

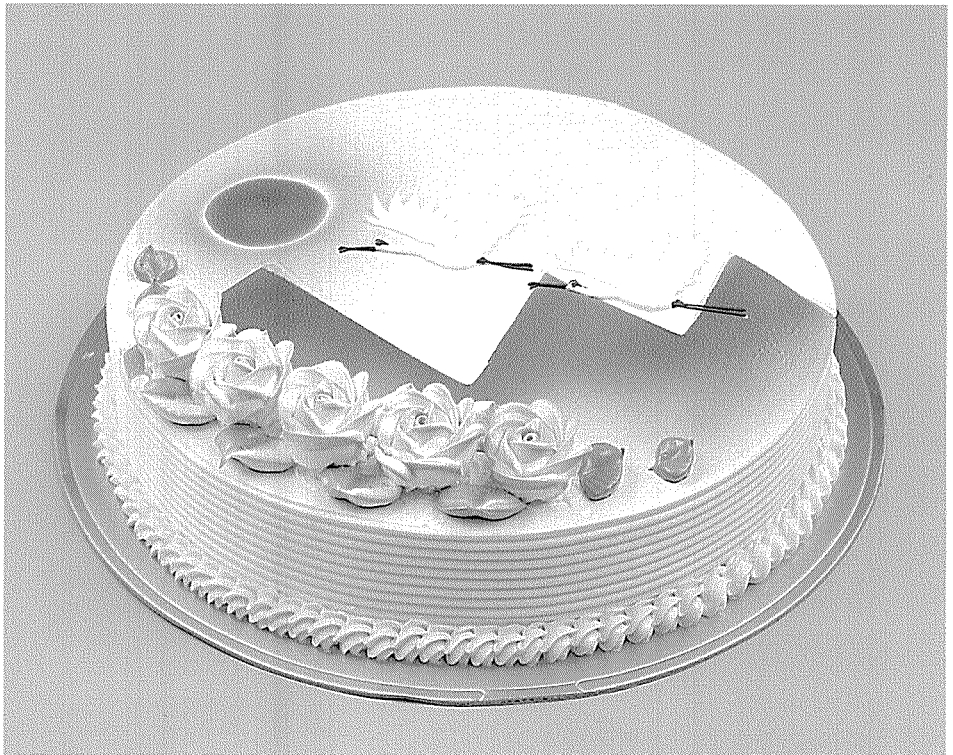
머랭 장식물

이번 차례는 머랭꽃 이외의 머랭동물짜기를 소개한다. 양과자의 꽃이라 불리는 데커레이션 케이크는 우아한 디자인과 품미가 결합된 제품이다. 특히 꽃과 동물 문양의 적절한 조화는 상품성을 더욱 높여 주는 동시에 제조자의 개성과 창의력을 발휘할 수 있다.

<진행/ 정한상 jeong@mbakery.co.kr>



오병호/ 대한제과기술학원 부원장
제과기능장
Siba 8회 입상
99년 호두제품경연대회 최우수상
혜진대 호텔 제과제빵과 겸임교수
<케이크 데커레이션> 출간



장식용 머랭

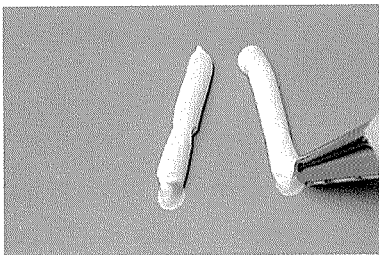
재료

흰자 100g, 설탕 170g, 분당 24g

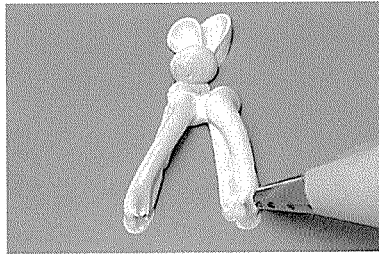
제조과정

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

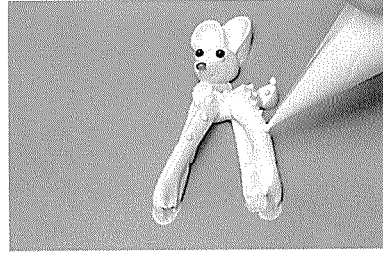
꽃사슴



1 지름 6mm 원형깍지로 다리사이의 간격이 멀지 않게 짜준다.

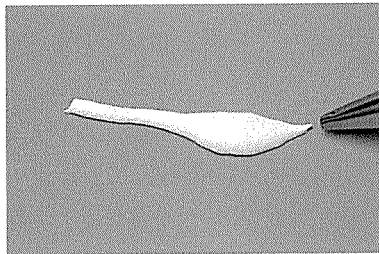


2 목, 몸통, 다리를 짜준다.

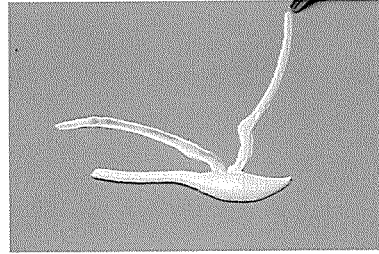


3 눈, 코, 꼬리 꽃무늬를 짜주어 마무리한다.

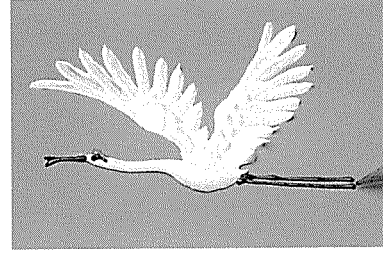
학



1 원형모양 깍지로 몸통을 짜준다.

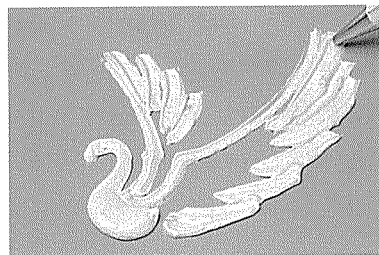


2 날개를 짜준다.

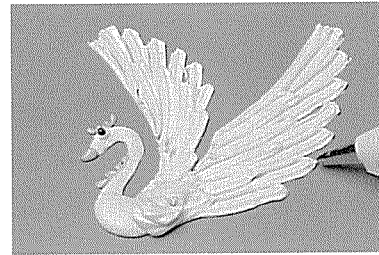


3 부리, 눈, 다리를 짜주어 마무리한다.

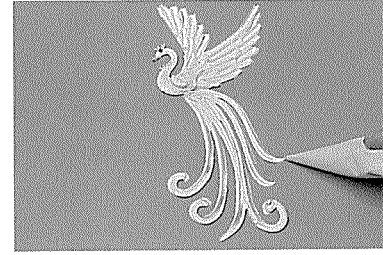
봉황



1 원형 모양 깍지로 몸통을 짜준다.



2 부리, 눈, 날개를 짜준다.



3 꼬리와 날개를 짜주어 마무리한다.