

## 과일의 색상으로 포인트를 준 화려한 데커레이션!

이 제품은 제과점에서 일반적으로 사용하는 과일들을 활용해 만들었다.  
다른 케이크에 비해 조금 특이한 것은 일반적으로 얇게 슬라이스해 사용하는 키위를  
조금 두껍게 썰어 체리 사이사이에 세워줌으로 볼륨감을 주었다는 점이다.  
또한 케이크의 가운데 부분은 꿀과 체리로 꽃모양을 만들어 안정감과 화려함을 주었다.



송영만 / 뉴욕제과



## 제철과일을 이용한 꽃모양 데커레이션!

이 제품은 생크림과 쿨을 넣어 3단 샌드한 케이크에 겨울 과일 쿨을 이용해 화려한 꽃모양으로 장식했다. 케이크가 1호 사이즈이기 때문에 많은 양의 쿨이 필요하지 않고 화사한 빛깔의 과일을 볼륨있게 깔아 원래보다 크게 보이는 효과가 있다. 또한 쿨로 장식한 케이크의 가장자리에 원뿔모양의 생크림을 짜주어 변화를 주었다.

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 보내주시면 선발해서 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