풍요로움이 느껴지는 데커레이션

이 제품은 옆면을 모양 깍지 대신에 스패틀러를 이용해 역동적인 볼륨감을 강조했다. 윗면은 가을의 풍요로움을 표현하기 위해 선이 굵은 생크림 장식과 과일을 풍부하게 사용해 장식했다.

단조롭지 않도록 케이크의 가운데 부분에 키위, 복숭아, 생크림, 체리를 이용해 꽃 모양으로 연출했으며 과일 색의 조화에 초점을 두고 데커레이션한 것이 특징이다.

박영선 / 현대제과기술학원

원형과 직선이 조화된 데커레이션

원형의 생크림 케이크 위에 과일을 직선으로 배열한 이 제품은 전체적으로 깔끔함을 느낄 수 있다. 비교적 작업이 용이하고 과일의 색깔을 조화롭게 대비시켰으며 생크림 장식을 조개 모양으로 짜주었다. 케이크 위에 포도를 이용해 포인트를 주고있다.

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

조영권 / 프레지던트호텔