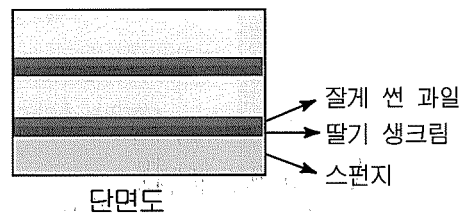


삼립유지



원형 탈피한 깔끔한 데커레이션!

이 제품은 일반 스펀지를 3단으로 슬라이스 한 후 생크림과 잘게 썬 과일을 샌드했다. 순 식물성 생크림을 사용해 내열과 내성이 뛰어나며 향이 부드럽고 그다지 달지 않다. 기존의 원형 중심의 구도에서 탈피해 수평으로 생크림을 짜 준 후 오렌지와 딸기를 올려 마무리했다. 얇게 자른 오렌지를 지



최경연
(삼립유지)

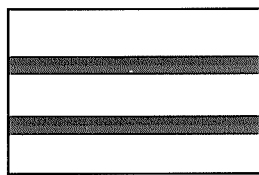


구라파과자점

수평선을 연상케 하는 분홍 빛깔의 생크림 케이크!

이 제품은 생크림에 딸기 알갱이와 천연향이 함유된 딸기무스 믹스인 '어드비어'를 첨가해 딸기 아이스크림을 연상시킨다. 옆면과 윗면에 나선형으로 생크림을 짜준 후 생크림과 생크림 사이에 과일을 일렬로 올려 마무리했다. 케이크의 크기에 맞게 유산지를 잘라 감싸준 것도 새로운 느낌을 주고 있다.

※ 어드비어는 124쪽의 재료 참조.



단면도

→ 잘게 썬 딸기
→ 딸기 생크림
→ 스펀지

독특한 데커레이션의 생크림 케이크를 찾습니다!

기존의 데커레이션과 다른 생크림 케이크를 찾습니다. 독특하면서도 쉽게 따라할 수 있는 생크림 데커레이션 기법을 가지신 분은 제품의 사진과 전화번호, 이름을 보내 주시면 선별해서 게재 여부를 연락해 드리겠습니다. 창의성 있는 제과인들의 많은 참여 바랍니다.

▶ 보내실 곳 : 서울시 중구 충무로 4가 120-3 진양빌딩 407호 월간 베이커리 생크림 데커레이션 담당자 앞



맹기영
(구라파 과자점)