

신비로운 케이크 아트

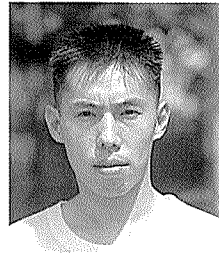
백조의 뱀조

이번에 선보이는 데코레이션은 색소용 시럽을 뿌리는 에어브러쉬 기법에 휘핑크림을 짜서 표현하는 기법이다. 휘핑크림에 갖가지 색상의 색소용 시럽을 섞어 사용하면 다양한 색상을 표현할 수 있지만 색의 농도나 전체적인 색 조화를 염두에 두어야 한다.



□ 재료 및 도구

- ①색소용 시럽 ②가스통 및 분사기 등 에어브러쉬용 도구 일체 ③원형 틀
④스크래치 나이프 ⑤색소용 시럽 ⑥리치사 휘핑 크림



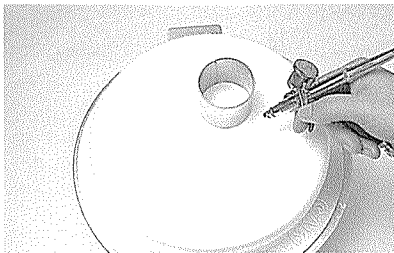
서 승 주
15년 경력의 기술인으로
'95 SBA 실용데커레이션 동상,
'96 하이백 데커레이션 은상 수상,
MBC '기인열전' 2회 출연,
일본과자전문학교 통신교육 졸업.

□ 재료 및 도구 구입처

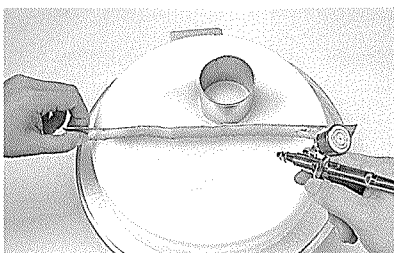
분사기 및 가스통 등 에어브러쉬용 도구, 스크래치 나이프는 화방에서 구입할 수 있다.
반 투명한 상태의 파일판은 문방구에서 구입할 수 있으며 재질은 학생들의 연습장의 표지에 부착된 것과 동일하다.
식용 색소 시럽은 '동화 속의 케익(02-618-9474)'에서 판매하는 천연 시럽 또는 기존의 식용 색소에 술을 섞어 사용하면 된다.

□ 만드는 법

1. 시트 2장을 휘핑크림으로 샌드한 후 3장째 시트의 윗면 모서리를 칼로 깎는다.
2. 리치 휘핑크림으로 윗면을 아이싱한 후 모서리 부분은 무스테인프를 대고 케이크 돌림판을 돌려 둥글게 한다.
* 리치 생크림을 사용한 것은 휘핑 크림의 보형성이 타 제품보다 좋아 데커레이션이 잘 유지되기 때문이다.
3. 케이크 위에 원형틀을 올려 놓고 색소용 시럽을 에어브러쉬로 분사해 '해'와 '노을'을 표현한다.

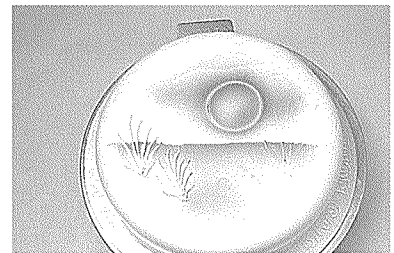


4. 밑면이 주름진 도구를 케이크에 대고 파란색 색소용 시럽을 분사해 '호수'를 표현한다.
* '호수'를 표현할 때는 농도를 조절해 원근감을 나타낸다.



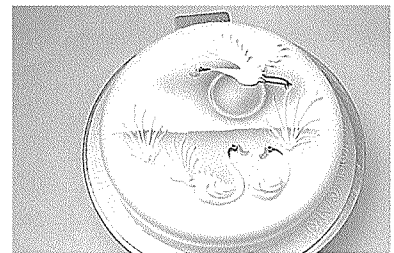
5. 연녹색 색소용 시럽과 휘핑 크림을 섞어 '풀'을 그려 준다.

* '풀'을 그리기 전에 나이프로 풀을 그릴 곳을 그려 놓으면 편리하다.



6. 휘핑크림으로 백조의 '목'과 '몸통', '날개'를 깎는다. 다크 초컬릿 + 휘핑크림으로 백조의 '댕기' 부분을, 빨간 색소용 시럽 + 휘핑 크림으로 '부리'와 '다리'를 깎는다.

* 백조의 목과 몸통은 항변에 짜는데 목은 힘을 적게 주어 가늘게 짜고 몸통은 힘을 많이 주어 굵게 깎는다.



7. 아이스크림 모나카 과자에 빨간 색소 + 휘핑크림으로 '모란꽃'과 '장미꽃'을, 노란색소 + 휘핑크림으로 모란꽃의 '꽃술'과 '장미꽃'을 깎 후 케이크 위에 꽃이 장식한다.



8. 케이크 밑면을 휘핑크림으로 짜 마무리한다.