 삼성동 플랑플랑, 반포동 올리버스윗, 신사동 세로수길 삐아프, 성수 ORER, 이태원 해방촌 HACKNEY, 잠실 석촌호수 라틀리에모니크, 서래마을 MAILLET, 서래마을 줄리에뜨, 망원동 미완성식탁, 가로수길 베질루르, 홍대 상수 르돌치1946, 이태원 경리단길 더베이커스테이블, 연희동 금옥당, 연희동 올레무스, 연희동 재인, 연희동 르솔레이. 수원 데귀스따시옹, 합정 와줘서고마워, 이태원 키에리, 가로수길 에뚜왈, 가로수길 더닐크팩토리, 신촌 씨루씨, 성북동 제뉴어리피크닉, 일산 오감오캄, 성수 하루노유키, 부암동 부빙, 숙대 때가이르매, 도산공원 우나스, 연남동 연남살롱, 송파 라라브레드, 남산 후암동 아베크엘카페, 군자 세종대 바이레인, 가로수길 Conversation, 용인 보정 아이엠홈, 연남동 Iamautumn, 연남동 빵길따라, 교대 레프레미스, 성수 이이알티(eert), 성수 맛차차, 용인 어로프슬라이스피스, 서촌 스코프, 한남동 올드페리도넛, 강화도 도솔미술관, 강화 로즈베이, 연남동 딩가케이크, 종로 익선동 호텔세느장, 한남동 오지힐, 을지로 커피한약방, 가로수길 연립빵공장, 망원동 광합성카페, 홍대 상수 바나나하루키, 연남동 레이어드, 한남동 마농트로포, 송파 방이 크럼브, 연남동 카페하이웨스트, 성수 바이산코리아, 익선동 식물, 서촌 음료연구소, 압구정 카페노티드, 용인 알렉스더커피, 을지로 분카샤, 성수 뚝섬 마를리, 성수 카페성수, 종로 헤이줄리, 송파 커피바이셉템버, 익선동 서울커피, 천호동 바이재재, 성신여대 밀월, 가로수길 당옥, 서울대 샤로수길 카페테르, 삼청동 합, 교대 밀갸또, 함정 망원티라미수, 신촌 티앙팡오후의홍차, 합정 허밍벨라, 을지로 구움양과, 광주 스멜츠, 암사 솜솜베이커리 등이 유명하다.  
  
전국 디저트 맛집으로는 부산 사상 카페섬, 부산서면 모던테이블, 대구 경북대 반짝반짝빛나는, 대구 명덕 프라리네, 경북 영주 미소머금고, 전북익산 빵곰언니와호두파이공장, 전주 한옥마을 1723, 경주 슈만과클라라, 청주 풀문, 전주 외할머니솜씨, 제주 안덕 마노르블랑, 제주 서귀포 티나케이크, 수원 카롱시스터, 창원 진해구 스위트랩, 대전 궁동 소신, 부산 기장 아데초이, 이천시 인더마운틴, 청주 비누아투과자점, 부산 해운대 바게트호텔, 공주시 미세스피베리, 속초 BRICKSBLOCK482, 대전 어은동 소수, 해운대 노이베이커리, 문경 화수헌, 구미 카페비스타, 경주 아덴, 부산 전포 선하다527, 대전 은행동 알로하녹, 해운대 몬스터파이, 해운대 레이크커피바, 강릉 쉘리스, 양평 쉐즈롤, 부산 영도 에쎄떼, 울산 바게트호텔, 부산 수영 카페조말순, 대구 두낫디스터브, 전주 목련을부탁해, 대구 동성로 커피명가, 부산 기장 백화제방, 전주 객사 폴스베이커리, 함평 키친205카페 등이 유명하다. 한입 물면 미소가 퍼지는 인생 디저트 맛집 BEST 5를 소개한다.   
  
◇ 사계절 내내 즐기는 생 딸기 케이크, 홍대 ‘피오니’  
  
‘피오니’는 딸기 농장에서 공수한 생딸기를 이용하여 1년 내내 딸기 디저트를 선보이는 곳이다. 모든 디저트는 당일 생산하여 당일 판매하는 것을 원칙으로 운영하고 있다. 대표 메뉴는 삼단 케이크 시트 사이에 생크림과 딸기를 층층이 쌓아 올린 ‘딸기 생크림 조각’. 100% 동물성 생크림만 사용하여 고소하면서도 깔끔한 맛이 특징이다. 달달한 크림이 어우러진 촉촉한 시트에 중간중간 씹히는 딸기가 상큼한 맛을 살려준다. 접시에 소복하게 담긴 우유 얼음에 딸기청을 한 스푼씩 곁들여 먹는 ‘딸기 빙수’도 인기 메뉴다. 입안에서 부드럽게 녹아내리는 우유 얼음과 달달한 딸기청이 조화롭게 어울린다.  
  
▲위치: 서울 마포구 어울마당로 56 ▲영업시간: 매일 12:30 – 22:00 ▲가격: 딸기 생크림 조각 6300원, 딸기빙수 9000원 ▲후기(식신 del.e): 딸기 디저트가 정말 맛있는 곳 중 하나인 피오니. 딸기 케이크는 워낙 유명한데, 딸기 빙수도 정말 맛있고 예쁘다. 친구랑 가서 빙수 하나 케이크 하나 주문하면 적당한 양이 나오는 것 같다! 딸기를 좋아한다면 꼭 가야 하는 곳. 진짜 꿀맛!  
  
◇ 시선을 사로잡는 화려한 비주얼, 가로수길 ‘Conversation’  
  
러시아 모스크바의 유명 디저트 가게 ‘Conversation’의 첫 해외 매장이다. 당장이라도 흘러내릴 듯 토핑이 듬뿍 올라간 케이크들로 채워진 쇼케이스가 눈길을 사로잡는다. 대표 메뉴 ‘시그니처 우피 케이크’는 진한 초코 케이크 위로 우피 쿠키와 블루베리, 산딸기를 수북하게 올려 화려한 비주얼을 자랑한다. 꾸덕꾸덕한 케이크를 한입 베어 먹으면 묵직한 초콜릿 맛이 입안을 가득 채운다. 초코 케이크 시트 사이사이 채워져 있는 크림 치즈가 짙은 달콤함과 풍미를 한층 더한다. 우피 케이크는 홀 사이즈부터 조각 케이크, 미니 사이즈 등 다양한 크기로 준비되어 있으니 참고할 것.   
  
▲위치: 서울 강남구 도산대로17길 36 ▲영업시간: 매일 12:00 – 21:00, 월요일 휴무 ▲가격: 시그니처 우피 케이크 1만5800원, 크레이지 우피 케이크 1만1800원 ▲후기(식신 미스터도우너): 처음에 너무 비싼 것 같다고 생각했는데 막상 먹어 보니까 값어치를 하는 느낌? 크기도 일반 케이크에 비해서 엄청 큰 편이고 토핑도 팍팍 들어가 있어서 좋았어요. 우피 케이크 먹었는데 단맛이 강해서 쌉싸름한 아메리카노랑 같이 먹는 걸 추천드려요!  
  
◇ 독창적인 비주얼과 맛을 자랑하는, 연희동 ‘재인’  
  
‘재인’은 다츠와 정식당에서 경력을 쌓은 이재인 셰프가 본인의 이름을 걸고 운영하는 곳이다. 구움 과자, 케이크부터 해남 무화과, 통영 블루베리, 우도 땅콩 등 국내산 제철 재료를 이용한 디저트 메뉴도 맛볼 수 있다. 대표 메뉴는 나무의 밑동의 모양부터 나이테까지 섬세하게 표현한 ‘나무’. 밀크 초콜릿으로 코팅된 케이크를 자르면 주르륵 흘러나오는 캐러멜 소스의 달콤한 향이 매력적이다. 부드러운 초콜릿 무스 안에 들어있는 헤이즐넛 프랄리네가 오독오독 씹는 재미와 고소한 맛을 살려주며 전체적인 맛을 더욱 풍성하게 해준다. 매장은 두 테이블 정도의 아담한 규모이므로 포장 구매를 추천한다.   
  
▲위치: 서울 서대문구 연희로25길 72 ▲영업시간: 매일 12:00 – 19:00, 화, 수요일 휴무 ▲가격: 나무 7500원, 무화과 타르트 7800원 ▲후기(식신 김PD): 집 근처라 디저트 종종 포장해서 오는데 마음 같아서는 쇼케이스에 있는 것 다 가져오고 싶어요! 시즌마다 디저트도 약간 달라져서 다음엔 어떤 메뉴가 나올지 항상 기대되는 곳이에요.  
  
◇ 입 안에 풍성하게 퍼지는 바닐라 풍미, 서래마을 ‘MAILLET’  
  
프랑스 호텔에서 수년간 파티시에로 근무했던 프랑스인 남편 호농 마얘 파티시에와 한국인 아내 김수진 파티시에가 만드는 정통 프렌치 디저트를 만나볼 수 있는 ‘MAILLET’. 모든 디저트는 레스퀴르 버터, 발로나 초콜릿 등 프랑스에서 공수한 재료만 사용하는 점이 특징이다. 대표 메뉴 ‘밀푀유 바니’는 바닐라 크림을 페이스트리 사이사이에 채워 넣고, 위에도 듬뿍 올려 제공한다. 천겹을 만들기 위해 밀가루 반죽과 버터를 층층이 쌓는 과정을 반복한 바삭한 페이스트리와 풍부한 바닐라 향이 감도는 바닐라 크림의 부드러운 식감이 조화롭게 어울린다.  
  
▲위치: 서울 서초구 사평대로22길 14 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00 ▲가격: 밀푀유 바니 9000원, 마카롱 2700원 ▲후기(식신 에스뗄라마떼): 어떻게 이런 맛이 존재합니까. 가끔 파는 빵도 너무 맛있구요. 케이크는 진짜 존경스럽습니다. 밀푀유는 정말 기가 막히고요. 전 치즈 케이크가 이런 맛이 날 수 있는지 상상도 못 했어요.  
  
◇ 층층이 쌓아 올려진 달콤함, 삼성동 ‘플랑플랑’   
  
‘플랑플랑’은 삼성중앙역 1번 출구 인근 아파트 단지 뒤편에 자리 잡고 있다. 나카무라 아카데미 출신의 김은숙, 문선영 파티시에가 함께 달콤한 디저트를 만들어 내는 공간이다. 대표 메뉴는 얇은 크레이프 사이에 생크림, 커스터드 크림과 다양한 과일을 층층이 쌓아 올린 ‘밀크레이프’. 입안에서 결결이 흩어지는 크레이프에 크림의 달콤함과 과일의 산뜻함이 기분 좋게 어우러진다. 밀크레이프에는 오렌지, 딸기, 키위의 과일이 들어가며 계절에 따라 구성이 살짝 변경되기도 한다. 이외에도 휘낭시에, 파운드 케이크, 쇼트 케이크 등 다채로운 디저트 메뉴가 준비되어 있다.  
  
▲위치: 서울 강남구 선릉로112길 87 ▲영업시간: 월 – 토요일 11:00 – 19:30, 일요일 11:00 – 18:00, 월요일 휴무 ▲가격: 밀크레이프 7500원, 몽누아 6800원 ▲후기(식신 될놈입니다): 디저트 비쥬얼이 너무 예쁘고 맛나 보여서 뭘 골라야 할지 한참 고민이 되더라구요. 시원한 아이스 아메리카노랑 달콤한 케이크 먹으러 가기 딱 좋은 곳입니다.

