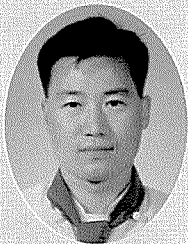


머랭 장식물

이번호 데커레이션 마스트는 머랭 장식물의 마지막 차례로 등꽃과 포도송이를 이용한 데커레이션 케이크를 소개한다. 등꽃과 포도송이는 기존의 머랭 꽃과 달리 케이크 옆에 장식할 수 있어 독특하면서도 색다른 디자인을 연출할 수 있는 것이 특징이다.

〈진행/ 정한상 jeong@mbakery.co.kr〉



오병호/ 대한제과기술학원 부원장
제과기능장
Siba 8회 입상
99년 호두제품경연대회 최우수상
해전대 호텔 제과제빵과 겸임교수
〈케이크 데커레이션〉 출간



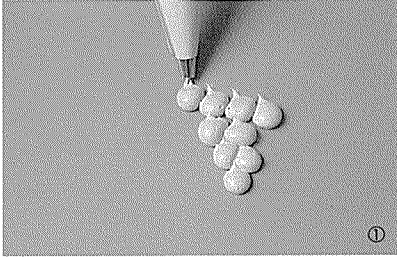
장식용 머랭

재료

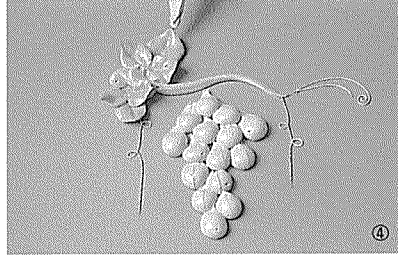
흰자 100g, 설탕 170g, 분당 24g

제조과정

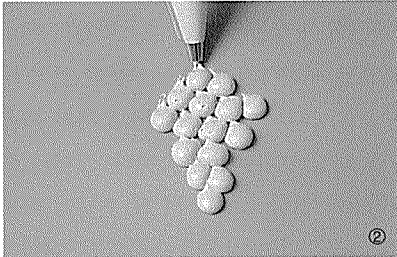
- ① 믹싱볼에 계란 흰자와 설탕을 혼합하여 50°C 정도로 중탕한다.
- ② ①을 공기 포집해 머랭을 만든다.
- ③ 분당을 가볍게 혼합하여 마무리한다.



①



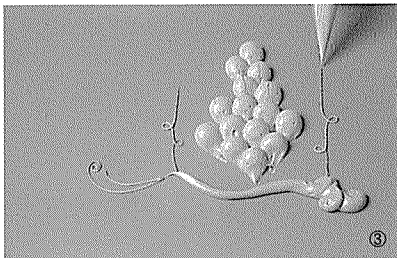
④



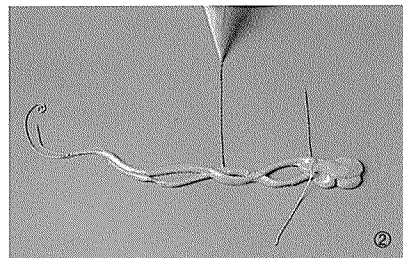
②

포도송이

- 1 포도송이 끝 부분부터 짜 올라온다.
- 2 1개+2개+2개+3개+4개+2개 순서로 짜준다.
- 3 포도나무 줄기와 가는 덩굴을 짜준다.
- 4 줄기에 잎을 짜주어 마무리한다.



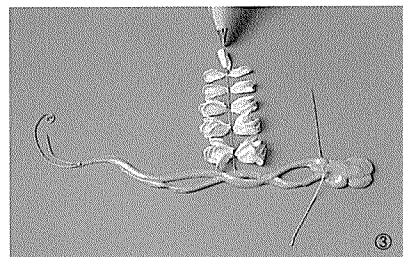
③



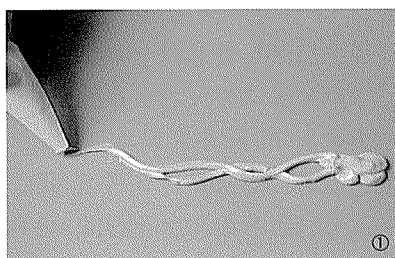
②

등꽃

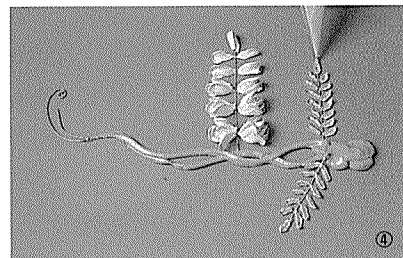
- 1 등꽃나무 줄기를 짜준다.
- 2 ①에 가는 줄기를 짜준다.
- 3 장미꽃 모양까지로 등꽃을 짜준다.
- 4 나머지 줄기에 잎을 짜주어 마무리한다.



③



①



④