

머랭 장식물

지난호까지는 초콜릿 장식물을 응용한 데커레이션에 대해 연재했다. 이번호부터는 케이크 장식물 중 하나인 머랭을 이용한 제품을 소개하기로 한다. 머랭은 버터와 달리 흰색으로 화려한 색깔을 낼 수 있으며 시간 날 때 장식물을 짜두면 한달 분도 비축할 수 있는 것이 특징이다. 머랭 꽃 장식물은 짜놓은 후 굳은 다음에 케이크 위에 놓아야 중심을 잡을 수 있으며 다양한 모양의 꽃을 제조할 수 있다.

<진행 / 정한상 jeong@mbakery.co.kr>



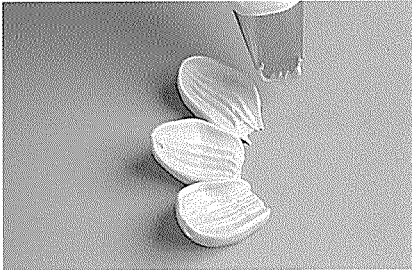
오병호 / 대한제과기술학원 부원장



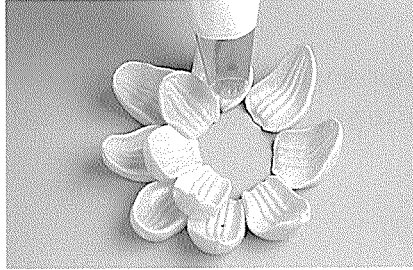
재료 장식용 머랭, 식용색소

만드는 법

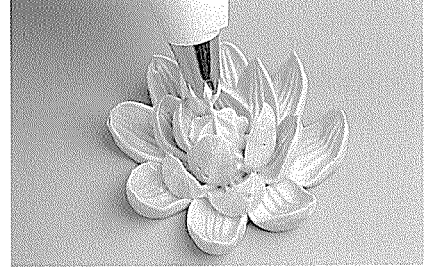
연꽃



1 연꽃모양 각지로 연꽃잎을 짜준다.



2 연꽃잎이 세겹이 되도록 ①의 안쪽으로 짜준다.



3 연꽃 중앙에 꽃심을 짜준다.

장미꽃



1 꽃심을 짤 때 지름 1cm정도의 원형 모양각지로 3cm 높이로 짜준다.(꽃심을 한바퀴 돌려 짜줄 때 왼손도 같이 돌려준다.)



2 ①의 둘레에 꽃잎 3개를 삼각형 모양으로 짜준다.

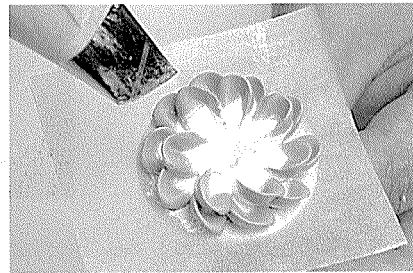


3 ②에 꽃잎 7개를 균형에 맞추어 짜준다.

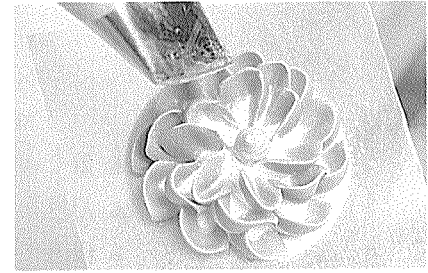
다알리아



1 장미꽃 짤 때 사용하는 못위에 네모난 유산지를 깔고 그 위에 꽃잎을 짜준다.



2 다알리아잎을 짤 때 못을 잡은 왼손도 오른손과 같이 돌려준다.



3 꽃의 중앙에 꽃심을 짜준다.