

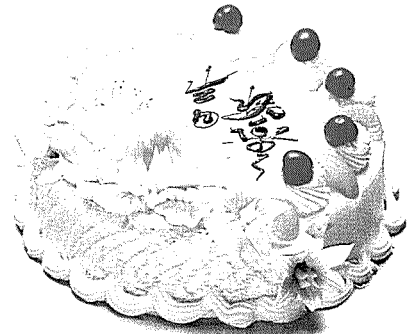
두산상사의 초청으로 말레이시아인 탄씨퐁(TAN SEE FONG)씨가 생크림을 이용한 세미나를 위해 방문했다. 이제까지 머랭 장식물들이 주를 이루었던 데커레이션 케이크와 차별을 둔 이번 제품에서는 화려한 색깔의 에어브러시로 입체감과 생동감을 더해 주었다.

제품 기행

눈(雪)없는 나라의 크리스마스 케이크

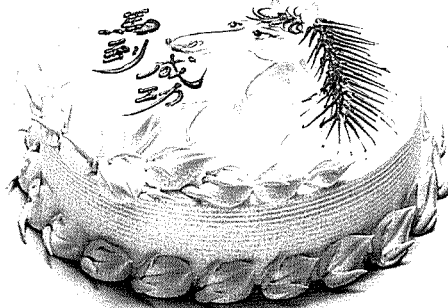


▲ 생크림으로 만든 눈사람과 삐삐로를 이용하여 만든 크리스마스 케이크.



▲ 귀여운 여자 아이의 생일에 잘 어울릴 것 같은 생일 케이크. 생크림으로 만들었다고 믿어지지 않는 정교한 꽃잎에서 그의 숨씨를 엿볼 수 있다.

▼ 케이크 위에서 금방이라도 달려 나올 것 같은 근육질의 말. 말의 기백처럼 모든 일이 잘 풀리라는 바람을 실어본다.



▲ 귀여운 동물의 왕국 어린이들이 가장 좋아할 케이크가 아닐까.

▼ 이런 케이크를 선물 받은 여성은 어떤 기분일까? 사랑이 넘쳐나는 행복의 생일 케이크.



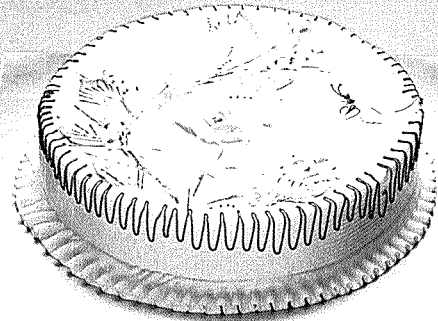
▲ 백조의 호수를 연상시키는 분위기가 있는 케이크. 백조의 섬세한 날개와 석양의 에어브러시가 무척 아름답다.





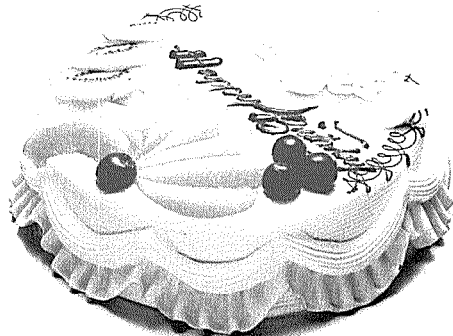
▲ 한가로운 연못가에 오리 2마리. 측면을 장식한 생크림이 특이하다.

▼ 파레트만을 이용하여 그린 케이크. 마치 한폭의 동양화를 보는듯한 느낌이 든다.



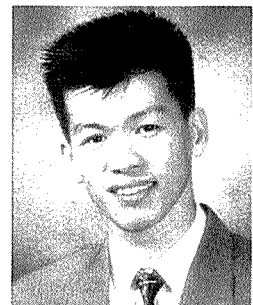
▲ 생크림에 빨간색소를 섞어서 만들어 낸 강렬한 크리스마스 종.

▼ 코를 대면 국화 향기가 날 것만 같은 후르츠 케이크.



인터뷰

말레이시아인 탄씨풍씨



자그마한 체구와 동인인 얼굴과는 달리 말레이시아, 싱가포르, 태국, 중국, 인도네시아 등지에서 화려한 수상경력을 가지고 있는 말레이시아인 탄씨풍(TAN SEE FONG) 씨. 그의 모습은 한마디로 작은 거인 그 자체이다.

“말레이시아에서는 매장에 장식되어 있는 생크림 케이크를 보고 손님들이 많이 찾아 옵니다. 그래서 버터크림보다 생크림에 관심을 두게 되었지요.”

현재 미국 리치아의 기술 컨설턴트로 활약중인 탄씨풍 씨는 14살에 제과인의 길에 들어선 데커레이션의 마술사이다. 그는 지난 어버이날(Mother's Day)을 위해 무게 4.5톤, 높이 33.5피트의 26단 케이크를 2주일 동안 밤낮을 잊고 만들었으며, 이 케이크는 기네스북에 현존 최고 크기의 케이크로 기록될 예정이다.

“항상 고온다습한 기후인 말레이시아의 크리스마스도 다른 나라의 크리스마스와 같이 축제 분위기 속에서 치뤄 집니다. 그래서인지 생크림 케이크에 대한 고객들의 호응이 대단하지요. 앞으로 이런 세미나를 자주 마련하여 아시아 여러지역에 생크림을 이용한 케이크 데커레이션을 널리 소개하고 싶습니다.”