

신비로운 케이크 아트

도널드 덕

버터 크림을 이용한 굵기 작업을 기본으로 잼, 꽃 모양짜개를 병행해 '도널드 덕'이 풍선을 들고 하늘로 뜨는 모습을 표현한 기법이다. 어린이가 좋아할 수 있는 디테이션의 소재인 만화 및 영화 캐릭터 그림은 문방구에 가면 구할 수 있다.



▣ 재료 및 도구

- ①밀그림 ②파일판 ③실리콘주걱 ④모양깍지 ⑤색소용 시럽 ⑥스패틀러 ⑦애플리코트 혼당 ⑧미루아(광택제) ⑨스크래치나이프

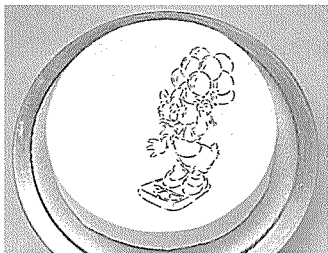
▣ 재료 및 도구 구입처

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. 밀그림 위에 파일판을 대고 문양대로 스크래치나이프로 오려 놓는다.

2. 냉동시킨 버터케이크 위에 파일판을 댄 후 초코 크림(다크초콜릿+버터크림)을 묻힌 실리콘주걱으로 긁어 "도널드덕"을 표현하고 조심스럽게 파일판을 떼어낸다.



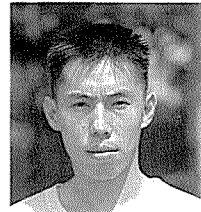
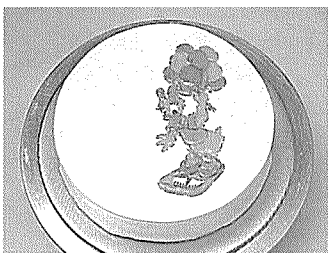
3. 애플리코트혼당과 미루아(광택제)를 2 : 1 비율로 섞어 '잼'을 만든다. 이 잼에 노란색, 청색, 녹색, 분홍색 색소용 시럽을 넣어 각각 4가지의 잼을 만든다.

* 애플리코트혼당과 미루아를 섞어 잼을 만든 후 스타킹에 넣어 짤 뒀 사용해야 종이깍지를 짤 때 잼이 잘 나오게 된다.

4. 노란색, 청색, 분홍색 잼으로 '풍선'을 짤다.



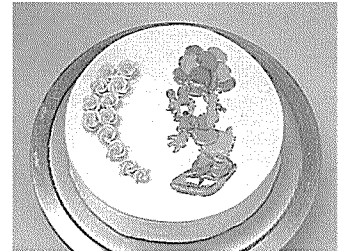
5. 노란색, 청색, 분홍색 잼으로 '도널드 덕'을 짤다.



서승주

15년 경력의 기술인으로 '96 SIBA 실용데커레이션 동상, '96 하이박 데커레이션 은상 수상, MBC '기인열전' 2회 출연, 일본과자전문학교 통신교육 졸업.

6. 분홍색 버터크림(버터크림+분홍색 색소용 시럽)으로 장미꽃을 짤다.



7. 녹색 버터크림(버터크림+녹색 색소용 시럽)으로 장미꽃의 '잎'을 짤 후 버터크림으로 케이크 하단 부분을 짜 완성한다.

밀그림 파일판 보관요령

사용하고 난 파일판은 세척제로 씻고 물기는 수건을 덮어 손으로 꾹꾹 눌러 제거한다. 수건을 사용해 좌우로 닦으면 문양과 문양 사이가 떨어져 버리므로 주의해야 한다. 보관할 때는 문양과 문양사이가 떨어지지 않도록 책갈피에 끼워 놓는다.

밀그림

이렇게 활용하세요



독자 여러분이 데커레이션을 할 수 있도록 밀그림을 제공해 드립니다. 이 밀그림을 복사기로 축소 또는 확대한 후 파일판에 대고 스크래치 나이프로 오리면 문양이 새겨진 파일판을 제작할 수 있습니다. 문양 중 갈색 부분이 칼로 오려야 할 부분입니다. 다른 모양을 원한다면 표현하고 싶은 문양 또는 그림을 구해 칼로 오리면 자기만의 데커레이션을 할 수 있습니다.