

딸기와 말차의 만남

Tree Wedding Cake

많은 사람들에게 축복을 받으며 사랑하는 사람과 평생을 함께 하기로 한 날,
애니버서리 웨딩 케이크가 소중한 추억을 한결 뜻깊게 만들어 준다.

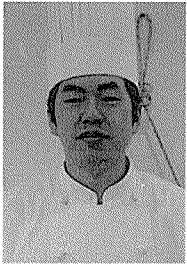
춧불의 은은함이 화려한 웨딩 케이크와 절묘한 조화를 이루는 애니버서리만의 독특한 제품을 만나보자.



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



누구나 사랑하는 사람과 함께
보낸 크리스마스는
언제까지나 간직하고 싶게 마련이다.
1월에도 크리스마스 분위기를
다시 내고 싶어 하는
고객의 주문이 밀려들자
애니버서리는 딸기로
마무리 장식을 한 트리 웨딩 케이크를
선보여 고객을 사로잡았다.
먹음직스럽고 싱그러운 딸기가
돋보이는 트리 웨딩 케이크가
색다른 분위기를 연출한다.



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

제누아즈 / 재료 중량(g)

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

말차 크림 / 재료 중량(g)

말차가루 10 우유 150 생크림
 60℃까지 데운 우유에 말차 가루를 넣고
 잘 저어 준 다음 휘핑크림을 섞는다. (사진 1, 2)

마무리 재료

딸기, 프랑부아즈, 블루베리, 분당,
 로마지팬, 초콜릿 장식물

마무리하는 법

1. 구워낸 '제누아즈'를 크기가 다른 6개의
 세르클로 각각 2장씩 찍어낸 다음
 '말차 크림'으로 샌드한다.
2. 크기가 다른 케이크를 각각 '말차 크림'으로
 아이싱한 후 냉장고에서 1시간 정도 두었다가
 다시 아이싱해 6단으로 쌓아 올린다. (사진 3, 4)
3. 딸기, 블루베리, 초콜릿 장식물 등으로
 장식하고 로마지팬으로 만들어 구워낸 별을 올려
 마무리한다. (사진 5, 6)

