




2022년 케이크 데코레이션 (14종)

문의사항 : 031.284.9500
문의메일 : sales@ppang.biz

선인 카카오 플친 : 카카오톡 검색창에 선인 검색 해주세요!
(선인과 플친이 되시면 신제품정보, 세미나정보, 시식회 정보 등 받으실 수 있습니다)



(주)선인 카카오톡 채널 안내! 선인과 플친하고 다양한 소식 받아 보세요
선인과 카카오톡 친구 맺고, 다양한 소식을 받아 보세요!

Ch (주)선인 +

카카오톡 채널 추가하는 방법
 1. 배너 클릭! 채널 추가하기!
 2. 카톡 상단 검색창 클릭 → QR코드 스캔 → 채널 추가

- ① 시식회 신청
- ② 연수 기회 제공
- ③ 온.오프라인 세미나 초청
- ④ 1:1 트레이닝(당사 교육장)
- ⑤ 신제품 샘플 우선 제공





| 민트 초코 케이크

| 2022년 케이크 데코레이션

민트레진을 사용하여 만든 케이크

이지케이크 초코 시트		<ol style="list-style-type: none"> 1. 모든 재료를 키친에이드 볼에 넣고 9분간 중속으로 휘핑한다 2. 케이크 틀에 팬닝하고 데크오븐 180/160°C 25분 굽는다 (1호기준)
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	
블랙코코아파우더	5 g	
전란	60 g	
물(40°C)	18 ml	

샌드		크림에 민트레진을 3%섞어 민트크림을 만들어 샌드한다.
에버휩(everwhip)	100 g	
민트레진(600g)	3 g	

아이싱 및 데코		<ol style="list-style-type: none"> 1. 하얀색 크림으로 케이크를 전체적으로 아이싱한다. 2. 민트크림을 케이크 옆면 하단에 짤주머니로 짤 후, 스페출라로 그라데이션 효과를 만들어 준다. 3. 윗면에는 스페출라에 민트크림을 소량 묻힌 후 찍어, 파도 모양을 낸다. 4. 럭스펠 펄화이트와 민트잎으로 장식한다.
에버휩(everwhip)	300 g	
민트크림	50 g	
장식 럭스펠펄화이트	적당량	



에버휩(everwhip)



이지스폰지케익믹스_1kg



민트레진(600g)



블랙코코아파우더



장식 럭스펠펄화이트





| 망고 케이크

| 2022년 케이크 데코레이션

냉동망고청크로 데코레이션한 망고케이크

이지케이크시트		1. 모든 재료를 키친에이드 볼에 넣고 9분간 중속으로 휘핑한다 2. 케이크 틀에 팬닝하고 데크오븐 180/160°C 25분 굽는다 (1호기준)
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	
전란	60 g	
물(40°C)	18 g	

샌드 및 아이싱		1. 시트 사이에 에버휩과 망고다이스를 샌드한다. 2. 에버휩으로 아이싱을 하고 옆면에 노란색으로 그라데이션 효과를 준다. 상단은 돔 형태에서 가운데는 움푹 패이게 아이싱한다
냉동망고청크 1kg	적당량	
에버휩(everwhip)	100 g	
노란색 식용색소	적당량	

데코레이션		망고 청크를 케이크 가운데에 가득 채워준다.
냉동망고청크 1kg	적당량	



에버휩(everwhip)



이지스폰지케익믹스_1kg



냉동망고청크 1kg





| 초코에버힙으로 만든 초코케이크

| 2022년 케이크 데코레이션

초코에버힙과 크리스피초코글레이즈를 사용한 케이크

이지케이크시트		1. 모든 재료를 키친에이드 볼에 넣고 9분간 중속으로 휘핑한다 2. 케이크 틀에 팬닝하고 데크오븐 180/160°C 25분 굽는다 (1호기준)
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	
전란	60 g	
물 (40°C)	18 ml	

샌드 및 아이싱		1. 케이크 시트 사이에 가나슈 필링으로 샌드한다. 2. 샌드한 케이크를 초코에버힙으로 깔끔하게 아이싱한다.
가나슈필링 1kg	100 g	
초코에버힙_1kg	300 g	

데코레이션		케이크 절반에 다크크리스피글레이즈를 부어 준 후, 장식초콜렛과 럭스펠화이트로 데코레이션한다.
다크 크리스피 글레이즈	적당량	
장식 듀오롤(초코스틱지브라포)	적당량	
장식 럭스펠화이트	적당량	

다크 크리스피 글레이즈		1. 드라이 혼당은 끓는물에 녹여준다. 2. 빠떼아글라세는 전자레인지 사용 15초 간격으로 녹여준다. 3. 녹인 초콜렛을 드라이혼당에 넣고 섞어준다.
(다크코팅)빠떼아글라세엑스트라	60 g	
드라이혼당 1kg	100 g	
온수	22 ml	



드라이혼당 1kg



초코에버힙_1kg



이지스폰지케익믹스_1kg



가나슈필링 1kg



장식 럭스펠화이트



(다크코팅)빠떼아글라세 엑스트라



장식 듀오롤(초코스틱지브라포)



| 레몬 진저 케이크

| 2022년 케이크 데코레이션

레몬커드와 당적생강의 조화로운 맛

이지케이크시트		1. 모든 재료를 키친에이드 볼에 넣고 9분간 중속으로 휘핑한다 2. 케이크 틀에 팬닝하고 데크오븐 180/160°C 25분 굽는다 (1호기준)
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	
전란	60 g	
물 (40°C)	18 ml	
샌드		크림에 3% 딸기레진을 섞고 케이크시트사이에 샌드한다.
에버휩(everwhip)	100 g	
딸기레진(1kg)	3 g	
아이싱		1. 당적생강과 에버휩을 섞어 아이싱 크림을 준비한다. 2. 옆면과 윗면에 회오리 모양이 나올 수 있도록 아이싱한다.
에버휩(everwhip)	300 g	
당적생강(포도당코팅)	25 g	
데코레이션		타임 허브를 케이크에 돌려주고 오렌지슬라이스로 장식한다
건조오렌지슬라이스	3 ea	
타임 허브	적당량	



에버휩(everwhip)



건조오렌지슬라이스



이지스폰지케익믹스_1kg



당적생강(포도당코팅)



딸기레진(1kg)





| 딸기젤리 케이크

| 2022년 케이크 데코레이션

딸기젤리가 샌드되어 있는 독특한 케이크

이지케이크시트		1. 모든 재료를 키친에이드 볼에 넣고 9분간 중속으로 휘핑한다 2. 케이크 틀에 팬닝하고 데크오븐 180/160°C 25분 굽는다 (1호기준)
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	
전란	60 g	
물(40°C)	18 g	

샌드		케이크 시트 사이에 1단은 딸기레진과 크림을 섞은 딸기크림을 샌드하고, 2단은 딸기젤리를 샌드한다.
딸기젤리	적당량	
에버휩(everwhip)	100 g	
딸기레진(1kg)	3 g	

아이싱		1. 샌드한 케이크를 하얀 에버휩 크림으로 아이싱한다. 2. 옆면 가운데를 스페츨라로 크림을 굽고 빨간색 크림을 만들어 채운다. 3. 빨간색 크림을 기준으로 위와 아래 하얀 크림을 덧대어 가운데가 들어가고 종이 찢어진 느낌으로 아이싱한다. 4. 상단은 가운데에 빨간 크림을 살짝 올려 회오리 모양을 내주고 딸기젤리를 올려 장식한다
에버휩(everwhip)	300 g	
빨간색 식용 색소	적당량	
딸기젤리	g	



에버휩(everwhip)



이지스폰지케익믹스_1kg



딸기레진(1kg)





| 헤이즐넛 초코 바나나 케이크

| 2022년 케이크 데코레이션

누텔라타입의 헤이즐넛초코스프레드와 바나나의 어우러지는 맛

이지케이크시트		1. 모든 재료를 키친에이드 볼에 넣고 9분간 중속으로 휘핑한다 2. 케이크 틀에 팬닝하고 데크오븐 180/160°C 25분 굽는다 (1호기준)
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	
전란	60 g	
물(40°C)	18 g	

샌드		케이크 시트사이에 누텔라타입의 초코헤이즐넛스프레드와 바나나를 샌드한다.
초코헤이즐넛스프레드	100 g	
바나나	적당량	

아이싱 및 데코레이션		1. 에버휩과 초코와플크런치는 섞어 케이크 아이싱을 한다, 옆면에 회오리 모양과 크라운 모양으로 깃을 살린다 2. 케이크 상단에는 몽블랑깍지를 이용해 초코헤이즐넛스프레드를 짜고, 바나나와 피스타치오 커널을 올려 장식한다.
에버휩(everwhip)	300 g	
초코와플크런치 1.4kg	100 g	
바나나	적당량	
피스타치오커널 100g	적당량	
초코헤이즐넛스프레드	적당량	





| 블루베리케이크

| 2022년 케이크 데코레이션

블루베리프리저브를 사용하여 만든 케이크

이지케이크시트		1. 모든 재료를 키친에이드 볼에 넣고 9분간 중속으로 휘핑한다 2. 케이크 틀에 팬닝하고 데크오븐 180/160°C 25분 굽는다 (1호기준)
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	
전란	60 g	
물(40°C)	18 g	
샌드		케이크 시트 사이에 에버휩과 생블루베리를 샌드한다
에버휩(everwhip)	100 g	
생블루베리	적당량	
아이싱		에버휩AS에 통블루베리프리저브를 섞어 보라색 크림을 만들어 아이싱한다.
에버휩AS-1030g	200 g	
통블루베리프리저브(1kg)	50 g	
데코레이션		에버휩을 60% 미만으로 휘핑하여 흐르는 느낌으로 위에 부어주고, 생블루베리와 레드커런트로 장식한다.
에버휩(everwhip)	적당량	
생블루베리	적당량	
레드커런트500g	적당량	



에버휩(everwhip)



에버휩(everwhip)



에버휩AS-1030g



이지스폰지케익믹스_1kg



통블루베리프리저브(1kg)



레드커런트500g





| 통딸기프리저브를 사용한 스트로베리케이크

| 2022년 케이크 데코레이션

통딸기프리저브를 샌드한 케이크

이지케이크시트		1. 모든 재료를 키친에이드 볼에 넣고 9분간 중속으로 휘핑한다 2. 케이크 틀에 팬닝하고 데크오븐 180/160℃ 25분 굽는다 (1호기준)
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	
전란	60 g	
물 (40℃)	18 ml	
샌드		이지케이크 시트 사이에 통딸기 프리저브를 샌드한다
통딸기프리저브(5kg)	40 g	
아이싱		에버휩 또는 DB휘핑크림 등 크림을 사용해 샌드한 케이크를 아이싱 해준다.
에버휩(everwhip)	300 g	
데코레이션		1. 전자레인지볼에 담은 화이트컴파운드초콜를 15초 간격으로 돌려 녹여준다. 2. 다 녹인 초콜릿에 딸기향 O레진을 넣어 섞어준다. 이때 색이 더 진한 것을 원한다면 색소를 조금 더 추가한다. 3. 아이싱을 한 케이크 위에 초콜릿을 뿌리고 딸기로 장식한다.
화이트코팅 200g	100 g	
딸기향-O레진(90g)	3 ml	
빨간색 색소(선택)	적당량	



에버휩(everwhip)



이지스폰지케익믹스_1kg



딸기향-O레진(90g)



통딸기프리저브(5kg)



화이트코팅 200g





| 카라멜케이크

| 2022년 케이크 데코레이션

카라멜페이프로 간단하게 만드는 케이크

이지케이크시트		1. 모든 재료를 키친에이드 볼에 넣고 9분간 중속으로 휘핑한다 2. 케이크 틀에 팬닝하고 데크오븐 180/160°C 25분 굽는다 (1호기준)
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	
전란	60 g	
물(40°C)	18 g	

샌드		에버휩에 카라멜페이스트를 섞어 카라멜크림으로 케이크 시트 사이를 샌드 한 후 카라멜스프린터를 뿌려 샌드한다.
카라멜페이스트	50 g	
에버휩(everwhip)	100 g	
카라멜스프린터 500g	적당량	

아이싱		에버휩에 카라멜페이스트를 섞어 만든 카라멜 크림으로 아이싱을 하고 상단에 원형깍지로 원을 짜준다.
에버휩(everwhip)	100 g	
카라멜페이스트	50 g	

데코레이션		상단에 카라멜페이스트를 가득 채운 후 장식 나뭇잎 초코로 마무리한다. 원한다면 카라멜스피린터를 더 뿌려준다.
장식 나뭇잎	적당량	
카라멜페이스트	적당량	

					
에버휩(everwhip)	카라멜페이스트	카라멜페이스트	이지스폰지케익믹스_1kg	장식 나뭇잎	카라멜스프린터 500g





| 애플시나몬케이크

| 2022년 케이크 데코레이션

사과와 시나몬의 조화로운 맛

이지케이크시트		1. 모든 재료를 키친에이드 볼에 넣고 9분간 중속으로 휘핑한다 2. 케이크 틀에 팬닝하고 데코오븐 180/160°C 25분 굽는다 (1호기준)
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	
전란	60 g	
물(40°C)	18 g	

샌드		케이크 시트 사이에 1단은 사과파이필링을, 2단은 사과프리저브를 샌드한다.
사과파이필링(1kg)	적당량	
사과프리저브_750g	적당량	

아이싱		1. 샌드한 케이크를 먼저 에버휩으로 아이싱한다. 2. 하얗게 아이싱한 케이크에 에버휩100g, 시나몬파우더 2g 섞은 시나몬 크림으로 케이크에 투톤으로 아이싱한다.
에버휩(everwhip)	g	
시나몬파우더	적당량	

데코레이션		사과프리저브를 케이크에 올려 장식하고 데코화이트를 뿌려 마무리한다.
사과프리저브_750g	적당량	
데코화이트 1kg	적당량	



에버휩(everwhip)



데코화이트 1kg



이지스폰지케익믹스_1kg



사과프리저브_750g



사과파이필링(1kg)





| 그린그레이프케이크

| 2022년 케이크 데코레이션

청포도레진을 사용한 케이크

이지케이크시트		1. 모든 재료를 키친에이드 볼에 넣고 9분간 중속으로 휘핑한다 2. 케이크 틀에 팬닝하고 데크오븐 180/160°C 25분 굽는다 (1호기준)
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	
전란	60 g	
물(40°C)	18 ml	

샌드		크림에 3% 레진을 섞어 청포도크림을 만들어 청포도와 함께 샌드한다.
에버휩(everwhip)	100 ml	
청포도레진	3 ml	

아이싱		에버휩 등 크림으로 케이크를 아이싱한다.
에버휩(everwhip)	300 g	

데코레이션		장미깍지로 크림을 짜고 가운데 청포도로 장식한다.
에버휩(everwhip)	100 ml	
청포도레진	3 ml	
청포도	적당량	



에버휩(everwhip)



에버휩(everwhip)



이지스폰지케익믹스_1kg





| 베리초코케이크

| 2022년 케이크 데코레이션

딸기O레진을 사용한 베리초코 케이크

이지케이크시트		1. 모든 재료를 키친에이드 볼에 넣고 9분간 중속으로 휘핑한다 2. 케이크 틀에 팬닝하고 데크오븐 180/160°C 25분 굽는다 (1호기준)
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	
전란	60 g	
물(40°C)	18 g	

샌드		크림에 3% 딸기레진을 섞어 만든 딸기크림을 케이크 시트 사이에 샌드한다.
에버휩(everwhip)	100 ml	
딸기레진(1kg)	3 ml	

아이싱		샌드한 케이크 시트를 깔끔하게 옆면에 크라운 모양이 나올 수 있도록 아이싱한다.
에버휩(everwhip)	g	

데코레이션		1. 전자레인지볼에 담은 화이트컴파운드초콜릿을 15초 간격으로 돌려 녹여준다. 2. 다 녹인 초콜릿에 딸기향 O레진을 넣어 섞어준다. 이때 색이 더 진한 것을 원한다면 색소를 조금 더 추가한다. 3. 아이싱을 한 케이크 위에 초콜릿을 부어 준 후 딸기와 크렌베리로 장식한다.
화이트코팅 200g	100 g	
딸기향-O-레진(90g)	3 ml	
냉동크란베리(500g)	적당량	
딸기	적당량	



에버휩(everwhip)



에버휩(everwhip)



이지스폰지케익믹스_1kg



딸기향-O-레진(90g)



딸기레진(1kg)



냉동크란베리(500g)



화이트코팅 200g





| 커피크럼블케이크

| 2022년 케이크 데코레이션

커피커드와 은은한 향과 바삭한 크럼블의 조화

이지케이크시트		
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 모든 재료를 키친에이드 볼에 넣고 9분간 중속으로 휘핑한다 2. 케이크 틀에 팬닝하고 데크오븐 180/160°C 25분 굽는다 (1호기준)
전란	60 g	
물(40°C)		

커피크럼블		
박력분	140 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 버터는 차갑게 준비한다. 2. 설탕에 로티커피향을 먼저 섞어 스며 들게 한 후, 모든 재료를 키친에이드 볼에 계량하고 비터로 저속으로 믹싱한다. 3. 반죽이 알갱이처럼 뭉치면 철판에 유산지를 깔고 펼쳐준다. 4. 데크 175°C 12분 굽는다.
베이킹파우더EP 150g	1 g	
로티커피향	2 g	
칸디아버터(250G)	94 g	
설탕	47 g	
소금	1 g	
시나몬파우더	1 g	

샌드		
크림파티시에(H)	100 g	모든 재료를 섞어 커피크림 파티시에를 만든다.
로티커피향	3 g	

아이싱 및 데코		
에버휩(everwhip)	300 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 샌드한 케이크를 에버휩과 로티커피를 섞어 만든 커피 크림으로 아이싱한다. 2. 옆면은 크라운 모양으로 깃을 살리고 안에 커피크럼블을 가득 채워준다.
로티커피향	9 g	
커피 크럼블	적당량	



에버휩(everwhip)



이지스폰지케익믹스_1kg



베이킹파우더EP 150g



로티커피향



크림파티시에(H)



칸디아버터(250G)





| 바닐라무스케이크

| 2022년 케이크 데코레이션

에버휩으로 만든 바닐라 무스케이크

이지케이크시트		
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 모든 재료를 키친에이드 볼에 넣고 9분간 중속으로 휘핑한다 2. 케이크 틀에 팬닝하고 데크오븐 180/160°C 25분 굽는다 (1호기준)
전란	60 g	
물(40°C)	18 g	

에버휩바닐라무스		
에버휩(everwhip)	g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 화이트초콜릿은 따로 계량을 해두고, 젤라틴은 찬물에 불린다. 2. 우유는 냄비에 80°C로 데운 후 젤라틴을 넣어 녹여준다. 3. 2번을 1번 화이트 초콜릿 통에 부은 후 핸드믹서기로 갈아준다. 4. 에버휩은 60%까지만 휘핑하여 3번에 반씩 나누어 섞고, 마지막에 바닐라 향을 넣고 짤주머니에 담아, 실리콘 몰드에 채워준다. <p>에버휩 대신 DB휘핑크림을 사용할 경우에는 설탕을 추가한다.</p>
칸디아우유	g	
젤라틴(판)	g	
오브세션30화이트초콜릿	g	
프로바닐10	g	

데코레이션		
에버휩(everwhip)	100 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 무스를 올릴 시트는 에버휩으로 아이싱 해준다. 2. 코코아버터와 화이트 초콜릿은 전자레인지로 녹이고 원하는 색상의 식용색소를 사용해 색을 내준다. 3. 에어브러쉬 건에 2번을 채워 무스에 뿌려 준다. 4. 코팅한 무스를 1번의 시트 위에 올린다.
코코아버터(1kg)	60 g	
오브세션30화이트초콜릿	10 g	
식용색소	적당량	



에버휩(everwhip)



이지스폰지케익믹스_1kg



코코아버터(1kg)



칸디아우유



젤라틴(판)



오브세션30화이트초콜릿



프로바닐10