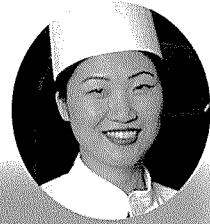


심플한 디자인이 돋보이는 데커레이션!

생크림과 가장 잘 어울리는 과일을 이용한 제품으로 일반 케이크에 비해 다양한 과일을 사용했을 뿐 아니라 과일을 큼직하게 썰어 풍성함을 연출했다.

또한 케이크 장식용으로 사용하는 블루베리는 바로 케이크에 올리면 변질 우려가 있으므로 미리 설탕에 졸여 토핑해야 깔끔하게 장식할 수 있다. 이번 케이크는 윗면을 장식한 과일을 잘게 썰어 넣어 2단 샌드하였으며 옆면은 깨끗하게 아이싱한 후 구워 부순 슬라이스 아몬드로 장식해 심플함을 강조했다.

호텔 에미가 / 서윤주



독특한 아이싱기법의 데커레이션!

일반적으로 아이싱하는 생크림데커레이션에서 탈피, 세르클들을 이용한 제품이다, 세르클들 옆면에 생크림을 듬뿍 바른 후 스펀지를 넣고 찰주머니로 생크림을 넣어 샌드한 후 다시 스펀지를 덮는다, 그 위에 세르클들 가득 생크림을 넣은 후 윗면을 스파틀러로 깨끗하게 긁어낸다, 이것을 냉동실에 얼린 후 토치램프 등을 사용하여 꺼내면 깔끔하게 아이싱한 것과 같은 효과를 얻을 수 있다, 세르클들에서 빼낼 때는 반드시 밑에 병 등을 놓고 위에서 아래로 빼내야 모양의 변형 없는 깨끗하고 심플한 제품을 얻을 수 있다.

한국재과기술학원 / 이건영



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 충무로 4가 120-3 진영빌딩 407호
 월간 베이커리 생크림 데커레이션 담당자 앞

