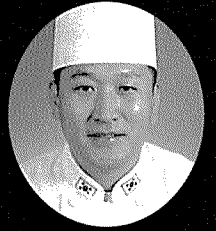


마지팬

이번 호에서는 지난 호에 이어 마지팬 장식을 진행한다.

마지팬은 섬세한 부분까지 표현할 수 있어 케이크 위에 장식하면 아기자기한 멋을 더한다. 졸업식, 발렌타인데이 등 특별한 행사가 많은 2월. 여러 모양으로 응용가능한 마지팬으로 의미있는 날을 위한 특별한 케이크 장식을 해 보자.

<진행 / 이경은 kelee@mbakery.co.kr>



위재상 / 바인하임

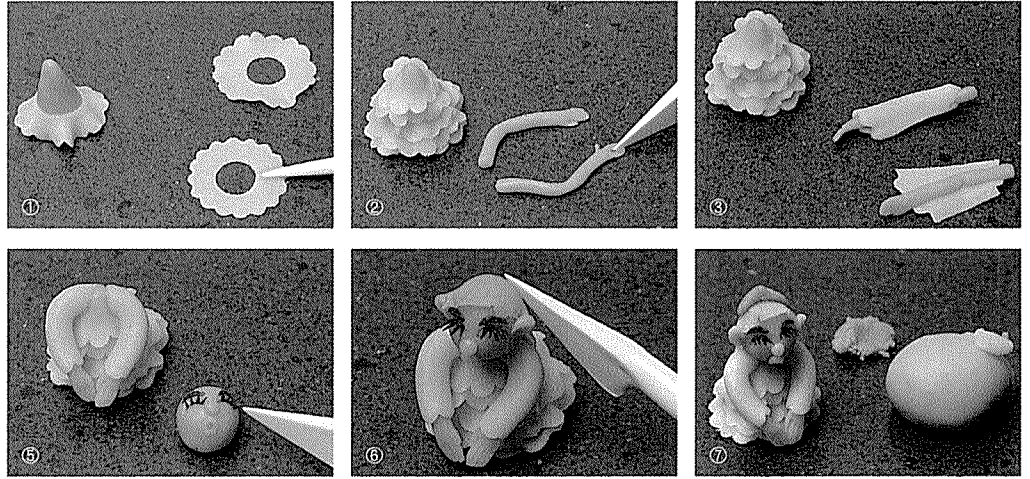


Point

1. 광택을 내고 싶을 때는 럼주에 코코아 가루를 녹여 사용한다.
2. 마지팬 착색 방법으로는 미리 마지팬에 색소를 넣어서 반죽하는 방법, 모양을 만든 뒤에 에어브러시로 색을 들이는 방법, 붓으로 그리는 방법 등이 있다.



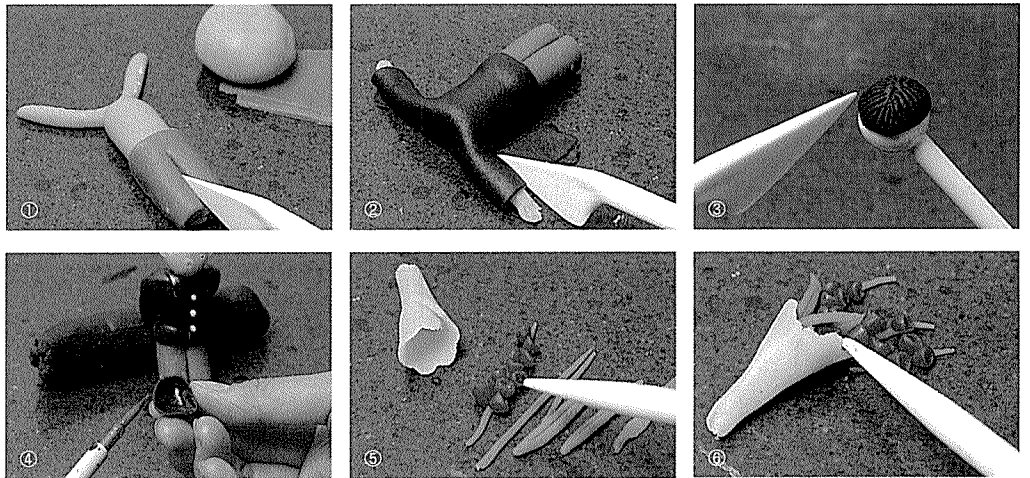
소녀 만드는 법



- 1 살색 마지팬을 원뿔형으로 빚어 몸통을 만든다.
- 2 얇게 민 흰색 마지팬을 모양틀로 찍은 후 스틱으로 눌러 레이스 주름을 잡아 ①에 겹겹이 색운다. <사진 1>
- 3 살색 마지팬을 가늘게 밀어 팔을 만들고 마지팬 칼로 손모양을 낸다. <사진 2>
- 4 흰색 마지팬으로 옷소매를 만들어 ③에 두른다. <사진 3>
- 5 살색 마지팬을 둥글려 머리모양을 만들고 칼로 눈을 표시한다. <사진 4>
- 6 가늘게 민 초콜릿색 마지팬을 칼로 눌러 붙여 눈썹을 만든다. <사진 5>
- 7 노란색 마지팬을 얇게 민 후 가장자리를 칼로 자국을 내어 머리카락을 표시한다. <사진 6>
- 8 ⑦ 위에 리본 모양을 낸 분홍색 마지팬을 붙여 마무리한다. <사진 7>



소년 만드는 법



- 1 살색 마지팬을 원뿔형으로 밀어 한쪽을 가늘게 만든 후 마지팬 칼로 반을 갈라 팔을 만든다.
- 2 원통부분에 직사각형으로 민 파랑색 마지팬을 둘러 바지를 입힌다. <사진 1>
- 3 초콜릿색 마지팬을 밀어 퍼서 상의를 만들어 입히고 단추를 장식한다. <사진 2>
- 4 소녀와 같은 방법으로 머리와 얼굴을 만든다.
- 5 둥근 봉에 초콜릿색 마지팬을 섞워 모양을 잡고 칼로 그어 머리카락 모양을 낸다. <사진 3>
- 6 ⑤에 계란물을 발라 ④에 붙여 머리를 완성한다. <사진 4>
- 7 초록색 마지팬을 가늘게 밀어 일정한 길이로 여러 개를 잘라 줄기를 만든 다음 꽃을 만들어 스틱으로 눌러 붙인다. <사진 5>
- 8 흰색 마지팬을 만 후 ⑦을 끼워 넣는다. <사진 6>