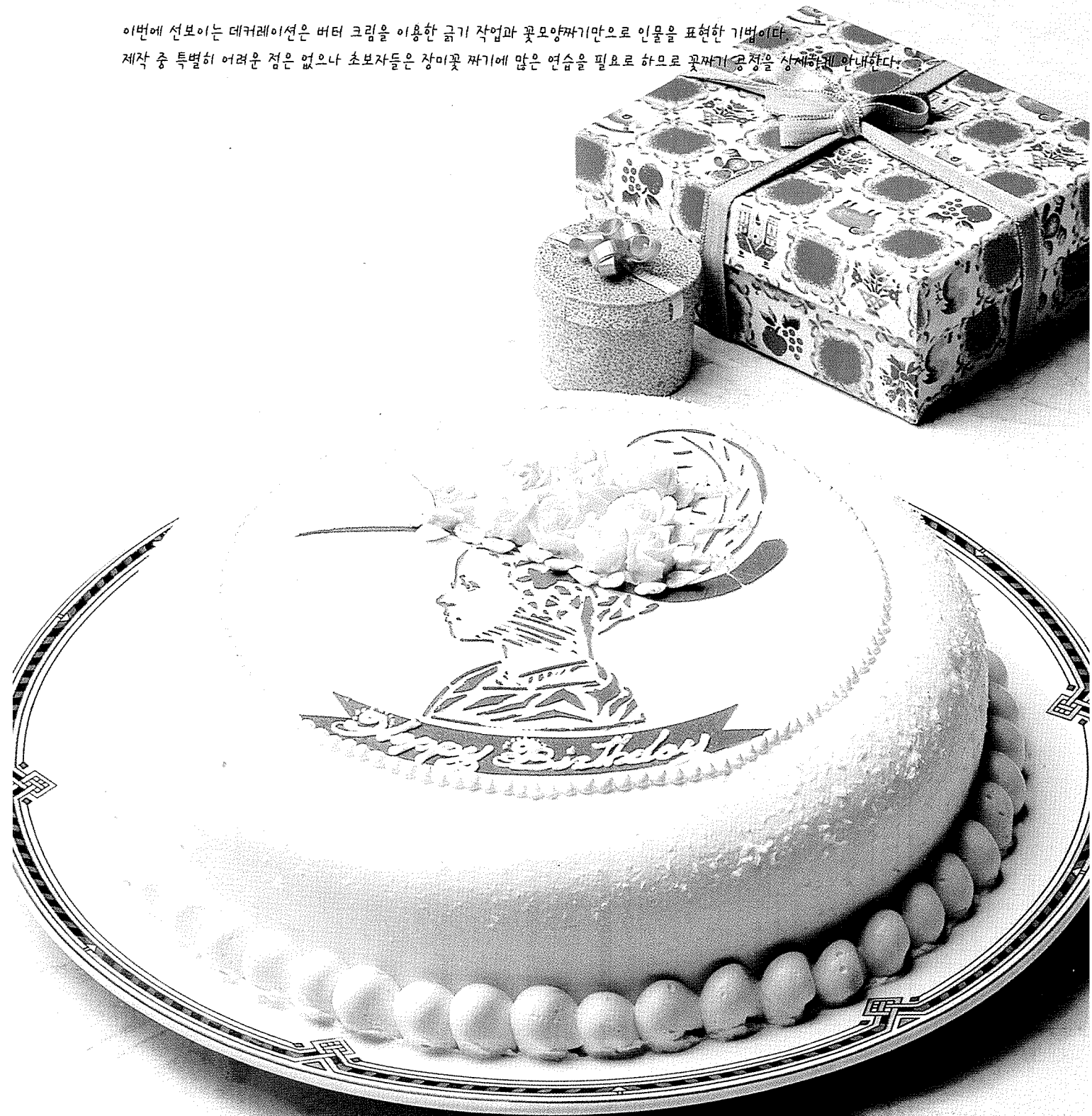


신비로운 케이크 아트

꽃모자를 쓴 여인

이번에 선보이는 데커레이션은 버터 크림을 이용한 굵기 작업과 꽃모양짜기만으로 인물을 표현한 기법이다.
제작 중 특별히 어려운 점은 없으나 초보자들은 장미꽃 짜기에 많은 연습을 필요로 하므로 꽃짜기 공정을 상세하게 안내한다.

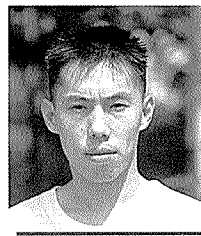


□ 재료 및 도구

- ①밀그림 ②스크래치 나이프 ③파일판 ④실리콘 주걱 ⑤스패틀러 ⑥색소용 시럽

□ 재료 및 도구 구입처

스크래치 나이프는 화방에서 구입할 수 있다. 투명한 상태의 파일판은 문방구에서 구입할 수 있으며 재질은 학생들의 연습장 표지에 부착된 것과 동일하다. 색소용 시럽은 기존의 식용 색소에 술을 섞어 사용하면 된다.



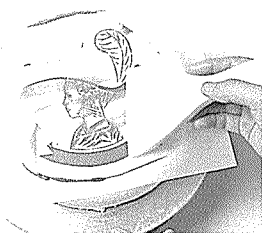
서승주/케익하우스 엠마 미도점
15년 경력의 기술인으로 '95 SBA 실용데커레이션 동상, '96 하이박 데커레이션 은상 수상, MBC '기인열전' 2회 출연, 일본과자전문학교 통신교육 졸업.

□ 만드는 법

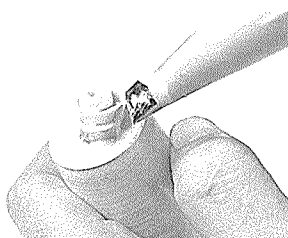
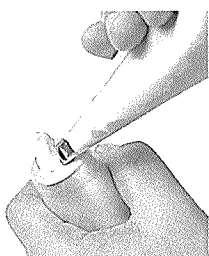
1. 밀그림 위에 파일판을 대고 문양대로 스크래치 나이프로 오린다.

2. 버터크림으로 아이싱한 4호 케이크 위에 2호 크기의 무스를 올리고 무스틀 외부에 화이트 초컬릿을 잘게 깎아 뿌려준 후 냉동실에 보관한다.

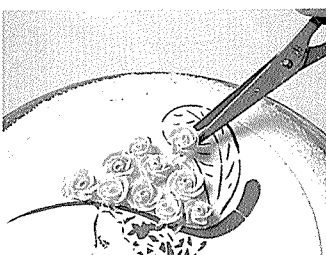
* 화이트 초컬릿을 깎아 뿌리는 것은 버터 크림으로 아이싱한 부분이 매끄럽지 않은 것을 감추기 위해서다.



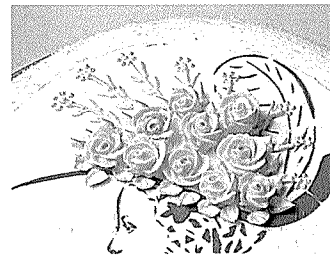
3. 케이크 중앙에 문양을 오려낸 파일판을 대고 초크 크림(다크초컬릿+버터크림)을 묻힌 실리콘 주걱으로 긁어 '인물'을 표현하고 조심스럽게 파일판을 떼어낸다.



4. 장미꽃 받침을 짜고 그 위에 분홍 장미꽃(버터크림+분홍 색소 버터크림 사용)과 노란 장미꽃(버터크림+노란 색소 버터크림)을 짤다. 꽃을 짤 때는 옆면에서부터 시작해 시계 방향으로 돌려가며 몇차례에 걸쳐 짤다.



5. 분홍 장미꽃과 노란 장미꽃 짤 것의 일부분을 가위로 째어 '인물'의 머리 부분에 옮겨 장식한다.



6. 버터크림으로 '인물' 머리 부분에 '안개꽃'을 짜고 버터크림+녹색 색소 버터크림으로 '잎' 부분을 짤다.



7. 인물 하단 부분에 버터크림으로 'Happy Birthday' 글씨를 쓴다.

8. 케이크 밀판으로 옮겨 케이크 일부분과 무스들을 놓았던 부분을 짜서 마무리한다.

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 검은 부분은 칼로 오려야 할 부분입니다. 다른 문양을 원한다면 표현하고 싶은 문양 또는 그림을 구해 칼로 오리면 자기만의 데커레이션을 할 수 있습니다.