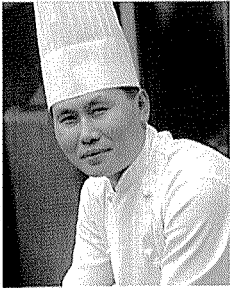
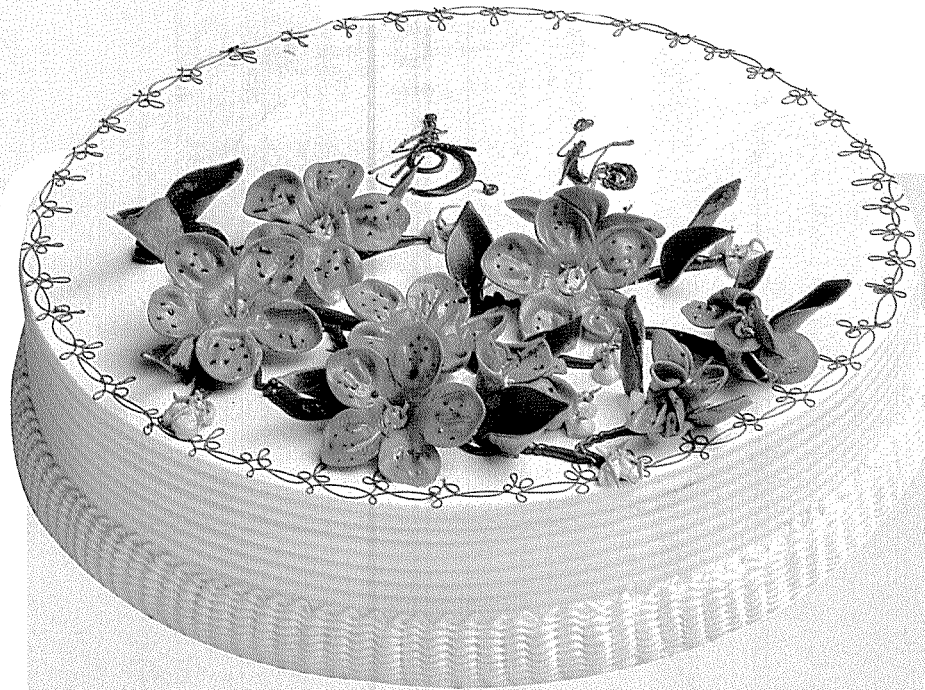


버터케이크 위에 운뎀이를 이용하여  
철쭉꽃과 벚꽃을 장식해 보았다.  
마지팬에 비해 잘 마르는 특성을  
살려 힘찬 나뭇가지와 섬세한  
꽃수술을 표현해 보자.



함상훈/구라파과자점



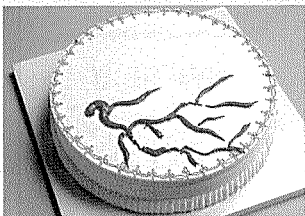
# 철쭉꽃 케이크

## ■재료

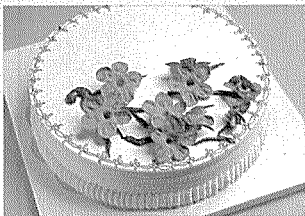
케이크 시트, 철쭉꽃잎, 꽃술,  
앞사귀, 초컬릿, 버터

## 만드는 법

- 1 초컬릿을 이용하여 자연스럽게 줄기를 짜준다.



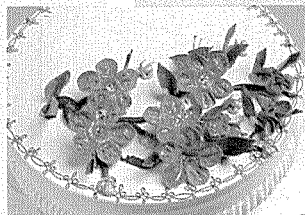
- 2 균형을 잡아가며 꽃잎을 붙여 준다.



- 3 꽃잎 중앙에 분홍색의 버터를 짜주고 길이에 여유를 둔 꽃술을 달아준다.



- 4 초컬릿으로 꽃잎모양을 그려주고 여러 가지 모양의 앞사귀를 붙여준다.



## POINT 1

식용유를 사용하면 꽃잎과 앞사귀에 묻어있는 밀가루 등을 제거할 수 있다.

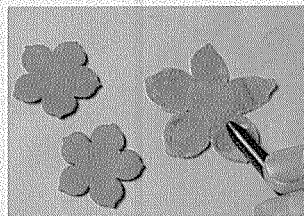
## ■철쭉꽃 만들기

### ■재료

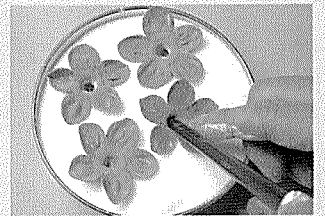
운뎀이, 색소(적색3호, 청색1호)

## 만드는 법

- 1 모양 깎지를 이용하여 꽃잎을 찍어내고, 얇은 붓을 이용하여 꽃잎 모양을 잡아준다.

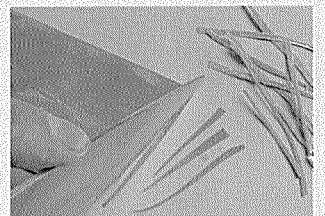


- 2 붓을 이용하여 꽃잎의 가운데 부분을 살짝 눌러준 후 설탕 위에 올려 놓는다.



## ■꽃술 만들기

- 1 밀대로 얇게 편 후 길이에 여유를 두고 잘리준다.



# 벚꽃 케이크

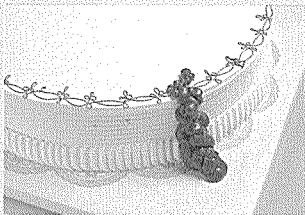
## ■ 재료

케이크 시트, 꽃잎, 꽃술, 가지, 잎사귀, 초컬릿, 버터

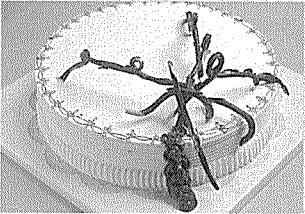
## 만드는 법

준비한 케이크 시트에 초컬릿으로

1 로 밑부분부터 줄기를 짠다.

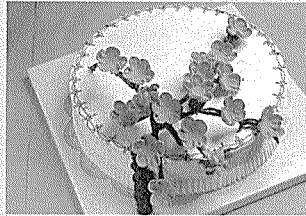


2 초컬릿을 칠한 운뎀이 가지를 올려 놓는다. 이때 초컬릿으로 접착을 돕는다.



3 벚꽃잎을 붙여주고 적색2호로

물들인 버터로 꽃잎의 가운데 부분을 짜준다.

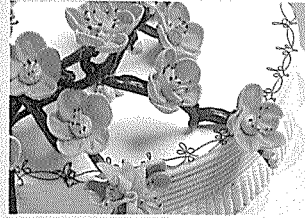


4 꽃봉오리를 짜준 후 꽃술을 달아준다.



5 초컬릿을 이용하여 꽃수술을 실

감나게 표현해준다.



6 잎사귀를 붙여주고 연두색 버터를 이용하여 마무리 한다.

## ■ 벚꽃 만들기

### ■ 재료

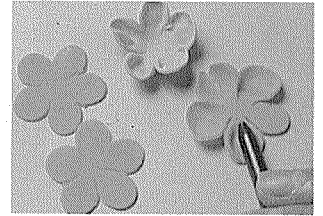
운뎀, 색소(적색)

### 만드는 법

1 모양 깎지를 이용하여 찍어낸 꽃잎에 칼집을 내고 얇은 붓을 이용하여 꽃잎모양을 잡아준다.

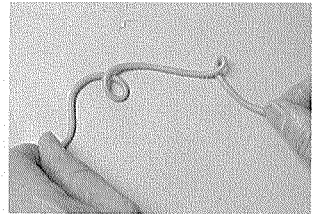
### POINT 2

운뎀이 마르면 갈라지고 제모양이 나지 않으므로 되도록 신속하게 작업한다.



2 줄기는 얇은 붓으로 만든 후 모양을 내준다. 완성된 줄기는 설탕에 하루 정도 놓아둔다.

3 완전히 마른 후 초컬릿을 발라준다.



## ■ 꽃술 만들기

1 밀대를 이용하여 얇게 편 운뎀이를 적당한 크기로 잘라 한쪽 면만 잘라 말아준다.

