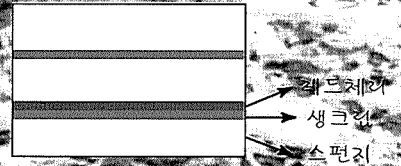


# 케익하우스 엠마(청솔점)

레드체리와 화이트 초콜릿의 만남!

옆면은 작은 모양깍지를 이용해 생크림을 나선형으로 짜주고 윗면은 큰 모양깍지로 시원스럽게 짜주었다. 가운데 부분에 레드체리를 올린 후 화이트 초콜릿을 뿌려 마무리한다. 블루베리를 사용할 경우 레드체리와 달리 다소 탄산이므로 시럽을 약간 섞어서 사용하는 것이 좋다. 화이트 초콜릿 사이로 보이는 레드체리가 단순하면서도 고급스러운 느낌을 준다.

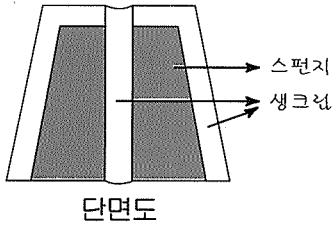


단면도



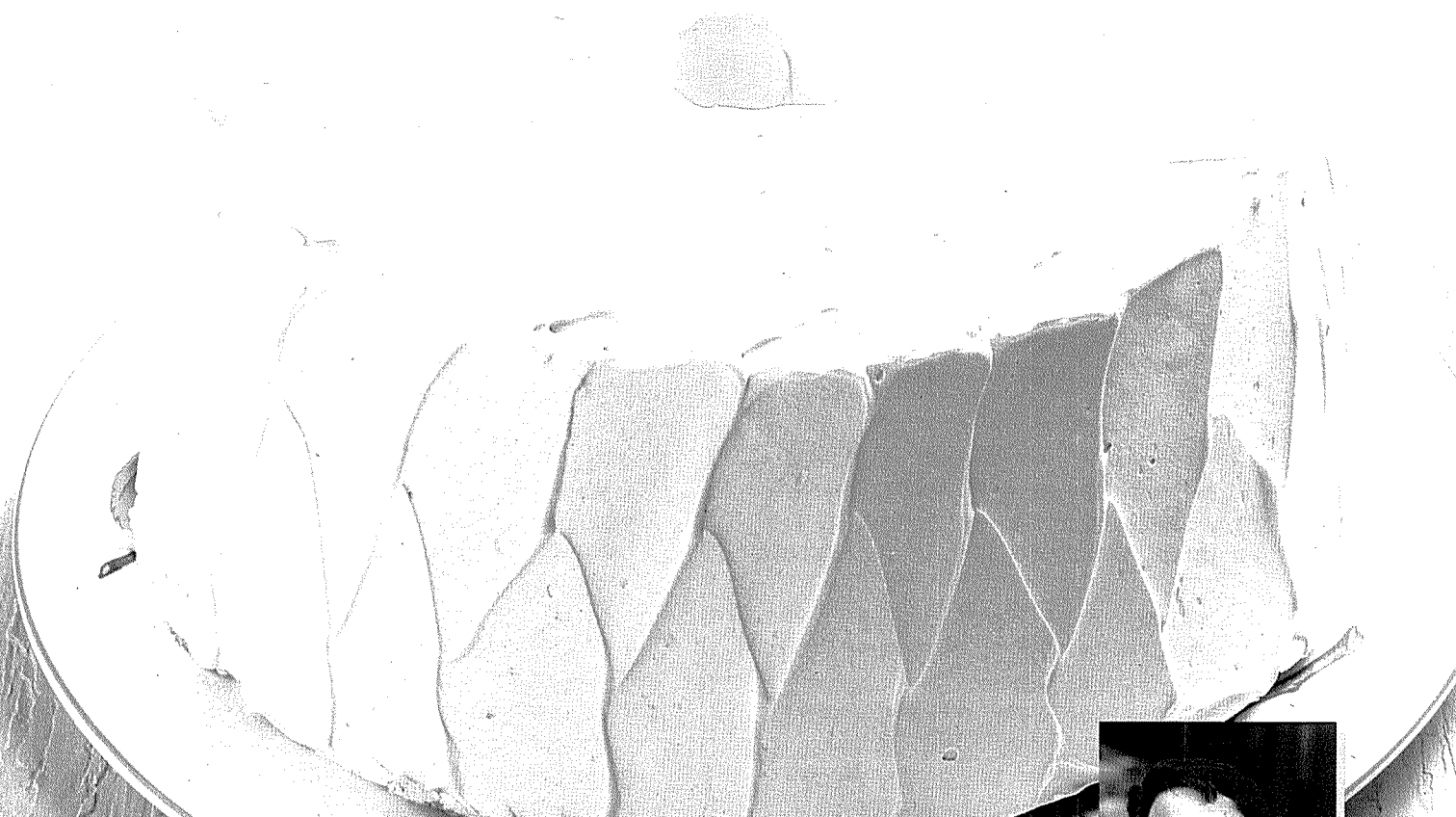
홍희주  
(케익하우스 엠마)

# 라 토르타



## 푸른 물결을 연상시키는 녹차 쉬폰 케이크!

이 제품은 아무런 장식 없이 생크림만을 이용해 깔끔하게 처리했다. 대부분 천연재료를 사용해 식감이 상당히 부드럽다. 쉬폰 스펀지에 기존 녹차의 짙은 맛 대신 단맛이 나는 제과용 녹차를 사용해 맛이 뛰어나고 색상도 독특하다. 가운데 작은 구멍을 중심으로 퍼져나가는 데커레이션이 색상과 잘 어우러져 푸른 물결을 연상시킨다.



### 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 충무로 4가 120-3 진양빌딩 407호 월간 베이커리 생크림 데커레이션 담당자 앞

