

Anniversary의 웨딩케이크

무더위가 지나가고 본격적인 결혼 시즌이 되었다.

결혼식을 더욱 빛나게 하는 다양한 웨딩케이크로 주목받고 있는 점포, 동경의 Anniversary.

그 날의 주인공과 하객들을 위해 늘 독특하고 화려한 제품을 준비하는

Anniversary의 정성어린 케이크들을 소개한다.

Anniversary 오너 셰프
本橋雅人(모토하시 마사히토)
1958년생. '스리제', '마루메종' 등에서 근무
슈거 아트 공부를 위해 영국 유학
긴자의 '카페 블랑'에서 5년간 셰프 역임
31세에 Anniversary 오픈



Happy Wedding

일생에 단 한번뿐인 결혼을 누구보다도 행복하게 만들어 줄 특별한 선물 웨딩케이크.

가을의 느낌을 물씬 느끼게 하는 홍차를 넣어 그윽하고 깊은 맛을 냈다. 결혼하는 신부의 이미지를

배려해 발랄한 신부에게는 과일, 우아한 아름다움을 강조하고자 하는

주인공 신부에게는 생화를 이용해 데코레이션한다.

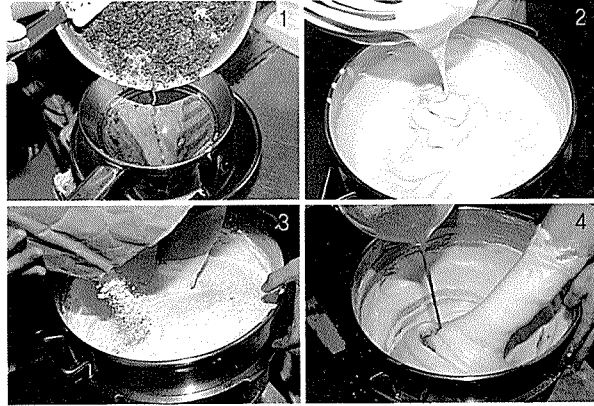


홍차 제누아즈 / 재료 중량(g)

계란 44개, 그라뉴당(설탕) 1,000, 박력분 1,000,
버터 180, 우유 150, 얼그레이(홍차) 30

만드는 법

1. 끓인 우유에 홍차를 넣고 3분 정도 뚜껑을 덮고 우려낸다.
2. ①을 시누아로 거른 후 80g을 덜어 내 녹인 버터와 섞어준다. <사진 1>
3. 계란, 설탕을 불륨이 생길 때까지 휘핑한다. <사진 2>
4. ③에 체친 박력분을 넣고 저속으로 믹싱한다. <사진 3>
5. ④에 ②를 섞은 후 철판 4장에 분할해 200℃에서 20~25분간 굽는다. <사진 4>



샌드 크림 / 재료 중량(g)

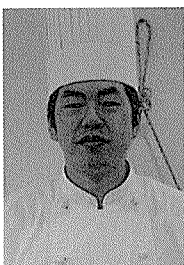
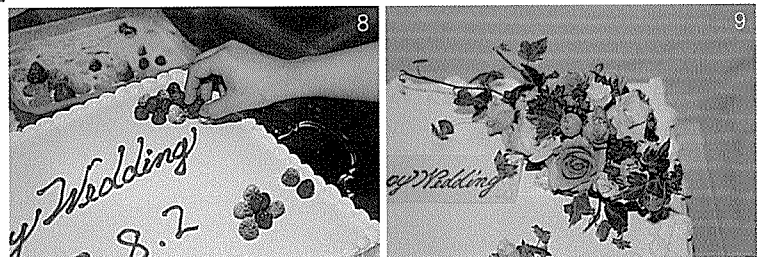
생크림(유지방 45%) 1,000, 그라뉴당(설탕) 100,
쿠앵트로 10, 바닐라 오일 1
전 재료를 한데 넣어 섞는다.

홍차 크림

샌드 크림 100g에 홍차 추출액 5g을 넣어 섞는다.

마무리하기

1. '홍차 제누아즈' 위에 '샌드 크림'을 펴 바른 후 오렌지를 등백 올려 3단으로 샌드한다. <사진 1, 2>
2. '샌드 크림'으로 아이싱한 후 하루 정도 냉장 보관한다. <사진 3>
3. 스파틀러를 이용해 '홍차 크림'으로 모양을 낸다. <사진 4>
4. 은색 쟁반으로 옮긴다. <사진 5>
5. 커파색 버터크림으로 글씨를 쓰고 테두리 부분에 '샌드 크림'을 조개껍질 모양으로 짜준다. <사진 6, 7>
6. 분당을 체친 프랑부아즈와 블루베리로 장식하거나 생화로 장식한다. <사진 8, 9>



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