

WEBVTT

00:00:11.376 --> 00:00:14.779
이번에 뭐해 볼까요?
쇼트브레드쿠키 한번 해 볼게요.

00:00:14.895 --> 00:00:17.229
요구사항 보세요.

00:00:18.057 --> 00:00:21.117
쇼트브레드 쿠키.
9분 동안에 계량하시고요.

00:00:21.240 --> 00:00:24.593
반죽 온도 20도 하시고요.
크림법으로 하시고요.

00:00:24.650 --> 00:00:27.223
정형기 쓰시라네요.
정형기가 뭘까요?

00:00:27.310 --> 00:00:30.381
저는 국화 모양의
정형기를 사용했는데 꼭 이게

00:00:30.422 --> 00:00:32.369
제시되지 않을 수도 있습니다.

00:00:32.454 --> 00:00:34.433
하트 모양.
경우에 따라서는

00:00:34.654 --> 00:00:37.226
동물모양도 주어지는
경우가 있었어요.

00:00:37.303 --> 00:00:41.655
거의 국화 모양을
많이 사용하니까 잘 보시죠.

00:00:41.747 --> 00:00:43.658
재료 소개해 드리겠습니다.

00:00:43.755 --> 00:00:45.731
버터, 쇼트닝, 물엿,

00:00:45.826 --> 00:00:49.966
노른자, 전란, 설탕,
소금, 채친 가루.

00:00:50.032 --> 00:00:53.172
이 채친 가루,
언제 채쳐 놓았을까요?

00:00:53.247 --> 00:00:55.015
여러분이 시험장에서

00:00:55.102 --> 00:00:58.943
계량 검사 받으시고 나서
미리 채쳐놓고 시작하시는 게

00:00:59.019 --> 00:01:00.458
좋다고 말씀드렸어요.

00:01:00.526 --> 00:01:05.987
이 가루에는 바닐라 분말과
박력분을 함께 채쳐서

00:01:06.112 --> 00:01:08.273
미리 해 놓았죠.

00:01:08.332 --> 00:01:11.392
혹시 이따가 빠른 진행을
하기 위해서 그랬습니다.

00:01:11.440 --> 00:01:14.512
그 다음 재료 정리
한번 해 볼까요?

00:01:14.636 --> 00:01:17.509
간혹 감독님들께서 배운 대로

00:01:17.566 --> 00:01:22.288
계량하라고 하긴 하지만
이렇게 물엿을 설탕을 파고

00:01:22.364 --> 00:01:26.801
그 안에 계량하세요라고
말씀하시는 분들도 계십니다.

00:01:26.887 --> 00:01:29.229
물론 당연히 이유는 아시겠지만

00:01:29.306 --> 00:01:33.732
물엿이 묻어서 버려지는
부분이 많으니까 그러겠죠.

00:01:34.307 --> 00:01:36.951
감독님께서 하라고 하시는 대로
하시면 되겠죠.

00:01:37.035 --> 00:01:40.375
소금은 어디로 들어갈까요?
소금은.

00:01:40.500 --> 00:01:43.293
이번 경우에는
설탕에 넣지 마세요.

00:01:43.379 --> 00:01:44.580
이번에는 설탕에 넣지 말고

00:01:44.664 --> 00:01:48.151
어디로 넣을까요?
전란에 넣겠습니다.

00:01:48.182 --> 00:01:50.167
왜 그럴까요?

00:01:50.432 --> 00:01:54.409
소금을 전란에 넣어서
미리 이렇게 녹여주는 이유는

00:01:54.494 --> 00:01:58.536
이 반죽만큼은
설탕을 100% 녹이지 않습니다.

00:01:58.647 --> 00:02:01.243
간혹 맛점수를 볼 때

00:02:01.312 --> 00:02:02.881
완제품을 먹어보는
경우가 있거든요,

00:02:02.908 --> 00:02:03.908
감독 입장에서.

00:02:04.072 --> 00:02:07.197
그럴 때 소금이 씹히면
굉장히 기분이 나빠요.

00:02:07.267 --> 00:02:10.000
믹싱이 덜 됐구나라고
판단이 될 수 있기 때문에

00:02:10.054 --> 00:02:12.601
소금은 이렇게 전란에 넣어서
미리 녹여서 쓰시는 게

00:02:12.673 --> 00:02:15.617
안전하다고 볼 수 있습니다.

00:02:16.410 --> 00:02:20.608
그러면 이 노른자 같은 경우에
여러분이 믹싱하실 때

00:02:20.625 --> 00:02:25.201
사실은 전체를 다 반죽에 넣으셔야
정석이겠죠.

00:02:25.316 --> 00:02:27.578
원래 주어진 재료를
다 써야 됩니다.

00:02:27.646 --> 00:02:30.535
그래서 사실 저 같은 경우에는

00:02:30.633 --> 00:02:34.798
이 버터와 쇼트닝의 농도가 짙고
반죽이 좀 오버믹싱돼서

00:02:34.857 --> 00:02:37.821
왠지 모르게
반죽이 질어질 것 같다,

00:02:38.253 --> 00:02:41.152
반죽의 되기가
좀 질게 나올 것 같더라고 할 때는

00:02:41.212 --> 00:02:45.520
사실상 약간의 편법입니다마는
이 노른자를 다 넣지 마시고

00:02:45.600 --> 00:02:50.388
1개 또는 전부를
일부 착색제로 살짝 쓰셔도

00:02:50.467 --> 00:02:55.054
살짝 바르는 용도로 쓰셔도
무방하지 않을까 싶습니다.

00:02:55.130 --> 00:02:57.846
그건 여러분께서
알아서 하세요.

00:02:57.942 --> 00:03:00.414
그러면 반죽을 믹싱을 한번

00:03:00.468 --> 00:03:03.914
시작해 보도록 하겠습니다.

00:03:05.104 --> 00:03:12.468
젖은 행주를 깔겠습니다.
볼 준비하시고.

00:03:14.051 --> 00:03:17.682
제가 항상 버터 상태와
쇼트닝 상태를

00:03:17.792 --> 00:03:20.945
확인하라고 그랬죠.

00:03:21.478 --> 00:03:28.808
버터 상태가 적절히 질지도 않고
되지도 않는 적절한 상태로

00:03:28.839 --> 00:03:33.613
지금 계량이 됐네요.
늘 말씀드리지만

00:03:33.671 --> 00:03:36.704
이 버터 상태, 쇼트닝 상태가
크림법 만들기 전에

00:03:36.797 --> 00:03:39.526
제일 먼저 확인해야 될
사안입니다.

00:03:39.558 --> 00:03:41.926
버터를 살짝
더운 물에 중탕하지 않고

00:03:41.984 --> 00:03:43.837
그냥 바로 하도록 하겠습니다.

00:03:43.901 --> 00:03:45.699
쇼트닝 상태도 중요합니다.

00:03:45.750 --> 00:03:49.030
쇼트닝 상태도 지금은
약간 촉촉하고 부드럽고

00:03:49.108 --> 00:03:50.664
매끄러운 상태인데.

00:03:50.709 --> 00:03:53.529
사실 여러분 8시 30분에
시험 보실 때 막상 가보시면

00:03:53.600 --> 00:03:55.507
애가 칼도 안 들어가요.

00:03:55.556 --> 00:03:58.051
떨어지지도 않고요.
이 쇼트닝 계량하실 때

00:03:58.146 --> 00:04:00.815
광장히 애 먹습니다.
돌덩어리 같아요.

00:04:00.893 --> 00:04:03.535
그런 경우에 어떻게 해야 된다고요?

00:04:03.931 --> 00:04:08.922
말씀드렸었죠.
버터와 쇼트닝을 함께 섞어서

00:04:08.949 --> 00:04:13.194
뜨거운 물 하나 준비하시고
살짝 댔다 내리시고

00:04:13.250 --> 00:04:19.185

휘핑하다 말고 다시
살짝 뒀다 올리시고 하는 작업을

00:04:19.271 --> 00:04:22.830
하시면서 하신다면
훨씬 크림화시키는 데

00:04:22.902 --> 00:04:28.544
도움이 될 거예요.
반대로 쇼트닝과

00:04:28.603 --> 00:04:33.038
버터가 지나치게 질다면
애가 반대가 되겠죠.

00:04:33.096 --> 00:04:37.483
너무 지나치게 질다면
절대 오버믹싱하면 안 됩니다.

00:04:37.567 --> 00:04:40.273
휘핑을 하면 할수록
믹싱을 하면 할수록

00:04:40.335 --> 00:04:44.049
고속으로 돌리면 돌릴수록
애가 질어지게 돼 있어요.

00:04:44.094 --> 00:04:46.998
왜 그렇다고요?
버터나 쇼트닝 같은 유지는

00:04:47.073 --> 00:04:51.566
휘핑하면 공기를 혼입하여
부드러워지는 경향이 있다.

00:04:51.646 --> 00:04:53.687
크림성에 대한 설명이었죠.

00:04:53.766 --> 00:04:57.367
지나치게 많이 믹싱하지 않아야
된다는 경우가 나오죠.

00:04:57.431 --> 00:04:59.207
이번 같은 경우에는

00:04:59.295 --> 00:05:03.665
적절한 되기였으므로
제가 어느 정도 부드럽게

00:05:03.720 --> 00:05:07.694
믹싱을 하고 바로
설탕을 넣도록 하겠습니다.

00:05:07.779 --> 00:05:09.481
제가 한번 들어볼게요.

00:05:09.531 --> 00:05:12.753
하다가 한번 들어보겠습니다.
전체적으로 부드럽게

00:05:12.821 --> 00:05:16.443
약간 되직한 마요네즈 상태가
됐을 때

00:05:16.509 --> 00:05:18.670
한번 들어보겠습니다.

00:05:18.767 --> 00:05:21.530

꼬리가 살짝 잡히는 걸
볼 수 있죠.

00:05:21.613 --> 00:05:26.418
꼬리가 길어진다는 얘기는
질어지고 있다는 뜻이에요.

00:05:26.445 --> 00:05:29.363
지금 상태라면
무난한 것 같습니다.

00:05:29.461 --> 00:05:31.243
버터의 특징은
휘핑하면 휘핑할수록

00:05:31.270 --> 00:05:33.556
반죽이 하얘지는 경향이 있어요.

00:05:33.659 --> 00:05:35.113
조금 하얘진 듯하면서

00:05:35.177 --> 00:05:39.524
꼬리가 살짝
늘어지는 상태가 보여지죠.

00:05:39.590 --> 00:05:40.867
좋은 것 같습니다.

00:05:40.953 --> 00:05:43.756
설탕 들어가 볼게요.
이번 경우에

00:05:43.823 --> 00:05:47.999
설탕을 다 넣겠습니다.
다 넣고

00:05:48.767 --> 00:05:52.866
쇼트닝도 함께 넣겠습니다.

00:05:53.855 --> 00:05:55.133
쇼트닝이라고 했죠?

00:05:55.219 --> 00:05:57.964
제가 몰랐습니다.
물엿.

00:05:59.232 --> 00:06:04.914
제가 긴장하나 봐요.
물엿도 넣고.

00:06:06.845 --> 00:06:09.542
어떻게 하라고요?
설탕은 기어 몇 단?

00:06:09.633 --> 00:06:14.629
2단 정도 괜찮습니다, 여러분.
2단.

00:06:14.708 --> 00:06:16.742
골고루 섞이면 됩니다.

00:06:16.809 --> 00:06:21.321
너무 오버믹싱하지 마세요.
힘자랑하지 마세요.

00:06:21.389 --> 00:06:25.027
그 다음에 어떻게 할니까?
이쯤 됐을 때 여러분

00:06:25.054 --> 00:06:26.801
감독님이 지나가고 계세요.

00:06:26.888 --> 00:06:32.455
어떻게 해야 된다고요.
멋있게 스크래핑 한번 해 줍니다.

00:06:32.551 --> 00:06:36.457
멋있게 스크래핑.
날에다 발라주시고.

00:06:36.593 --> 00:06:37.998
스크래핑 하면 멋있죠.

00:06:38.069 --> 00:06:42.616
다시 한 번 골고루 믹싱이 됐죠.

00:06:44.909 --> 00:06:48.979
그 다음에 순서가 뭔가요?
그 다음에 이 노른자는

00:06:49.047 --> 00:06:53.339
지금 다 들어갈지 안 들어갈지
제가 팀이라고 했잖아요.

00:06:53.646 --> 00:06:54.980
당연히 원칙이겠지만

00:06:55.080 --> 00:06:59.597
살짝 빼셔서 질어질 것 같으면
착색제로 사용하셔도 된다고.

00:06:59.702 --> 00:07:03.176
따라서 저는
전란부터 넣겠습니다.

00:07:03.337 --> 00:07:06.086
분리가 되지 않게 하려면
한꺼번에 넣지 마시고요.

00:07:06.149 --> 00:07:12.436
한 반만 넣을게요.
처음에 반 섞고 휘핑하고.

00:07:13.932 --> 00:07:16.284
달걀 들어가면 기어 몇 단?

00:07:16.383 --> 00:07:19.770
기어 3단입니다.
그만할게요.

00:07:19.858 --> 00:07:23.283
오버믹싱 절대 안 되죠.
다시.

00:07:30.291 --> 00:07:32.578
처음에는 노른자가 들어가서는

00:07:32.634 --> 00:07:37.453
절대 분리가 일어나지 않는데
흰자가 들어가서는

00:07:37.536 --> 00:07:40.526
약간 버터나 쇼트닝이 놀라요.

00:07:40.592 --> 00:07:44.425
놀라기 때문에

갑자기 밀어내는 경향이 있어요.

00:07:44.489 --> 00:07:47.123
손두부처럼.
그런 경향을 뭐라고 그러죠?

00:07:47.189 --> 00:07:49.712
분리라는 말을 씁니다.

00:07:49.780 --> 00:07:55.706
분리되지 않게
기어가 3단 이상 들어가야 돼요.

00:07:55.733 --> 00:07:59.159
제가 이렇게 휘젓다 보니까

00:07:59.904 --> 00:08:06.574
반죽 상태가 이 정도 됐네요.
조금 더 해도 될 것 같고요.

00:08:06.630 --> 00:08:08.585
만져볼게요.

00:08:08.635 --> 00:08:11.725
설탕을 제거
다 녹이지 않는다고 했죠.

00:08:11.802 --> 00:08:14.404
설탕을 다 녹이려고
애쓰시다 보면

00:08:14.489 --> 00:08:16.687
반죽은 점점 질어질 겁니다.

00:08:16.755 --> 00:08:19.193
반죽이 질어지면 질어질수록
이 제품은

00:08:19.255 --> 00:08:22.486
제가 원하는 제품으로
만들어 낼 수가 없어요.

00:08:22.592 --> 00:08:25.384
절대 반죽이 질면 안 됩니다.

00:08:25.453 --> 00:08:29.811
설탕이 약간, 약간 20% 정도

00:08:29.841 --> 00:08:33.613
남아 있어야 된다는 거
잊지 마세요.

00:08:38.258 --> 00:08:41.494
반죽을 완료했고
한번 제가 설탕이

00:08:41.580 --> 00:08:43.895
얼마나 녹았나 만져볼게요.
만져볼 때는

00:08:43.958 --> 00:08:46.758
어디를 만져봐야 돼요?
바닥을 만져봐야죠.

00:08:48.074 --> 00:08:50.733
정확하게 믿거나 말거나

00:08:50.877 --> 00:08:54.585

80% 녹았습니다.
제가 전란을 넣고

00:08:54.688 --> 00:08:58.310
믹싱을 한 3분에서 5분 정도
힘있게 3단으로

00:08:58.337 --> 00:09:00.085
넣었던 것 같아요.

00:09:00.144 --> 00:09:03.004
그런데 지금 계절이
사실 여름이에요.

00:09:03.109 --> 00:09:07.507
실내온도도 20도 이상 되고
전체적으로 재료의 온도가

00:09:07.594 --> 00:09:09.627
그다지 낮지 않습니다.

00:09:09.696 --> 00:09:15.176
제 생각에 이거 넣지 않겠습니다.
넣지 않겠습니다.

00:09:15.272 --> 00:09:18.086
거품기 빼겠습니다.

00:09:27.209 --> 00:09:30.049
밀가루 넣으실 때
종이에 채치거나

00:09:30.108 --> 00:09:33.919
비닐에 채치신 경우에
이걸 다시 그릇에 옮기지 마시고요.

00:09:33.987 --> 00:09:36.916
이렇게 들어서 바로
반죽에 투입하시는 게

00:09:36.995 --> 00:09:39.795
훨씬 위험성이 줄어듭니다.

00:09:39.881 --> 00:09:41.033
그릇에 채치는 경우,

00:09:41.119 --> 00:09:45.057
그릇채로 부으시는 경우
가장자리로 흘러고 지저분해지고

00:09:45.153 --> 00:09:49.068
작업대 깔끔하게
항상 유지하셔야 되는데

00:09:49.095 --> 00:09:50.722
더럽혀지는 경우 많습니다.

00:09:50.749 --> 00:09:52.614
밀가루 섞는 거
보여드리겠습니다.

00:09:52.670 --> 00:09:57.287
나무주걱 또는 뺏뺏한
이런 고무주걱도 가능합니다.

00:09:57.393 --> 00:10:00.484
항상 가장자리 스크래핑하시고
어떻게 섞으라고요.

00:10:00.543 --> 00:10:03.803
이 밀가루를 섞을 때는
눌러 가면서.

00:10:03.889 --> 00:10:08.299
물론 이론상 이렇게
물을 가르듯이 섞어라.

00:10:08.380 --> 00:10:13.718
이렇게 교재에 많이 나와 있죠?
여러분 시간 내에

00:10:13.804 --> 00:10:15.983
제품을 내셔야 됩니다.

00:10:16.093 --> 00:10:20.569
여러분 하루 웬종일 섞다 보면
시간 내에 시험장에서

00:10:20.639 --> 00:10:22.215
제출 못하고 나오십니다.

00:10:22.273 --> 00:10:24.450
시간 내에 못 내면
어떻게 될 것 같으세요?

00:10:24.532 --> 00:10:31.334
실격이죠 뭐, 실격.
여러분 빨리 섞으셔야 될 때는

00:10:31.421 --> 00:10:33.053
이렇게 눌러가면서.
어떻게요?

00:10:33.116 --> 00:10:36.181
그릇을 돌려가면서 어떻게요?
눌러가면서.

00:10:36.287 --> 00:10:40.157
설탕이 80%만 녹아있기 때문에

00:10:40.265 --> 00:10:44.027
약간 서걱서걱할 수도 있는데
밀가루가 들어가면서

00:10:44.101 --> 00:10:47.644
이게 밀가루가 안 보일 때까지
섞는다 시간이 좀 걸려요.

00:10:47.726 --> 00:10:49.949
그래도 이렇게 눌러가면서.

00:10:50.010 --> 00:10:53.393
제가 그릇 돌리는 거 보이시죠?
괜히 돌리는 거 아니거든요,

00:10:53.420 --> 00:10:56.622
여러분.
이런 것도 굉장히

00:10:56.718 --> 00:10:58.382
뭔가 이유가 있나 보다.

00:10:58.465 --> 00:11:02.854
제가 처음에 말씀드렸죠.
한 동작, 한 동작 다

00:11:02.881 --> 00:11:05.994
이유가 있는 동작들이니까
여러분 열심히 따라하시는 거

00:11:06.021 --> 00:11:07.021
잊지 마세요.

00:11:07.113 --> 00:11:10.203
언제까지 섞을까요?
언제까지 섞을까요?

00:11:10.279 --> 00:11:13.907
밀가루가 안 보일 때까지.
언제까지 밀가루가 안 보일까요?

00:11:13.965 --> 00:11:16.990
꼭꼭 눌러주다 보면,
하다 보면 됩니다.

00:11:17.087 --> 00:11:18.784
안 된다고 생각하지 마세요.

00:11:18.852 --> 00:11:22.664
안 섞이는 거 같다고
제발 부정적인 생각을 갖지 마시고요.

00:11:22.730 --> 00:11:23.921
하다 보면 된다,

00:11:23.980 --> 00:11:27.357
반죽의 되기가
딱 맞는 것 같아요. 느낌에.

00:11:27.433 --> 00:11:29.816
좋습니다.
이 정도. 이 정도.

00:11:29.882 --> 00:11:31.594
어머, 약간 덜 섞인 거 아니야?

00:11:31.686 --> 00:11:35.211
이 정도에서
반죽을 마무리하겠습니다.

00:11:36.257 --> 00:11:39.512
알뜰하게 알뜰주걱에 있는 거
빼시고.

00:11:40.108 --> 00:11:50.251
그 다음 애를 비닐에 싸서
냉장고에 휴지시키도록 하겠습니다.

00:11:50.413 --> 00:11:54.743
비닐이 이런 비닐이 준비되어 있죠.
아까 채웠던 비닐.

00:11:54.813 --> 00:11:57.278
이런 채웠던 비닐이 있습니다.

00:11:57.383 --> 00:12:01.061
또는 가끔 지퍼백을
가져오시는 친구들도 계신데

00:12:01.088 --> 00:12:03.433
괜찮습니다, 지퍼백도.

00:12:03.460 --> 00:12:07.074
이 경우에 반죽을

이렇게 부으시죠.

00:12:18.439 --> 00:12:22.011
이 아이를 냉장고에
넣기 전 상태는 이렇게.

00:12:22.088 --> 00:12:24.477
손으로 반죽을
한 덩어리로 만드는 것보다

00:12:24.564 --> 00:12:27.270
비닐을 이용해서
한 덩어리를 만드시는 게

00:12:27.327 --> 00:12:29.430
좋겠습니다.

00:12:33.634 --> 00:12:36.390
손으로 반죽하시다 보면
체온으로 인해서

00:12:36.466 --> 00:12:41.727
버터가 녹기도 하고
또한 손에 자꾸 묻죠.

00:12:41.807 --> 00:12:45.154
손에 묻지 않게 하기 위해서도
이렇게.

00:12:55.858 --> 00:12:59.102
이 정도 반죽을 하시면

00:12:59.227 --> 00:13:03.232
예쁘게 접어서 이제 냉장고에
휴지 들어가겠습니다.

00:13:03.362 --> 00:13:06.940
그 전에 여러분께서는 항상
반죽온도라는 걸

00:13:07.026 --> 00:13:11.477
체크하셔야 되는데
시험감독관님께서 반죽을

00:13:11.564 --> 00:13:14.408
냉장휴지 시키기 전 상태로
들고 나오세요라고

00:13:14.516 --> 00:13:16.956
말씀을 하시는 경우가 많습니다.

00:13:17.022 --> 00:13:21.274
이 경우에는 뭘 체크하느냐.
온도, 반죽 온도와 반죽의 되기를

00:13:21.347 --> 00:13:25.596
체크하시겠다고 하시는 거니까
예쁘게 이런 상태로

00:13:25.671 --> 00:13:28.088
가지고 나가셔서 여세요.

00:13:28.115 --> 00:13:32.552
열고 나서 자기가 온도계를
내 것을 가지고 들어왔다면

00:13:32.612 --> 00:13:35.078
내 온도계를 찢어서 가지고

가셔도 됩니다.

00:13:35.147 --> 00:13:36.102
요즘 들어서 온도계를

00:13:36.129 --> 00:13:38.497
다 포켓에 꼽고
들어오시는 경향이 많은데.

00:13:38.574 --> 00:13:40.416
정말 아주 좋습니다.

00:13:40.494 --> 00:13:45.180
온도계를 이렇게 찢어서 가지고
가시면 감독님께서 온도를 보고

00:13:45.207 --> 00:13:47.238
바로 점수를 주시겠죠.

00:13:47.311 --> 00:13:51.674
온도를 찢어봤더니
20도에서 21도

00:13:51.701 --> 00:13:53.199
사이가 나왔거든요.

00:13:53.283 --> 00:13:56.299
플러스 마이너스 1도까지는
반죽온도가 만점,

00:13:56.374 --> 00:13:58.107
4점이 나갈 수 있습니다.

00:13:58.201 --> 00:14:03.906
온도도 좋고 반죽상태도 좋네요.
온도계를 빼겠습니다.

00:14:05.134 --> 00:14:09.895
이렇게 해서
싸서 예쁘게 싸서.

00:14:10.016 --> 00:14:15.058
이렇게 해서
냉장고에 휴지시키러 들어갑니다.

00:14:15.135 --> 00:14:19.023
들어가게 되는데
이 반죽이 냉장고에서

00:14:19.097 --> 00:14:23.102
내 것만 들어가는 게 아니라
한 20여 명 전부 수험생

00:14:23.170 --> 00:14:26.941
전체 반죽이 들어가다 보면
뒤바뀔 수가 있습니다.

00:14:27.020 --> 00:14:30.349
시험장에서 번호표를 나눠줘서

00:14:30.376 --> 00:14:33.750
관리하게끔 해 주시는 장소도
굉장히 요즘 많은데.

00:14:33.828 --> 00:14:36.774
만약에 그렇게 되지 않았다면
자기가 번호를 써서

00:14:36.874 --> 00:14:38.022
반죽이 뒤바뀌지 않게.

00:14:38.079 --> 00:14:41.429
내 반죽을 내가 잘 관리하는 거
굉장히 중요해요.

00:14:41.517 --> 00:14:45.141
가끔 아주 가끔
반죽이 바뀌는 경우가 있습니다.

00:14:45.227 --> 00:14:49.343
내 반죽은 내가 잘 관리하세요.
어떻게 관리합니까?

00:14:49.421 --> 00:14:52.989
이런 데다가 종이 하나에다가
내 등번호가 6번이면

00:14:53.094 --> 00:14:57.934
6이라고 써서 이렇게 넣어서
냉장고에 들어간다면

00:14:58.001 --> 00:15:00.782
전혀 문제가 없겠죠.

00:15:00.836 --> 00:15:03.701
냉장휴지시키는 시간은

00:15:03.701 --> 00:15:06.555
20분에서 30분 사이가
적당합니다.

00:15:06.649 --> 00:15:11.512
그런데 여러분께서 여기서
중요한 팁을 하나 알려드릴게요.

00:15:11.627 --> 00:15:15.377
나는 이 제품에 대해서
완벽하게 숙달되고 능숙하게

00:15:15.444 --> 00:15:18.822
제작할 수 있다고 믿으신다면
휴지시간을 조금 늦게

00:15:18.881 --> 00:15:21.165
30분 이상 가져가셔도 괜찮은데.

00:15:21.241 --> 00:15:25.053
이 제품에서 나는
좀 속도가 느리다,

00:15:25.120 --> 00:15:28.577
나는 어딘가 모르게 좀 지나치게
너무 꼼꼼하게 하다 보니까

00:15:28.604 --> 00:15:32.132
남들보다 좀 속도가
느리다고 한다면

00:15:32.207 --> 00:15:33.821
휴지시간을 짧게 가져요.

00:15:33.913 --> 00:15:36.325
휴지시간을 20분 이상
가져가지 마세요.

00:15:36.423 --> 00:15:39.253

어떤 작품이건 제가
한두 번 말씀드리는 게 아닌데

00:15:39.352 --> 00:15:41.980
가장 중요한 건
시간 내에 제품이

00:15:42.051 --> 00:15:45.228
완전하게 익혀서
제출되어야 한다는 겁니다.

00:15:45.301 --> 00:15:47.491
무작정 이론상 시간상으로

00:15:47.554 --> 00:15:51.799
30분간 투자하라고 한다고 해서
내 능력과 상관이 없이

00:15:51.920 --> 00:15:54.592
내 수준과 상관이 없이
시간을 엄수하면서

00:15:54.639 --> 00:15:57.547
시간개념 없이
시험을 치르시는 분들이 많은데.

00:15:57.634 --> 00:15:59.170
여러분 그러시면 안 돼요.

00:15:59.254 --> 00:16:03.615
항상 시간을 전략적으로 짜서
나는 성형시간 10분,

00:16:03.674 --> 00:16:06.409
나는 성형시간 20분
걸리는 사람이면

00:16:06.519 --> 00:16:08.559
휴지시간을 10분 줄이시고

00:16:08.635 --> 00:16:11.363
나는 성형이 빠르다,
나는 능숙하게 할 수 있다,

00:16:11.471 --> 00:16:14.689
나는 이 종목에 자신있다.
휴지시키는 이유가 뭘니까?

00:16:14.756 --> 00:16:17.074
다음 작업인 밀어찍는 과정에서

00:16:17.170 --> 00:16:22.423
좀더 단단해진 반죽을
좀더 쉽게 정형화하기 위해서

00:16:22.450 --> 00:16:25.259
휴지를 시키는 거고
쿠키가 바삭거리게 되는

00:16:25.339 --> 00:16:26.981
역할을 한다고 했죠.

00:16:27.030 --> 00:16:29.506
휴지시키는 시간을 짧게 가고,
늦게 가고.

00:16:29.582 --> 00:16:33.028
물론 이론상 20분에서 30분인데

여러분이 30분에

00:16:33.096 --> 00:16:36.913
엷매이지 말라는 거 중요합니다.

00:16:37.233 --> 00:16:41.321
냉장고에서 휴지를 끝낸
반죽입니다.

00:16:41.394 --> 00:16:46.202
시간 상으로
저는 25분 정도 시켰습니다.

00:16:46.297 --> 00:16:50.589
저는 잘 할 자신 있거든요.
한번 보겠습니다.

00:16:53.241 --> 00:16:57.906
휴지가 다 된 반죽에서의 농도는

00:16:57.986 --> 00:17:00.114
이렇게 눌러봤을 때
감독님이 아마 한번

00:17:00.172 --> 00:17:02.111
눌러보고 다니실 겁니다.

00:17:02.182 --> 00:17:05.299
손자국이 선명하게 나와야 돼요.

00:17:05.375 --> 00:17:10.799
들어갔을 때 묻어난다거나 또는
들어가지도 않는다거나 이러면

00:17:10.885 --> 00:17:13.823
반죽의 되기가
약간 문제가 있는 거예요.

00:17:13.900 --> 00:17:16.243
들어갈 때 부드럽게 들어가되,

00:17:16.320 --> 00:17:21.685
손자국이 그대로 남아있는 상태.
반죽 되기도 좋았고 휴지도.

00:17:21.740 --> 00:17:24.968
여러분 휴지,
이거 화장실 휴지 아닙니다.

00:17:25.054 --> 00:17:27.582
쉴 휴지.
냉장고에 들어가서

00:17:27.666 --> 00:17:29.950
쉬고 나온다는 뜻이에요.

00:17:30.003 --> 00:17:32.970
아셨죠?
휴지가 아주 잘 됐네요.

00:17:33.037 --> 00:17:36.935
이걸 제가
밀어보도록 하겠습니다.

00:17:37.628 --> 00:17:43.582
여러분이 감독님께서 이거
전량을 제출하라고 하신다면

00:17:43.609 --> 00:17:50.184
반 정도 잘라서
2번 미시는 게 좋겠습니다.

00:17:50.211 --> 00:17:52.994
그래서 제가 이거 반을 덜어서

00:17:53.099 --> 00:17:57.956
먼저 밀어볼 건데.

00:17:59.937 --> 00:18:02.672
만약에 나는 이 반 정도의 양을

00:18:02.699 --> 00:18:06.985
밀어퍼는데 능숙하지 못하다,
더 작게 잘라서 밀겠다라고

00:18:07.012 --> 00:18:09.190
하시는 분들도 있어요.
이렇게.

00:18:09.276 --> 00:18:10.369
작게 잘라서 하게 되면

00:18:10.396 --> 00:18:12.140
여러 번 밀어서
두께를 맞춰야 한다는

00:18:12.140 --> 00:18:13.555
단점이 있겠죠.

00:18:13.661 --> 00:18:18.030
그리고 만약에 나는
이 전체를 밀 자신이 있다.

00:18:18.117 --> 00:18:20.707
가능합니다.
전체를 다 미셔도 됩니다.

00:18:20.781 --> 00:18:21.837
그럴 때는 제가 또 하나

00:18:21.875 --> 00:18:24.813
팁을 드릴게요.
작은 양을 밀 때는

00:18:24.870 --> 00:18:29.987
바닥에서 덧가루를 살짝.
덧가루를 살짝 까시고.

00:18:30.622 --> 00:18:31.850
물론 이따가 쓰신 다음에는

00:18:31.949 --> 00:18:35.037
털어내셔야 되니까
지나치게 많이 사용하는 거

00:18:35.161 --> 00:18:36.678
별로 좋지 않습니다.

00:18:36.705 --> 00:18:41.262
작은 양일 때는
이렇게 덧가루를 바닥에 깔고

00:18:41.262 --> 00:18:45.430
미셔도 무방합니다.
제가 한번 시범 보여드릴게요.

00:18:45.528 --> 00:18:47.370
적은 양일 때 이렇게 밀다가.

00:18:47.466 --> 00:18:50.099
여러분 바닥에 덧가루를 깔고
밀 때는 그냥 이대로

00:18:50.193 --> 00:18:53.400
계속 미시면 안 돼요.
중요한 포인트.

00:18:53.563 --> 00:18:57.212
돌러가면서 움직여가면서
미셔야 된다는 거.

00:18:57.288 --> 00:19:00.302
여러분 이거 아주
중요한 거 알려드려요.

00:19:00.417 --> 00:19:03.335
여러분 이거
아주 중요한 동작이에요.

00:19:03.358 --> 00:19:06.794
왜 이렇게 할까요?
움직여가면서 밀어야

00:19:06.835 --> 00:19:09.944
이따 찌었을 때
딱딱 잘 떨어져요.

00:19:10.293 --> 00:19:12.622
여러분 그럴것죠.

00:19:12.626 --> 00:19:17.999
왜 나는 찌었는데 일어나지 않고
붙어서 모양이 자꾸

00:19:18.159 --> 00:19:19.750
부서지잖아요.

00:19:19.839 --> 00:19:22.595
그럴 경우에 이렇게 움직여가면서
밀지 않았다는 거예요.

00:19:22.653 --> 00:19:25.225
움직여가면서 밀어주는 거.
여러분 앞으로 하게 될

00:19:25.276 --> 00:19:28.663
호두파이라든가
어떤 파이 종류를 하더라도

00:19:28.724 --> 00:19:32.521
이렇게 움직여가면서 미신다면
밀어찍는데 굉장히

00:19:32.588 --> 00:19:33.568
수월하신 거예요.

00:19:33.653 --> 00:19:36.706
제가 아주 비싼 거
가르쳐드렸어요.

00:19:36.733 --> 00:19:40.085
두께는
몇 cm가 좋을까요?

02_[제과] 쇼트브레드쿠키

00:19:40.220 --> 00:19:43.867
0.6cm, 6mm 또는 7mm.

00:19:43.964 --> 00:19:46.508
여러분 절대 1cm로 가시면
안 되고요.

00:19:46.604 --> 00:19:49.637
쿠키는 6 내지 7mm가
가장 적당합니다.

00:19:49.798 --> 00:19:51.404
이 쇼트브레드쿠키에서는

00:19:51.461 --> 00:19:55.215
두께가 생명이예요.
반죽의 되기?

00:19:55.273 --> 00:19:58.028
그 다음으로 중요한 게
두께입니다.

00:19:58.084 --> 00:20:00.053
두께가 6 내지 7mm가

00:20:00.121 --> 00:20:04.297
1판 전체가 일정해야 됩니다.
1cm를 넘어가게 되면

00:20:04.366 --> 00:20:08.077
가운데가 설익어요.
감독님께서 다 여러분

00:20:08.136 --> 00:20:10.412
나가신 다음에
어떤 제품이나 잘라보고

00:20:10.499 --> 00:20:14.904
부러트려보고 드셔보고
칼로 잘라서 잘 익었나를

00:20:14.981 --> 00:20:18.235
제일 먼저 확인하시거든요.
쿠키는 어떻게 볼 거 같아요?

00:20:18.313 --> 00:20:19.570
분질러 봅니다.

00:20:19.642 --> 00:20:22.172
분질러 봤을 때
뚝 부러져야 되는데

00:20:22.228 --> 00:20:26.031
멀컹하게 부러지는 경우
두껍게 성형된 경우 그렇습니다.

00:20:26.098 --> 00:20:28.047
두께를 일정하게 맞추세요.

00:20:28.173 --> 00:20:31.839
그런데 이렇게 찍었을 때.
제가 돌려가면서 밀었기 때문에

00:20:31.907 --> 00:20:36.216
찍자마자 자기가 따라 올라오죠.
돌려가면서 밀게 되면

00:20:36.243 --> 00:20:37.549

따라 올라옵니다.

00:20:37.575 --> 00:20:43.599
두께가 6 내지 7mm.
딱 밀었는데 이거 8mm네요.

00:20:43.666 --> 00:20:45.787
하나 찍었는데
두께가 2mm 초과 했어요.

00:20:45.865 --> 00:20:49.090
그러면 어떻게 합니까?
여기 보이시죠?

00:20:49.188 --> 00:20:51.578
하나만 구석에서 찍어보신 후에

00:20:51.684 --> 00:20:59.006
다시 두께를 맞춰주시면 되겠죠.
1 내지 2mm만 줄이면 되니까

00:20:59.151 --> 00:21:01.033
한 두어번 정도 힘있게.

00:21:01.129 --> 00:21:02.687
여러분 반죽을 밀 때는

00:21:02.759 --> 00:21:04.997
가장자리는 절대 미는 게
아닙니다.

00:21:05.064 --> 00:21:06.380
가운데를 밀다 보면

00:21:06.475 --> 00:21:10.411
반죽이 옆으로 밀리면서
저절로 두께가 맞춰지는 거니까

00:21:10.529 --> 00:21:12.198
가운데를 민다는 거.

00:21:12.254 --> 00:21:16.123
밀대의 기본은
가운데를 민다는 거 잊지 마시고.

00:21:16.201 --> 00:21:19.244
덧가루를 찍어서 털어서.
두꺼운 부분,

00:21:19.321 --> 00:21:20.682
날렵한 부분이 있죠?

00:21:20.752 --> 00:21:24.974
날렵한 부분에 덧가루를 찍어서
한번 찍어보시죠.

00:21:26.245 --> 00:21:27.941
또 찍어보겠습니다.

00:21:27.968 --> 00:21:29.914
두께 한번 볼까요?

00:21:31.892 --> 00:21:34.792
안 따라 올 때는
이렇게 스크래퍼를 이용해서.

00:21:34.868 --> 00:21:36.550
봐주세요.

00:21:36.607 --> 00:21:40.612
정확하게 6mm입니다.
좋습니다.

00:21:40.680 --> 00:21:45.468
두께가 맞았다고 판단되면
많이 찍으세요, 이렇게.

00:21:50.677 --> 00:21:52.643
그 다음에 어떻게 합니까?

00:21:52.670 --> 00:21:58.229
걸어내시죠.
이렇게.

00:21:59.056 --> 00:22:02.491
철판을 준비하시고.

00:22:05.947 --> 00:22:13.877
두께가 맞은 쇼트브레드쿠키를
한켠에 7개 내지 8개.

00:22:16.729 --> 00:22:20.363
된 반죽은 예민한 반죽이기 때문에
절대 가장자리를

00:22:20.422 --> 00:22:21.789
몽개트리면 안 됩니다.

00:22:21.835 --> 00:22:25.431
덧가루가 묻어 있는 경우에는
반드시 터셔야 됩니다.

00:22:25.485 --> 00:22:28.247
앞면, 뒷면할 것없이 터셔서.

00:22:28.332 --> 00:22:31.284
덧가루가 붙어 있어서
하나도 좋을 거 없는 거 아시죠?

00:22:31.358 --> 00:22:36.638
이렇게 밀어내시고.
두께를 맞춰주시고

00:22:36.725 --> 00:22:39.028
이 남은 반죽은 어떻게 할까요?

00:22:39.063 --> 00:22:42.263
만약에 감독님께서
전량 다 제출하라고 한다면

00:22:42.352 --> 00:22:44.750
새 반죽과 섞어서
또 밀어야 됩니다.

00:22:44.837 --> 00:22:45.883
또 밀어야 되는데.

00:22:45.941 --> 00:22:48.580
아무래도 썼던 반죽은
글루텐도 잡혀 있고

00:22:48.706 --> 00:22:51.289
글루텐이 잡혀 있고
덧가루가 들어가 있기 때문에

00:22:51.364 --> 00:22:53.958

만약에 굳이 이 반죽을
섞어서 하지 않고도

00:22:54.040 --> 00:22:56.442
새로운 반죽으로도
충분히 1판이 나올 수 있다면

00:22:56.500 --> 00:22:59.633
이 반죽은 사용하지 마세요.

00:22:59.724 --> 00:23:02.556
새로운 반죽으로
또 밀어서 맞추겠습니다.

00:23:02.607 --> 00:23:08.136
이렇게 1판에 두께를
일정하게 하시는 게 좋은데.

00:23:08.222 --> 00:23:09.422
언제 이렇게 반죽을

00:23:09.508 --> 00:23:12.519
조금씩 떼어서
여러 번 밀어서 하다 보면

00:23:12.595 --> 00:23:15.325
여러분 시간 내에 제출 못합니다.

00:23:15.415 --> 00:23:18.339
따라서 여러분께
또 하나의 중요한 팁을

00:23:18.366 --> 00:23:20.160
알려드리도록 하겠습니다.

00:23:20.226 --> 00:23:22.549
항상 제가 제일
중요하게 생각하는 거 뭐요?

00:23:22.668 --> 00:23:27.220
시간 내에 제출하기.
시간이 촉박해서

00:23:27.292 --> 00:23:30.530
미처 굽지도 못하고
항상 덜 익은 상태에서

00:23:30.569 --> 00:23:33.351
제출할 때
그걸 평가해야 되는

00:23:33.394 --> 00:23:36.633
감독의 입장에서
상당히 가슴이 아픕니다.

00:23:36.721 --> 00:23:38.263
여러분 어떻게 하면 됩니까?

00:23:38.354 --> 00:23:42.219
제가 많은 양을 밀려고 하니깐
벌써 비닐을 준비하죠.

00:23:42.280 --> 00:23:44.158
여러분 이런 비닐 하나 정도.

00:23:44.245 --> 00:23:48.325
물론 시험 출제장에
하나 정도가 준비되어 있습니다마는

00:23:48.399 --> 00:23:50.638
저 같으면 1장 더
가지고 들어갑니다.

00:23:50.685 --> 00:23:52.287
1장 더 가지고 들어가서

00:23:52.362 --> 00:23:54.841
냉장고 들어갈 때 쓰는 비닐은
거기 것을 쓰고

00:23:54.920 --> 00:23:59.113
성형할 때는
제 것을 하나 준비했던 걸

00:23:59.170 --> 00:24:01.113
사용해도 좋을 것 같습니다.

00:24:01.164 --> 00:24:06.360
저는 아까 이거 반을 썼던 거는
안 쓰고 이거 하나 가지고

00:24:06.423 --> 00:24:09.144
한번 해 보도록 하겠습니다.

00:24:11.734 --> 00:24:14.161
물론 아까 말씀드렸듯이

00:24:14.228 --> 00:24:17.165
한 반죽 전체를
미는 친구들도 봤어요.

00:24:17.235 --> 00:24:20.247
아주 능숙하게
잘 미는 경우 봤어요.

00:24:20.306 --> 00:24:21.428
나누고 뭐고 할 거 없이

00:24:21.495 --> 00:24:26.755
한 번 밀어서
2판 전체를 찍어내는

00:24:26.860 --> 00:24:28.980
친구를 제가.
한 번 밀어서 2판을 찍어내는

00:24:28.980 --> 00:24:32.595
경우는 굉장히 없는데 사실.

00:24:32.664 --> 00:24:35.687
한 번 밀어 2판이 나오는 경우가
있더라고요.

00:24:35.749 --> 00:24:39.181
그리고 3판 내는 친구도 있어요.
나머지 자투리 반죽을 모아서

00:24:39.208 --> 00:24:41.678
다시 밀어서
1판을 완성하는 경우.

00:24:41.784 --> 00:24:45.152
거의 3판을
평가하는 경우는 없지만

00:24:45.277 --> 00:24:49.242

2판을 얘기하는 경우가 많은데

00:24:49.327 --> 00:24:51.597

이럴 경우에는
저 같은 경우라고 하더라도

00:24:51.661 --> 00:24:54.570

이 종목은 사실상
굉장히 쉬운 종목에 속합니다.

00:24:54.676 --> 00:24:58.189

이 종목에서 떨어지시면
좀 아까워요.

00:24:58.243 --> 00:25:00.172
아깝고 이 종목은 솔직히 말해서

00:25:00.199 --> 00:25:02.169

합격률도 굉장히
높은 종목입니다.

00:25:02.311 --> 00:25:03.532

조금만 잘하시면 돼요.

00:25:03.599 --> 00:25:06.469

두께만 맞추시면 되고
색깔만 예쁘게 구우시면 되는데.

00:25:06.565 --> 00:25:09.983

이 좋았던 종목에서
절대 떨어지시면 안 돼요.

00:25:10.053 --> 00:25:11.222

시간 내에 내시면 돼요.

00:25:11.271 --> 00:25:14.225

이럴 경우에 여러분께
좀 과감하게 반죽을

00:25:14.293 --> 00:25:16.640

좀 많이 잡으시고
덧가루 밑에 충분히 까시고

00:25:16.689 --> 00:25:18.008

비닐 하나 까시고

00:25:18.074 --> 00:25:21.657

전체를 이때 윗면에
덧가루를 안 바르시는데

00:25:21.724 --> 00:25:27.647

윗면에 덧가루를 안 바르신다면
밑 때 들러붙습니다, 반죽이.

00:25:27.796 --> 00:25:33.006

말대에다
덧가루를 바르는 방법도 괜찮고

00:25:33.070 --> 00:25:37.900

또는 덧가루를 반죽 윗면에다
뿌리시는 것도 좋습니다.

00:25:37.985 --> 00:25:43.928

이렇게 비닐을 깔고
반죽을 밑 때의 장점은

00:25:43.990 --> 00:25:45.608

여러 가지가 있습니다.

00:25:45.694 --> 00:25:49.131
제가 비닐을 써도 되고
안 써도 된다는 말씀을

00:25:49.189 --> 00:25:52.530
앞으로 제과제빵에서
자주 말씀드릴 겁니다.

00:25:52.623 --> 00:25:58.118
능숙하시다면 아까처럼
큰 반죽도 비닐을 사용하지 않고

00:25:58.213 --> 00:25:59.665
미실 수도 있습니다.

00:25:59.739 --> 00:26:03.964
밀어보겠습니다.
두께는 아까 말씀드렸던 것처럼

00:26:04.052 --> 00:26:06.760
두께는 6mm가 되겠고
항상 그랬듯이

00:26:06.811 --> 00:26:10.645
가장자리부터 미는 게 아니라
가운데에서 밀어서

00:26:10.704 --> 00:26:14.437
옆으로 반죽이 밀려나가도록
하는 겁니다.

00:26:14.542 --> 00:26:15.829
제가 비닐을 깔았을 때는

00:26:15.896 --> 00:26:19.359
반죽을 돌리지 않죠.
돌릴 필요가 없습니다.

00:26:19.459 --> 00:26:22.435
비닐 자체에서
잘 떨어지기 때문에

00:26:22.515 --> 00:26:27.016
반죽이 바닥에 붙어 있지 않고
비닐에서는 잘 떨어집니다.

00:26:27.272 --> 00:26:32.864
비닐을 사용하지 않을 때는
반죽이 작업대에 들러붙어서

00:26:32.917 --> 00:26:36.277
잘 떨어지지 않으니까
돌려가면서 밀었던 것이고

00:26:36.386 --> 00:26:38.551
지금은 비닐을 사용하기 때문에

00:26:38.598 --> 00:26:43.174
굳이 돌려주지 않아도
그대로 밀 수 있다는

00:26:43.269 --> 00:26:44.505
장점이 있고.

00:26:44.592 --> 00:26:48.831
느낌으로 두께를 확인하겠습니다.
가운데가 두껍네요.

00:26:48.897 --> 00:26:51.433
여러분 항상 제가
가운데서 바깥으로

00:26:51.520 --> 00:26:52.792
말라고 했습니다.

00:26:52.883 --> 00:26:56.203
가운데, 짚어내다 보면
가장자리는 얇고

00:26:56.279 --> 00:26:59.184
가운데는 두꺼운 경우가
굉장히 허다합니다.

00:26:59.242 --> 00:27:00.759
의도적으로 의식적으로

00:27:00.825 --> 00:27:04.255
가운데를 한번 더 밀어주세요.
아셨죠?

00:27:04.322 --> 00:27:06.159
두께가 맞은 것 같습니다.

00:27:06.273 --> 00:27:09.368
제가 이제 한번 짚어보겠습니다.
아까와 같은 방법으로

00:27:09.440 --> 00:27:12.484
두께가 자신 있기 때문에
많이 짚겠습니다.

00:27:12.572 --> 00:27:16.123
1판을 바로
팬닝하도록 하겠습니다.

00:27:16.732 --> 00:27:21.055
이렇게.
하나하나 붙여서.

00:27:21.082 --> 00:27:24.348
붙여서 최대한 많이
짚어야 되겠죠?

00:27:24.423 --> 00:27:28.652
여러 번 밀 필요가 없잖아요.
시간 내에 내야 된다고 그랬죠?

00:27:28.718 --> 00:27:34.733
가능하면 간단하게.
가능하면 신속하게 빠르게.

00:27:34.794 --> 00:27:39.676
여러분 숙련성 점수 있습니다.
숙련성.

00:27:39.741 --> 00:27:41.409
가능하면 빠르게.

00:27:41.441 --> 00:27:44.465
이렇게.
다 짚어냈습니다.

00:27:44.544 --> 00:27:47.662
반죽을 걸어내시죠.

00:27:49.932 --> 00:27:53.189
이 썼던 반죽은
필요하신 경우에 쓰시고

00:27:53.296 --> 00:27:55.210
필요 없으신 경우는
안 쓰셔도 됩니다.

00:27:55.321 --> 00:27:57.686
이렇게 걷어내겠습니다.

00:27:59.383 --> 00:28:02.901
비닐을 쓰니까 잘 떨어지죠.
물론 아까 비닐에도

00:28:02.981 --> 00:28:07.396
살짝 덧가루 발랐습니다마는
돌리시면서 밀 필요 없고.

00:28:07.457 --> 00:28:10.490
더붙어서 잘 떨어진다는
장점이 있습니다.

00:28:10.601 --> 00:28:11.896
많은 양을 미실 때

00:28:11.979 --> 00:28:15.108
신속하게 하실 때
이렇게 비닐을 깔고 하시면

00:28:15.222 --> 00:28:18.127
훨씬 빠르게 팬닝할 수 있습니다.

00:28:18.192 --> 00:28:21.183
여러분 팬닝,
팬에 간격 맞춰 놓는 걸

00:28:21.312 --> 00:28:24.171
팬닝이라고 하죠.
이렇게 해서.

00:28:24.247 --> 00:28:26.672
이렇게, 이렇게,

00:28:26.726 --> 00:28:29.828
이렇게 하시게 되겠습니다.
역시 놓을 때는

00:28:29.896 --> 00:28:32.994
덧가루 우아하게
엘레강스하게 터서서

00:28:33.097 --> 00:28:34.659
예쁘게 갖다 놓으시고

00:28:34.730 --> 00:28:39.083
이런 거 하실 때
좀 행복한 표정 지으시면서.

00:28:39.187 --> 00:28:41.822
행복한 표정 지으시면서.

00:28:41.906 --> 00:28:44.531
굳이 시험에 합격하는 것도
중요합니다마는

00:28:44.607 --> 00:28:47.352
여기까지 왔으면

거의 눈앞에 보이지 않습니까?

00:28:47.426 --> 00:28:48.878
마음으로 느끼셔야 돼요.

00:28:48.954 --> 00:28:51.907
잘만 구우면 합격하겠다.
여러분 이쯤에서

00:28:51.964 --> 00:28:56.854
그 생각 좀 한번 하시고
예쁘게 팬닝하셔서.

00:28:56.919 --> 00:28:58.643
두께도 일정하고 빠르고

00:28:58.695 --> 00:29:01.635
시간 내에 못낼 이유가 없잖아요.
이렇게 하신다면.

00:29:01.679 --> 00:29:07.388
이렇게 한번.
찍어봤습니다.

00:29:08.213 --> 00:29:10.846
첫 줄 6개, 두 번째 줄 5개.

00:29:10.944 --> 00:29:13.612
6개, 5개, 6개.
제가 말씀드렸듯이

00:29:13.673 --> 00:29:15.613
이 정도면 팬이 꼭 잡니다.

00:29:15.676 --> 00:29:19.076
간혹가다 철판이
큰 게 주어지는 시험장이 있어요.

00:29:19.169 --> 00:29:21.714
물론 더 채우셔야 되겠죠.
이런 경우에

00:29:21.771 --> 00:29:23.264
이 정도 팬닝하시면 되겠죠.

00:29:23.314 --> 00:29:26.631
개수가 꼭 몇 개 나와야 한다는
규정은 없으므로

00:29:26.721 --> 00:29:31.300
이 정도 팬닝하면 되겠죠.
쇼트브레드쿠키는 굳이

00:29:31.347 --> 00:29:32.981
꼭 수작업으로
하지 않아도 되는 거

00:29:33.008 --> 00:29:34.242
혹시 아십니까?

00:29:34.298 --> 00:29:37.305
수작업으로 하지 않고
기계로 믹싱해도 됩니다.

00:29:37.399 --> 00:29:39.433
수작업으로 하시오라는 조항이
없습니다.

00:29:39.519 --> 00:29:41.706
그러나 오히려 이 제품은

00:29:41.779 --> 00:29:45.296
수작업으로 하시는 것이
오버믹싱하지 않을 수 있는

00:29:45.409 --> 00:29:48.294
중요한 단서가 되기 때문에
기계로 하시는 것보다는

00:29:48.366 --> 00:29:51.842
제 생각에는 손으로 하시는 게
훨씬 반죽의 되기 조절을 위해서

00:29:51.842 --> 00:29:53.163
좋다고 생각을 하는데

00:29:53.274 --> 00:29:57.705
나는 전혀 믹싱에 자신이 없다,

00:29:57.989 --> 00:30:00.253
손 믹싱에 자신이
없다 하실 때는

00:30:00.348 --> 00:30:02.350
여러분 기계 쓰셔도
무방합니다.

00:30:02.408 --> 00:30:03.788
그 다음 작업인

00:30:03.909 --> 00:30:06.799
달걀 노른자로
색깔을 내 보겠습니다.

00:30:06.863 --> 00:30:09.151
이거 바르는 이유는
다른 이유 없어요.

00:30:09.200 --> 00:30:12.637
예쁘라고 칠을 해 보겠습니다.

00:30:12.712 --> 00:30:17.512
이 노른자는 여러분이
반죽이 휴지됐을 때

00:30:17.600 --> 00:30:18.620
휴지되고 있을 때

00:30:18.690 --> 00:30:20.371
여러분 설거지 하시는 거
아시죠?

00:30:20.448 --> 00:30:22.738
여러분 제과는
언제 설거지해요?

00:30:22.806 --> 00:30:25.534
휴지시킬 때 주로
아니면 제품 제출하고

00:30:25.597 --> 00:30:28.327
맨 마지막에 설거지해도 됩니다.
한번에 모았다가.

00:30:28.392 --> 00:30:30.924
설거지 하느라고

제품 못 내는 친구들도 있어요.

00:30:30.983 --> 00:30:32.660
답답해 죽죠, 제가.

00:30:32.705 --> 00:30:39.211
노른자도 미리 만들어 두시는데
채에다가 한번 내려주세요.

00:30:39.255 --> 00:30:40.830
노른자 알끈을 제거하시고

00:30:40.905 --> 00:30:42.709
바르시는 게
덩어리지지 않고

00:30:42.770 --> 00:30:45.824
바르시는 방법이 되겠죠.
붓을 사용하시고

00:30:45.955 --> 00:30:48.369
이런 붓은 시험장에
있을 수도 없을 수도 있는데

00:30:48.449 --> 00:30:51.127
하나쯤 가져가셔도
좋을 것 같습니다.

00:30:51.275 --> 00:30:53.831
무더기로 바르지
얇게 하기 위해서 살짝 걸어서.

00:30:53.889 --> 00:30:55.611
이번에는 제가
화가가 된 기분으로

00:30:55.698 --> 00:30:58.880
한번 멋지게 발라보세요.

00:30:59.928 --> 00:31:02.746
이렇게 얇게 처음에
제가 얇게 바르는 거 보이시죠?

00:31:02.867 --> 00:31:05.797
한번 바르고 갑니다.
한번 바르고.

00:31:07.446 --> 00:31:09.341
이 노른자를
어느 정도 칠하냐에 따라

00:31:09.417 --> 00:31:11.868
전체 색깔이 또 결정이 나거든요.

00:31:11.988 --> 00:31:16.981
이렇게 발라갑니다.
그런데 노른자를 보통 참고로

00:31:17.003 --> 00:31:20.371
이거 아까 제가 2개
몰래 숨겨놨던 거 그거거든요.

00:31:20.510 --> 00:31:22.466
여러분은 그거 쓰셔도 괜찮고요.

00:31:22.552 --> 00:31:25.270
그게 반죽에 들어갔다면
한 2개 정도.

00:31:25.341 --> 00:31:28.729
노른자만 2개 정도.
재료 외의 노른자입니다.

00:31:28.831 --> 00:31:29.880
여러분 계량 외에

00:31:29.945 --> 00:31:33.255
노른자를 가져다 쓰시는 겁니다.
원래는.

00:31:33.364 --> 00:31:36.337
원래는 이 노른자는 반죽 속에
들어갔어야 하는 거였는데

00:31:36.418 --> 00:31:38.383
제가 반죽이 질어질까봐
안 넣었다고 그랬죠.

00:31:38.506 --> 00:31:40.914
제 팀이라고 했죠.

00:31:40.977 --> 00:31:46.503
그런데 원래는
계량 외에 노른자를 가지셔서

00:31:46.530 --> 00:31:49.963
이렇게 알끈을 풀어서
바르시는 거예요.

00:31:50.583 --> 00:31:52.890
안전하게 이렇게 발라주세요.

00:31:52.946 --> 00:31:57.736
끝까지 다 바르신 다음에는
이렇게 살짝 얇게 발라줬잖아요.

00:31:57.840 --> 00:32:02.459
한번 더 예쁘게 나와라,
색깔 예쁘게 들어야 돼.

00:32:02.562 --> 00:32:04.105
애들은 말을 알아듣거든요.

00:32:04.222 --> 00:32:08.763
여러분 진짜 알아들어요.
예쁘게, 예쁘게 나와야 돼.

00:32:08.872 --> 00:32:11.403
정성껏.
예쁘게 주문을 외우시면서

00:32:11.495 --> 00:32:13.156
한번 더 발라주세요.

00:32:13.222 --> 00:32:16.155
예쁘게 발라진 농도와
두께가 일정하게

00:32:16.214 --> 00:32:19.575
여러 번 발라주세요.
노른자를 이렇게

00:32:19.646 --> 00:32:21.815
일정하게 잘 발랐습니다.

00:32:21.909 --> 00:32:24.870

살짝 바르신 후에
이번에는 포크로

00:32:24.929 --> 00:32:27.824
모양을 내야 되는데
시험장에 간혹

00:32:27.892 --> 00:32:29.602
이 포크가 없는 경우가 있어요.

00:32:29.666 --> 00:32:32.115
왜?
포크를 이용해서

00:32:32.197 --> 00:32:35.930
모양을 내시오라고 하는 조항은
시험에 없습니다.

00:32:36.012 --> 00:32:37.938
그러나 이 포크가 지나가고

00:32:37.987 --> 00:32:42.044
안 지나가고에 따라
제품의 상태가 엄청 달라요.

00:32:42.115 --> 00:32:45.811
따라서 여러분
이 포크 하나쯤 혹시 모르니까

00:32:45.878 --> 00:32:48.712
꼭 가지고 가세요.
포크 뒷면으로

00:32:48.764 --> 00:32:52.315
모양을 내야 되는데.
포크는 뒷면으로.

00:32:52.379 --> 00:32:55.846
항상 앞면으로 굽지 마시고
뒷면으로 뒤어서

00:32:55.919 --> 00:32:58.072
살짝 누르듯이 지나가겠습니다.

00:32:58.129 --> 00:33:01.935
포크가 지나간 자리가
하얗게 표현이 돼야 됩니다.

00:33:02.027 --> 00:33:06.026
살짝 잡으시고
어떤 모양도 괜찮은데

00:33:06.099 --> 00:33:08.996
한 가지 모양으로 통일하시면
단정해 보이고

00:33:09.058 --> 00:33:11.408
나는 여러 가지
모양이 좋다고 하신다면

00:33:11.470 --> 00:33:14.253
다양하게 표현하셔도 좋습니다.

00:33:14.374 --> 00:33:17.495
저 같은 경우에는
이런 무늬 어떨까요?

00:33:17.637 --> 00:33:20.440

태극무늬.
개인적으로 굉장히 좋아합니다.

00:33:20.589 --> 00:33:22.709
두 번째 일자무늬.

00:33:22.836 --> 00:33:24.972
어때요, 이것도
예쁘게 나오겠죠?

00:33:25.072 --> 00:33:27.366
어떤 모양이든
한 가지 모양으로 하셔도 좋고

00:33:27.448 --> 00:33:30.415
여러 가지 모양으로
다양하게 하셔도 좋습니다.

00:33:30.479 --> 00:33:35.715
어떤 분들은 이렇게 하나,
두 번 지나가시는 분들도 있겠죠.

00:33:35.831 --> 00:33:38.017
어떤 분들은 가운데가 아니라

00:33:38.094 --> 00:33:42.259
윗면에서 그어서
좀 뭐라고 그럴까요.

00:33:42.336 --> 00:33:44.845
시크하게 보이게
하시는 분들도 있어요.

00:33:44.924 --> 00:33:48.245
어떤 분들은 뭐라고 그럴까요.

00:33:48.376 --> 00:33:51.075
콕콕 찌는 분들도 계시더라고요.
그런데 하여튼

00:33:51.128 --> 00:33:54.057
포크를 이용해서
여러분이 뭐 하시는 거는

00:33:54.116 --> 00:33:54.997
어떤 게 좋으냐면.

00:33:55.046 --> 00:33:57.403
가운데만 이렇게
물결무늬를 내시는 분들도 있고.

00:33:57.458 --> 00:33:59.815
또 가운데만 이렇게
하시는 분들도 있고

00:33:59.871 --> 00:34:01.321
자기 취향대로 하십니다.

00:34:01.409 --> 00:34:05.104
단 일정하게 깔끔하게.
포크가 지나가서

00:34:05.176 --> 00:34:07.832
쿠키가 좀더 예쁘고
세련되게 나와야지

00:34:07.913 --> 00:34:11.301
포크를 썼음에도 불구하고

오히려 안 한 것보다

00:34:11.384 --> 00:34:17.063
예쁘게 안 나온다면
차라리 안 하는 게 낫습니다.

00:34:17.144 --> 00:34:20.033
포크로 예쁘게
모양을 내시기 바랍니다.

00:34:20.103 --> 00:34:22.235
오븐에 넣겠습니다.

00:34:22.310 --> 00:34:27.615
오븐의 예열은 언제 했다고요.
계량 끝나고 나서 바로

00:34:27.632 --> 00:34:31.285
미리 180, 150에 예열을
시작해 놓고

00:34:31.330 --> 00:34:33.592
제가 반죽을 제작했습니다.

00:34:33.699 --> 00:34:36.934
오븐에 들어가겠습니다.

00:34:42.139 --> 00:34:47.065
이 제품은 굳이 철판을
2개 받지 않아도 됩니다.

00:34:47.165 --> 00:34:49.426
한 번만 이렇게 철판 1개로도

00:34:49.502 --> 00:34:51.733
충분히 색깔이 일정하게
날 수 있고

00:34:51.816 --> 00:34:56.022
10분에서 15분 사이에
오븐에 따라 열편차가 있으므로

00:34:56.098 --> 00:34:59.473
어느 제품이나 마찬가지로
불조절을 해 가시면서

00:34:59.615 --> 00:35:04.160
돌려가시면서 구우시는 건
알고 계시겠죠?

00:35:05.227 --> 00:35:07.990
약 15분 정도 구웠고요.

00:35:08.082 --> 00:35:11.609
7분 정도 8분 정도에서
약간씩 돌려가면서

00:35:11.680 --> 00:35:16.819
이렇게 자리를 바꿔가면서
제가 15분에서 18분 사이에

00:35:16.877 --> 00:35:19.051
구우시면 된다고 말씀드렸죠?

00:35:19.166 --> 00:35:21.870
저는 한 15분 정도,
16분 정도 구웠습니다.

02_[제과] 쇼트브레드쿠키

00:35:21.955 --> 00:35:25.349
노른자를 발라줬기 때문에
색깔이 아주 예쁘게 들었고요.

00:35:25.421 --> 00:35:29.216
이 제품을 한번 꺼내보겠습니다.

00:35:32.926 --> 00:35:36.410
색깔이 아주 예쁘게 들었고요.
위에 색만 보시면 안 되죠.

00:35:36.487 --> 00:35:40.637
쿠키는 항상 가장자리
또는 옆색, 밑색을

00:35:40.685 --> 00:35:42.430
확인하셔야 되는데.

00:35:42.512 --> 00:35:48.606
보시면 위에만 보지 마시고
옆면을 봐주세요.

00:35:48.692 --> 00:35:51.919
옆색 또한
살짝 갈색이 들어있습니다.

00:35:52.007 --> 00:35:54.058
옆색도 갈색이 들어있고.

00:35:54.139 --> 00:35:58.124
퍼짐상태 봐주세요.
지나치게 많이 퍼지지 않으면서

00:35:58.229 --> 00:36:03.337
아까 정형기의 모양이
어느 정도 많이 살아있습니다.

00:36:03.410 --> 00:36:05.301
살짝 퍼지면서 모양이

00:36:05.386 --> 00:36:08.586
약간 원만해졌죠.
설탕을 20% 남겨놔기 때문에

00:36:08.626 --> 00:36:13.689
남아있는 설탕이 녹으면서
살짝 모양이 부드러워진 겁니다.

00:36:14.724 --> 00:36:17.425
이렇게 이런 정도가 된다면

00:36:17.496 --> 00:36:19.313
굉장히 잘 나왔네요.
뒤집어볼까요?

00:36:19.370 --> 00:36:21.733
밑색도 아주 잘 들었어요.

00:36:21.816 --> 00:36:24.093
밑색 또한 잘 들었고
윗색 또한 예쁘고

00:36:24.221 --> 00:36:26.690
옆색 또한 좋네요.
한번 잘라보시는 것도

00:36:26.779 --> 00:36:29.090
좋을 것 같습니다.

00:36:29.966 --> 00:36:32.037
딱 부러지죠.
똑 부러지면

00:36:32.103 --> 00:36:33.890
제가 잘 익은 거라고
말씀드렸습니다.

00:36:33.962 --> 00:36:35.222
퍼석하고 부러지면

00:36:35.309 --> 00:36:38.526
약간 가운데가
덜 익은 것일 수 있습니다.

00:36:40.438 --> 00:36:42.283
두께도 일정하고
색깔도 마음에 듭니다.

00:36:42.388 --> 00:36:43.301
제가 보기에 이건

00:36:43.328 --> 00:36:47.124
95점 이상입니다.
여러분 잘했고요.

00:36:47.242 --> 00:36:49.337
시험용으로 제가 제출하도록

00:36:49.394 --> 00:36:52.675
한번 디스플레이
해 보도록 하겠습니다.

00:36:56.266 --> 00:36:57.656
이렇게 디스플레이를

00:36:57.743 --> 00:37:00.306
해 봤습니다.
저는 이렇게 한 곳에

00:37:00.361 --> 00:37:04.056
모아져 있으면
웬지 안 예뻐 보여요.

00:37:04.133 --> 00:37:06.983
돋보이지 않은 것 같아요.
좀더 돋보이게 하기 위해서는

00:37:07.038 --> 00:37:09.848
저는 이렇게 항상
원래 팬닝했던 대로.

00:37:09.942 --> 00:37:11.275
원래 팬닝했던 대로 하려면

00:37:11.328 --> 00:37:13.680
이렇게 어긋하게 놔야 되죠?
개수가 많아서

00:37:13.772 --> 00:37:18.872
제가 이렇게 봤습니다.
이렇게 제출하시고 나오시면

00:37:18.940 --> 00:37:21.986
100% 합격입니다.
수고하셨습니다.

02_[제과] 쇼트브레드쿠키

99:59:59.999 --> 99:59:59.999