

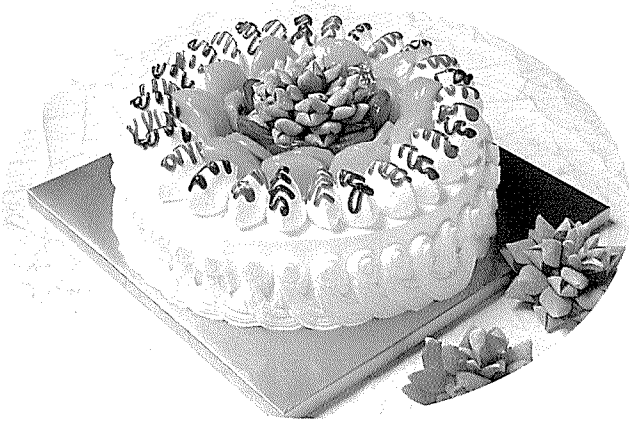
꽃감을 이용한 케이크 데코레이션

이 데코레이션은 석가탄신일을 겨냥해 익산시 원광대학교 내 원탑베이커리에서 처음 시도한 기법이다. 평소에도 꽃감과 가위만 있으면 색다른 데코레이션으로 소비자의 시선을 모을 수 있다.

〈진행 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

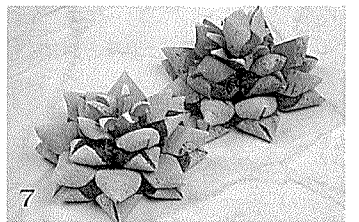
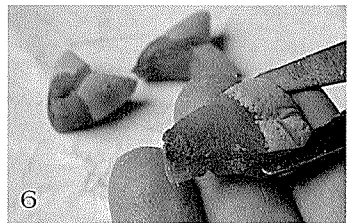
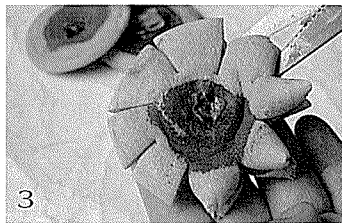
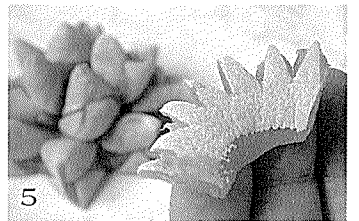
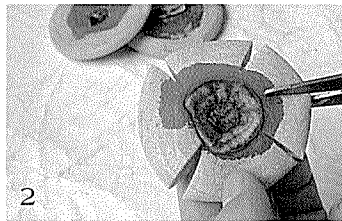
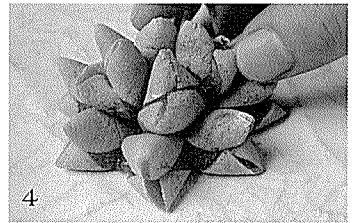
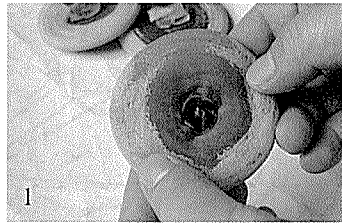


제품 실연
최영진(원탑베이커리)



만드는 법

1. 동그랗고, 위 아래가 평평한 모양의 꽃감을 준비해 둔다. 〈사진 1〉
2. 꽃감 1개를 동서남북 방향으로 4등분하고, 다시 4등분해 8등분으로 가위집을 낸다. 〈사진 2〉
3. 8등분한 꽃감의 각 옆면에 가위집을 낸다. 〈사진 3〉
*옆면으로 가위집을 내면 꽃감의 단면 양쪽 끝이 서로 붙어 자연스럽게 꽃 모양이 된다.
4. 다른 꽃감 1/2 조각을 4등분해 ③과 같이 가위집을 낸 후 안쪽의 지지부한 면은 가위로 정리한다.
5. ④의 양끝을 오무려 꽃을 만든 뒤 ③ 위에 올려 놓는다. 〈사진 4〉
*⑤를 ③ 위에 올려 놓을 때는 꽃잎이 엇갈리도록 한다.
6. 다른 꽃감 1개의 옆면을 칼로 잘라 낸 후 한조각의 1/2을 사진과 같이 튼바퀴 모양으로 가위집을 낸다. 〈사진 5〉
7. ⑥을 말아 속꽃잎을 만든 후 ⑤ 위에 올린다.
8. 남은 꽃감 조각을 옆면으로 가위집을 내 꽃봉오리를 만든다. 〈사진 6〉
9. ⑦ 위에 ⑧을 올려 꽃모양을 완성한다. 〈사진 7〉



■ 꽃감 선택 요령

데코레이션을 하기 위해서는 꽃감이 길쭉한 것이 아닌 동그런 형태이어야 한다.
또 동그런 꽃감 중에서도 위 아래가 평평한 것이 데코레이션하기 쉽다.

■ 꽃감 데코레이션 케이크의 판매가

중국산 꽃감을 사용한다 하더라도 원가가 많이 들어간다. 따라서 기존 케이크 가격에 1,000원 이상을 추가해 판매가를 책정해야 한다.

■ 제조시 유의할 점

1. 꽃감에 가위집을 낼 때 꽃모양을 잘 표현하기 위해서는 끝부분이 뾰족한 가위를 사용해야 한다.
2. 가위집을 낸 꽃감의 꽃모양이 예쁘지 않을 때는 손으로 오무려 형태를 잡아주면 된다.
3. 꽃감의 꼭지 부분이나 공정 ④의 안쪽 지지부한 부분은 가위로 잘라 정리한다.