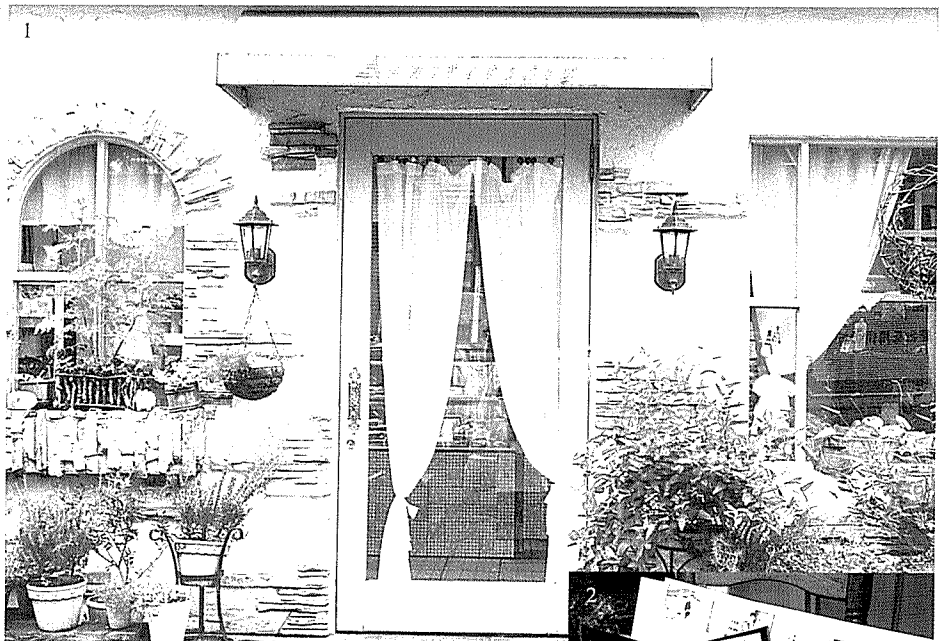
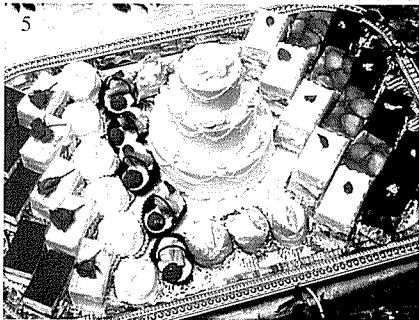
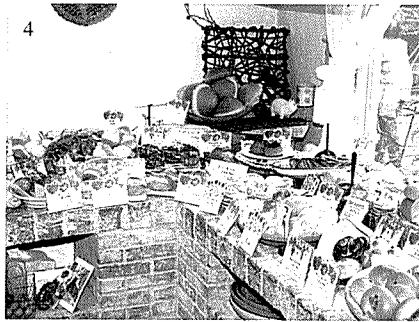




Anniversary Bakery & Cafe

## Berry Box & Rose Box



- ① Anniversary에서는 제품 판매, 주문 제작 뿐만 아니라 웨딩케이크 제작을 배우려는 일반인들에게 교육도 실시하고 있다.
- ② 다양한 케이크의 샘플 사진과 그동안 구입한 고객들의 행사 장면 사진을 앨범으로 만들어 고객들의 선택을 돕고 있다.
- ③ 데코레이션과 맛의 균형있는 조화. 슈거 아트의 화려하고 정교한 점과 앙과자의 맛, 두 장점을 최대한 살리고자 노력하고 있다.
- ④ 매장에서 판매하는 일반 제품에도 Anniversary만의 개성을 표현하기 위해 소카드 하나하나 정성을 기울인다.
- ⑤ 웨딩케이크와 다양한 맛과 색의 디저트용 케이크를 함께 구성, 눈과 입을 모두 만족시킨다.

‘보여주기 위한’ 웨딩케이크가 아닌 ‘먹을 수 있는’ 웨딩케이크를 보급시키고 있는 일본의 애니버서리(Anniversary). 이 점포는 맛있는 배합과 화사한 분위기의 데코레이션을 통해 그동안 공예 개념으로만 인식돼 온 웨딩케이크의 이미지를 바꿔 놓은 동경의 색다른 양과자 전문점이다. ‘기념일(Anniversary)’이라는 점포명에 걸맞게 모토하시(本橋) 웨프



와 전직원들은 ‘특별한 날’을 더욱 특별하고 행복하게 만

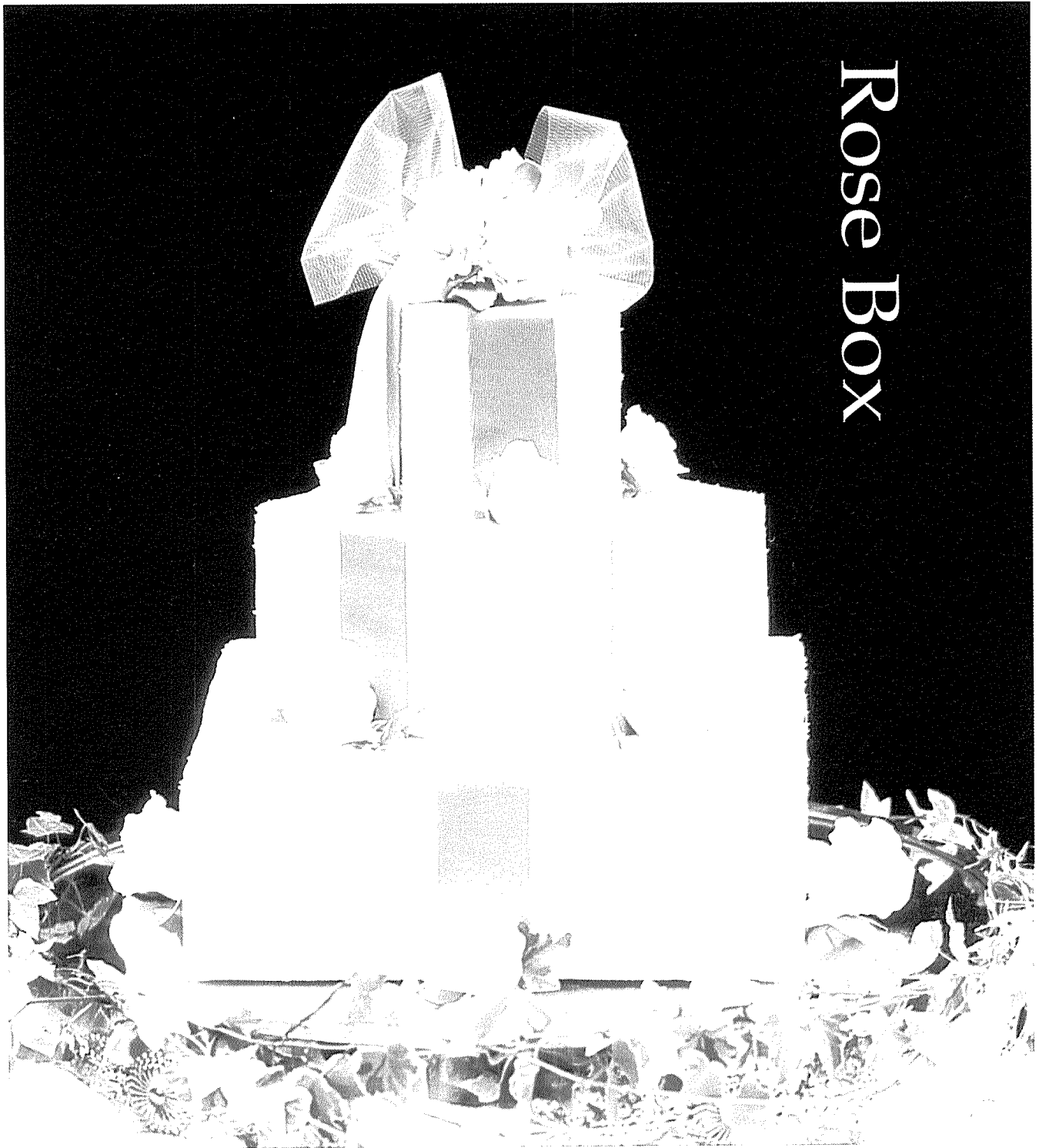
드는 것을 목표로 제품을 제작한다. 다양한 이벤트에 적절한 이 곳의 케이크들은 이미 많은 매 스킴을 통해 유명해져 결혼식 시즌이나 특수절 때는 폭주하는 주문에 눈코 뜰 새 없이 바쁘다.

현재 점포가 개설된 곳으로는 동경의 南青山(미나미아오야마)와 早稻田(와세다) 2개 점포로, 내년에는 홋카이도와 나고야에도 점포를 오픈할 예정이다. 또한 앞으로 하와이, 한국 등 외국에도 점포를 개설할 계획을 적극적으로 검토 중에 있다.

본지는 지난해 한국인으로서 최초로 Anniversary의 정사원이 된 정승호씨의 진행에 따라 이 점포의 다양한 웨딩케이크 제조법을 연재한다.

오너 웨프 / 本橋雅人(모토하시 마사히토)

- 1958년생. ‘스리제’, ‘마루메종’ 등에서 근무 ● 슈거 아트 공부를 위해 영국 유학
- 긴자의 ‘카페 블랑’에서 5년간 웨프 역임 ● 31세에 Anniversary 오픈



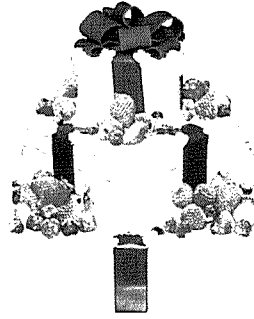
# Rose Box

제품 설명 - 大, 中, 小 BOX 모양의 '제누아즈'를 3단으로 쌓아 연출한 웨딩케이크로 딸기로 장식한 Berry Box와 함께 인기가 매우 좋은 제품이다. 만드는 법은 세부 장식만 다를 뿐 Berry Box와 동일하다.

가격은 크기 및 특별 주문 사항에 따라 달라지지만, 대개 60명분이 45,000엔, 80명분이 55,000엔에 판매된다.

이 외에 소규모 연회를 위한 1단이나 2단 케이크의 경우 25,000엔~40,000엔 정도의 예산에서 선택이 가능하다.

# Bentley Milk



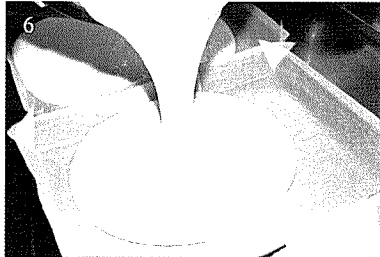
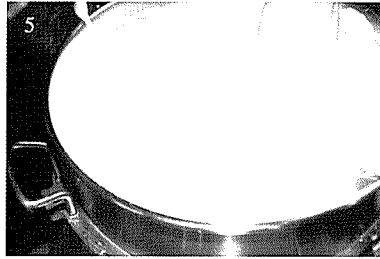
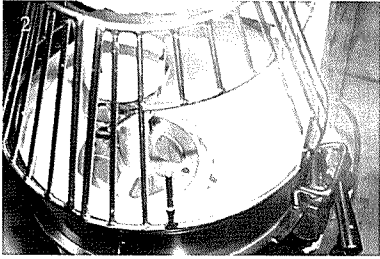
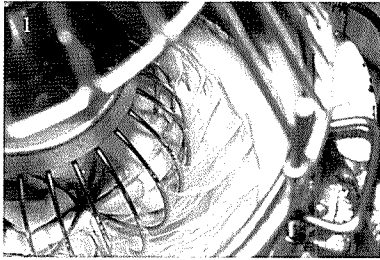
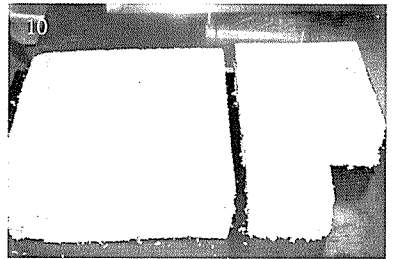
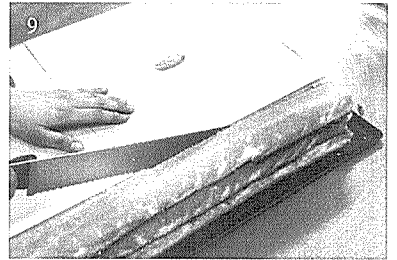
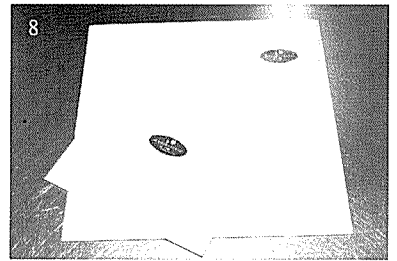
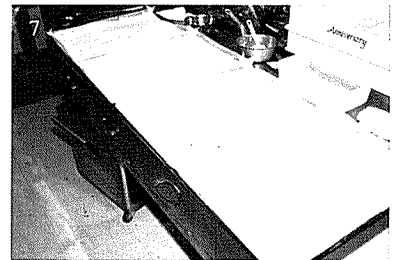
제누아즈 - 철판 60cm×40cm 4장분

## 재료 중량(g)

계란 44개, 그라뉴당(설탕) 1,400, 물엿 132, 박력분 1,000, 버터 180, 우유 82

## 만드는 법

1. 믹싱볼에 계란, 그라뉴당(설탕), 물엿을 넣고 고속으로 8분 정도 거품을 올린다. <사진 1>
2. 거품이 어느 정도 올라오면 중·저속으로 5분 정도 믹싱해 기포를 안정시킨다. <사진 2>
3. ②가 안정되면서 모양이 그려질 정도의 점도가 되면 체친 박력분을 넣고 섞는다. <사진 3, 4>
4. 우유와 녹인 버터를 ③에 천천히 섞어준다. <사진 5>
5. 철판 4장에 반죽을 골고루 나누어 팬닝한 후 200°C에서 20분 정도 구워낸다. <사진 6, 7>
6. 아크릴판을 세가지 크기의 정사각형으로 잘라 본을 만들어 놓는다. <사진 8>
7. 구워낸 '제누아즈' 표면의 껍질을 잘라내 3장을 겹쳐 쌓은 후 ⑥의 본을 대고 자른다. <사진 9, 10>
8. ⑦을 건조되지 않도록 랩이나 종이로 싸서 보관한다.



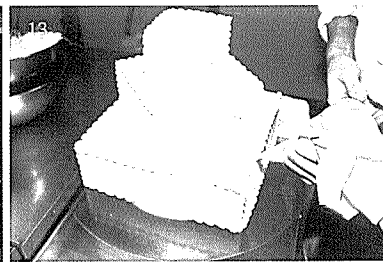
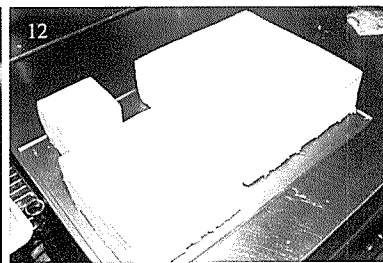
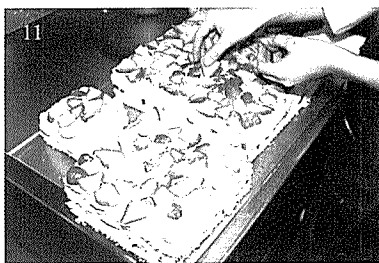
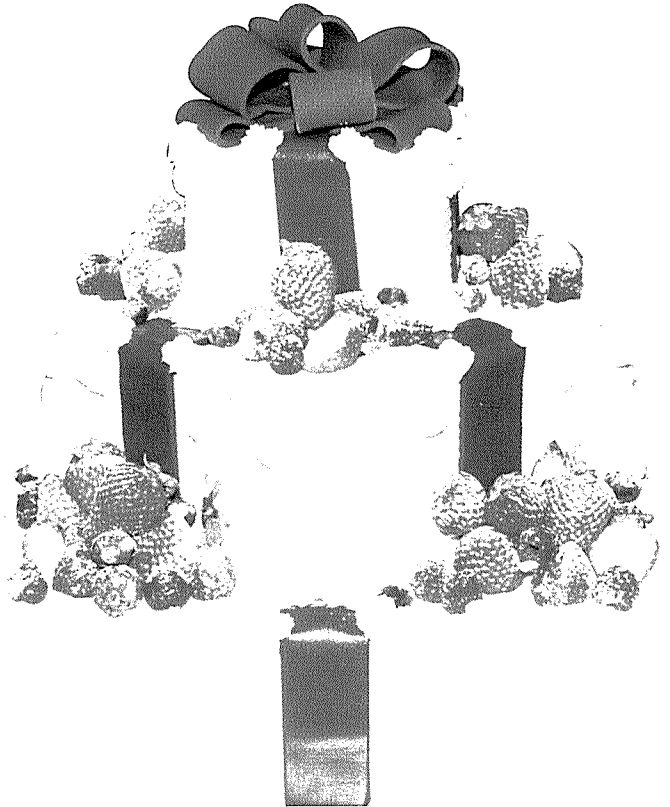
## 데코레이션

### 재료 중량(g)

생크림(유지방 45%) 2,000, 생크림(유지방 27%) 1,000,  
 쿠앤크로 30, 바닐라 오일 3, 딸기 슬라이스 적당량  
 장식물 - 생딸기, 산딸기, 블루베리

### 마무리하는 법

1. '제누아즈' 위에 휘핑한 생크림을 바른 후 5mm 두께로 슬라이스한 딸기를 가득 올려 3단으로 샌드한다. <사진 11>  
 ※ 딸기의 당도가 높지 않을 경우에는 통조림 복숭아를 함께 섞어 샌드해도 좋다.
2. 대, 중, 소의 케이크를 각각 아이싱한 후 냉장고에 하루 동안 보관시켰다 꺼내어 다시 한번 2차 아이싱한다. <사진 12>  
 ※ 1차 아이싱한 후 바로 3단을 쌓아 올리면 깔끔하지 않고 무너지기도 쉬우므로 냉장고에 하루 보관한다.
3. ②를 3단으로 쌓아 올린 후 휘핑한 생크림을 모양 내어 짜준다. <사진 13>
4. 딸기, 산딸기, 블루베리 등을 올린 후 분당을 뿌려준다.
5. 리본, 생화 등으로 장식해서 마무리한다.



### 글 · 사진 / 정승호

일본 동경제과학교 양과자과 졸업

2000년 동경제과학교 유학생 기술대회 '버터크림' 부문 우수상

2001년 동경제과학교 유학생 기술대회 '치즈를 사용한 양과자' 부문 최우수상

2001년 일본 Anniversary 입사, 현재 재직 중