

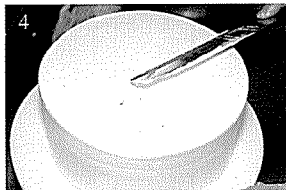
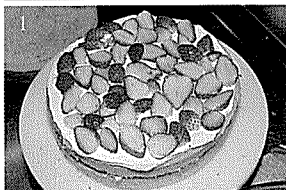
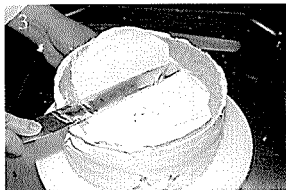
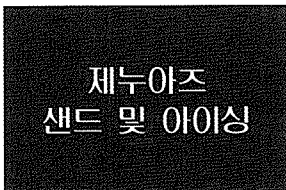


Anniversay 오너 웨프
 本橋雅人(모토하시 마사히토)
 1958년생. '스리제', '마루메종' 등에서 근무
 슈거 아트 공부를 위해 영국 유학
 긴자의 '카페 블랑'에서 5년간 웨프 역임
 31세에 Anniversay 오픈

Orchard Frill

'보여주기 위한' 웨딩케이크가 아닌 '먹을 수 있는' 웨딩케이크를 보급시키고 있는 일본의 Anniversay. 이 점포는 맛있는 배합과 화사한 분위기의 데코레이션을 통해 그동안 공예 개념으로만 인식되어온 웨딩케이크의 이미지를 바꿔 놓은 동경의 색다른 양과자 전문점이다. 이번 달에 선보이는 웨딩케이크는 프릴 모양 울타리로 장식한 과수원 분위기의 'Orchard Frill'.

이 제품 역시 전 재료를 먹을 수 있는 소재로 만든 제품으로, 풍성한 과수원의 이미지를 잘 표현하기 위해서는 싱싱한 과일을 선택해 제조하는 것이 중요하다.



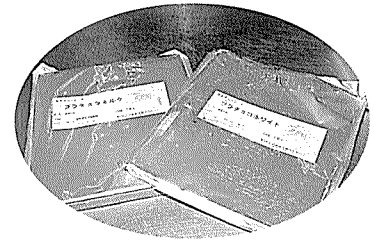
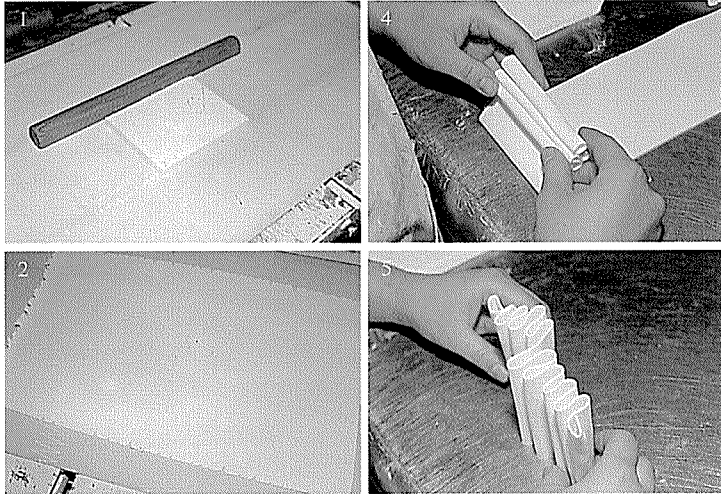
제누아즈 / 재료 중량(g)

계란 44개, 그라뉴당(설탕) 1,400, 물엿 132, 박력분 1,000, 버터 180, 우유 82

만드는 법

1. 믹싱볼에 계란, 그라뉴당(설탕), 물엿을 넣고 고속으로 8분 정도 거품을 올린다.
2. 거품이 어느 정도 올라오면 중저속으로 5분 정도 믹싱해 기포를 안정시킨다.
3. ②가 안정되면서 모양이 그려질 정도의 점도가 되면 체친 박력분을 넣고 섞는다.
4. 우유와 녹인 버터를 ③에 천천히 섞어준 후 팬닝하고 200°C에서 20분 정도 구워낸다.
5. 구워낸 '제누아즈'를 지름 33cm와 21cm 원형 세르클로 찍어서 각각 3장씩 준비한다.
6. '제누아즈' 위에 휘핑크림을 바른 후 슬라이스한 딸기를 가득 올려 3단으로 샌드한다. <사진 1, 2>
7. ⑥을 각각 아이싱한 후 냉장고에 1시간 정도 넣어 두었다가 꺼낸다. <사진 3>
8. ⑦을 다시 한번 2차 아이싱한 후 2단으로 쌓아 올린다. <사진 4, 5>

초콜릿 장식물 만들기

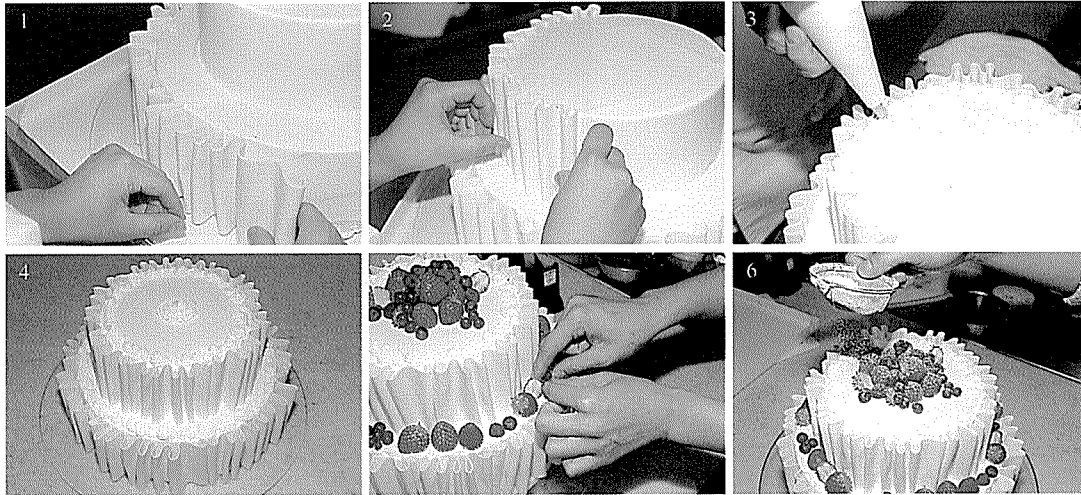


재료

물엿, 초콜릿 등을 넣어 만든 시판용 초콜릿 시트 사용

만드는 법

1. 초콜릿 시트를 적당한 크기의 사각형으로 자른 후 밀대로 밀어 얇게 편다. <사진 1, 2>
2. ①을 케이크 높이와 같은 길이로 폭을 잡아 일정하게 재단한다. <사진 3>
3. ②를 지그재그로 부드럽게 주름을 잡아 프릴을 만든다. <사진 4, 5>



마무리하는 법

1. 아이싱을 마친 '제누아즈' 측면에 '초콜릿 장식물'을 돌려가면서 조심스럽게 붙여준다. <사진 1, 2>
2. 휘핑크림을 짤주머니에 넣어 케이크 윗면 가장자리와 중앙에 모양 내어 짜준다. <사진 3, 4>
3. 딸기, 산딸기, 커런트 등을 적당량 얹어 장식한 후 분당을 뿌려 마무리한다. <사진 5, 6>

글 · 사진 / 정승호

일본 동경제과학교 양과자과 졸업

2000년 동경제과학교 유학생 기술대회 '버터크림' 부문 우수상

2001년 동경제과학교 유학생 기술대회 '치즈를 사용한 양과자' 부문 최우수상

2001년 일본 Anniversary 입사, 현재 재직 중

