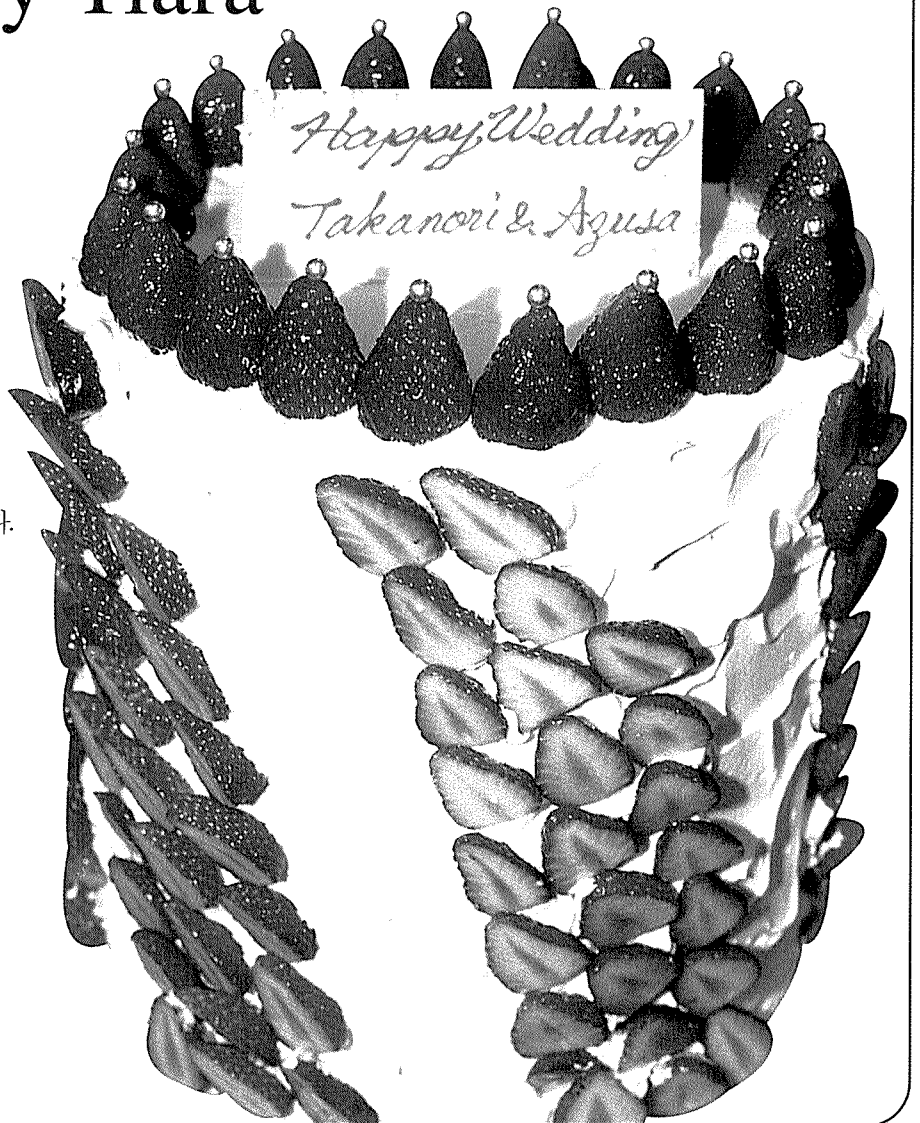


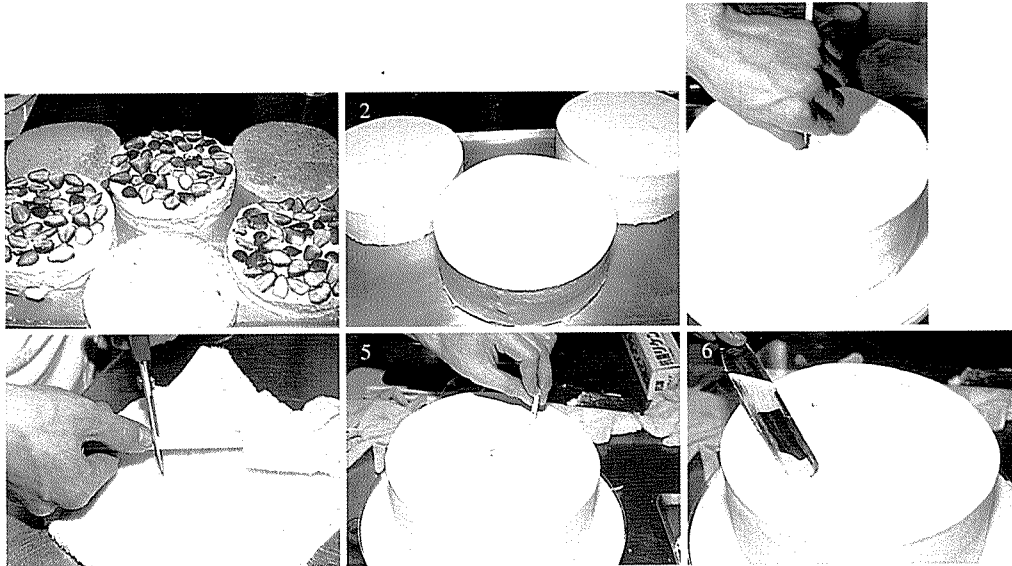
Anniversay 오너 웨프  
本橋雅人(모토하시 마사히토)  
1958년생. '스리제', '마루메종' 등에서 근무  
슈거 아트 공부를 위해 영국 유학  
긴자의 '카페 블랑'에서 5년간 웨프 역임  
31세에 Anniversay 오픈

특별한 날, 특별한 사람을 위한 제품 만큼은 불경기에 관계없이  
호황을 누린다. 특히 기념일을 위해 준비하는 제품들에 있어서는  
많은 고객들이 개성있고 독특한 것, 색다르면서도 기억에 남을 만  
한 것들을 원하고 있다. 일본 동경에 2개의 점포를 운영하고 있는  
Anniversay는 그중에서도 결혼식을 빛내는 웨딩케이크를 다양  
하게 선보이면서 유명 점포로 떠오른 곳이다. 평생 기억될 독특하  
고 화려한 제품으로 주인공은 물론 참석한 하객들의 눈과 입을  
즐겁게 하는 Anniversay의 제품을 만나보자.

# 스트로베리 티아라 Strawberry Tiara

평생에 한번뿐인 결혼식에서  
왕비처럼 호화스러운 분위기를  
연출하고 싶어하는 신부들을 위한  
제품으로 고대 페르시아의  
관(冠)에서 유래한 보석  
왕관(티아라, Tiara)을 이미지화했다.  
사선으로 장식된 딸기가  
왕관의 화려함과 아름다움을  
대신하고 있다.



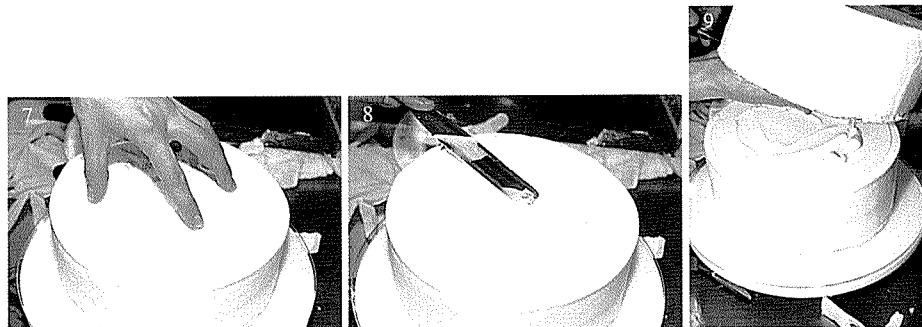


제누아즈 / 재료 중량(g) - 철판 60cm×40cm 4장분

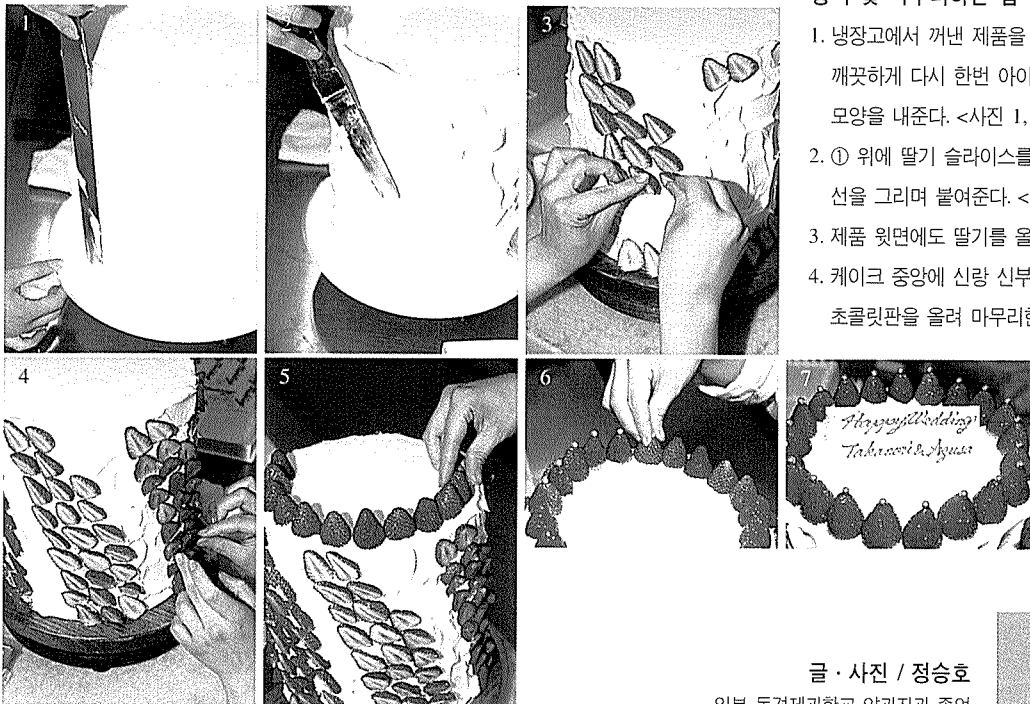
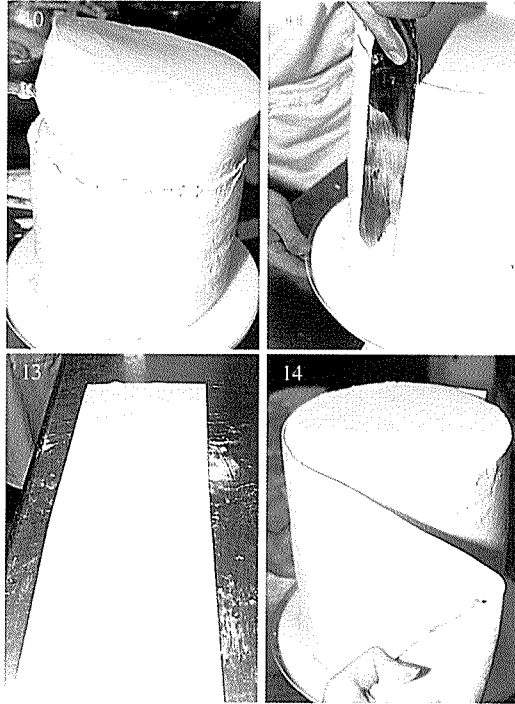
계란 44개, 그라뉴당(설탕) 1,400, 물엿 132, 박력분 1,000, 버터 180, 우유 82

### 만드는 법

1. 철판에 팬닝한 후 구워낸 '제누아즈' 를 21cm 원형틀로 8개 찍어낸다.
2. '제누아즈' 사이에 슬라이스한 딸기를 듬뿍 넣어 휘핑크림으로 샌드한다. <사진 1, 2>  
※ 모두 3단으로 샌드하면 너무 높아져 운반 도중 넘어지기 쉬우므로 3단짜리 2개, 2단짜리 1개를 만든다.
3. ②에서 3단 샌드한 케이크 중간에 나무젓가락을 꽂아 높이를 측정한 후 그 높이만큼 자른 나무젓가락을 10개 마련한다. <사진 3, 4>  
※ 이때 나무젓가락의 높이는 샌드한 생크림보다 약간 낮게 한다.
4. ③의 나무젓가락 가운데 5개를 정중앙과 동서남북 네 방향에 꽂아준 후 나무젓가락이 보이지 않도록 생크림을 발라준다. <사진 5, 6>
5. ④ 위에 케이크 지름보다 약간 작은 원형 아크릴을 올린 후 가볍게 눌러서 나무 젓가락의 높이가 동일인지 확인하고,  
그 위에 생크림을 발라준다. <사진 7, 8>  
※ 나무젓가락의 높이가 하나라도 다르면 운반 도중 쓰러질 가능성이 높으므로 반드시 같은 높이를 맞추도록 한다.
6. ⑤ 위에 ②의 3단 케이크 한 개를 더 올리고 나머지 5개의 젓가락으로 ④~⑤의 작업을 반복한다. <사진 9>
7. ⑥ 위에 ②의 2단 케이크를 올린 후 휘핑크림으로 전면을 아이싱한다. <사진 10, 11>
8. ⑦의 높이에 맞춰 '초콜릿 플라스틱' 을 밀어퍼 자른 후 돌려 붙인다. <사진 12, 13, 14>  
※ 이 점포에서는 시판용(일본 현지) 초콜릿 플라스틱을 사용하고 있지만, 국내에서는 초콜릿, 설탕, 물엿 등으로 제조해 사용하도록 한다.
9. 냉장고에 넣어 하루 정도 보관한다.



# Strawberry Tiara



## 장식 및 마무리하는 법

1. 냉장고에서 꺼낸 제품을 휘핑한 생크림으로 깨끗하게 다시 한번 아이싱한 후 스페툴라로 모양을 내준다. <사진 1, 2>
2. ① 위에 딸기 슬라이스를 나선형으로 선을 그리며 붙여준다. <사진 3, 4>
3. 제품 뒷면에도 딸기를 올려 장식한다. <사진 5, 6>
4. 케이크 중앙에 신랑 신부의 이름이 들어간 초콜릿판을 올려 마무리한다. <사진 7>

## 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

