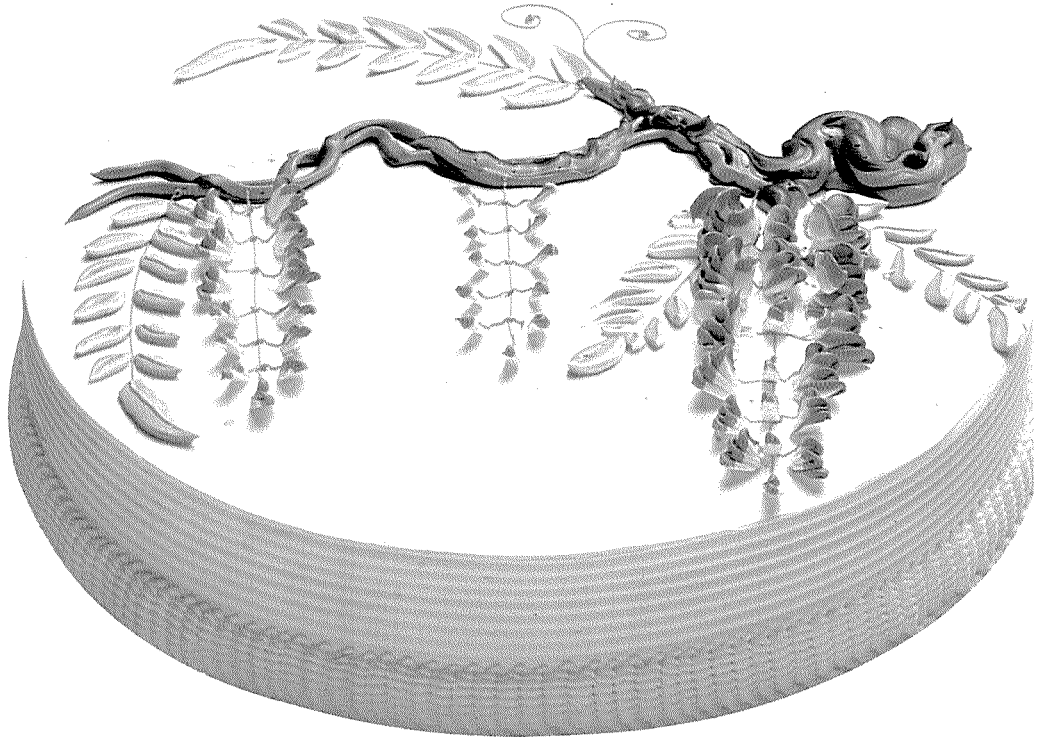


데커레이션기법 ②

이탈리안 머랭을 이용해 꽃짜기

버터케이크에는 여러가지 모양의 데커레이션이 가능하다. 생크림에 올릴 경우 녹기 쉬운 운베이나 머랭 등의 재료를 이용하여 다양하고 아름다운 장식을 할 수 있기 때문이다. 또한 이러한 재료는 미리 다량으로 만들어 두었다가 매장에 내기 전에 작업효율적인 면에서도 뛰어나다. 이번호에는 이탈리안 머랭으로 장미꽃과 등꽃을 만들어 보았다. 특히 두가지색의 재료가 한개의 짜주머니를 통해 나오는 색의 조화로 인해 마치 생화를 대하는 듯하여 짜는 기술만큼 만드는 기쁨이 크다 하겠다. 짜주머니를 이용한 꽃짜기 기법은 높은 테크닉이 필요하며 짜주머니를 짜는 손의 강약이 무엇보다 중요한 포인트가 된다.



등꽃 케이크

●재료
버터케이크, 이탈리안머랭, 짜주머니, 버터크림

●이탈리안 머랭

재료	중량(g)
흰자	200
설탕	360
슈거파우더	30

만드는 법

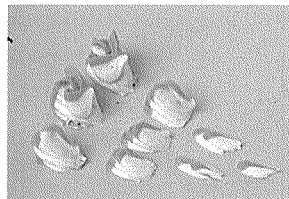
흰자와 설탕을 60℃에서 중탕하여 100%까지 휘핑한 후 슈거파우더를 섞는다. 이때 슈거파우더를 넣는 이유는 잘 굳게 하기 위함이다. 이탈리안 머랭은 건조한 곳에서 하루에서 이틀정도 충분히 말린 후 케이크에 올리는 것이 좋다. 준비가 안된 상태에서는 공장 작업이 끝날 쫘 꽃모양을 만들어 작업이 끝난 뒤 쉬는 오븐에 넣어 두어 말리면 다음날 사용할 수 있다.

●등꽃

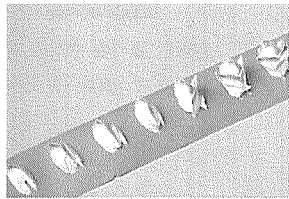
이탈리안머랭(보라색, 흰색), 짜주머니, 모양짜지

만드는 법

작은 꽃잎을 1장 살짝 짜준다.



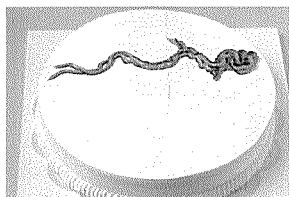
2 ①위에 3장의 꽃잎을 짜되 무게까지 얇게 연결하여 짜준다.



3 장미꽃과 같은 방법으로 좌우로 3장을 짜준다.

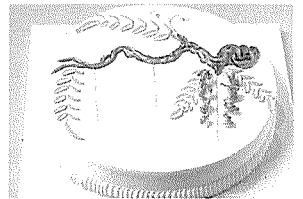
마무리하는 법

1 커피버터에 초컬릿버터를 넣은 짜주머니로 등나무의 줄기를 힘있게 그려준다.

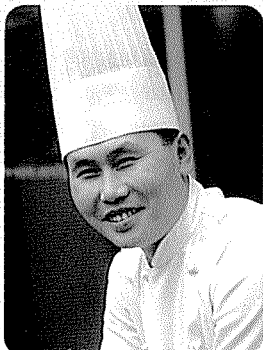
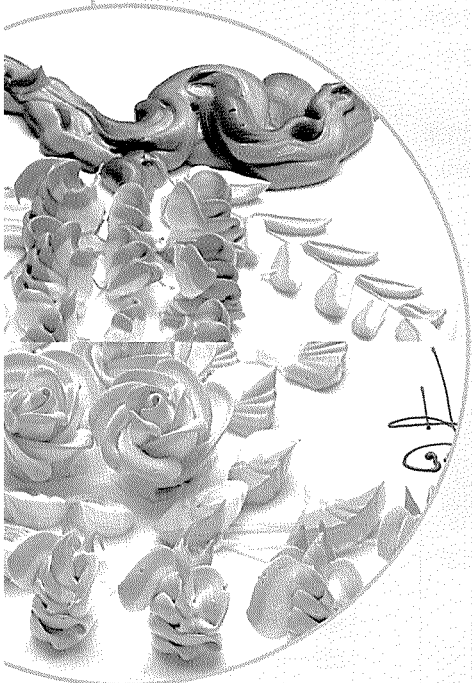
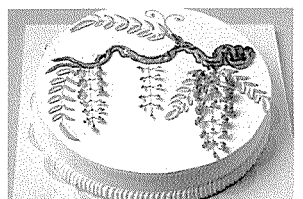


2 앞의 줄기를 위아래로 그려준 다음 일부는 녹색의 잎사귀를 짜주되 위에서 아래로 안쪽에서 바깥쪽으로 짜준다.

*짜주머니로 장미꽃의 나무잎을 만드는 법과 동일하다. 단, 장미꽃의 짜주머니보다 작은 크기로 하고 짜는 방법은 장미꽃과는 달리 약간 길게 당기면서 짜주면 된다.



3 미리 짜둔 등꽃을 보기 좋게 올린다. 활착 핀 등꽃과 아직 피지 않은 등꽃을 크기별로 올려 표현해 준다.



함상운 / 구라파과자점 공장장

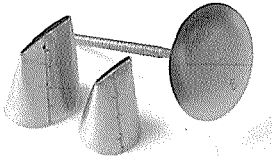
● 재료

버터케이크, 이탈리아머랭 (분홍색, 녹색, 흰색), 찹주머니, 버터크림

● 장미꽃

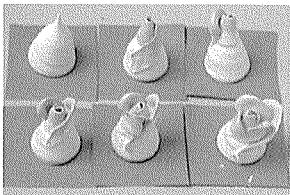
준비물

이탈리안 머랭(흰색, 분홍색), 찹주머니, 모양짜지, 받침대



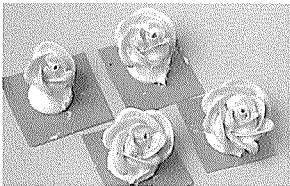
만드는 법

1 흰색의 이탈리안 머랭으로 장미꽃의 기둥을 찐다.



2 위 사진의 모양짜지(큰 것)를 찹주머니에 넣고 흰색과 분홍색의 이탈리안 머랭을 넣는다.

3 받침대 위에 ①의 기둥을 올려놓고 장미꽃의 가장 가운데에 있는 작은 꽃잎을 한바퀴 돌려준다.



4 ③의 꽃잎이 끝나기 전에서부터 꽃잎 한장을 돌려 찐다.

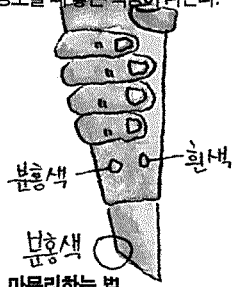


5 ④의 꽃잎의 가운데부터 다음 꽃잎을 연속적으로 찐다. 전체적으로 꽃모양의 밸런스를 보아가면서 7~8장 정도의 꽃잎을 찹주머니 찐다.

찹주머니에 두가지 색상의 머랭을 넣을 때

유선지에 모양짜지를 넣는다. 모양짜지의 모양을 잘 보고 약간 긴 쪽을 아래로 향하게 한후 흰색의 머랭을 찹

주머니의 아래부분에 넣는다. 분홍색의 머랭을 윗부분에 넣는다. 이때 분홍색의 농도에 따라 머랭의 양을 조절해야 한다. 대략 분홍과 흰색의 비율이 1대3 정도일 때 좋은 색상이 나온다.



분홍색

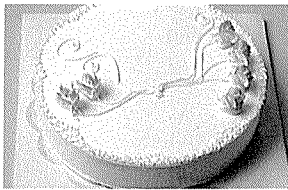
마무리하는 법

1 버터케이크를 아이싱한 후 가장자리는 작은 무늬로 데커레이션하여 준비해 둔다.

2 여백을 생각하여 준비한 등꽃의 큰것과 작은것을 버터크림을 찹 후 그위에 올린다.(등꽃 케이크 참조)



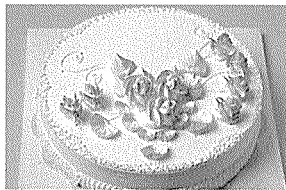
3 가운데를 중심으로 하여 등꽃에 줄기를 연결한다.



4 녹색으로 등꽃의 꽃받침을 2장씩 찹준다.

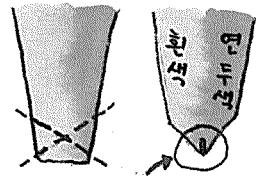


5 가운데에 버터크림을 찹준 다음 장미꽃 3송이를 올린다. 흰색과 녹색을 넣은 찹주머니로 나뭇잎을 그린다. 나뭇잎은 한방향에서 큰잎 1장, 작은잎 2장씩 그려준다.



찹주머니로 나뭇잎을 그리려면

유선지로 찹주머니를 만든 다음 가운데를 중심으로 양쪽을 사선으로 자른후 뾰족한 부분을 약간 잘라준다. 가운데 뾰족한 부분을 잘라주는 이유는 나뭇잎의 가운데 줄기를 섬세하게 표현하기 위해서이다. 그리고 한쪽은 녹색을, 다른 한쪽에는 흰색의 머랭을 넣고 입구의 머랭을 찹낸 다음 색상을 조절한 후 사용한다. 이때의 녹색은 혼합녹색과 적색을 섞어 만든 색상이다.



조금 잘라주면 나뭇잎 줄기를 표현할 수 있다.

장미 & 등꽃 케이크

