

Anniversary의 웨딩케이크

특별한 날, 특별한 사람을 위한 제품 만큼은 불경기에 관계없이 호황을 누린다. 특히 기념일을 위해 준비하는 제품들에 있어서는 많은 고객들이 개성있고 독특한 것, 색다르면서도 기억에 남을 만한 것들을 원하고 있다.

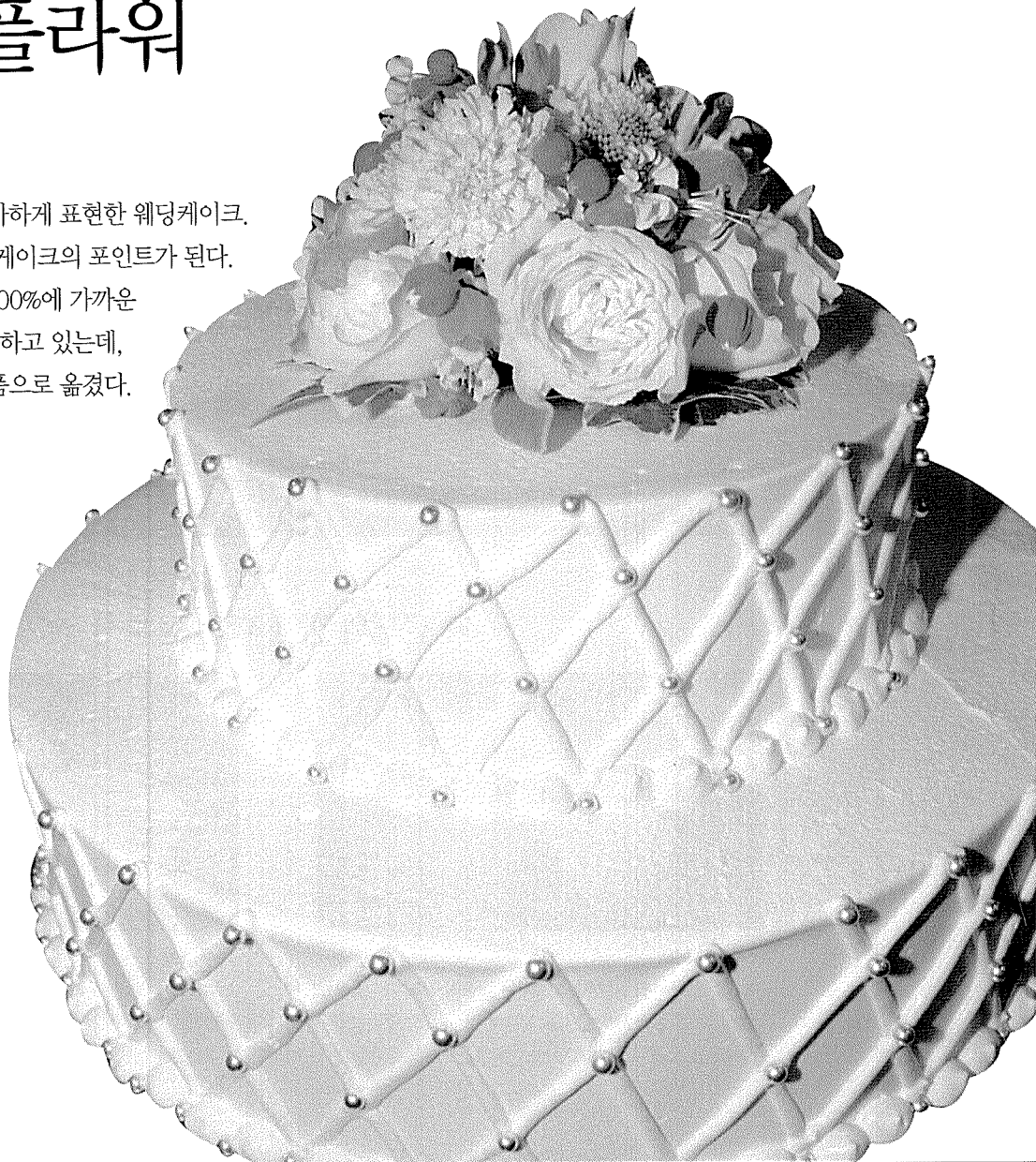
일본 동경에 2개의 점포를 운영하고 있는 Anniversary는 그 중에서도 결혼식을 빛내는 웨딩케이크를 다양하게 선보이면서 유명 점포로 떠오른 곳이다. 평생 기억될 독특하고 화려한 제품으로 주인공과 참석한 하객들의 눈과 입을 즐겁게 하는 Anniversary의 제품들을 만나보자.



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 Anniversary 오픈

프라치노 플라워

순백의 신부 이미지를 깔끔하고 단아하게 표현한 웨딩케이크. 생화로 만들어 올린 부케가 심플한 케이크의 포인트가 된다. 일본에서는 결혼이나 약혼시 순도 100%에 가까운 백금(platinum)을 예물로 널리 사용하고 있는데, 이러한 백금의 느낌을 고스란히 제품으로 옮겼다.

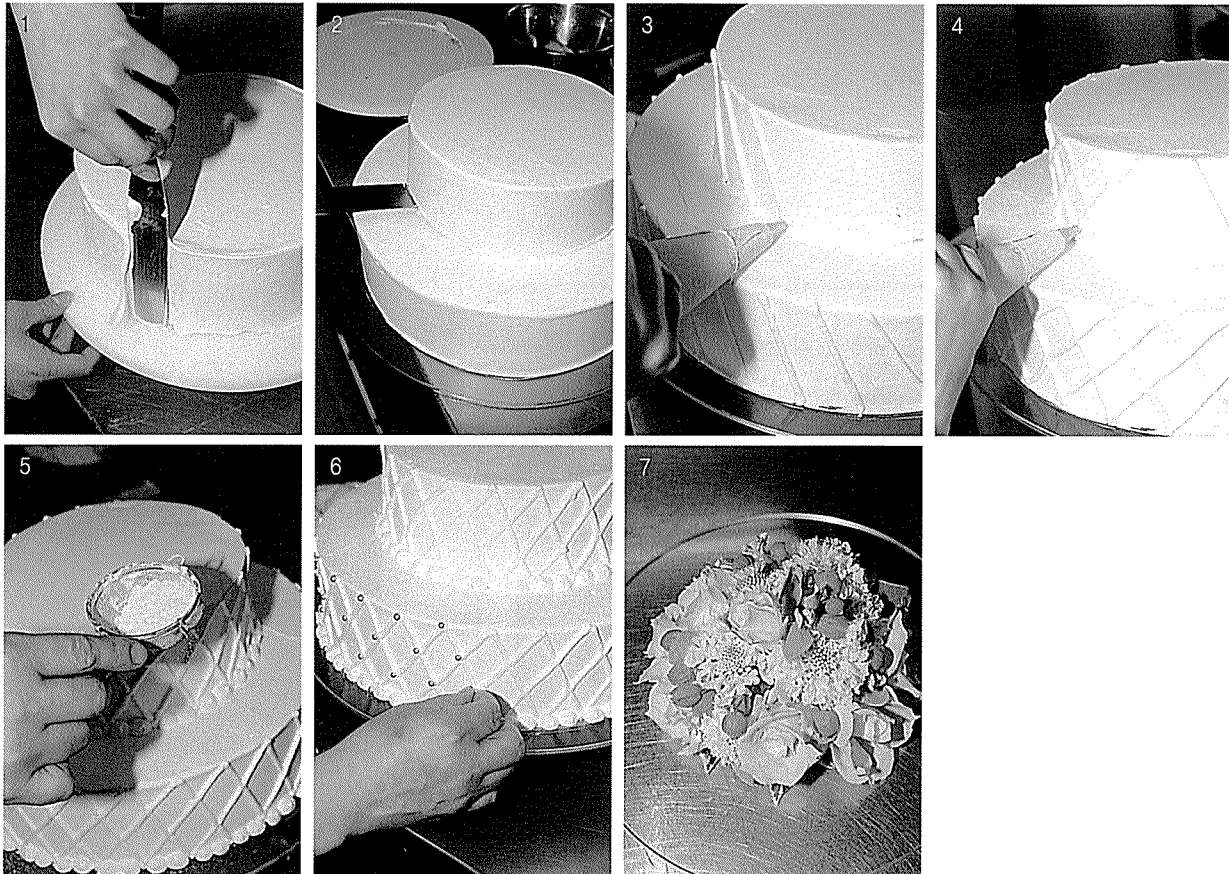


제누아즈 / 재료 중량(g)

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

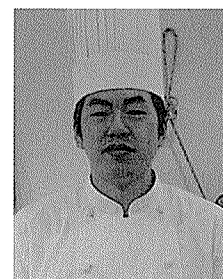
만드는 법

1. '제누아즈'를 대, 소의 원형 세르클로 각각 2장씩 찍어낸다.
 2. '제누아즈' 사이에 딸기 등을 넣고 휘핑크림으로 샌드한 후 아이싱한다. <사진 1>
 3. 크기가 다른 2개의 케이크를 2단으로 쌓아 올린다. <사진 2>
 4. 지름 5mm의 원형각지를 긴 짚주머니에 휘핑크림을 넣고 케이크 옆면에 돌려가며 X자 모양을 짜준다. <사진 3, 4>
 5. 케이크 밑면 돌레에도 휘핑크림을 둥글게 짜준 후 분당을 전체에 뿌려준다. <사진 5>
 6. 케이크 옆면에 은박 초콜릿을 붙여 장식한 후 생화를 이용해 만든 부케를 중앙에 올린다. <사진 6, 7>
- ※ 은박 초콜릿은 국내 식품위생법 상에서는 식용으로 사용이 불가능하나, 일본에서는 허용되고 있다.



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



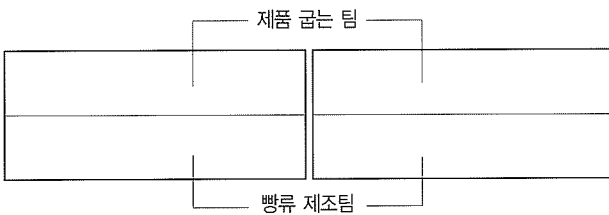
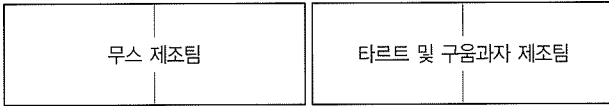
애니버서리의 공장 들여다보기

웨딩케이크를 만드는 일은 팀워크가 없으면 절대로 불가능한 일.

애니버서리에서는 보통 주말에 40~50개 이상되는 어마어마한 양의 웨딩케이크를 만들어내고 있다.

웨딩케이크 외에도 일반 제품 제조 작업을 순조롭게 진행하기 위한 애니버서리의 공장 시스템을 공개한다.

■ 평일 작업 시스템 및 스케줄



평일 스케줄

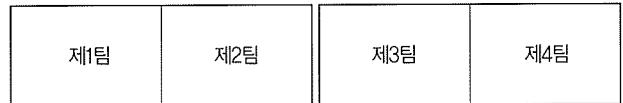
- 7:30~9:30 작업 시작 - 쇼케이스 진열 제품 제조
- 9:30~10:00 미팅 - 그날의 할 일과 전날의 반성, 종료 시각 및 주의 사항 전달
- 10:00~13:30 제품 제조
- 13:30~14:30 점심 시간
- 14:30~19:00 제품 제조
- 19:00~20:00 청소 및 뒷정리

■ 주말 작업 시스템 및 스케줄

주말 웨딩케이크 제조를 위한 작업은 목요일부터 시작된다.

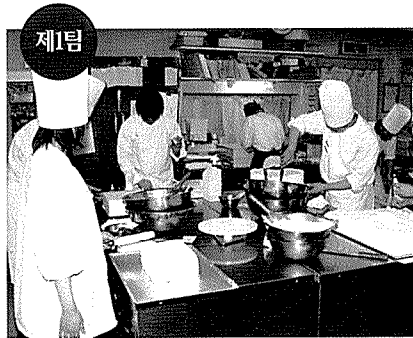
사전 작업은 다음과 같이 진행된다.

- 목요일 - 토요일 주문량의 제누아즈를 제조, 크기별로 재단 완료
- 금요일 - 토요일 주문량의 제누아즈를 1차 아이싱한 후 냉장 보관
- 일요일 주문량의 제누아즈를 제조, 크기별로 재단 완료
- 토요일 - 일요일 주문량의 제누아즈를 1차 아이싱한 후 냉장 보관

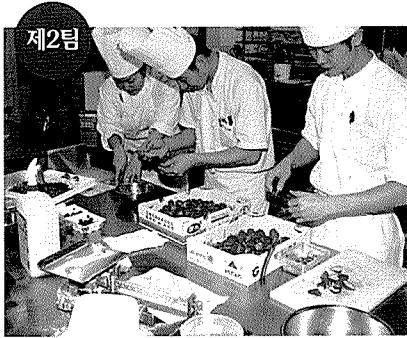


※ 주문 당일이 되면 무스 제조팀과 타르트 및 구움과자 제조팀의 테이블이 제1팀~4팀으로 재구성된다.

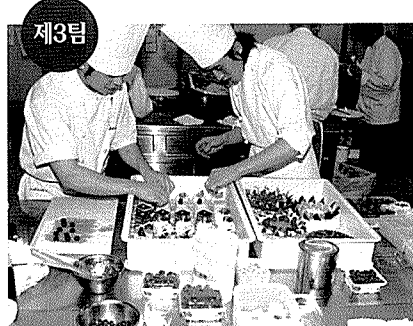
■ 주문 당일 작업 스케줄 6:00 작업 시작, 4개팀으로 나뉘어 각 테이블에서 작업을 진행한다.



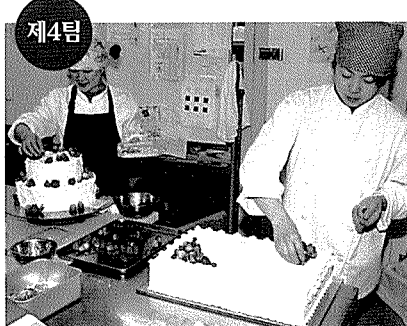
제1팀
1차 아이싱이 끝난 케이크를 주문 시간 순서대로 모양을 만들어가며 깨끗하게 2차 아이싱한다.



제2팀
전체 웨딩 케이크에 사용되는 과일류를 크기, 종류별로 선별, 커팅하고 광택제를 바른다.



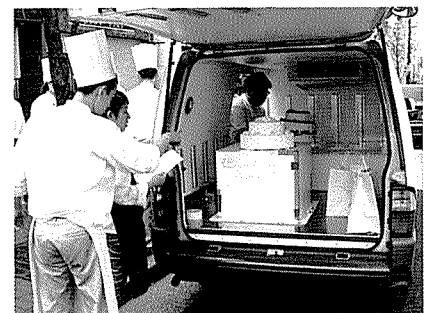
제3팀
준비해둔 과일류를 이용해 무스, 푸티 푸르 등 디저트 제품을 장식한다.



제4팀
준비해둔 과일류와 장식물을 이용해 웨딩케이크 장식 및 마무리 작업을 한다.



모든 작업을 마친 후 전원이 함께 배송차로 제품을 이동한다.



고객의 주문 시간, 품목 등을 확인한 후 결혼식장으로 출발한다.