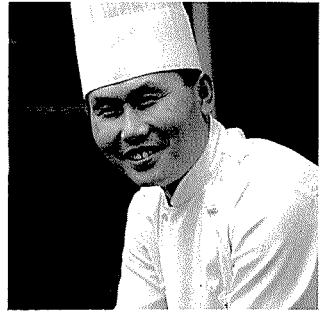


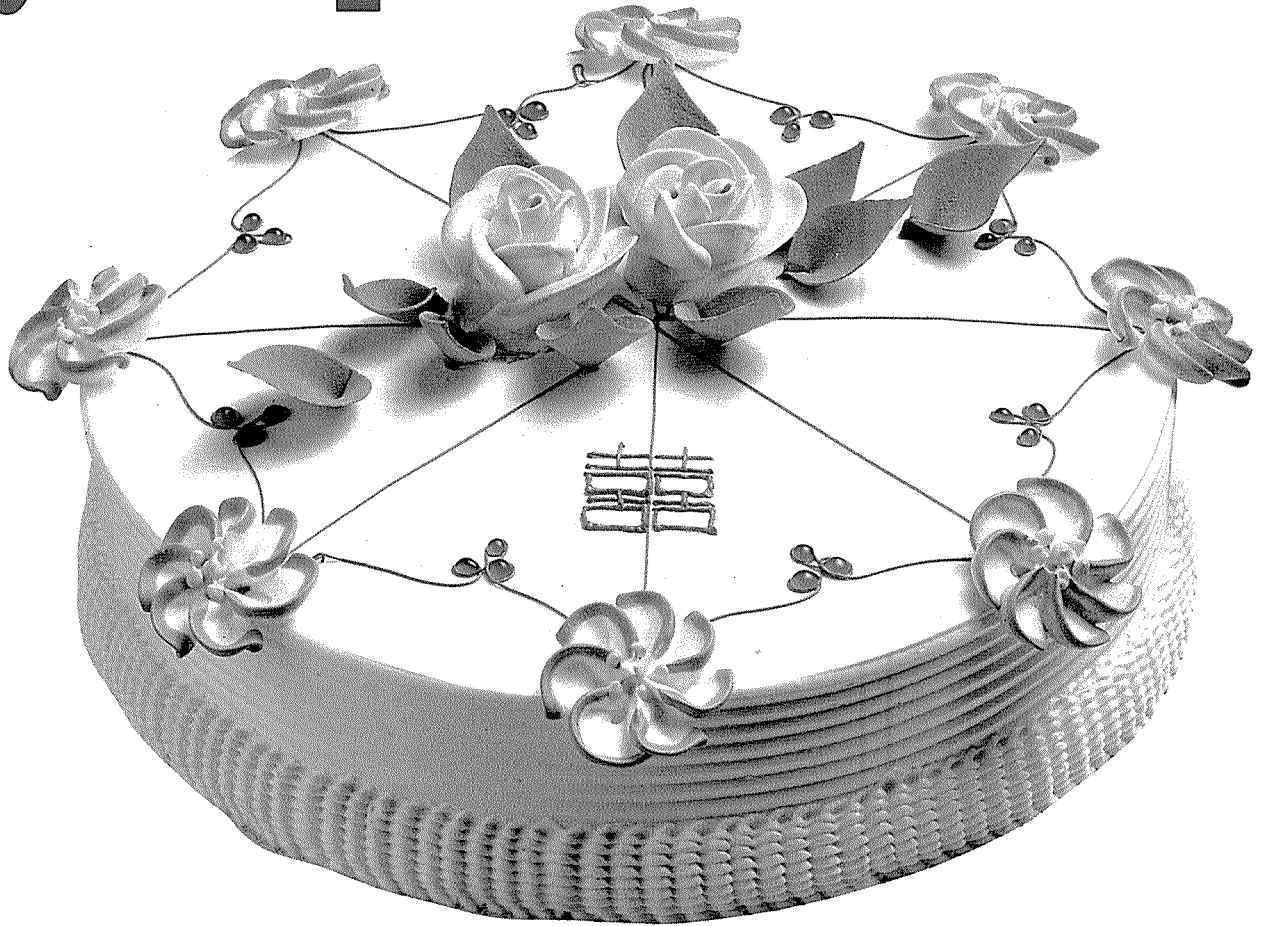
이탈리안 머랭을 이용한 꽃짜기

이번호 꽃짜기는 에델바이스와 장미꽃이다. 지난호 등꽃과 장미꽃의 경험을 살려 이번호에는 현대적 감각을 살린 데커레이션을 해보았다. 특히 이탈리안머랭은 미리 만들어 두었다가 케이크에 간단히 장식만하면 바쁜 공장 일손을 덜어주는 작업성이 뛰어난 장점이 있다.



함상훈 / 구라파과자점

장미 & 에델바이스 케이크



●재료

버터케이크, 이탈리안 머랭, 운베이, 모양짜지, 찰주머니, 버터 크림, 젤리

장미꽃 만드는 법

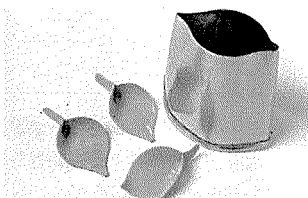
월간 베이커리 6월호 149쪽 참조

●나뭇잎(운베이)

재료	중량(g)
참쌀	100
설탕	100
흰자	1개

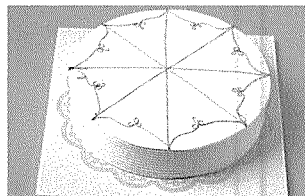
만드는 법

운베이는 참쌀로 떡을 만든 후 흰자와 설탕을 넣고 잘 치댄다. (월간 베이커리 5월호 143쪽) 녹색의 운베이를 얇게 밀어 편 다음 나뭇잎 모양짜지로 찍어 낸 후 한쪽을 겹치게 눌러준다. 충분히 말린 후 사용한다.

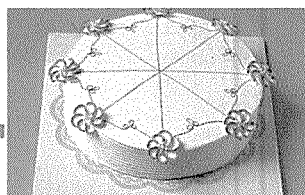


마무리하는 법

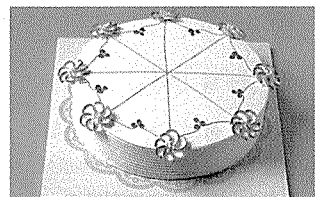
1 준비한 버터케이크에 녹색으로 윗면을 장식한다.



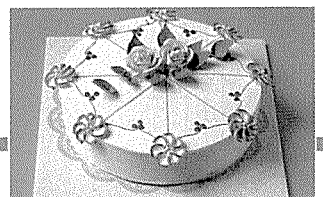
2 미리 준비한 에델바이스를 올린다.



3 찰주머니로 젤리를 짜준다.



4 장미꽃 두송이를 올린 후 보기 좋게 나뭇잎을 꽂아 완성한다.



재료

버터케이크, 이탈리아안 머랭, 찹주머니, 버터크림, 젤리

이탈리아안 머랭

재료	중량(g)
흰자	200
설탕	360
슈거파우더	30

만드는 법

흰자와 설탕을 60℃에서 중탕하여 100%까지 휘핑한 후 슈거파우더를 섞어준다. 슈거파우더를 넣는 이유는 잘 굳게 하기 위함이다. 이탈리아안 머랭은 건조한 곳에서 하루에서 이틀 정도 충분히 말린 후 사용하는 것이 좋다.

●에델바이스

재료

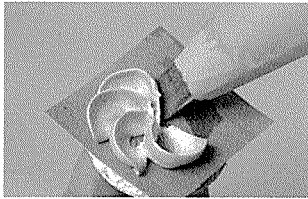
이탈리아안 머랭(보라색, 흰색, 노란색, 녹색), 찹주머니, 모양짜지, 받침대

만드는 법

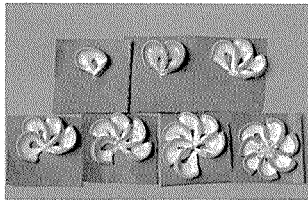
1 찹주머니에 모양짜지를 넣고 보라색과 흰색의 머랭을 넣고

은은한 보라색이 나오도록 아랫부분의 머랭을 짜낸다.

2 꽃잎 한장을 돌려 그린다.



3 오른쪽 부분부터 시계방향으로 7장의 꽃잎을 그려나간다.



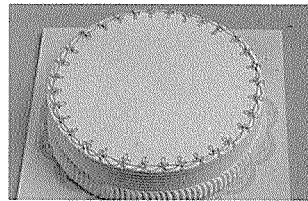
4 노란색 머랭을 가운데 짜서 꽃술을 표현한다.

●은은한 보라색을 짤려면

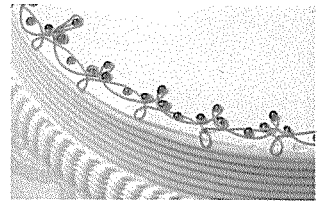
모양짜지를 찹주머니에 넣는다. 모양짜지가 약간 긴 쪽을 아래로 오게 한 후 흰색의 머랭을 찹주머니의 아랫부분에 넣는다. 그리고 보라색의 머랭을 윗부분에 채워 넣는다. 그대로 짜면 보라색과 흰색이 뚜렷하게 나오므로 맨 처음 나오는 머랭의 일부는 버리고 은은한 보라색이 섞여 나오면 그때 꽃잎을 그려준다.

마무리하는 법

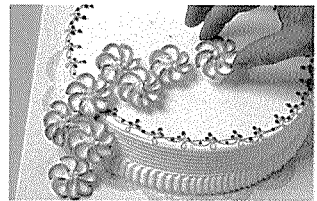
1 버터케이크를 아이싱한 후 가장자리는 작은 무늬로 데커레이션한다.



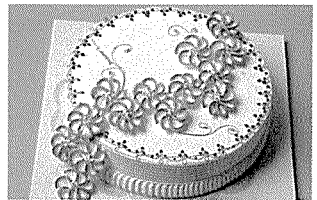
2 빨간색의 젤리로 모양을 낸다.



3 충분히 말린 에델바이스를 보기 좋게 올린다.



4 줄기를 그려 완성한다.



에델바이스 케이크

