

웨딩케이크로 유명한 슈거 페이스트는 디자인과 색채가 화려하고 다양한 공예부분이다. 최근에는 경연대회 공예부분 출품작으로 자주 등장하여 그 관심도가 높아지고 있는 추세이다. 이에 본지는 슈거 페이스트의 유래 및 반죽법을 소개하여 슈거 아트의 기본을 살펴 보고자 한다.  
 ○도움말 - 최두리 (최두리 슈거아트 웨딩케이크연구소)

# 슈거 아트란 무엇인가?

슈거 페이스트 데커레이션은 부드러운 슈거 페이스트의 특성을 이용해 만든 공예제품으로 일반 공예와는 달리 시식이 가능하며 매우 실용적이고 화려한 과자이다. 또한 건조 공간이 확보되고 기분을 정확히 익히면 초보자라도 제품 제작이 가능하다.

## 교회 모습에서 착안된 슈거 웨딩케이크

슈거 페이스트의 상징이 되어버린 웨딩케이크 모양을 처음 고안해낸 사람은 영국의 제과인 윌리엄 리치(1755~1811)이다. 힌트가 된 것은 2000년의 역사를 자랑하는 런던의 세인트 블라인드 교회로 1666년 런던 대화재로 재건축된 이 교회의 아름답고 장엄한 모습을 케이크로 응용한 것이 오늘날 웨딩케이크의 기본이 되었다.

한 제과인에 의해 고안된 슈거 웨딩케이크는 그가 죽은 후 빅토리아 여왕(1819~1901) 시대에 순결하면서 장엄한 느낌의 순백색 케이크로 제 모습을 갖추게 되었다. 그 후 모양각지를 이용하여 선을 짜는 레이스 워크가 등장하였고 1925년 처음으로 신부의 드레스 색에 맞춘 유색 케이크가 등장하게 되었다.

## 저온에서 오래구운 케이크로 장기간 보존가능

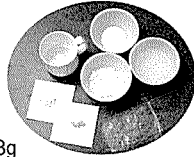
영국에서 슈거 페이스트로 만드는 웨딩케이크는 보통 3단으로 만드는데 아랫단은 결혼 피로연에 참석한 하객들에게 나누어 주고 둘째단은 불가피한 사정으로 피로연에 참석하지 못한 친지 또는 친구들에게, 그리고 제일 윗단은 아이가 태어날 때까지 보관하는 풍습이 있다고 한다. 이것은 보존기간이 길 뿐만 아니라 달콤하고 풍성한 케이크의 특성 때문에 가능한 풍습이다.





## □꽃반죽

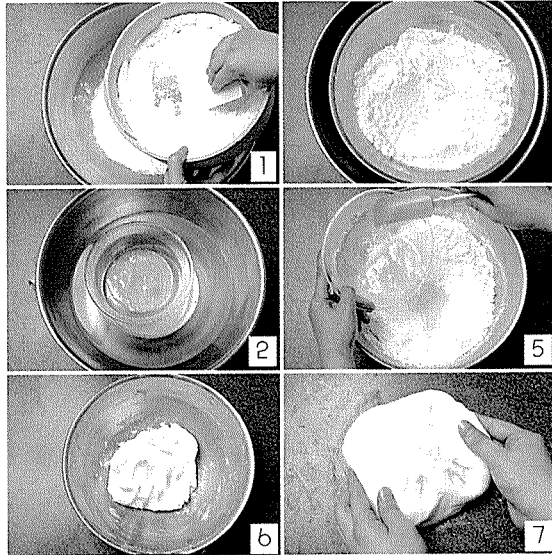
재료 - 분당 500g, \*CMC 12g  
 흰자파우더 12g, 젤라틴 12g  
 물 35g, 물엿 60g, 흰자 50g  
 빙초산(주석산) 소량, 쇼트닝 3g



\* CMC는 압성분의 일종으로 준비되지 않았을 경우 흰자 파우더 또는 젤라틴의 양을 늘리는 방법도 있다.

## 만드는 법

1. 분당, CMC, 흰자파우더를 체친 후 중탕으로 데워준다.
2. 35g의 물에 젤라틴을 10분정도 불린 후 중탕으로 충분히 녹인다.
- \* 젤라틴은 정확한 양의 물에 녹이고 그릇 주변에 묻은 젤라틴까지 고무주걱으로 긁어 녹인 후 사용한다.
3. 물엿을 줄줄 흐를 정도의 중탕으로 녹인 후 녹인 젤라틴을 넣어 다시 녹인다. (60°C를 넘지 않도록 주의)
4. 흰자는 손으로 온도를 확인하면서 중탕으로 데운다.
5. 흰자 1/3을 ③에 넣고 혼합한 후 ①에 넣어 온도가 떨어지기전에 재빨리 혼합한다.
6. 나머지 흰자를 2~3회에 나누어 넣고 반죽이 붙지 않도록 쇼트닝을 손에 바르며 치댄다.
7. 빙초산(주석산)을 넣고 반죽이 찰깃찰깃해지고 희게 될 때까지 반죽한다.
8. 사용하기 편한 크기로 나누어 랍을 씌워 밀폐된 용기에 24시간 숙성시킨다.



## □슈거 커버링(Sugar Covering)

재료 - 분당 500g, 젤라틴 12g, 물 35g, 흰자 25g, 물엿 80g, 쇼트닝 18g, 주석산(빙초산) 소량.

만드는 법은 꽃반죽과 동일

## POINT

- 반죽에 사용되는 전 재료는 중탕으로 데운 후 사용한다.
- 흰자는 반죽의 상태를 확인하며 넣는 양을 조절한다.
- 주석산은 반죽을 하얗게 하는 역할을 한다. 따라서 주석산을 넣은 후 반죽을 충분히 치대어 준다.
- 분당을 사용하였기 때문에 반죽을 바로 사용하는 것보다 하루정도 숙성시킨 후 사용하는 것이 반죽이 찢어지지 않아 사용하기 쉽다.



일본 패디케이크 하우스의

# 슈거 아트 전시회 출품작 모음



하늘색과 흰색의 슈거페이스트가 마치 화려한 드레스의 레이스를 연상시킨다.



은색 레이스위에 하나하나 만들어 붙인 장식물과 활짝 핀 백합이 케이크의 화려함을 더한다.



로열아이싱으로 세밀하게 짜 굳힌 장식이 화려한 꽃과 잘 어울린다.

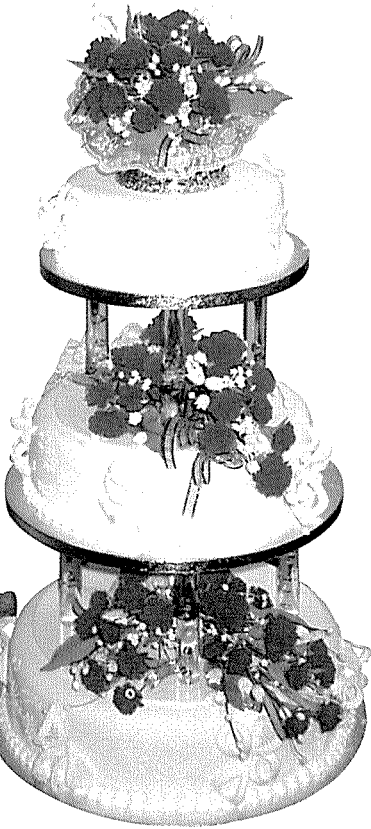


동심의 세계를 옮겨놓은 듯한 부활절 케이크.

일본의 슈거 페이스트 학원으로 유명한 '파디케이크 하우스' 주최로 4월 25일~27일 3일간 동경 모리타 미술 기념관에서 제 12회 슈거 아트 전시회가 개최되었다. 연례적으로 개최되는 이 전시회는 강사와 수강생의 작품 전시와 수입재료 및 관련 서적판매 등 다채롭게 진행되었다. 이 전시회에서 섬세하고 화려한디자인으로 눈길을 끌었던 우수 제품을 소개한다.   
 □일본통신원 / 최평식



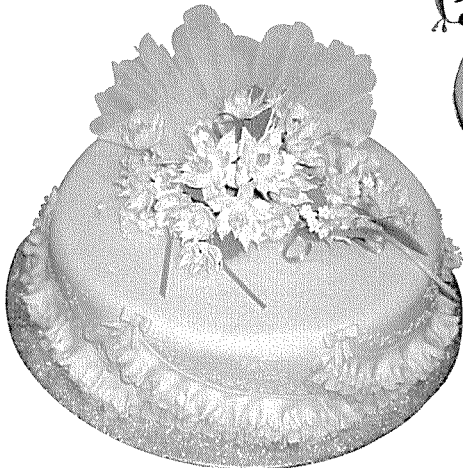
은은한 색상의 장미꽃과 덩쿨이 여성스러운 분위기를 자아내는 모자모양의 3단 케이크.



빨간 카네이션과 백색의 케이크의 조화. 별도로 만들어 붙인 바람개비 모양의 리본이 독특하다.



생화를 꽃아놓은 듯한 착각을 일으키는 화려한 케이크. 시트는 깨끗하고 단순하게 마무리했다.



단조로운 측면을 작은 리본과 색상을 넣은 레이스로 마무리했다.



하트 장식이 돋보이는 2단 웨딩 케이크. 로열아이싱으로 수놓은 꽃무늬가 단순함을 커버했다.