

머랭 장식물



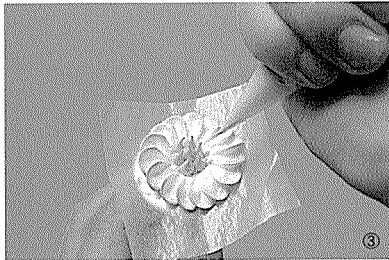
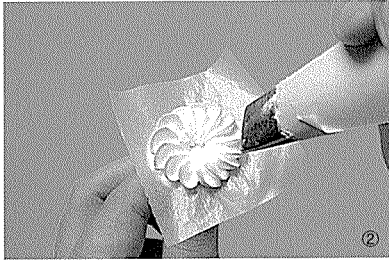
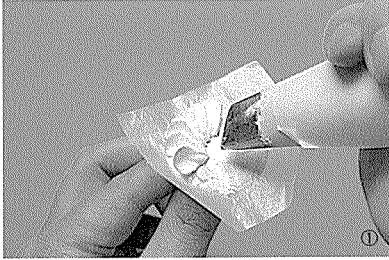
오병호
대한제과기술학원 부원장



이번 호는 다알리아,
카네이션, 백조를 소개한다. 머랭을
이용해 데커레이션 할 때 가장
중요한 것은 표현하고자 하는 장식물
의 구도와 각각의 크기 등이
균형있게 조화를 이뤄야 한다. 또
장식물을 구성하는 선이 뚜렷하면서
깔끔하게 처리되어야 한다.
이는 숙련을 필요로 하므로 초보자는
연필 등으로 연습한 후 실전에
임하는 것이 좋다. 색상도 되도록
실제 색채에 가깝게 만드는 것이
중요하다.

<진행> 정한상 jeong@mbakery.co.kr

데이저꽃



- 1 장미꽃 짤 때 사용하는 못 위에 네모난 유산지를 깔고 꽃잎을 짜준다.
- 2 꽃을 짤 때 못을 잡은 왼손도 오른손과 같이 돌려준다.
- 3 중앙에 꽃심을 짜준다.

장식용 머랭

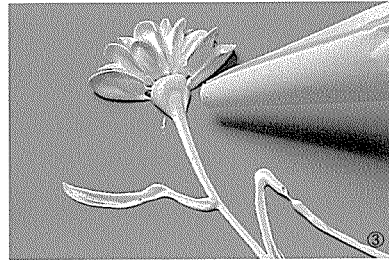
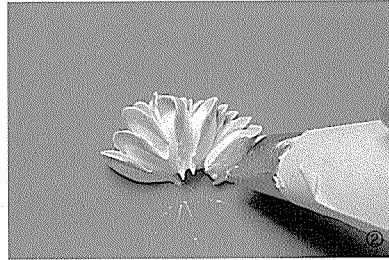
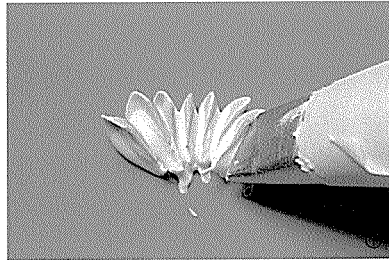
재료

흰자 100g, 설탕 170g, 분당 24g

제조과정

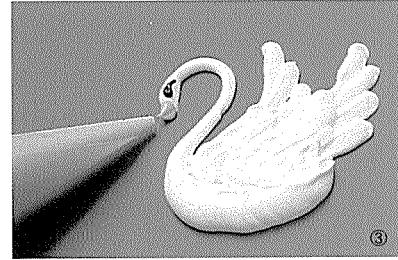
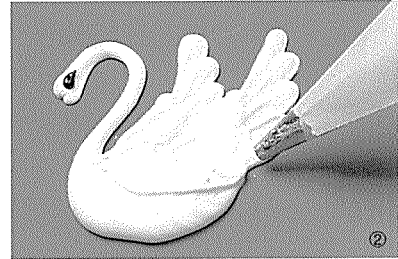
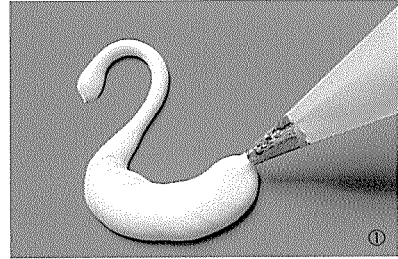
- ① 믹싱볼에 흰자와 설탕을 혼합하여 50°C 정도로 증탕한다.
- ② ①을 공기 포집해 머랭을 만든다.
- ③ 분당을 가볍게 혼합하여 마무리한다.

카네이션



- 1 장미꽃 모양까지로 두가지 색을 넣어 부채꼴 모양으로 짜준다.
- 2 ①의 꽃잎 사이마다 꽃잎의 길이를 잘 조절하며 반복해 짜준다.
- 3 원형모양까지로 줄기와 꽃잎을 짜준다.

백조



- 1 지름 3mm 원형까지로 몸통을 짜준다.
- 2 눈과 날개를 짜준다.
- 3 부리를 짜주어 마무리 한다.