WEBVTT

00:00:07.873 --> 00:00:09.546
안녕하세요?

00:00:09.646 --> 00:00:13.283
버터쿠기, 우리 시험 1번 종목
버터쿠키입니다.

00:00:13.383 --> 00:00:18.516
이거야말로 짜는 테크닉을 보는
제품인데, 반죽이 좋아야 잘 짜져요.

00:00:18.616 --> 00:00:21.474
반죽이 좋다고 해서 무조건
다 잘 짜는 건 아니지.

00:00:21.574 --> 00:00:25.844
짜는 테크닉을 보자고 하는 건데,
여러분 많은 연습을 하셔야 돼요.

00:00:25.944 --> 00:00:29.013
별깍지에 대해서 마스터하시기 바랍니다.

00:00:29.113 --> 00:00:30.752
재료 소개 한번 보겠습니다.

00:00:30.852 --> 00:00:34.453
2시간짜리죠? 시험 시간
절대 부족하지 않습니다.

00:00:34.553 --> 00:00:39.209
6분, 6가지라는 뜻입니다.
6개 맞죠? 맞습니다.

00:00:39.309 --> 00:00:41.678
크림법으로 수작업하십시오, 수작업.

00:00:41.778 --> 00:00:44.575
이 정도야 뭐 발로해도 되지, 발로.

00:00:44.675 --> 00:00:47.998
반죽 온도 22도,
반죽 온도 여러분 재셔야 됩니다.

00:00:48.098 --> 00:00:53.402
별모양 깍지, 별깍지 발이 5개짜리,
6개짜리, 7개짜리 많은데.

00:00:53.502 --> 00:00:55.493
심플하게 5개짜리로 가세요, 그냥.

00:00:55.593 --> 00:00:59.865
그런데 이거 본인 꺼 가져가셔도 괜찮고,
시험장에 있는 거 사용하셔도 좋아요.

00:00:59.965 --> 00:01:03.183
짤주머니를 이용해서 하라고 하는데.

00:01:03.283 --> 00:01:05.459
두 가지 이상의 모양 깍지를
짜라고 하는데.

00:01:05.559 --> 00:01:11.953
100% 장미 모양,
100% 팔자 모양 같은 S자 짜기.

00:01:12.053 --> 00:01:14.394

팔자 모양처럼 생긴 S자 짜기로 나옵니다.

00:01:14.494 --> 00:01:16.723
두 가지를 다 잘 짜셔야 시험에 합격하지,

00:01:16.823 --> 00:01:19.287
어느 하나는 잘하고 어느 하나를
못하면 100% 떨어집니다.

00:01:19.387 --> 00:01:20.921
2개 다 잘 짜야 돼요.

00:01:21.021 --> 00:01:24.758
그런데 여러분께서 이거 짜실 때
두 가지를 다 잘 짜기 위해서,

00:01:24.858 --> 00:01:27.021
사이즈도 좀 용이하게,
비슷하게 짜셔야 되고.

00:01:27.121 --> 00:01:29.323
한 판에는 한 가지 모양으로 짜세요.

00:01:29.423 --> 00:01:33.864
두 가지를 섞어서 짜면 사이즈가
다를 때 한 쪽이 탈 수 있으니까.

00:01:33.964 --> 00:01:37.307
이게 잘하면, 큰 철판에 짜면
두 철판으로 끝나는데.

00:01:37.407 --> 00:01:41.639
세 철판이 나오게 되면 세 철판을
굽기 위해서 한 판을 미리 굽는다든지,

00:01:41.739 --> 00:01:44.519
한 판 짜고 먼저 구우면서
두 판을 짠다든지.

00:01:44.619 --> 00:01:48.927
전량 굽는 거니까 여러분께서
오븐 조절은 하시면서 구우셔야 됩니다.

00:01:49.027 --> 00:01:55.627
재료는 버터, 그다음에 박력분,
달걀 2개, 달걀 깨지 않고 그냥 주죠.

00:01:55.727 --> 00:01:59.145
소금 주죠, 바닐라 향 주죠,
설탕 줍니다.

00:01:59.245 --> 00:02:05.746
재료 소개 끝났고, 지금부터 현란한
저의 믹싱 솜씨 보러 가시겠습니다.

00:02:05.846 --> 00:02:11.132
크림법, 우리가 제일 자신 있어 하는,
그렇지만 쉽지 않은 크림법.

00:02:11.232 --> 00:02:14.241
버터를 부드럽게 푼다.

00:02:14.341 --> 00:02:16.972
부드럽게 푼다.

00:02:17.072 --> 00:02:20.326
설탕, 소금 섞어서 들어갑니다.

00:02:20.426 --> 00:02:25.531
반 정도 먼저 섞어줄까요?
한 번에 하는 것보다도.

00:02:32.755 --> 00:02:38.974
시간 상으로 충분히,
여기서 믹싱을 많이 하세요.

00:02:43.738 --> 00:02:48.835
이렇게 설탕 또 들어가겠습니다.

00:02:50.378 --> 00:02:54.889
여러분, 제가 자꾸 믹싱하는 걸
보시면 지루하시니까

00:02:54.989 --> 00:02:57.020
한 1분 정도 더 믹싱하시고.

00:02:57.120 --> 00:03:01.673
달걀 1개씩 넣어서,
충분히 1분 정도 씩 간격을 두고.

00:03:01.773 --> 00:03:07.210
1, 2분 간격으로 달걀 들어가서
부드럽고 매끄러운, 설탕이 거의 녹은.

00:03:07.310 --> 00:03:10.787
100%까지는 아니어도
95% 이상 설탕이 녹으면서

00:03:10.887 --> 00:03:13.913
매끄러운 버터크림 만들어오겠습니다.

00:03:14.013 --> 00:03:16.676
여러분 조금만 기다리세요.

00:03:16.776 --> 00:03:25.849
제가 제빵계의 장미란인데,
여러분한테 힘도 보여주고.

00:03:25.949 --> 00:03:29.056
달걀 넣는 거 안 보여준 것 같아서
서운해하실까 봐,

00:03:29.156 --> 00:03:39.313
마지막 달걀 넣기 전까지 해놨고,
제가 마지막 달걀 넣어서 믹싱을 하고 있습니다.

00:03:46.941 --> 00:03:56.185
충분히 믹싱을 하시면 설탕이
거의 녹아 있습니다.

00:03:56.285 --> 00:03:57.614
충분히 믹싱하십시오.

00:03:57.714 --> 00:04:00.630
만져봤을 때 거의 녹으면 되는 거예요.

00:04:00.730 --> 00:04:03.835
이미 제가 많이 녹여놨습니다, 저는.

00:04:03.935 --> 00:04:11.704
그래서 거의 잡히지 않는 이 버터크림 반죽에
제가 가루를 섞어보도록 하겠습니다.

00:04:11.804 --> 00:04:16.814
체 친 가루입니다, 체 친 가루.

00:04:18.610 --> 00:04:20.745
섞는 거는 제가 많이 보여드렸죠?

00:04:20.845 --> 00:04:23.688
이렇게, 이렇게.

00:04:25.619 --> 00:04:27.254
부드럽고 매끄러운.

00:04:27.354 --> 00:04:31.811
그런데 여기서 너무 많이 섞어서
반죽을 짓눌러 놓지 마시고,

00:04:31.911 --> 00:04:36.014
밀가루가 스며들어서 밀가루가 잘 섞였구나,

00:04:36.114 --> 00:04:39.730
밀가루가 스며들었구나 반죽이.

00:04:39.830 --> 00:04:43.212
너무 막 치댈 필요 없어요,
글루텐 잡힐 수 있으니까.

00:04:43.312 --> 00:04:48.005
이렇게 섞어서 매끄러운 반죽 제가
만들어오고 짤 준비하겠습니다.

00:04:48.105 --> 00:04:49.147
오케이?

00:04:49.247 --> 00:04:55.157
반죽이 이 정도, 제가 일부 반죽을
짤주머니에 담아놨는데.

00:04:55.257 --> 00:05:00.849
이 정도 매끄럽다기보다는,
약간 거친 듯하지만 가루가 잘 섞인 상태.

00:05:00.949 --> 00:05:05.856
짤주머니, 제가 비닐 짤주 안 쓰고
폴리 짤주를 쓰는 이유는

00:05:05.956 --> 00:05:09.325
좀 미끄럽기 때문에 이런 경우에는
이 짤주가 좋은 것 같습니다.

00:05:09.425 --> 00:05:14.843
지금 발이 6개 있는
별깍지를 쓰고 있습니다.

00:05:14.943 --> 00:05:18.606
깍지는 너무 작은 걸 쓰시면
여러분 힘이 더 들어요.

00:05:18.706 --> 00:05:23.489
그러니까 또 너무 큰 거로 짜면,
쿠기 하나 먹고 배부른 사이즈가 돼요.

00:05:23.589 --> 00:05:28.011
그것도 아니니까 적절히, 시험장에 있는
사이즈가 요즘은 많이 비슷하니까.

00:05:28.111 --> 00:05:29.930
성형하시면 되겠습니다.

00:05:30.030 --> 00:05:33.585
잘 짜지도 못하면서,
반죽 많이 넣지 말라고 그랬어요 항상.

00:05:33.685 --> 00:05:38.739
한 손에 들어갈 정도로 넣고,
그다음에 너울너울 되는 거 접어주시고.

00:05:38.839 --> 00:05:40.100
짜겠습니다.

00:05:40.200 --> 00:05:45.078
짜는 거 처음에 S자 짜기인데,
완전히 알파벳 S가 아니고.

00:05:45.178 --> 00:05:50.959
안에가 막힌 8자 모양의
S자 짜기를 짜겠습니다.

00:05:51.059 --> 00:05:56.450
잡고 약간 1Cm쯤 들고 자세는
이 자세로 허리를 구부리고.

00:05:56.550 --> 00:05:58.577
약간 들고 짜십시오.

00:05:58.677 --> 00:06:01.816
짜고 있습니다.

00:06:07.976 --> 00:06:14.331
제가 이렇게 짰는데 잘 안 보이시죠?
돌려드릴게요.

00:06:14.431 --> 00:06:18.934
이렇게 짰습니다.
제가 사진으로 손 모양 넣어드릴게요.

00:06:19.034 --> 00:06:22.099
이렇게 네 줄 짜시면 되죠.

00:06:22.199 --> 00:06:26.667
이 정도 짜시면 이 간격으로
짜시면 세 판 나옵니다.

00:06:26.767 --> 00:06:31.706
이번에는 장미 짜기 보여드리겠습니다.

00:06:31.806 --> 00:06:36.017
역시 제가 짜봤습니다.

00:06:36.117 --> 00:06:40.959
이렇게 짜는데 손 모양
사진으로 넣어드릴 거고.

00:06:41.059 --> 00:06:44.704
두 판을 다 짜서 오겠습니다.

00:06:44.804 --> 00:06:48.039
제가 짜봤습니다, 여러분.

00:06:48.139 --> 00:06:53.874
S 짜기, 이렇게 안이 막혀 있습니다.
8자 모양으로 짜시면 돼요.

00:06:53.974 --> 00:06:59.862
장미 짜기, 이렇게 되어 있습니다.

00:07:01.988 --> 00:07:05.326
이 정도로 하시면 아마 한 판 정도가
더 나올 수 있습니다.

00:07:05.426 --> 00:07:09.261
간격 맞춰 이 정도로 벌리시면,
조금 좁혀서 짜셔도 괜찮긴 한데.

00:07:09.361 --> 00:07:11.172
약간 퍼진다는 거 알고 계시죠?

00:07:11.272 --> 00:07:12.862
정말 죽이게 잘 짰죠?

00:07:12.962 --> 00:07:17.261
이게 하루아침에 되는
내공이 아닙니다, 여러분.

00:07:17.361 --> 00:07:18.735
잘 구우면 됩니다, 이제.

00:07:18.835 --> 00:07:22.694
오븐 온도 확인하실까요?
180도에 아래 150도 잡고.

00:07:22.794 --> 00:07:28.058
중간에 돌려가면서 구우시면 되는데,
철판 하나 중간에 받쳐주시면

00:07:28.158 --> 00:07:32.248
바닥만 더 타는 거를 방지할 수 있는데,
그렇게 하셔도 되고.

00:07:32.348 --> 00:07:34.413
그냥 잘 구우셔도 됩니다.

00:07:34.513 --> 00:07:38.977
구워보겠습니다, 들어갈게요.

00:07:50.652 --> 00:07:54.817
잘 구워졌고요.
15분 이상 구웠어요.

00:07:54.917 --> 00:08:00.476
사실은 제가 돌려가면서,
이렇게 돌려가면서 색깔 보면서.

00:08:00.576 --> 00:08:07.788
이게 짜는 높이와 짜는 사이즈, 간격이
일정해야 빈틈없이 색깔이 아주 고르게 들어요.

00:08:07.888 --> 00:08:10.719
높이도 일정해야 되고,
양도 일정해야 되고.

00:08:10.819 --> 00:08:14.470
돌려가면서 15분 이상
구울 수도 있으니까.

00:08:14.570 --> 00:08:18.169
바삭바삭하게 약간 갈색이 나도록 구우세요,
하얗게 빼지 마시고.

00:08:18.269 --> 00:08:21.312
빼겠습니다.

00:08:24.927 --> 00:08:27.372
예술입니다, 예술.

00:08:27.472 --> 00:08:29.268
냉각팬 준비해주세요.

00:08:29.368 --> 00:08:34.964
예술입니다, 이렇게.
여러분, 봐주세요.

00:08:35.064 --> 00:08:38.912
이 정도면 정말 점수 몇 점 줘야 돼?

00:08:39.012 --> 00:08:42.904
하긴 내가 그런 얘기하는 게 좀 웃긴다.
정말 잘 했죠?

00:08:43.004 --> 00:08:51.448
여러분께서 제출할 때는 이렇게 해서
예쁘게, 예쁘게 디스플레이를 이렇게.

00:08:51.548 --> 00:08:54.471
이렇게, 이렇게 놓으시면서
예쁘게 디스플레이.

00:08:54.571 --> 00:08:57.619
그런데 보면 디스플레이 한다고
안 나가고 이러고 있는데,

00:08:57.719 --> 00:09:00.678
감독 입장에서는 저 사람이
빨리 나가주기를 바라거든요.

00:09:00.778 --> 00:09:03.773
그러니까 그냥 거기에
너무 시간 끌지 마시고,

00:09:03.873 --> 00:09:06.568
그냥 이렇게 종류별로만
놓고 나오시면 되겠습니다.

00:09:06.668 --> 00:09:11.962
다시 한 번 보여드리지만 굉장히 잘 했죠?
이렇게.

00:09:12.062 --> 00:09:16.793
정말 잘 나왔네, 우리 아기들 수고했어.

00:09:16.893 --> 00:09:18.658
감사합니다.