

# 교육 과정 소개서.

10년 동안 사랑받은 이도케익의 시그니처 플라워 케이크 6종  
w. 40종 조색&파이핑 비법

## 안내.

해당 교육 과정 소개서는 모든 강의 영상이 촬영하기 전 작성되었습니다.

\* 커리큘럼은 촬영 및 편집을 거치며 일부 변경될 수 있으나, 전반적인 강의 내용에는 변동이 없습니다.

아래 각 오픈 일정에 따라 공개됩니다.

- 1차 : 2025년 09월 17일
- 2차 : 2025년 10월 01일
- 3차 : 2025년 11월 12일
- 전체공개 : 2025년 11월 28일

최근 수정일자 2025년 08월 29일



## 강의정보

강의장	온라인 강의   데스크탑, 노트북, 모바일 등
수강 기간	평생 소장
상세페이지	<a href="https://fastcampus.co.kr/biz_online_eedocake">https://fastcampus.co.kr/biz_online_eedocake</a>
강의시간	10시간 예정 (* 사전 판매 중인 강의는 시간이 변경될 수 있습니다.)
문의	<a href="#">고객센터</a>

## 강의특징

나만의 속도로	낮이나 새벽이나 <b>내가 원하는 시간대</b> 에 나의 스케줄대로 수강
원하는 곳 어디서나	시간을 쪼개 먼 거리를 오가며 오프라인 강의장을 찾을 필요 없이 <b>어디서든 수강</b>
무제한 복습	무엇이든 반복적으로 학습해야 내것이 되기에 이해가 안가는 구간 <b>몇번이고 재생</b>



## 강의목표

- 이도케익의 비결, 이제 온라인으로 만나보세요! 감성과 맛, 정교함이 공존하는 조색, 파이핑, 아이싱, 베이킹까지의 모든 비법을 그대로 담은 이도케익 시그니처 클래스.
- 격식 있되 트렌디한 분위기로 12년간 꾸준한 인기를 끌고 있는 이도케익의 버터크림 플라워 케이크, 오랜 시간 사랑 받아온 그 케이크의 비밀을 알려드립니다.
- 30만원에 달하는 고가의 케이크가 할인 없이도 꾸준히 판매되는 비결, 궁금하지 않으세요? 지금의 이도케익이 명품브랜드로 자리매김하는데 초석이 되어준 시그니처 디자인들과 시판 중인 주요 레시피, 그리고 이도케익 브랜드 노하우를 패스트캠퍼스를 통해 최초로 공개합니다.
- 부드러운 색감과 섬세한 구조로 완성되는 이도케익만의 케이크 미감을 이제 여러분의 손끝으로 구현해볼 수 있도록 준비했습니다.

## 강의요약

- 다채로운 꽃들에 대한 구조적 이해와 차별화된 해석, 긴요한 색계획으로 특별한 분위기를 자아내는 케이크 디자인, 그리고 이도케익만의 정제된 철학을 강의에 담아냅니다.
- 이도케익의 버터크림 플라워 케이크의 크림-베이킹-아이싱-파이핑 섬세한 디자인 요소 학습부터 매장 운영 노하우까지 단 하나의 강의로 만나실 수 있습니다.
- 아무리 비싸도 고객들이 주문을 멈추지 않는 이도케익의 풍부한 맛, 꽃의 결을 살린 파이핑, 색의 배치까지! 기술이 디자인을 따라오는 훈련의 완성판을 배워보세요.
- 플라워 파이핑을 배우며 깎지/짤 주머 니/이도케익 만의 도구 등을 알맞게 사용하는 방법을 알아보고 다양한 꽃잎의 결을 구현하는 방법을 배워 누구보다 감각적인 케이크를 완성해봅니다.



## 강사

김선미

### 과목

- 10년 동안 사랑받은 이도케익의 시그니처 플라워 케이크 6종 w. 40종 조색&파이핑 비법

### 약력

- 현) 버터케이크 '이도케익' 스튜디오 & 한식 디저트 '이도가' 공동 대표 운영
- 11개국 이상 해외 초청 플라워 케이크 출강 (40여회) 뉴욕, 마드리드, 바르샤바, 호주, 대만, 홍콩, 중국, 인도네시아, 싱가포르, 말레이시아, 마카오 등
- 2018 홍콩 새해맞이 행사 케이크 단독 전시 (+홍콩 방송 출연 및 인터뷰)
- 2020 Europe Sweet Championship 심사위원 (@바르샤바)
- 다수 브랜드 VIP 케이크 : 반클라프 아펠, IWC, 발렌시아가, 유명 연예인 케이크

---

CURRICULUM

CH01. 안녕하세요 이도케익 대표, 김선미입니다.

01. 이도케익의 디자인 여정: 전통에서 현대를 이끈다

01.

디자인 철학 및  
클래스 소개

---

본 과정은 현재 촬영 및 편집이 진행되고 있는 **사전 판매 중인 강의**입니다.  
해당 교육과정 소개서는 변경되거나 추가될 수 있습니다.



---

CURRICULUM

02.

케이크의 기반인  
시트 베이킹 시연

---

CH01. 버터크림과 조화를 이루는 버터케이크
---------------------------

01. 촉촉하고 묵직한 케이크 시트 소개 & 시트 3종 레시피
------------------------------------

02. 이도케익의 시트 베이킹
------------------

본 과정은 현재 촬영 및 편집이 진행되고 있는 **사전 판매 중인 강의**입니다.  
해당 교육과정 소개서는 변경되거나 추가될 수 있습니다.

---

CURRICULUM

03.

이탈리안머랭  
버터크림과  
아이싱

---

CH01. 작업성 좋은 이탈리안 머랭 버터크림 만들기
01. Step 1. 크림 만들기: 이탈리안머랭 버터크림
CH02. 케이크 시트 레이어링 및 아이싱
01. Step 1. 안정감 있는 케이크 레이어링과 크럼브 코팅까지
02. Step 2. 본아이싱 (프로스팅): 매끄러운 표면 마감, 정밀도 훈련

본 과정은 현재 촬영 및 편집이 진행되고 있는 **사전 판매 중인 강의**입니다.  
해당 교육과정 소개서는 변경되거나 추가될 수 있습니다.



---

CURRICULUM

04.

케이크의  
분위기를 만드는  
조색 25종 마스터

---

CH01. 색 이론과 조색 원리 및 N가지 조색 시연
-------------------------------

01. 색 이론과 조색 원리 (feat. 일월오봉도 케이크)
-----------------------------------

02. 다양한 조색 샘플링 (feat. 쌍희 & 색동케이크)
-----------------------------------

03. 톤온톤: 단일 색 안에서 명도·채도 조절을 통한 톤 다루기(feat. 플라워 파이핑)
---

04. 크림 상태·온도·재료에 따른 안정성 테스트
-----------------------------

본 과정은 현재 촬영 및 편집이 진행되고 있는 **사전 판매 중인 강의**입니다.  
해당 교육과정 소개서는 변경되거나 추가될 수 있습니다.



---

CURRICULUM

05.

입체적이고  
정밀한 파이핑  
훈련

---

CH01. 점·선·면으로 파이핑 초석 다지기
01. Step 1. 점: 그림자가 있는 구형 파이핑
02. Step 2. 선: 흔들림과 끊김 없는 매끄러운 선 파이핑
03. Step 3. 면: 점과 선으로 면 구성하기
04. Step 4. 레터링 실습하기

본 과정은 현재 촬영 및 편집이 진행되고 있는 **사전 판매 중인 강의**입니다.

해당 교육과정 소개서는 변경되거나 추가될 수 있습니다.

## CURRICULUM

## 06.

# 이도케익 시그니처 디자인 실습

<b>CH01. 자수 플라워 디자인 케이크</b>
01. 소소한 기법으로 잔칫날 케이크 만들기
<b>CH02. 초록잎 향연 디자인 케이크</b>
01. 자연스러운 질감의 화이트 아이싱과 초록잎들의 조화
<b>CH03. '트와일라잇' 웨딩케이크</b>
01. 흐드러지는 등나무꽃 웨딩케이크 만들기
<b>CH04. 호접란 케이크</b>
01. 납작한 화형의 플라워로 풍성한 케이크 만들기
<b>CH05. 자나장미 컵케이크</b>
01. 입체감 있는 화형 플라워로 컵케이크 완성하기
<b>CH06. 작약 케이크</b>
01. 플라워의 궁극 작약으로 케이크 만들기

본 과정은 현재 촬영 및 편집이 진행되고 있는 **사전 판매 중인 강의**입니다.  
해당 교육과정 소개서는 변경되거나 추가될 수 있습니다.

## CURRICULUM

## 07.

디자인 기획 ·  
사진 · 운영  
노하우

## CH01. 운영 노하우, 사진촬영 등 QA

- |                         |
|-------------------------|
| 01. 디자인 계획하기 & 콘셉트 구체화  |
| 02. 인스타그램용 사진 촬영: 구도와 빛 |
| 03. 공방 or 업장 운영 시 고려사항  |
| 04. 클래스 수요와 운영 가격 책정 기준 |

본 과정은 현재 촬영 및 편집이 진행되고 있는 **사전 판매 중인 강의**입니다.  
해당 교육과정 소개서는 변경되거나 추가될 수 있습니다.

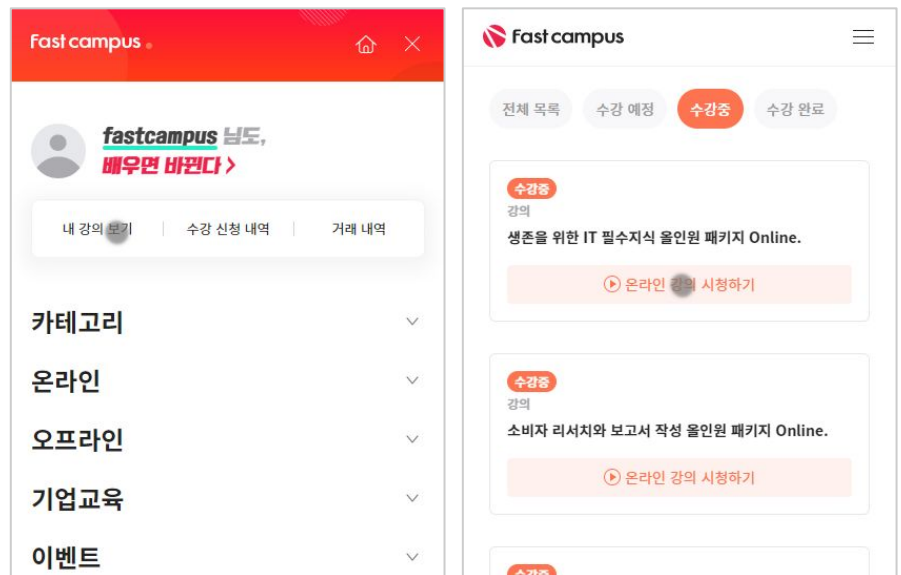


## 주의 사항

- 상황에 따라 사전 공지 없이 할인이 조기 마감되거나 연장될 수 있습니다.
- 패스트캠퍼스의 모든 온라인 강의는 **아이디 공유를 금지**하고 있으며 1개의 아이디로 여러 명이 수강하실 수 없습니다.
- 별도의 주의사항은 각 강의 상세페이지에서 확인하실 수 있습니다.

## 수강 방법

- 패스트캠퍼스는 크롬 브라우저에 최적화 되어있습니다.
- 사전 예약 판매 중인 강의의 경우 1차 공개일정에 맞춰 '온라인 강의 시청하기'가 활성화됩니다.



## 환불 규정

- 강의 시수, 형태에 따라 환불 규정이 상이 하므로 반드시 각 강의 상세페이지 하단 [환불 규정] 과 [패스트캠퍼스 취소/환불 정책] 내용을 확인해 주시기 바랍니다.
- 패스트캠퍼스 취소/환불 정책 : <https://fastcampus.co.kr/info/policies/refund>