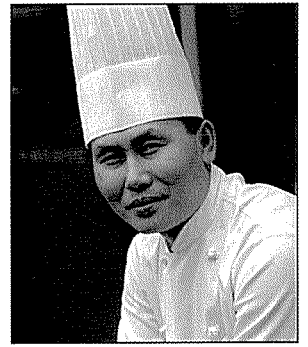


운빼이를 이용한 꽃만들기

이번호는 운빼이로 만든 꽃으로 케이크를 장식해 보았다. 이탈리아안머랭과 운빼이는 미리 준비해 두었다가 케이크에 장식만하여 바로 제품을 낼 수 있어 작업성이 높은 이점이 있다. 또한 재료의 특성상 섬세하게 표현할 수 있어 데커레이션의 효과를 더욱 높여준다. 지금까지 배운 기법을 살려 살아있는 나팔꽃과 모란꽃을 완성해 보면 어떨까.

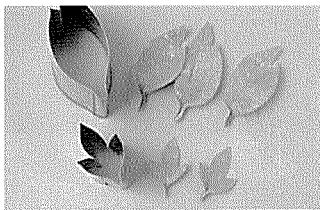


함상훈 / 구라파과자점

모란 케이크

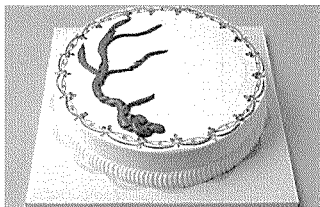
재료

케이크시트, 모란꽃, 잎(대, 소)

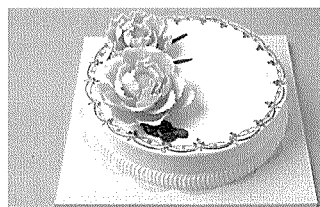


만드는 법

1 준비한 케이크시트에 초컬릿으로 나무줄기를 힘있게 그려준다.



2 버터를 짜고 그 위에 모란을 보기좋게 올린다.



3 크고 작은 잎사귀를 균형을 맞춰 올린다.



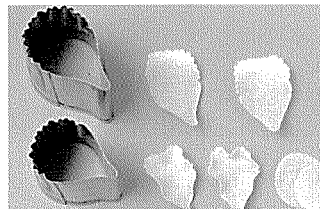
■모란 만들기

재료
운빼이, 색소(분홍색, 노란색)

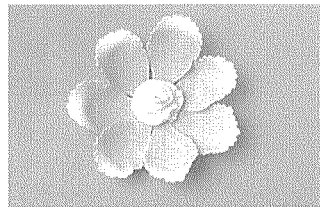
만드는 법

1 흰색과 분홍색의 운빼이를 이용하여 은은한

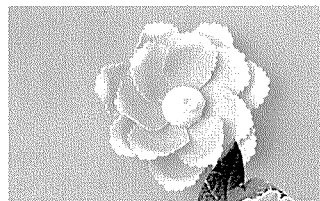
색이 나오도록 밀어펴기를 한 후 크고 작은 틀로 찍어내어 충분히 말린다.



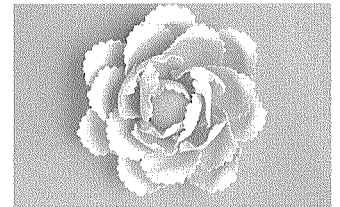
2 둥근 받침대에 버터를 짰 후 꽃잎 큰 것을 올린다.



3 버터를 가운데 짜준 후 엇비슷하게 꽃잎을 올린다.

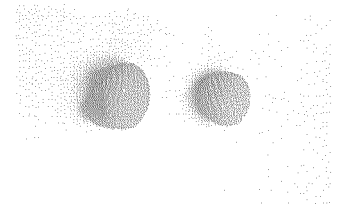


4 다시 버터를 짜준 다음 작은 꽃잎을 올리면서 모양을 잡는다. 그리고 가운데 꽃술을 올린다.



■꽃술 만들기

노란색소를 섞은 운빼이를 적당량 납작하게 하여 체에 모양을 찍어낸 후 동그랗게 모양을 내면 된다.

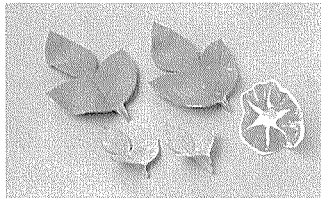




나팔꽃 케이크

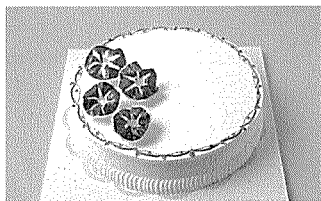
재료

케이크시트, 나팔꽃, 잎(대,소)

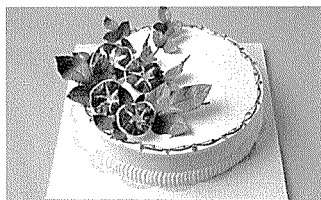


만드는 법

1 준비한 케이크에 나팔꽃을 올린다.



2 앞사귀를 보기 좋게 올린다.



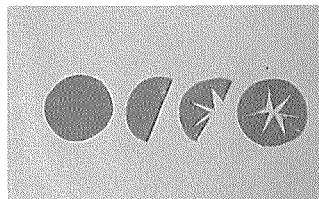
■나팔꽃 만들기

재료 : 운뎀이, 색소(보라색, 녹색)

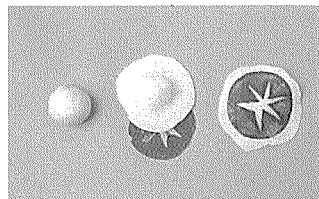
나팔꽃 만드는법

1 보라색 색소를 섞은 운뎀이를 얇게 밀어편다.

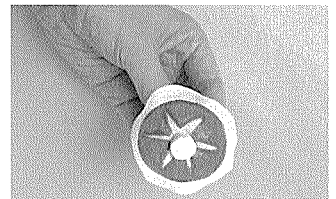
2 둥근 모양틀로 찍어낸 후 반으로 접어 칼로 잘라낸다.



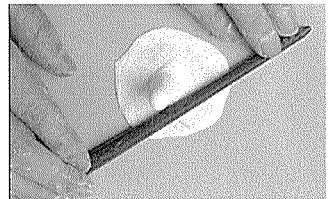
3 흰색 운뎀이는 가운데를 두툼하게 하면서 가장자리를 얇게 편다. ①의 보라색 운뎀이에 물칠을 한 다음 그림과 같이 붙인다.



4 4~5cm 정도 길이의 봉을 만들어 가운데 끼운다.(운뎀이로 긴 삼각형 모양으로 만들어 사용하면 된다.)



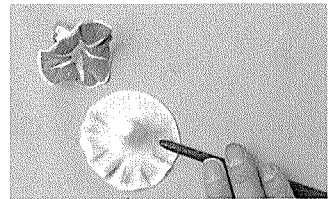
5 뒤집어 놓고 가장자리 얇게 편다.



6 둥근틀로 찍어내 가장자리를 정리한다.



7 가장자리에 주름을 잡는다.



8 밀가루에 꼽아 봉을 뺀 다음 하루동안 충분히 말린다.

