

다양한 아이디어가 먹는 재미를

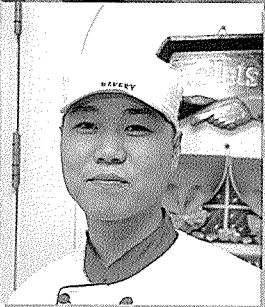
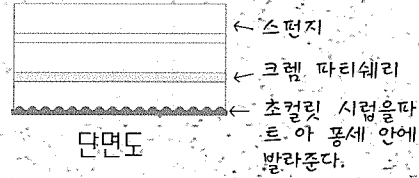
파트 아 풍세를 이용한 데커레이션

이 제품은 한 개의 생크림케이크에 다양한 효과를 준 것이 가장 큰 특징이다.

3단 스펀지 사이에 크림 파티쉐리(=카스타드 크림)가 샌드되어 있기 때문에 달콤하고 부드러운 맛을 낼 뿐만 아니라 과일과 조화를 이룬다. 사용된 과일은 사과, 포도, 배, 복숭아, 밀감, 방울 토마토 등으로 종류가 다양하며 계절감에 맞게 변화를 줄 수 있다.

특히, 과일에 광택제를 발라 주고, 케이크 둘레에 짜 준 이탈리아 머랭을 토치램프로 살짝 가열해 주기 때문에 디자인도 뛰어나다. 윗부분에 장식한 조화(造花)는 액센트.

이밖에도 눈에 띄는 점은 파트 아 풍세를 케이크 아래에 대주고 초컬릿 시럽을 표면에 발라 준 뒤 그 위에 스펀지를 올려놓았다는 점이다. 이는 바삭바삭한 식감을 낼 뿐만 아니라 초컬릿 시럽 때문에 먹는 재미를 더 해준다. 인기를 끌기에 충분한 제품으로 평가된다.



김상철
(베이커리 클럽 +5)

한 가지 과일만을 사용한 경제적인 제품

깔끔한 데커레이션으로 정갈하고 우아한 분위기 연출

호텔용 제품답게 정갈하고 우아한 분위기가 돋보이는 생크림케이크.

과일로는 키위가 사용됐으며, 한 가지 과일로 효과적인

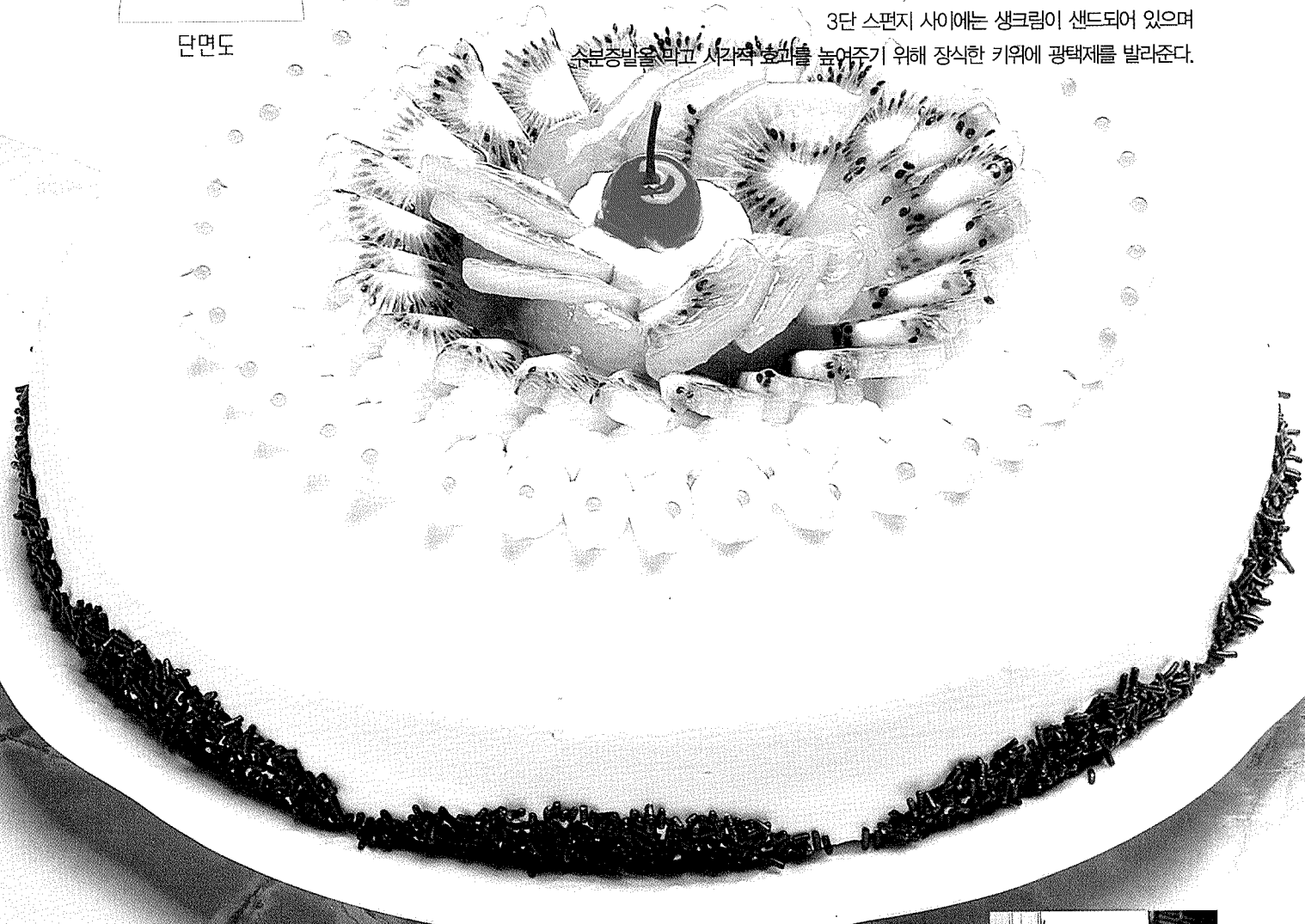
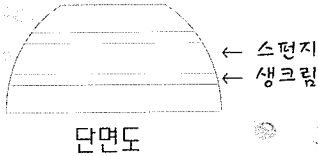
디자인을 연출한 경제적인 제품이다.

또한 윗부분 둘레에 악센트를 준 빨간 점은 광택제에 천연 색소를

첨가해서 만들어 짙주머니로 짜준 것이다.

3단 스펀지 사이에는 생크림이 샌드되어 있으며

수분증발을 막고 시각적 효과를 높여주기 위해 장식한 키위에 광택제를 발라준다.



독특한 데커레이션의 생크림 케이크를 찾습니다!

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

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



정택수
(호텔 소피텔 엠베서더)