

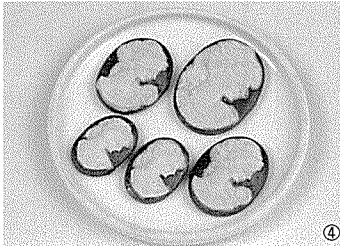
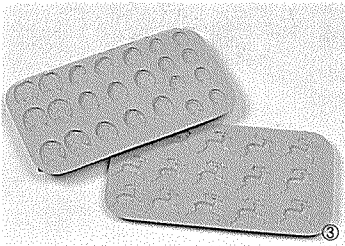
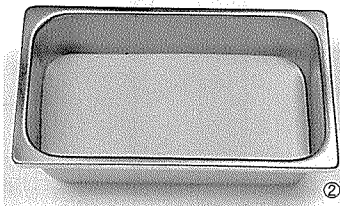
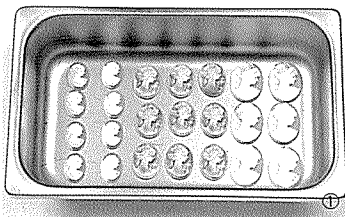
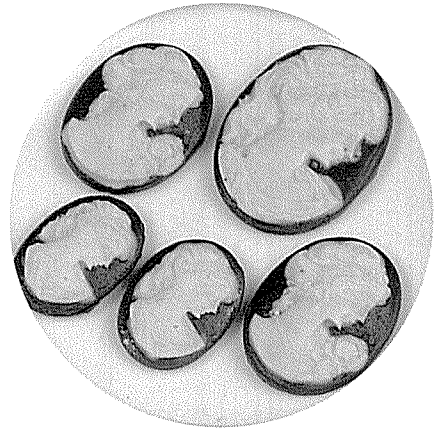
실리콘을 이용한 몰드만들기

케이크 또는 초콜릿 장식물을 만들기 위한 몰드는 예전에 비해 그 종류와 구입이 쉬워진 것은 사실이지만 시판되고 있는 하트, 별 등과 같은 천편일률적인 모양 때문에 각 점포의 개성을 살리기는 힘들다. 또한 몰드를 사용하지 않고 직접 그려 만드는 경우 상당한 시간과 노력이 요구돼 작업성에서는 떨어지기 마련이다. 그러나 최근에는 이러한 불편을 해소하기 위해 각자 필요한 몰드를 직접 만들어 사용하고 있는 점포가 늘고 있다.

화공약품점에서 쉽게 구할 수 있는 실리콘을 이용해 만든 몰드가 그것인데 만드는 법이 간단할 뿐 아니라 어떠한 모형도 쉽게 제작할 수 있고 열에도 강해 반영구적으로 사용할 수 있다는 장점이 있다. 우선 필요한 재료로는 실리콘(KE1300)과 함께 판매되는 경화제, 그리고 스프레이 타입의 이형제가 있고 원하는 모형과 굳힐 수 있는 틀이 있으면 된다.

틀을 뜨는 모형은 코인에서 단추에 이르기까지 어떠한 모형도 가능하며 크리스마스 장식물로 사용했던 사슴 모양으로 실리콘틀로 만들어 놓으면 일손이 바쁜 시즌에 하나하나 그려 만들던 장식물을 손쉽게 대량 제작할 수 있다. 실리콘틀을 사용해 점포의 로고 또는 메시지를 장식물로 만들어 두었다가 제품에 올려 사용하면 자신만의 고급스런 제품과 개성있는 점포를 만들 수 있다.

〈글 / 박현희 hyunhee@mbakery.co.kr〉



만드는 방법

1. 실리콘을 굳힐 수 있는 일반틀에 원하는 모양을 붙인다. (사진 1)
2. 실리콘을 굳힌 후 쉽게 빼내기 위해 틀 주변에 이형제를 뿌린다. 이때 이형제는 스프레이 타입이 사용하기 편리하다.
3. 실리콘과 경화제를 섞어 모형 위에 부어준다. 너무 두께가 두꺼워도 나중에 초콜릿 등을 작업하기 불편하므로 두께조절에 신경을 쓴다. (사진 2)
4. 하룻밤정도 건조시킨다.
5. 떼어내면 실리콘틀이 완성된다. (사진 3)
6. 화이트, 다크, 밀트 초콜릿 등 원하는 칼라의 초콜릿을 실리콘 틀에 부어준 후 냉동실에서 굳혀 사용한다. (사진 4)