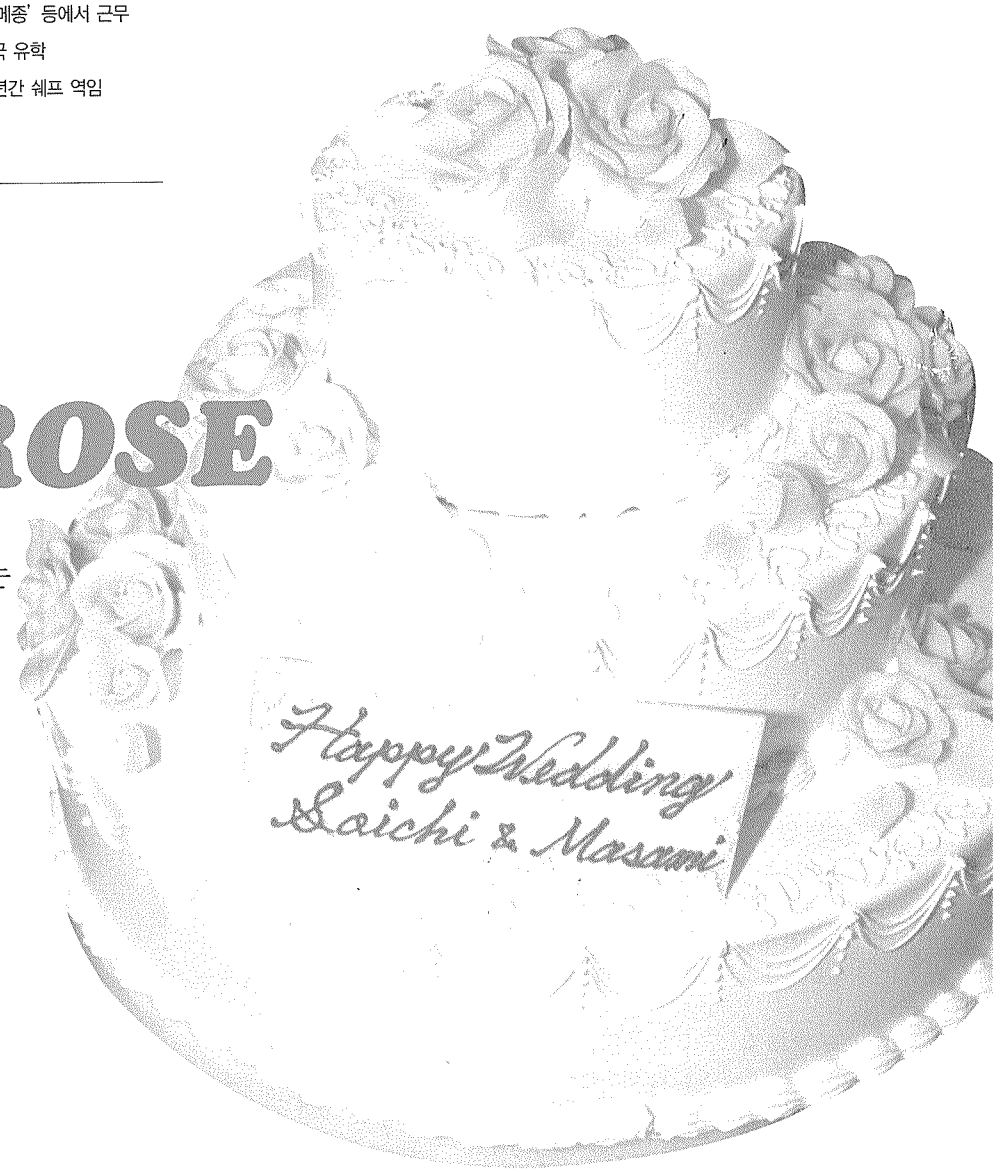
특별한 날, 특별한 사람을 위한 제품 만큼은 불경기에 관계없이 호황을 누린다.
특히 기념일을 위해 준비하는 제품들에 있어서는 많은 고객들이 개성있고 독특한 것,
색다르면서도 기억에 남을 만한 것들을 원하고 있다. 일본 동경에 2개의 점포를 운영하고 있는 Anniversary는
그 중에서도 결혼식을 빛내는 웨딩케이크를 다양하게 선보이면서 유명 점포로 떠오른 곳이다.
평생 기억될 독특하고 화려한 제품으로 주인공과 참석한 하객들의 눈과 입을 즐겁게 하는 Anniversary의 제품들을 만나보자.

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

White ROSE

순백색의 웨딩드레스와 어울리는 White Rose는
코르네의 가는 선짜기를 이용해
섬세하고 다양한 모양을 연출한 제품이다.
플라스틱 초코로 만든 장미가 깔끔하고
고급스러운 웨딩케이크를 탄생시켰다.

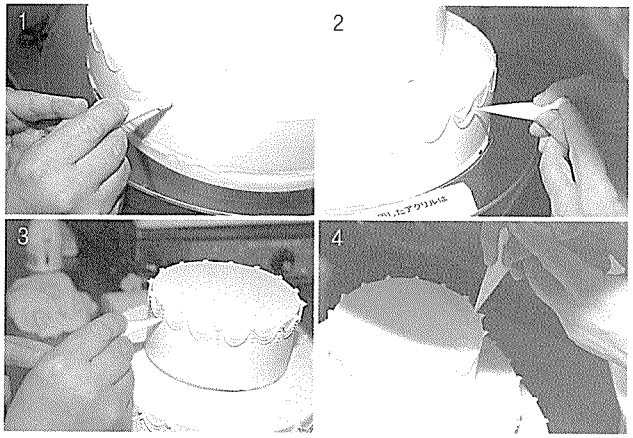


제누아즈 / 재료 중량(g)

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

만드는 법

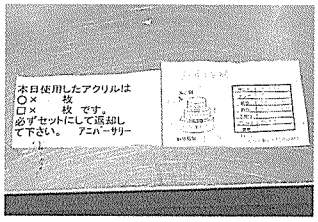
1. 구워낸 '제누아즈'를 30cm, 21cm, 12cm의 세르클로 각각 2장씩 찍어낸 후 샌드한다. (하루 정도 냉장 보관)
2. 크기가 다른 케이크를 각각 아이싱한 후 냉장고에 1시간 정도 두었다가 다시 아이싱해 3단으로 쌓아 올린다. (무너지지 않도록 1단, 2단에 나무젓가락을 꽂아 고정시킨 후 3단을 쌓아올린다)



데코레이션하기

만드는 법

1. 코르네에 버터크림을 넣어 가는 선을 그려준다. 〈사진 1〉
2. 그 위에 다시 똑같은 두께의 선을 두 줄 그려준다. 〈사진 2〉
3. 사이사이 점을 찍은 후 모양을 내준다. (3단을 전부 똑같이 그려준다). 〈사진 3〉
4. 윗면에 가는 선으로 모양을 그려준다. 〈사진 4〉
5. 짤주머니를 이용해 쌓아올린 단 사이사이에 돌아가면서 조개모양을 짜준다. 〈사진 5〉
6. 가는 선과 짤주머니를 이용해 선장식을 완성한다. 〈사진 6〉
7. 플라스틱 초코를 이용해 만든 장미로 장식한다. 〈사진 7, 8〉



왼쪽에 놓인 종이는 케이크 안에 들어가 있는 아크릴 원반의 장수를 나타낸 종이로 납품한 장소에서 분실하지 않기 위한 것. 오른쪽의 종이는 장소, 시간, 케이크의 종류, 짜기 장식의 종류 등 제품에 대한 상세한 정보를 적은 것.

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