

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 Anniversay 오픈

Rose Marriage

파스텔톤의 자그마한 장미가 옹기종기
모여 순수하면서도 화려한 분위기의
웨딩케이크를 탄생시켰다.
누구나 쉽게 작업할 수 있는
장미 꽃짜기를 이용, 넝쿨과 함께
연출한 이 제품은 우아한 신부들에게
잘 어울리는 제품이다.

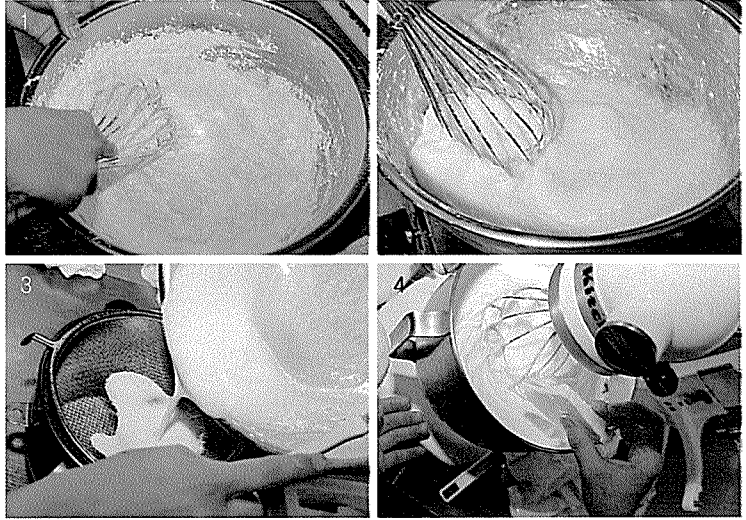


제누아즈 / 재료 중량(g)

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

만드는 법

1. 구워낸 '제누아즈'를 대, 소의 원형 세르클로 각각 2장씩 찍어낸다.
2. '제누아즈' 위에 휘핑한 생크림을 바른 후 슬라이스한 딸기를 가득 올려 샌드한다.
3. 크기가 다른 2개의 케이크를 각각 아이싱한 후 냉장고에 1시간 정도 넣어 두었다가 꺼내 2차 아이싱한 후 2단으로 쌓아 올린다.



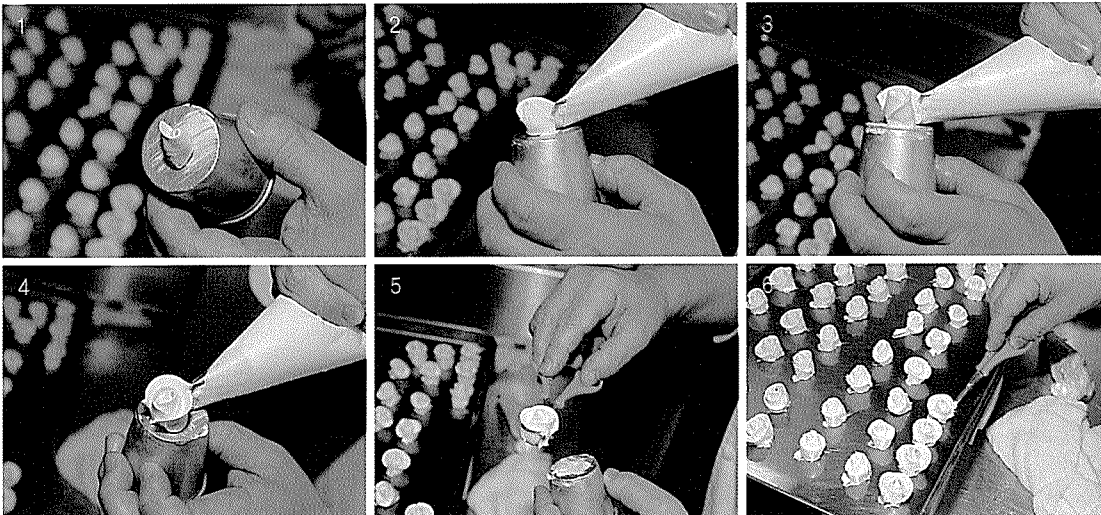
버터크림 / 재료 중량(g)

흰자 270, 분당 540, 버터 1,020, 쇼트닝 300

만드는 법

1. 볼에 흰자와 분당을 넣고 거품기로 골고루 섞어준다. <사진 1>
2. ①을 약한 불에 올려 분당이 녹을 때까지 저어준다. <사진 2>
3. ②를 체에 한번 걸러낸 후 휘핑하면서 버터를 조금씩 넣어준다. <사진 3, 4>
4. 마지막에 쇼트닝을 넣고 휘핑해 크림을 완성시킨다.

Rose Marriage

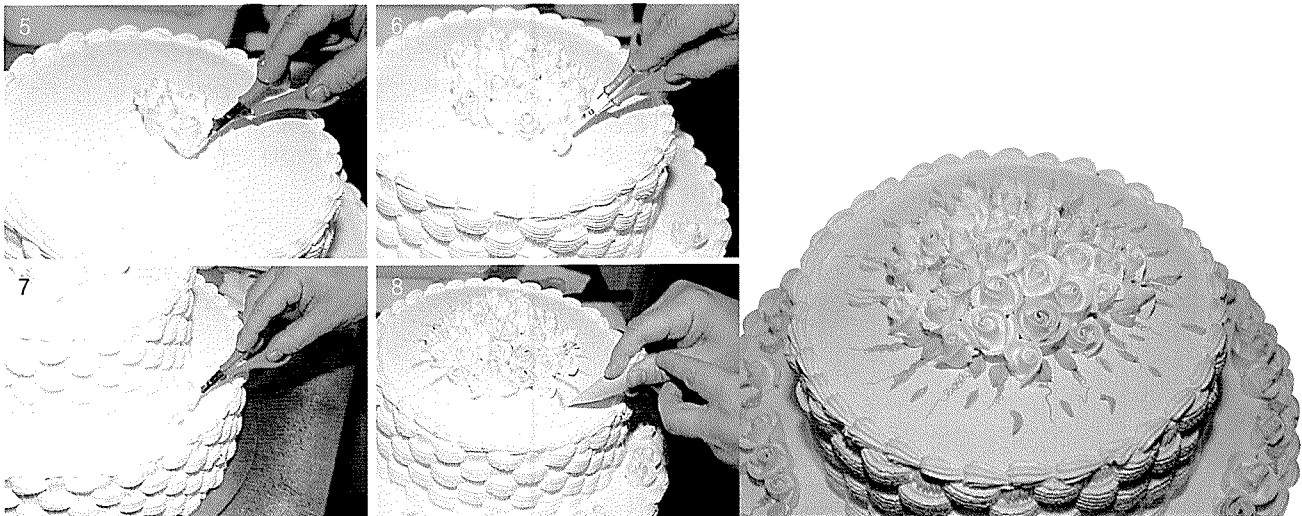
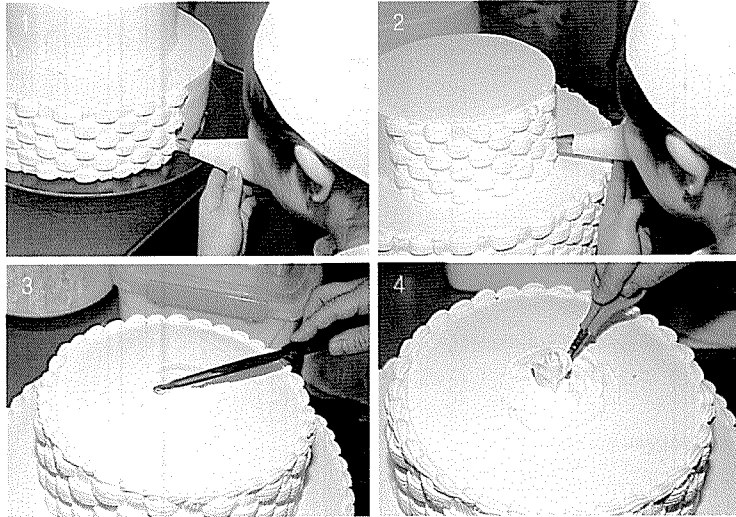


장미 짜기

만드는 법

1. 타원형 각지를 낀 찰주머니에 '버터크림'을 넣고 봉우리를 짜준다. <사진 1>
2. 꽃잎을 2장씩 늘려가며 짜서 장미를 완성시킨다. <사진 2, 3, 4>
3. 대, 중, 소 크기별, 색깔별 장미를 짰 후 가위로 잡아 철판에 가지런히 올린다. <사진 5, 6>
4. 하루 동안 냉장고에 넣어 두었다가 장식할 때 꺼내 쓴다.

Rose Marriage



마무리하는 법

1. 2단으로 올린 '제누아즈'의 옆면에 휘핑한 생크림을 바구니 모양으로 지그재그 짜준다. <사진 1, 2>
2. ①의 윗면 가운데에 장미를 볼륨있게 장식하기 위해 생크림을 약간 발라준다. <사진 3>
3. ② 위에 색깔별 장미를 하나씩 전체적인 조화를 고려하면서 올려준다. <사진 4, 5, 6>
4. 1단 윗면에도 흰색과 핑크색 장미를 하나씩 올린 후 초록색 크림으로 장미 넝쿨을 표현해준다. <사진 7, 8>

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

