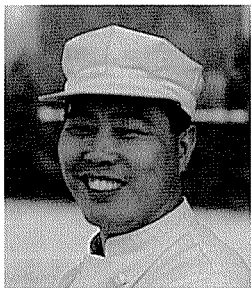


생크림 데커레이션

생크림 케이크는 제과점에서 빼놓을 수 없는 인기제품 중 하나.
그러나 대부분의 제과점에서 거의 비슷한 유형의 케이크를 선보이고 있는 실정이다.
이에 생크림 데커레이션이란 코너를 마련해 독특하면서도 쉽게 응용할 수 있는 생크림 데커레이션을 선보인다.



하얀 크림과 주황색 단감의 깔끔한 데커레이션!



허완영
(뉴욕제과 생산본부)

이 제품은 단감을 이용한 점이 특징이다. 단감은 다른 과일에 비해 신선도가 높아 시간이 지나도 원래의 형태를 유지할 수 있다.

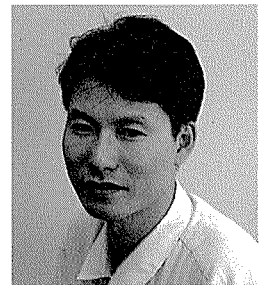
또한 가격도 저렴해 원가를 절감할 수 있다는 장점이 있다. 커다란 모양 깎지를 이용해 시원스레 짜준 하얀색의 생크림 중앙에 주황 빛깔의 단감을 비롯해 키위와 체리 등의 과일을 얹어 깔끔하게 처리했다.

파리크라상



과일로 면을 분할한 노란 빛깔의 생크림 케이크!

이 제품은 스펀지 반죽시 밀가루양 대비 50%의 바나나 푸레를 넣어 제조한 것이 특징이다. 또 생크림에는 천연 색소와 향을 첨가해 연한 노란색을 띠게 함으로써 기존의 하얀색에서 탈피했다. 가정자리를 생크림으로 두르듯이 짜 주고 가운데 과일을 집중시킨 형태로 특히 기존에 생크림으로 면을 나눠주는 방식에서 탈피, 키위를 이용해 면을 네부분으로 분할하고 황도와 체리 등을 이용해 장식하고 있다. 별모양의 과일과 가장 자리의 생크림 위에 잘게 다져 뿌려 놓은 피스타치오도 독특하다.



김덕배
(파리크라상 식품기술연구소)