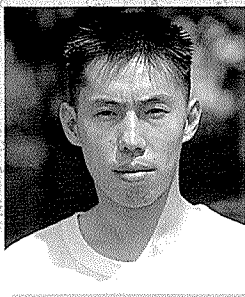


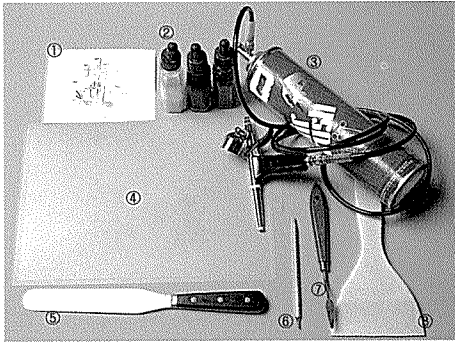
# 신비로운 케이크 아트

## 무인도

새로운 기법의 케이크 데커레이션을 연재한다. 이번에 선보이는 데커레이션은 기존의 에어브러쉬 기법에 배터 크림을 이용한 굵기 작업, 문양짜기를 혼합한 것으로 색상과 질감 면에서 더 발전된 형태의 기법이다. 앞으로는 잼, 붓, 종이 등을 추가 응용한 다양한 문양의 데커레이션을 선보일 예정이다.



서승주/케익하우스 엠마 미도점  
15년 경력의 기술인으로  
'05 SBA 실용데커레이션 동상,  
'06 하이박 데커레이션 은상 수상,  
MBC '기인열전' 2회 출연,  
일본과자전문학교 통신교육 졸업.



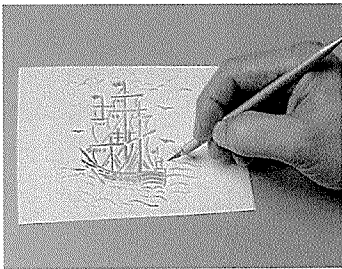
### □ 재료 및 도구

- ①밀그림 ②색소용 시럽 ③가스통 및 분사기등 에어브러쉬용 도구 일체 ④파일판 1장  
⑤스패틀러 ⑥스크래치나이프 ⑦나이프 ⑧실리콘 주걱

### □ 재료 및 도구 구입처

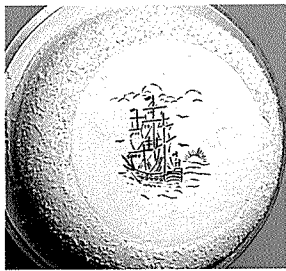
분사기 및 가스통, 호스 등 에어브러쉬용 도구 일체, 스크래치 나이프, 나이프는 미술 도구를 파는 화방에서 구입할 수 있다. 반 투명한 상태의 파일판은 문방구에서 구입할 수 있으며 재질은 학생들이 사용하는 연습장의 표지에 부착된 것과 동일하다. 색소용 시럽은 기존의 식용 색소에 술을 섞어 사용하면 된다.

### □ 만드는 법



1. 밀그림 위에 파일판 1장을 대고 스크래치 나이프로 오린다.  
\* 사진 중 검은 색이 부분이 오려지는 부분이다.

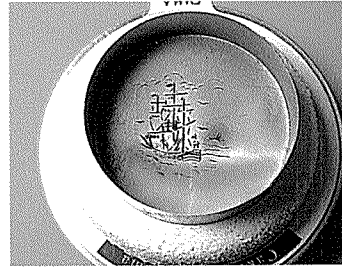
2. 버터크림으로 아이싱한 4호 크기의 케이크 위에 2호 크기의 무스틀을 올리고 무스틀 외부에 화이트 초콜릿을 깔으며 뿌려준 후 냉동실에서 8분간 보관한다.  
\* 화이트 초콜릿을 깔아 뿌리는 것은 버터 크림으로 퍼바른 부분이 메끄럽지 않은 것을 감추기 위해서다.



3. 케이크 중앙에 문양을 오려낸 파일판을 대고 초코크림(다크 초콜릿+버터크림)을 묻힌 실리콘 주걱으로 굵어 '배모양', '태양', '파도', '구름'을 표현한다.



4. 그림의 상단 부분에 노란 색소용 시럽을 에어브러쉬에 넣고 뿌려준다.



5. ④위에 에어 브러쉬로 빨간 색소용 시럽을 뿌려 '노을' 분위기를 낸 후 그림 하단 부분에 에어브러쉬로 파란 색소용 시럽을 뿌려 '바다' 분위기를 낸다.

6. 초코 크림으로 '육지'를 짜주고 그위에 버터크림을 나이프로 약간 문질러 '육지'를 완성한다.



7. 노란 색소가 들어간 버터 크림으로 '야자수 줄기' 부분을 가늘게 그린 후 그위에 초코크림(초코크림1줄+버터크림 1줄을 종이 짜주머니에 넣은 것)을 짜서 '야자수 줄기'를 완성한다.

8. 푸른 색소가 들어간 버터크림으로 '야자수 잎'을 그리고 노란 색소가 들어간 버터크림으로 '야자수 열매'를 그린다.

9. 케이크 옆면과 밑면을 꽃으로 짜서 최종적으로 마무리한다.



### 밀그림 이렇게 활용하세요

독자 여러분이 활용할 수 있도록 연재 기간 중 계속 밀그림을 제공하겠습니다. 이 밀그림을 원하는 크기만큼 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.