

# 마지팬

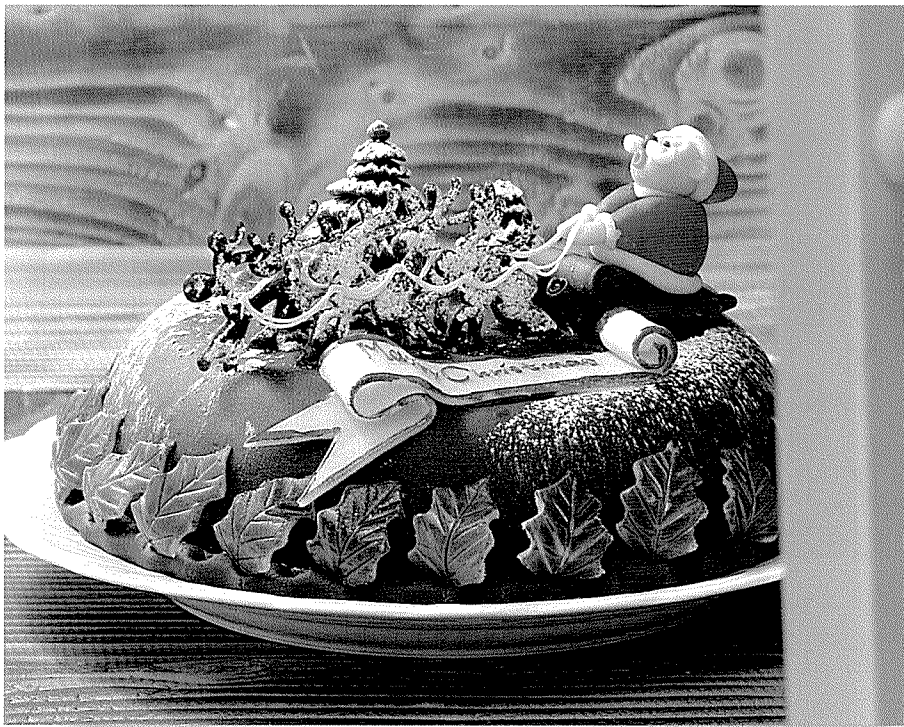
이번호부터는 마지팬을 이용한 케이크 데커레이션을 소개하기로 한다.

마지팬은 아직까지 보편화되지 않은 재료지만 케이크에 조형물을 만들어 장식하면 아기자기하고 예쁜 데커레이션을 할 수 있는 것이 특징이다. 특히 크리스마스에 산타와 루돌프 등을 만들어 케이크 위에 놓으면 한층 더 분위기를 좋게 한다. 빨리 굳기 때문에 만드는 순서에 주의하고 세심한 공정을 필요로 하기 때문에 숙련을 위해서는 꾸준한 노력이 필요한 데커레이션 기법이다.

<진행 / 정한상 jeong@mbakery.co.kr>



위재상/ 바인하임



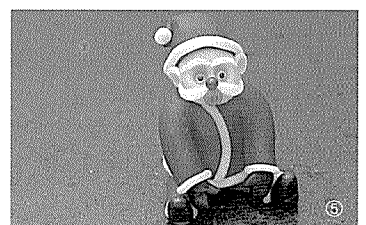
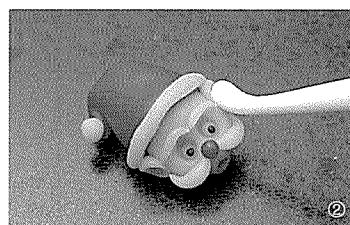
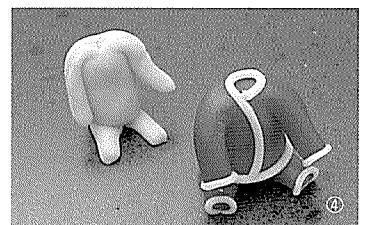
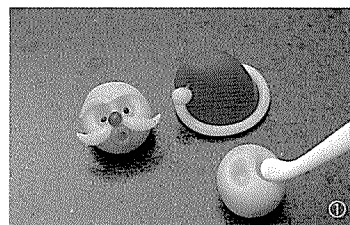
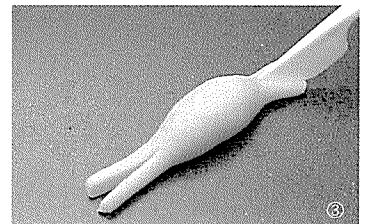
## 산타

### 만드는 법

- 1 마지팬 스틱으로 머리의 눈부분을 눌러준다. <사진 1>
- 2 산타에 귀를 붙인 다음 마지팬 스틱을 이용해 눌러준다. <사진 2>
- 3 몸통을 비벼 만든 후 마지팬 칼로 팔, 다리 부분을 갈라 준다. <사진 3>
- 4 ③에 마지팬을 밀어पर्기 해 바지를 만들어 입힌 후 옷옷을 입힌다. <사진 4>
- 5 ④에 장갑, 신발을 붙인 후 머리를 결합해 완성한다. <사진 5>

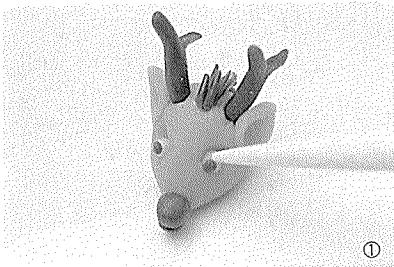
### Point

세공용 마지팬은 설탕과 아몬드 비율이 2:1인 것을 쓰고  
과자용은 1:1인 것을 사용한다.

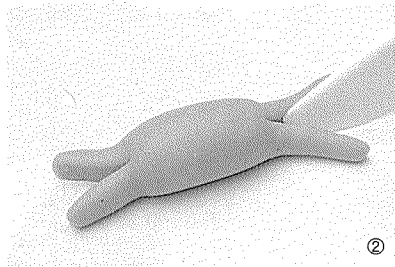




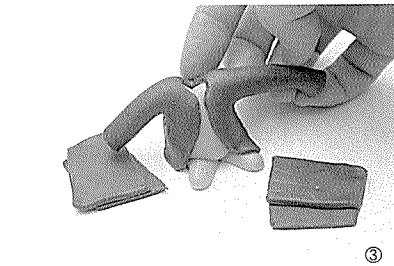
## 루돌프



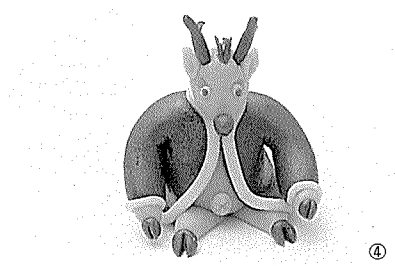
①



②



③



④

### 만드는 법

- 1 산타와 같은 방법으로 머리를 만든 후 뿔과 코를 붙이고 눈을 만들어 붙인다. <사진 1>
- 2 몸통을 만들고 마지팬 칼로 앞발과 뒷발을 갈라준다. <사진 2>
- 3 ②에 마지팬을 밀어पर्기 후 몸통에 붙여 색운 후 좌우를 재단한다. <사진 3>
- 4 ③에 앞굽과 뒷굽, 배꼽을 만들어 붙인 후 머리를 붙여 완성한다. <사진 4>

### Point

제품은 대리석 위에서 제조하고 색소 첨가시 30% 정도 분당을 첨가한다.