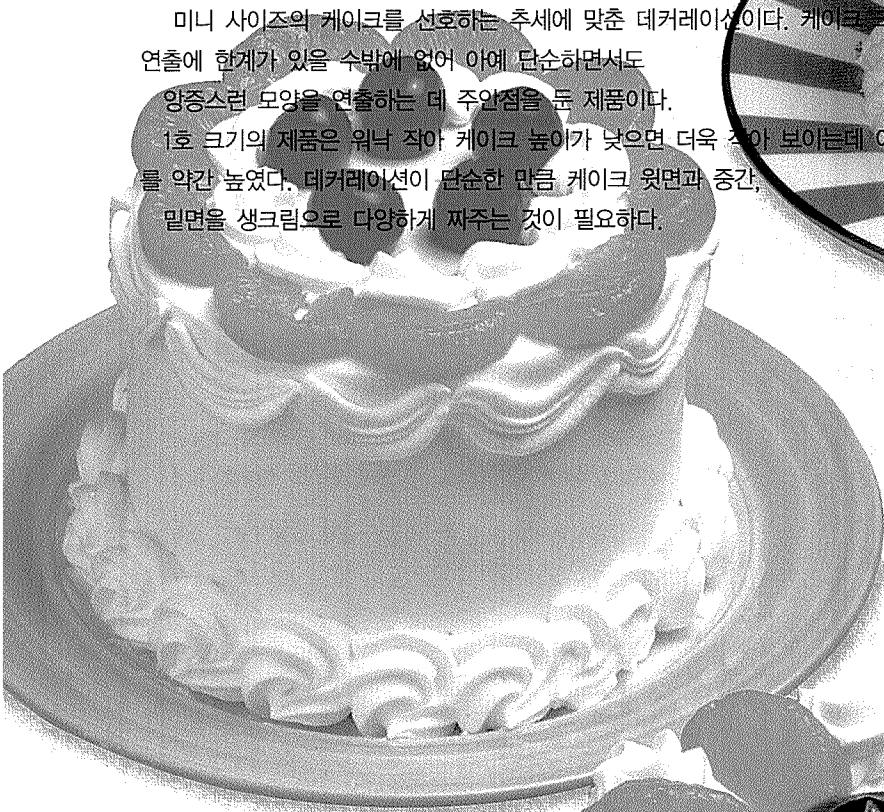
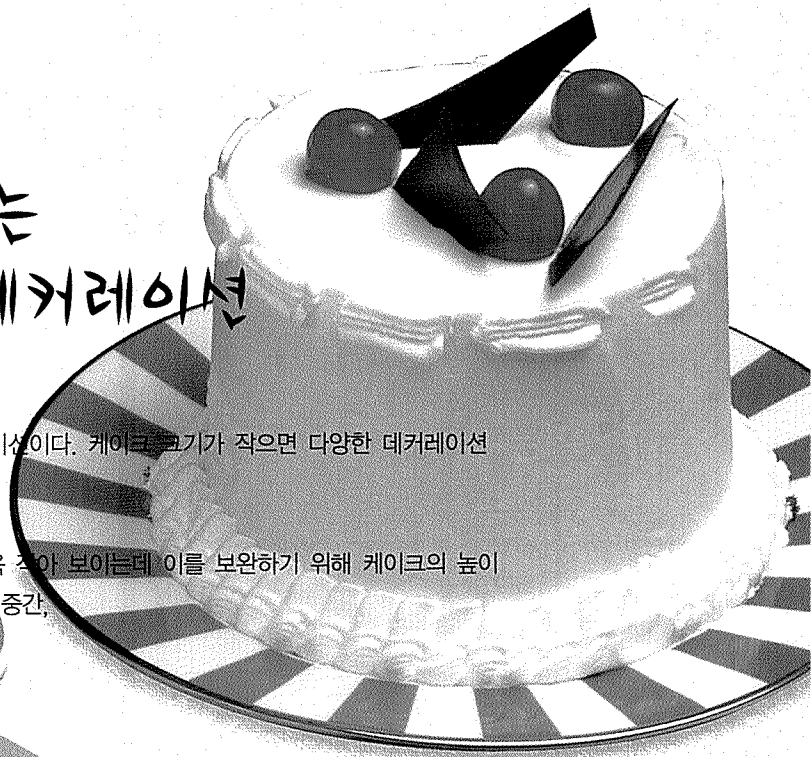


미니사이즈에 어울리는 앙증스런 데커레이션

미니 사이즈의 케이크를 선호하는 추세에 맞춘 데커레이션이다. 케이크 크기가 작으면 다양한 데커레이션 연출에 한계가 있을 수밖에 없어 이에 단순하면서도 앙증스런 모양을 연출하는 데 주안점을 둔 제품이다.

1호 크기의 제품은 워낙 작아 케이크 높이가 낮으면 더욱 작아 보이는데 이를 보완하기 위해 케이크의 높이를 약간 높였다. 데커레이션이 단순한 만큼 케이크 윗면과 중간, 밑면을 생크림으로 다양하게 짜주는 것이 필요하다.



신창호
(건국대 제빵사업부)

4개의 블루베리 하트로 연출한 단순미

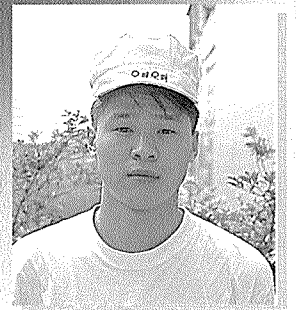
블루베리를 사용한 데커레이션은 생크림을 격자(철망 형태) 모양으로 짜고 그 사이에 블루베리를 토핑한 것이 일반적이다. 이에 비해 이 제품은 하트 모양으로 단순화하고 블루베리의 토핑도 간편하도록 한 것이다. 또한 블루베리의 강렬한 색상에 대한 소비자의 거부감을 완화하고 고급스러움을 표현하기 위해 화이트초콜릿을 깎아 뿌렸고 시트 사이에 샌드하는 생크림에 블루베리를 잘게 다져 넣어 어느 부분을 먹더라도 블루베리를 맛볼 수 있도록 했다.



독특한 데커레이션의 생크림 케이크를 찾습니다!

기존의 데커레이션과 다른 생크림 케이크를 찾습니다. 독특하면서도 쉽게 따라할 수 있는 생크림 데커레이션 기법을 가지신 분은 제품의 사진과 전화번호, 이름을 보내 주시면 선별해서 게재 여부를 연락해 드리겠습니다. 창의성 있는 제과인들의 많은 참여 바랍니다.

▶보내실 곳 : 서울시 중구 중무로 4가 120-3 진양빌딩 407호 월간 베이커리 생크림 데커레이션 담당자 앞



정 왕 국
(오래오래과자점)