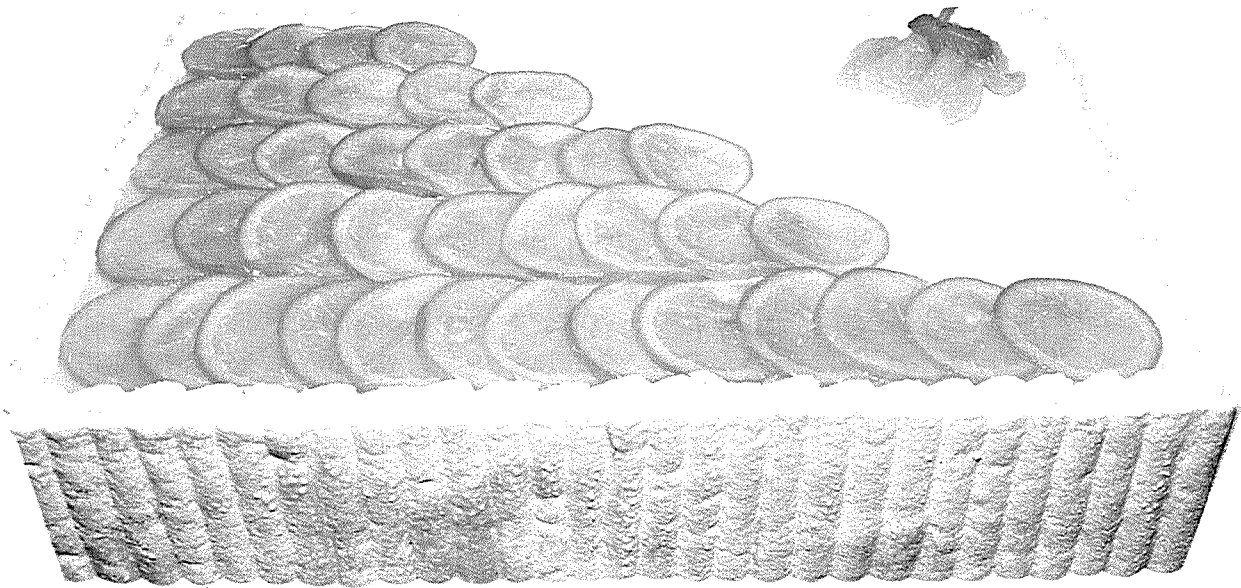


Anniversay 오너 셰프
本橋雅人(모토하시 마사히토)
1958년생. '스리제', '마루메종' 등에서 근무
슈거 아트 공부를 위해 영국 유학
긴자의 '카페 블랑'에서 5년간 셰프 역임
31세에 Anniversay 오픈

오랑주 Orange

'보여주기 위한' 웨딩케이크가 아닌 '먹을 수 있는' 웨딩케이크를 보급시키고 있는 일본의 Anniversay.
이 점포는 맛있는 배합과 화사한 분위기의 데코레이션을 통해 그동안 공예 개념으로만 인식되어온
웨딩케이크의 이미지를 바꿔 놓은 동경의 색다른 양과자 전문점이다.
이번 달에 선보이는 '오랑주(Orange)'는 봄에 결혼하는 신부에게 어울리는 웨딩케이크로, 심플한 디자인에
새콤달콤한 입맛을 돋구는 오렌지를 가득 올려 화사하게 연출한 제품이다.

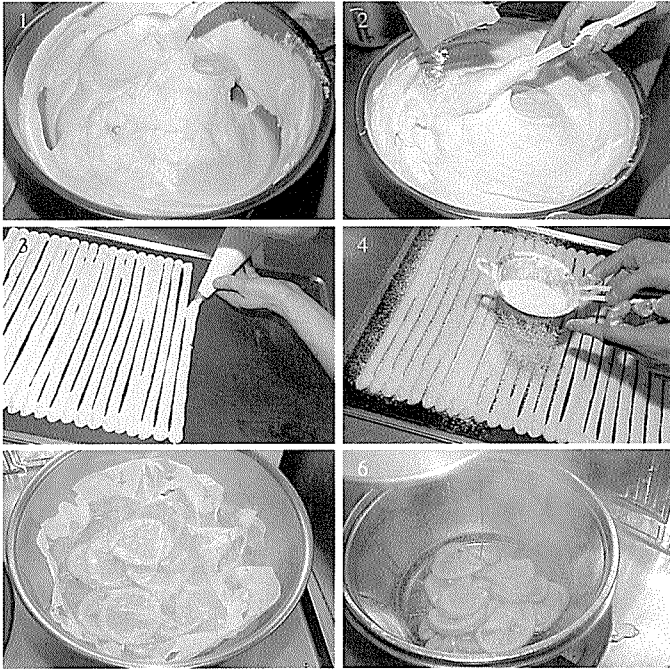


제누아즈 / 재료 중량(g)

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.
2. 거품이 어느 정도 올라오면 중저속으로 5분 정도 휘핑해 기포를 안정시킨다.
3. ㉓가 안정되면서 모양이 그려질 정도의 점도가 되면 체친 박력분을 넣고 섞는다.
4. 우유와 녹인 버터를 ㉓에 천천히 섞어준 후 팬닝하고 200°C에서 20분 정도 구워낸다.



비스퀴 / 재료 중량(g)

흰자 5개, 그라뉴당(설탕) 115, 노른자 5개, 박력분 115

만드는 법

1. 흰자와 그라뉴당을 휘핑해 머랭을 만든다.
2. ①의 머랭 일부에 노른자를 넣고 섞다가 남은 머랭을 모두 넣어 골고루 섞는다. <사진 1>
3. ②에 체친 박력분을 넣고 섞은 후 짤주머니에 넣어 철판에 일직선으로 짜준다. <사진 2, 3>
4. 윗면에 분당을 뿌린 후 180°C에서 10분 정도 구워낸다. <사진 4>

오렌지 / 재료 중량(g)

오렌지 10개, 그라뉴당(설탕) 500, 물 2,000, 바닐라빈 3개

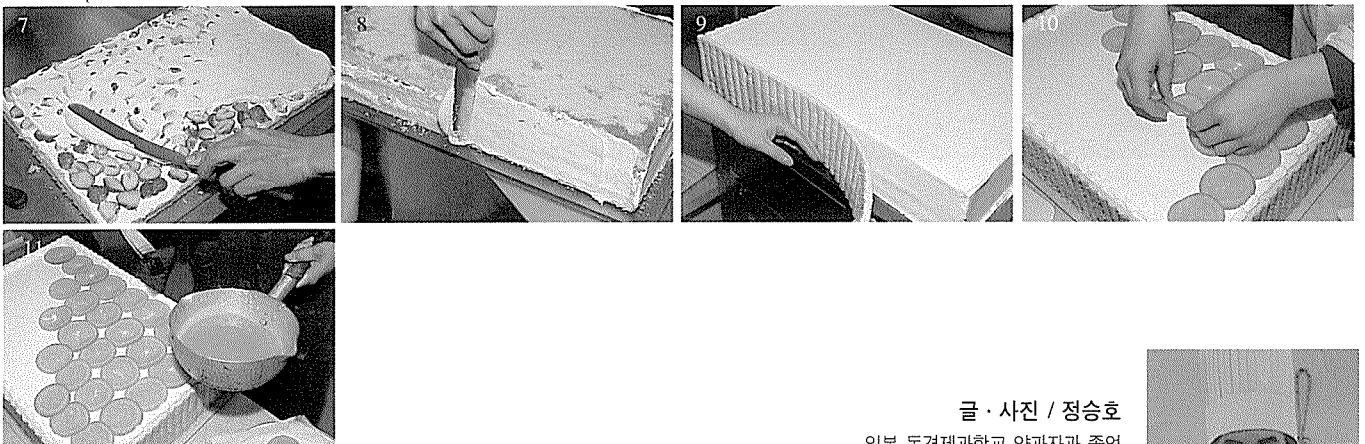
1. 오렌지를 3~5mm 두께로 슬라이스한 후 그라뉴당, 물, 바닐라빈을 넣은 볼 안에 함께 넣고 약한 불에서 40분~1시간 정도 끓인다. <사진 5>
※ 오렌지의 수분이 날아가는 것을 방지하기 위해 구멍을 뚫은 유산지를 덮고 끓여준다.
2. ①을 체에 걸러 식힌다. <사진 6>

오렌지 젤 / 재료 중량(g)

오렌지 주스 500, 설탕 50, 펙틴 5
전 재료를 걸쭉하게 끓인 후 식혀둔다.

마무리하는 법

1. 구워낸 '제누아즈'를 가로 50cm, 세로 33cm로 재단한 후 딸기 슬라이스와 휘핑한 생크림으로 3단 샌드한다. <사진 7>
2. ① 전체를 휘핑한 생크림으로 아이싱한 후 높이에 맞춰 재단한 '비스퀴'를 둘러가며 붙여준다. <사진 8, 9>
3. 윗면에 '오렌지'를 가지런히 올려 장식하고 마지막에 '오렌지 젤'을 발라 마무리한다. <사진 10, 11>



Orange

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

