

시원한 느낌에 포인트를 준 심플한 데커레이션



더운 여름을 맞아 시원한 느낌이 나도록 색상과 디자인을 조화시킨 케이크이다. 딸기와 메론 시럽을 이용해 단순하면서도 세련되게 장식했고 크림 색상을 부드럽게 처리했다. 체리와 복숭아를 부채꼴 모양으로 배치한 상태에서 오른쪽으로 공간을 터서 색감 뿐만 아니라 구성도 시원하게 했다.



김기현/김상염제과학원

이탈리안머랭과 토치램프를 이용한 화려한 데커레이션



이 제품은 이탈리안 머랭과 생크림을 이용한 데커레이션으로 토치 램프로 색을 준 점이 특징이다. 과일을 이용하는 대신 생크림의 무늬를 선명하게 강조해 색다른 느낌의 케이크를 연출했다. 전체적으로 대칭과 균형이 잘 이루어 졌으며 반복적인 모양 위에 황도와 체리로 화려하게 장식했다.

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 선별해서 게재 여부를 연락해 드리겠습니다. 창의성 있는 제과인들의 많은 참여 바랍니다.

보내실 곳 : 서울시 중구 총무로 4가 120-3 진왕빌딩 407호

월간 베이커리 생크림 데커레이션 담당자 앞



김려숙/성심당 기술교문