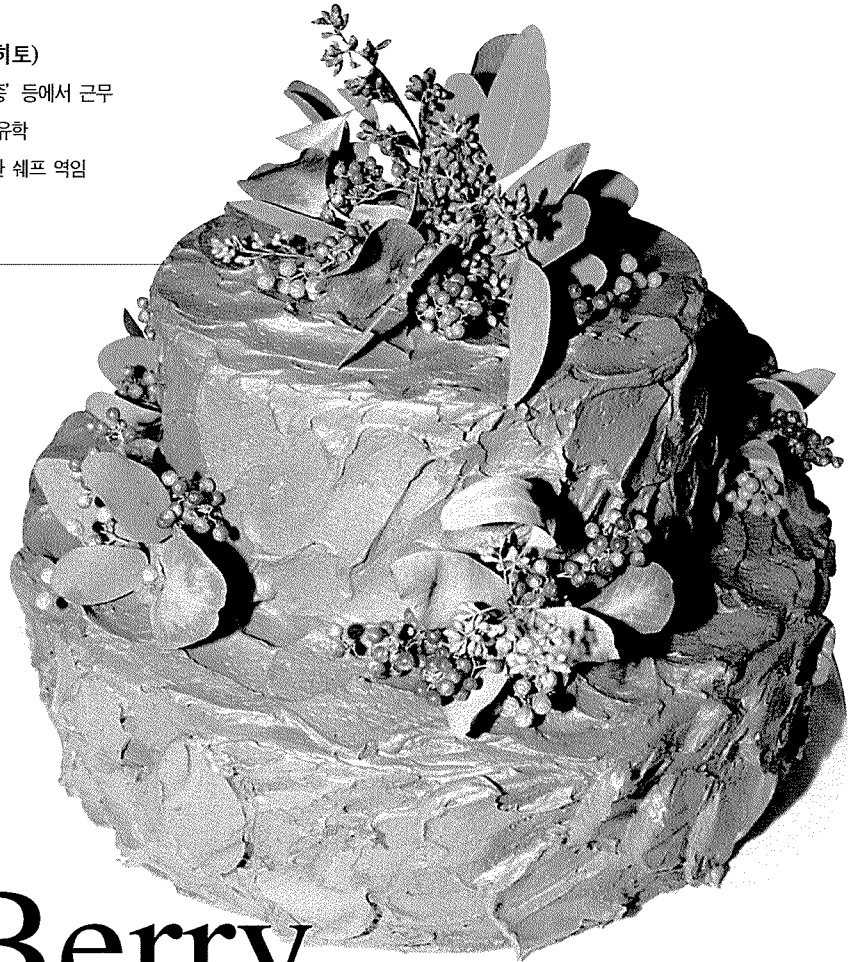


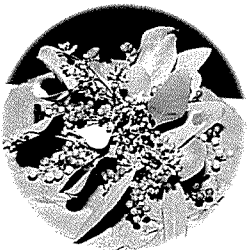
Anniversay 오너 셰프
本橋雅人(모토하시 마사히토)
1958년생. '스리제', '마루메종' 등에서 근무
슈거 아트 공부를 위해 영국 유학
긴자의 '카페 블랑'에서 5년간 셰프 역임
31세에 Anniversay 오픈



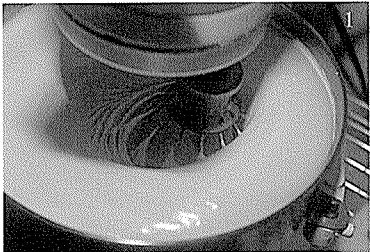
Happy Berry

'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.

이달의 제품은 흰색 웨딩케이크에만 익숙한 이들에게 다소 생소할 수도 있는 초콜릿 케이크 'Happy Berry'. 일본의 결혼식에서 돈과 명예, 자손의 번창을 기원하는 의미로 여겨지는 유칼리, 산수유 등의 열매를 장식물로 사용한 것이 이 제품의 특징이다. 열매가 하나씩 늘어나면서 삶이 풍족해진다는 옛말을 마음에 담고 행복을 기원하는 이들에게 안성맞춤인 케이크



초코 스펀지

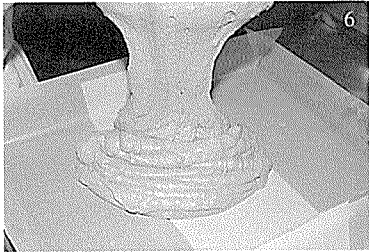
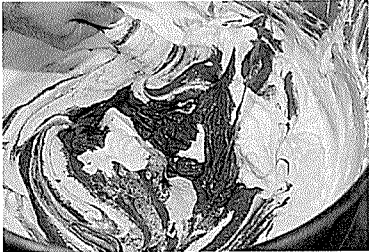
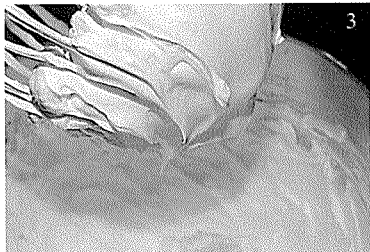
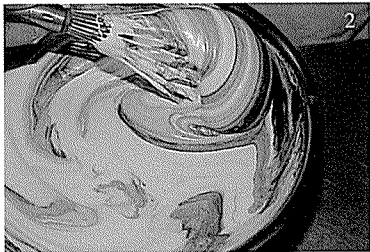


반죽 / 재료 중량(g) - 시트 4장분

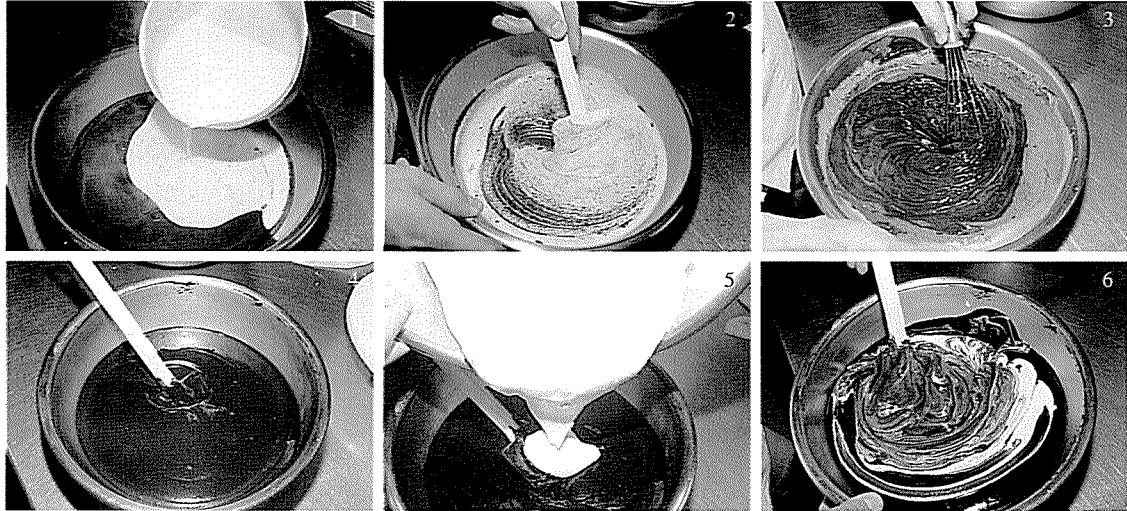
노른자 44개분, 그라뉴당(설탕)a 368, 흰자 44개분, 그라뉴당(설탕)b 736, 박력분 772, 베이킹 파우더 8, 다크 초콜릿 카카오(58%) 664, 버터 664

만드는 법

1. 믹싱볼에 노른자와 그라뉴당a를 넣고 하얗게 될 때까지 거품을 올린다. <사진 1>
2. 녹인 다크 초콜릿과 버터를 잘 섞은 후 ①에 넣고 섞어준다. <사진 2>
3. 흰자와 그라뉴당b로 머랭을 올린 후 ②에 넣고 가볍게 섞는다. <사진 3, 4>
4. ③에 체친 가루 재료를 섞은 후 사각틀에 팬닝한다. <사진 5, 6, 7>
5. 200°C에서 20분 정도 구워낸 후 식으면 지름 21cm, 33cm 원형틀로 찍어낸다.



샌드 및 아이싱

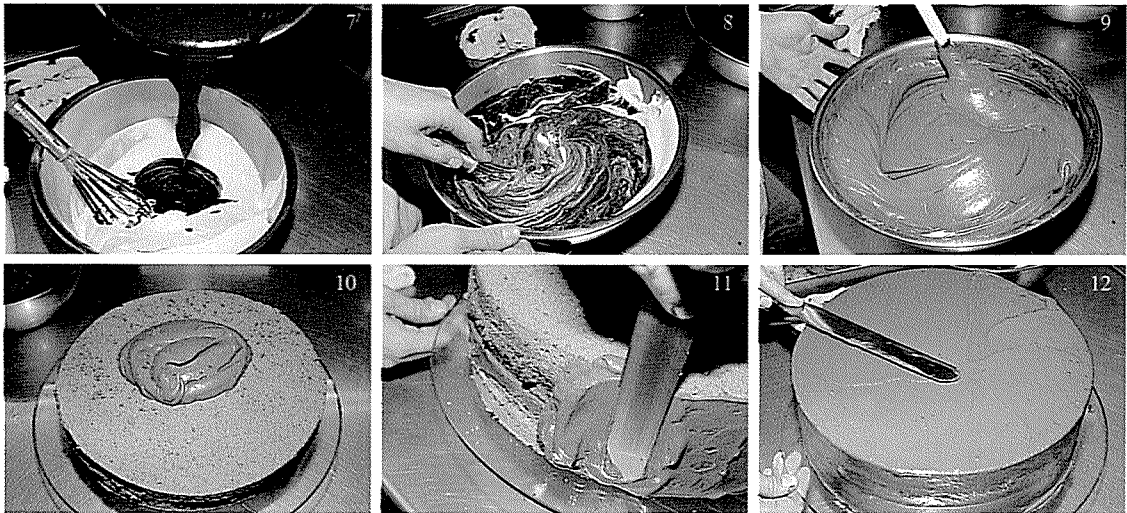


샌드용 초코 크림 / 재료 중량(g)

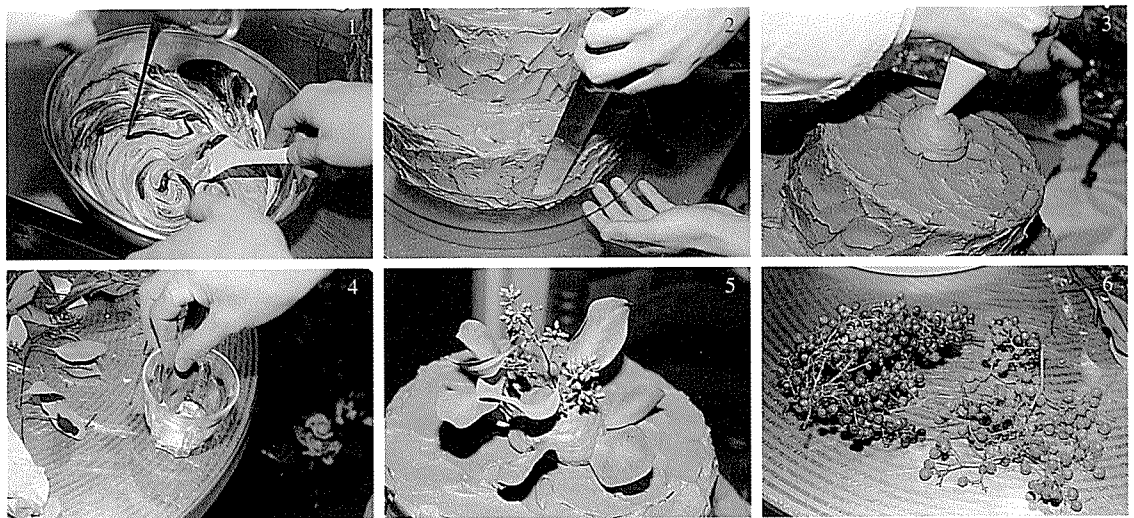
다크 초콜릿 1,500, 생크림(유지방 38%) 500, 생크림(유지방 45%) 200

만드는 법

1. 녹인 다크 초콜릿에 생크림(유지방 38%)을 넣어 가나슈를 만든다. <사진 1, 2, 3, 4>
 2. 생크림(유지방 45%)을 거품 올린 후 일부를 ①에 넣고 섞는다. <사진 5, 6>
 3. ②를 남겨 놓은 휘핑크림에 넣고 골고루 섞어준다. <사진 7, 8, 9>
- ※ 휘핑크림을 한꺼번에 넣으면 초콜릿이 굳어버리기 때문에 위와 같은 방법으로 섞어준다.
4. 원형으로 찍어낸 지름 21cm, 33cm '초코 스펀지'를 '샌드용 초코 크림'으로 각각 3단 샌드하고 아이싱해서 냉장고에 하루 정도 보관한다. <사진 10, 11, 12>

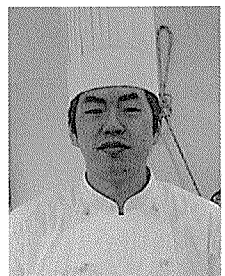
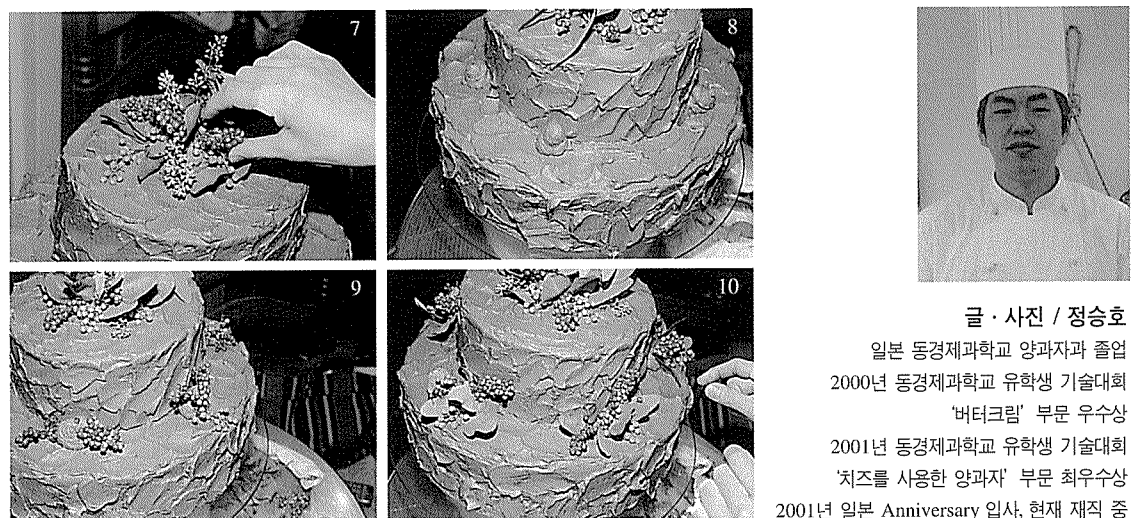


데코레이션



장식용 아이싱 크림 / 재료 중량(g)
 다크 초콜릿 500, 생크림(유지방 45%) 1,000 생크림을 휘핑한 후 50°C 정도로 녹인 초콜릿을 넣고 섞는다. <사진 1>

- 마무리하는 법**
1. '샌드용 초코 크림' 으로 아이싱한 두 종류의 '초코 스펀지' 를 냉장고에서 꺼내 2단으로 쌓아 올린다.
 2. '장식용 아이싱 크림' 을 스패툴라로 모양을 내며 발라준다. <사진 2>
 3. 케이크 상단에 '장식용 아이싱 크림' 을 둥글게 짜준다. <사진 3>
 4. 유칼리(허브의 일종) 잎을 소독액에 찍어 ③ 위에 꽂아준다. <사진 4, 5>
 5. 붉은색과 초록색의 산수유 열매를 ④의 사이사이에 꽂아 장식한다. <사진 6, 7>
 6. 케이크의 하단에도 '장식용 아이싱 크림' 을 소량 짜준 후 산수유 열매를 돌려가며 꽂아 장식한다. <사진 8, 9, 10>



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