

가을의 풍성함을 표현한 데커레이션



가을의 풍성함을 느낄 수 있는 데커레이션으로 케이크 위에 생크림을 짠 후 밀감을 올려 놓아 볼륨을 강조 했다. 체리와 키위를 이용, 적절한 색의 대비가 이루어 졌고 중앙에는 체리베리를 토핑해 풍미를 더하고 있다. 이 제품은 실제 케이크 크기보다 커보이는 점이 특징으로 고객들에게 시각적인 여유를 주고 있다.



프랑세즈과자점 / 김영길

산뜻한 딸기 도르테 데커레이션



시트를 3단으로 샌드한 후 생크림을 둠형으로 아이싱해 자연스런 곡선미를 살렸다. 생크림에 딸기 초콜릿을 토폭하고 생크림 위에 딸기를 올려 놓아 핑크빛 초콜릿과 조화를 이루고 있다. 모양을 내서 자른 유산지로 케이크를 감싸 깨끗하게 마무리 했다.

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 보내주시면 선발해서 게재 여부를 연락해 드리겠습니다. 창의성 있는 제과인들의 많은 참여 바랍니다.

보내실 곳 : 서울시 중구 충무로 4가 120-3 진영빌딩 407호

월간 베이커리 생크림 데커레이션 담당자 앞



그린하우스 / 고명진