

네모난 모양의 독특한 생크림케이크



일반적으로 생크림 케이크가 원형이라는 기존의 선입관에서 탈피한 직사각형 모양의 제품이다. 스펀지 위에 생크림을 두 번 돌려 짜서 크기는 작지만 과일을 충분히 샌드할 수 있도록 하여 풍성한 느낌이 나도록 한 것이 특징이다. 이 제품은 파운드 박스에 포장 가능해 포장 비용을 줄일 수 있는 장점이 있다. 한편 스펀지 제조는 철판을 이용하면 된다. 이 케이크는 현재 라미듀방에서 개당 1만원에 판매 중이다.



이용숙 / 라미듀방

독특한 테커레이션의 생크림 케이크를 찾습니다

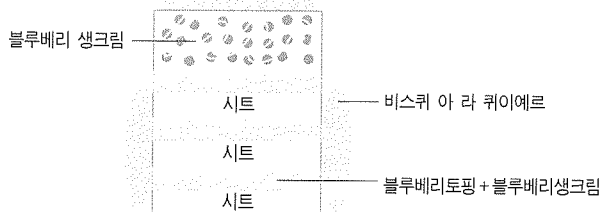
기존의 데커레이션과 다른 생크림 케이크를 찾습니다. 독특하면서도 쉽게 따라할 수 있는 생크림 데커레이션 기법을 가지신 분은 제품의 사진과 전화번호, 이름을 보내주시면 선별해서 게재 여부를 연락해 드리겠습니다. 창의성 있는 제과인들의 많은 참여 바랍니다.
 보내실 곳 : 서울시 중구 충무로 4가 120-3 진양빌딩 407호
 월간 베이커리 생크림 테커레이션 담당자 앞

블루베리의 조화미가 돋보이는 데커레이션



이 제품은 시트 위에 블루베리 생크림을 쌓은 후 그 위에 다시 백색 생크림을 원형의 물결 모양으로 짜고 중앙에는 블루베리를 토핑한 후 금박 장식이 된 초콜릿 플레이트를 세워 세련되게 장식했다. 백색 생크림 부분은 블루베리 시럽과 금박을 이용해 우아하면서도 고급스럽게 구성하는데 주안점을 두었다. 비스퀴 아 라 퀴에르 돌레를 빨간색 리본으로 처리하여 전체적인 색의 조화와 함께 포인트를 주어 마무리 했다.

■ 단면



임경남 / 니폴레옹과자점 (잠실점)