

데커레이션 사인판 200% 활용하는 법



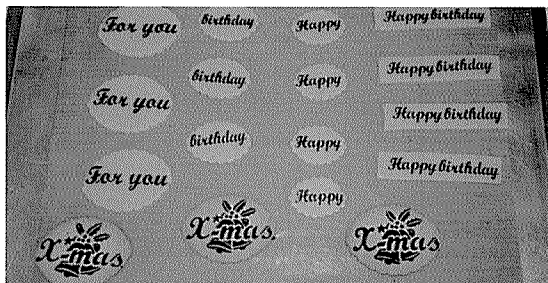
채동현 / 빵굽는 셰프의 꿈 대표

쿠키의 수요가 많은 발렌타인데이와 화이트데이를 앞두고 현장에서 바로 활용할 수 있는 쿠키 사인판 활용법을 알아보았다. 최근 쿠키의 종류와 디자인이 다양해져 이전에 판매하던 평범한 쿠키만으로는 고객의 시선을 사로잡기 힘들기 때문에 쿠키 꾸미기에 관한 연구가 필요하다.

이번에 소개되는 '데커레이션 스텐실 사인판'은 제과 도구상에서 쉽게 구입할 수 있는 제과도구이다. 일반 제과점에서

장판 또는 얇은 플라스틱 등을 잘라 만든 사인판에 비해 스텐실로 만든 사인판은 쿠키 반죽에 완전히 밀착돼 초코 반죽이 옆으로 퍼지지 않는 장점이 있다.

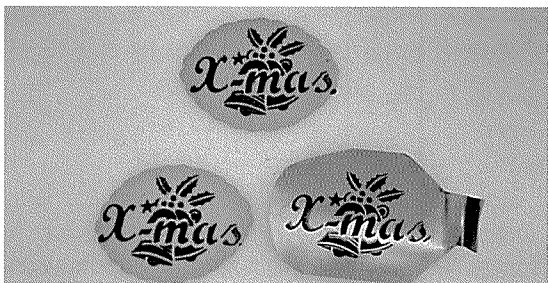
여기에 한가지 아이디어를 덧붙이자면, 데커레이션 스텐실 사인판의 모양에는 한계가 있어 자신이 원하는 문자, 그림과 다소 차이가 날 수 있는데 이때에는 기존의 사인판에서 필요한 부분을 제외한 나머지 부분에 셀로판 테이프(스카치 테이프)를 붙인 후 사용하면 된다. 또한 사인판의 가장자리의 여유부분을 가위로 잘라내고 손잡이를 만들어 사용하면 철판에 배열한 쿠키 위에 문자 또는 그림을 굽기에 편리하다. [예]



쿠키반죽 위에 초코반죽으로 문자와 그림을 굽어냈다.



기존 사인판에서 불필요한 부분은 스킨 테이프를 붙인 후 사용한다.



원하는 크기로 자른 후 손잡이를 만들어 사용하면 편리하다.

참고하세요!

쿠키를 장식할 초코반죽 (파트 아 데코르)

재료 중량(g)

버터 160, 분당 160, 흰자 160, 박력분 80, 코코아 가루 60

만드는 법

- 1 불에 버터와 분당을 넣고 섞은 후 흰자를 조금씩 넣으며 섞는다.
- 2 ①에 체친 박력분과 코코아 가루를 넣고 섞은 후 사용한다.