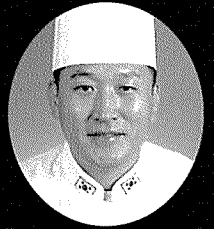


마지팬

새로운 마음가짐으로 또다른 시작을 준비해야 하는 1월. 이번 호에서는 마지팬을 이용하여 만든 12지신상으로 데커레이션한 케이크를 소개한다. 마지팬은 반죽의 굳기가 점토와 같아서 손끝을 이용하여 쉽게 만들 수 있고 착색하기 쉬워 과자의 장식용에서부터 베이커리, 파티의 전시용, 프뤼이 데기제, 공예과자에 이르기까지 다양하게 사용된다. 기본적인 공정을 익혀 활용하면 다양한 동물들을 만들 수 있다.

<진행 / 이경은 kelee@mbakery.co.kr>



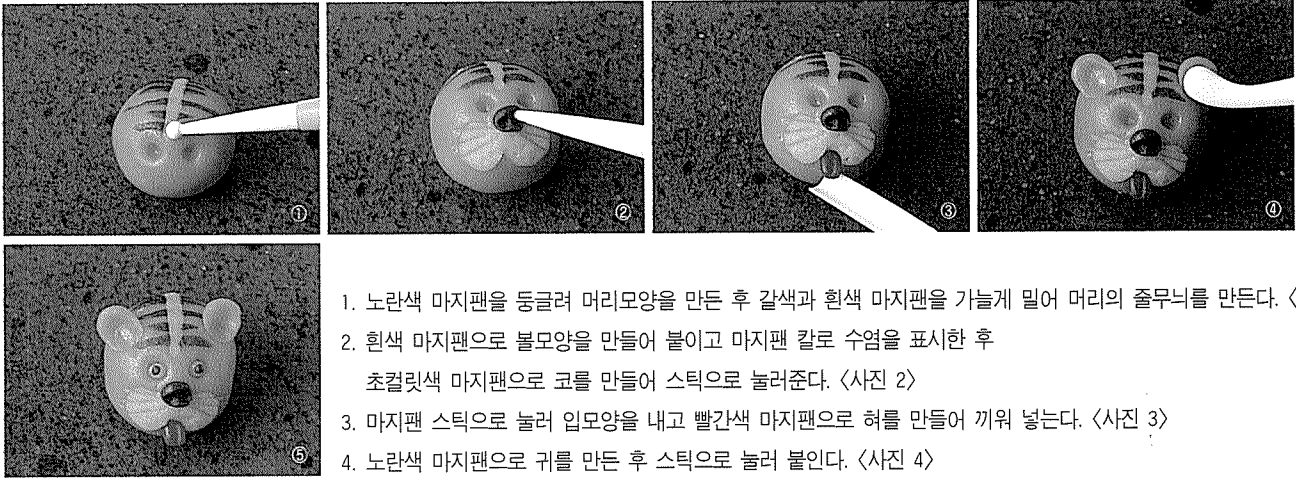
위재상 / 바인하임



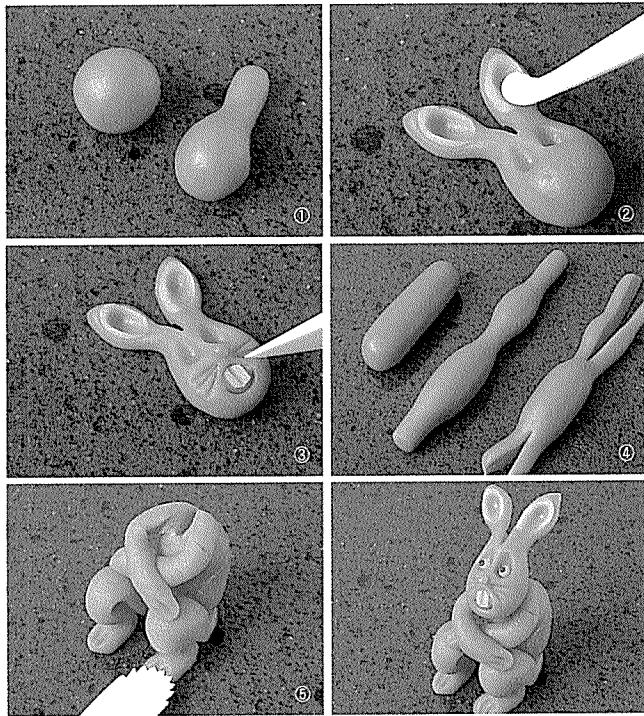
Point

1. 마지팬은 사용할 양만큼 분할한 후 반죽을 균일하게 치대 사용한다.
2. 사용하고 남은 마지팬은 비닐 봉투에 넣어 보관한다.
3. 마지팬을 붙일 때는 계란물을 접착제로 사용한다.

호랑이 만드는 법



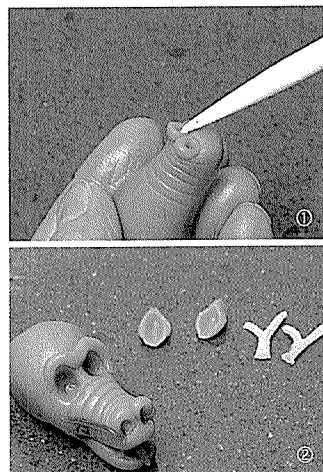
1. 노란색 마지팬을 둥글려 머리모양을 만든 후 갈색과 흰색 마지팬을 가늘게 밀어 머리의 줄무늬를 만든다. <사진 1>
2. 흰색 마지팬으로 볼모양을 만들어 붙이고 마지팬 칼로 수염을 표시한 후 초컬릿색 마지팬으로 코를 만들어 스틱으로 눌러준다. <사진 2>
3. 마지팬 스틱으로 눌러 입모양을 내고 빨간색 마지팬으로 혀를 만들어 끼워 넣는다. <사진 3>
4. 노란색 마지팬으로 귀를 만든 후 스틱으로 눌러 붙인다. <사진 4>



토끼 만드는 법

1. 분홍색 마지팬을 둥글린 다음 한쪽을 길쭉하게 만든다. <사진 1>
2. 길쭉한 쪽을 마지팬 칼로 반을 갈라 귀모양을 만든 후 스틱으로 눈과 귀를 눌러준다. <사진 2>
3. 마지팬을 얇게 밀어 앞이빨 모양으로 잘라 붙이고 칼로 수염을 표시한다. <사진 3>
4. 흰색과 초컬릿색 마지팬으로 눈동자를 만들어 붙여 머리를 완성한다.
5. 분홍색 마지팬을 원통형으로 만든 후 손가락으로 밀어 가운데와 양끝을 가늘게 만든다. <사진 4>
6. 마지팬 칼로 양끝을 반으로 갈라 팔과 다리를 만든 후 구부러 앉은 자세로 만들고 모양칼로 눌러 발가락 모양을 낸다. <사진 5>
7. ⑥위에 계란물을 바르고 완성된 머리를 올려 붙인다.

용 만드는 법



1. 초록색 마지팬으로 머리 모양을 만들어 마지팬 칼로 컷등에 주름 모양을 낸 후 같은색 마지팬조각 2개를 둥글려 컷등에 붙이고 구멍을 내준다. <사진 1>
2. 초록색 마지팬을 가늘게 밀어 붙여 눈썹을 만들고 스틱으로 눈모양을 낸다.
3. 빨간색 마지팬으로 만든 수염과 혀를 붙이고 크림색 마지팬을 얇게 밀어 뿔모양으로 자른 후 머리쪽에 스틱으로 구멍을 내고 집어 넣는다. <사진 2>
4. 흰색 마지팬을 가늘게 밀어 비슷한 길이로 잘라 갈기를 만든 다음 스틱으로 머리 윗부분에 하나하나 눌러 붙인다. <사진 3>
5. 로열 글라스로 눈과 수염 등을 그린다. <사진 4>