

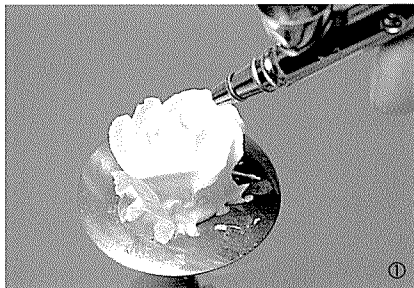
에어 브러시

이번호에서는 간단한 에어브러시 기법을 통해 버터케이크 새웃 입히기에 도전한다. 에어브러시는 어느 매장에서나 쉽게 볼 수 있는 장미꽃 버터 케이크에 약간의 효과를 주어 새롭고 독특한 케이크를 만들 수 있는 데커레이션 기법이다. 기본적인 칼라감각과 사전연습만 있다면 누구나 손쉽게 만들 수 있는 것이 특징이다.

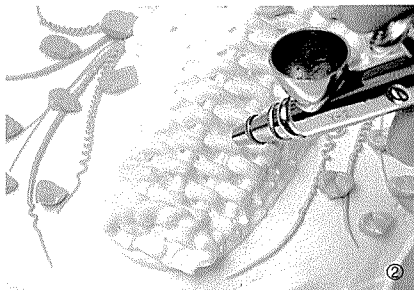
<진행 / 박현희 hyunhee@mbakery.co.kr>



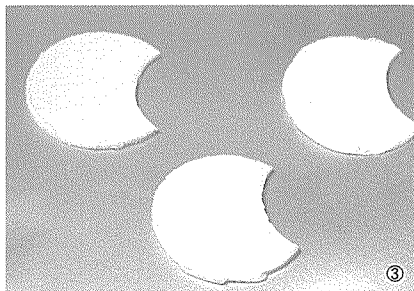
홍상기



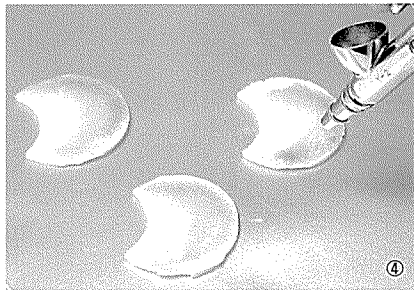
①



②



③



④

장미꽃 케이크

만드는 법

1. 구워 놓은 케이크를 돔모양으로 정리한다. 이 때 바구니가 되는 위치에 별도의 스펀지를 올려 볼록하게 만든다.
2. 버터 크림을 이용해 전체를 아이싱하고 바구니는 세로방향으로 길게 짠 후 세로로 짧게 짜 모양을 내 냉장고에서 굳힌다.
3. 짜주머니와 모양깎지를 이용해 버터크림으로 장미를 짠 후 냉장고에서 굳힌다.

Point 꽃과 케이크는 냉장고에서 굳힌 후 사용해야 작업에 편리하다.

4. ④의 꽃의 가운데 부분에 에어브러시를 이용해 살짝 뿌린다. (사진 1)

Point 이 때 색소는 분홍색을 사용하고 에어브러시의 압력을 가장 약하게 만든 후 뿌려야 한다. 또한 에어브러시로 꽃의 가운데 부분만 뿌리면 색소가 가장자리로 자연스럽게 퍼져 더욱 입체적인 효과를 줄 수 있다.

5. ④의 장미를 케이크에 올린다.
6. 연두색 색소로 물들인 버터크림으로 입사귀를 짜준다.

7. 바구니의 한쪽 면에 분홍색 색소를 넣어 에어브러시로 분사해 명암처리를 한다. (사진 2)

Point 에어브러시의 압력을 약하게 하여 전체적으로 은은한 느낌이들도록 분사해야 자연스러운 효과를 줄 수 있다. 에어브러시의 압력이 강하면 케이크의 표면에 작은 물방울이 생기기 쉬울 뿐 아니라 지나치게 진한색이 나올 수 있으므로 주의한다.

8. 화이트 초컬릿을 템퍼링한 후 비닐에 넓게 펼쳐 굳힌다.
9. ⑧을 둥근 틀로 찍어낸 후 다시 가장자리 부분을 조금 찍어낸 모양을 만든다. (사진 3)
10. ⑨의 가장자리를 분홍색 색소를 넣은 에어브러시로 분사한다.
11. ⑩의 뒷면을 노랑색으로 분사한다. (사진 4)

Point 에어브러시로 미리 뿌려 놓은 분홍색에 노랑색을 살짝 겹치게 분사해 3가지 색상이 나오도록 효과를 준다.

12. ⑩을 케이크의 가장자리에 붙인다.
13. 초컬릿을 사용해 원하는 글씨를 쓴다.

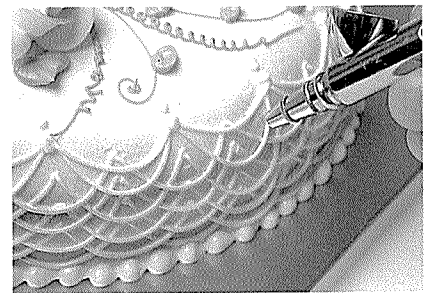


장미꽃 케이크 응용

만드는 법

1. 앞의 케이크와 동일한 방법으로 케이크와 장미꽃을 준비한다.
2. 케이크의 옆면은 가는 모양깍지와 찰주머니를 이용해 레이스 모양으로 정교하게 짜준다.
3. 케이크를 냉장실에서 굳힌다.
4. 케이크의 옆면의 가장자리부분을 분홍색 색소로 분사한다.

Point 이 때도 마찬가지로 에어브러시의 압력을 가장 약하게 하여 분사해야 하며 케이크를 돌림판 위에 올려 돌려가며 한번에 분사해야 매끄러운 느낌을 줄 수 있다.



5. ㉔의 뒷면에 보라색 색소를 이용해 에어브러시를 분사한다.

Point 에어브러시로 케이크의 옆면에 분사할 때에는 에어브러시와 케이크의 옆면이 수평이 되도록 조절한 후 부려야 한다.

