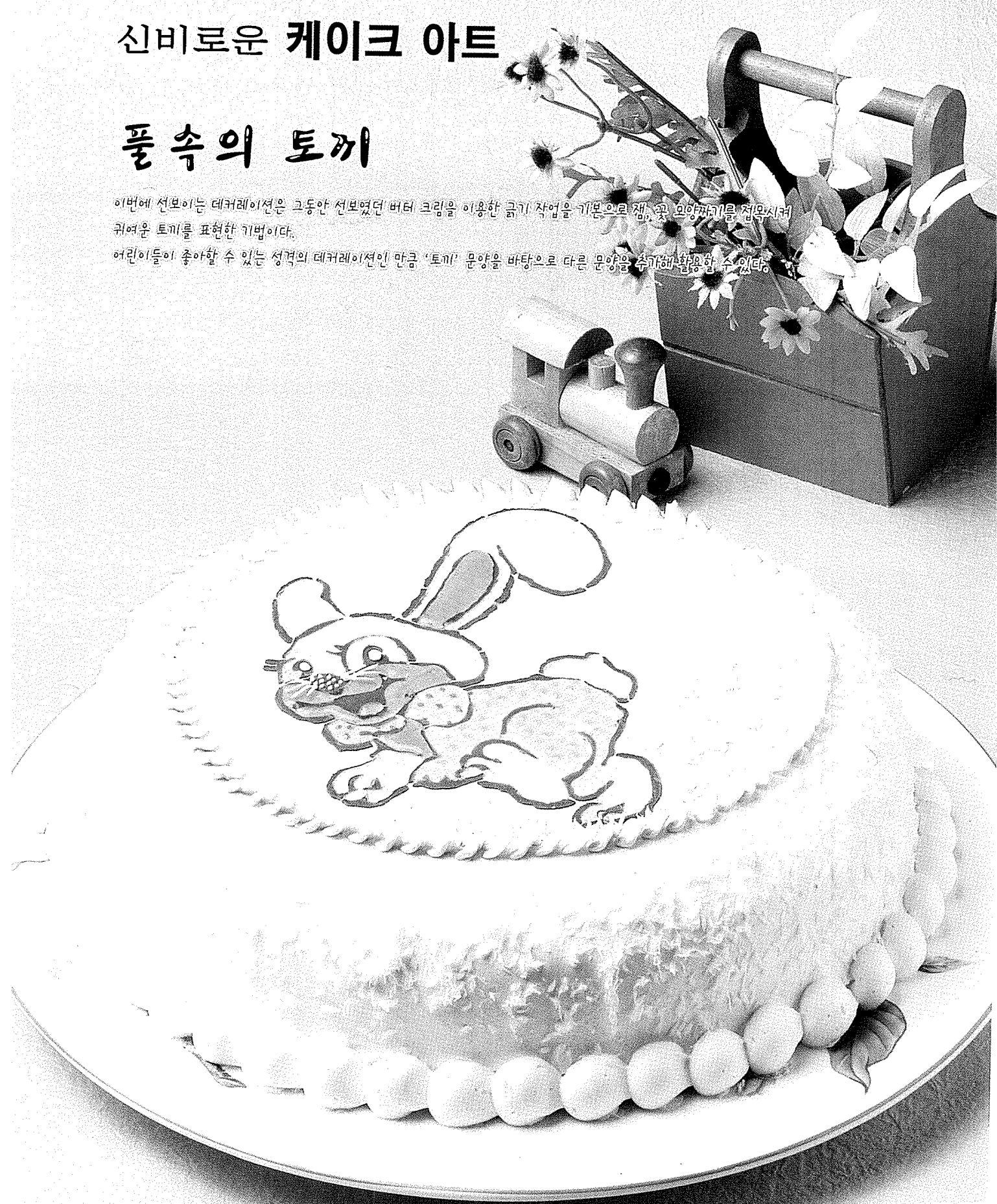


신비로운 케이크 아트

풀 속의 토끼

이번에 선보이는 데커레이션은 그동안 선보였던 버터 크림을 이용한 굵기 작업을 기본으로 잼, 꽃, 잎 따위를 접목시켜 귀여운 토끼를 표현한 기법이다.

어린이들이 좋아할 수 있는 성격의 데커레이션인 만큼 '토끼' 문양을 바탕으로 다른 문양을 추가해 활용할 수 있다.

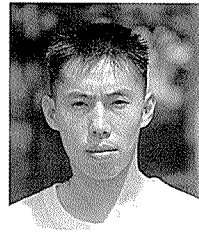


▣ 재료 및 도구

- ①밀그림 ②스크래치 나이프 ③파일판 ④실리콘 주걱 ⑤스패틀러
⑥식용색소 시럽 ⑦에프리카트 혼당

▣ 재료 및 도구 구입처

스크래치 나이프는 화방에서 구입할 수 있다. 반 투명한 상태의 파일판은 문방구에서 구입할 수 있으며 재질은 학생들의 연습장의 표지에 부착된 것과 동일하다. 식용 색소 시럽은 기존의 식용 색소에 술을 섞어 사용하면 된다.



서승주/계약하우스 엠마 미도점
15년 경력의 기술인으로
'96 SIBA 실용데커레이션 동상,
'96 하이박 데커레이션 은상 수상,
MBC '기인열전' 2회 출연,
일본과자전문학교 통신교육 졸업.

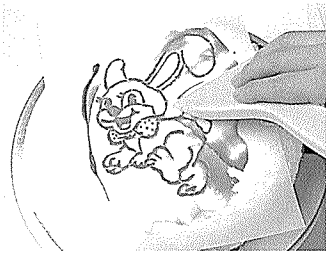
▣ 만드는 법

1. 밀그림 위에 파일판을 대고 문양대로 스크래치 나이프로 오린다.

2. 버터크림으로 아이싱한 4호 케이크 위에 2호 크기의 무스틀을 올리고 무스틀 외부에 화이트 초콜릿을 잘게 깎아 뿌려준 후 냉동실에 보관한다.

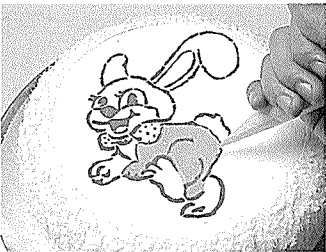
* 하이트 초콜릿을 깎아 뿌리는 것은 버터 크림으로 아이싱한 부분이 매끄럽지 않은 것을 감추기 위해서다.

3. 케이크 중앙에 문양을 그려낸 파일판을 대고 초크 크림(다크초콜릿+버터크림)을 묻힌 실리콘 주걱으로 긁어 '토끼'를 표현하고 조심스럽게 파일판을 떼어낸다.

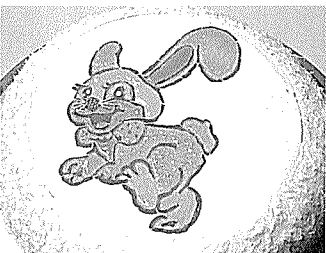


4. 에프리카트 혼당과 미루아(광택제)를 2:1 비율로 섞어 '잼'을 만든다. 이 잼에 노란색, 빨간색, 파란색의 색소용 시럽을 섞어 각각 3가지의 잼을 만들어 놓는다.

5. 노란색 잼으로 토끼의 '배' 부분을 짠다.

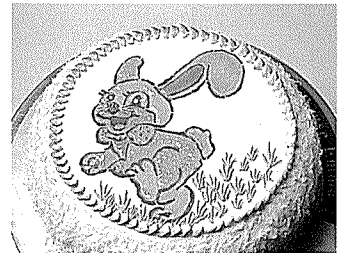


6. 빨간색과 파란색 잼으로 나머지 부분을 짜서 토끼 문양을 완성한다.



7. 버터크림으로 토끼의 '수염'과 '눈'을 짠다.

8. 파란색 버터크림(파란 색소용 시럽+버터크림)으로 토끼의 발 부분에 '꿀'을 짜준다.



9. 노란색 버터크림 1줄+파란색버터크림 1줄을 짤주머니에 넣어 무스틀을 놓았던 부분에 '꿀'을 짜준 후 케이크 밀부분을 버터크림으로 짜 마무리한다.

밀그림 파일판 보관요령

사용하고 난 파일판은 세척제로 씻고 물기는 수건을 덮어 손으로 꼭꼭 눌러 제거한다. 수건을 사용해 좌우로 닦으면 문양과 문양 사이가 떨어져 버리므로 주의해야 한다. 보관할 때는 문양과 문양사이가 떨어지지 않도록 책갈피에 끼워 놓는다.

밀그림

이렇게 활용하세요



독자 여러분이 데커레이션을 할 수 있도록 밀그림을 제공해 드립니다. 이 밀그림을 복사기로 축소 또는 확대한 후 파일판에 대고 스크래치 나이프로 오리면 문양이 새겨진 파일판을 제작할 수 있습니다. 문양 중 검은 부분이 칼로 오려야 할 부분입니다. 다른 모양을 원한다면 표현하고 싶은 문양 또는 그림을 구해 칼로 오리면 자기만의 데커레이션을 할 수 있습니다.