

WEBVTT

00:00:08.173 --> 00:00:10.269

안녕하세요?
마카롱입니다.

00:00:10.369 --> 00:00:14.598

여러분, 마카롱 요즘 엄청 뜨는
품목인데 여러분도 되게 좋아하시죠?

00:00:14.698 --> 00:00:18.027

시험 문제 한번 우리 문제지
한번 검토해 드리겠습니다.

00:00:18.127 --> 00:00:22.090

한번 보시면, 시험 시간이 2시간 10분입니다,
2시간 10분.

00:00:22.190 --> 00:00:25.051

재료 계량 시간 5분, 5가지라는 뜻이죠.

00:00:25.151 --> 00:00:29.357

머랭을 만들어 수작업으로 하시오.
반드시 수작업으로 해야 된다는 뜻이고.

00:00:29.457 --> 00:00:31.453

반죽 온도 22도 표준으로 하시오.

00:00:31.553 --> 00:00:35.399

반죽 온도 여러분께서 감독님께
반드시 검사를 받으셔야 됩니다.

00:00:35.499 --> 00:00:39.886

원형 모양 각지를 끼운 찰주머니를
사용하고 직경 3cm로 짜시오.

00:00:39.986 --> 00:00:41.663

3cm 지켜주십시오.

00:00:41.763 --> 00:00:45.383

반죽은 전량을 사용하고, 성형하고,
팬 2개를 구워 제출하십시오.

00:00:45.483 --> 00:00:47.713

팬 2개를 구워 제출하십시오 그랬는데,

00:00:47.813 --> 00:00:52.914

시험장에 철판이 아마 4x6짜리인 철판인
경우에는 정확하게 두 판이 나오는데

00:00:53.014 --> 00:00:58.049

아마도 그거보다 작은 롤케이크용 철판이
나온다면 두 판이 더 나오게 될 것 같아요.

00:00:58.149 --> 00:01:01.114

그럴 때 살짝 남는데 그때
감독님께 여쭙보시고,

00:01:01.214 --> 00:01:03.208

세 판을 다 구우라고
하시면 구우시는 거고.

00:01:03.308 --> 00:01:08.115

두 판에 적당한 사이즈로 맞춰서 최대한 두 판으로
구우라고 하면 두 판으로 구우시면 됩니다.

00:01:08.215 --> 00:01:11.248

철판에 따라서 여러분께서는

조절하시면 되겠습니다.

00:01:11.348 --> 00:01:16.328
이 안에 박스가 보입니다. 이 박스를
보시면 5가지 재료가 보이시는데,

00:01:16.428 --> 00:01:18.566
원칙적으로 다 따로 재시는 거죠.

00:01:18.666 --> 00:01:22.938
달걀 흰자 160g 나와 있는데 아마도
4개에서 5개 주어질 겁니다.

00:01:23.038 --> 00:01:24.369
그대로 계량하시면 됩니다.

00:01:24.469 --> 00:01:26.899
수검자 유의사항은 여러분께서
읽어보시면 되는데

00:01:26.999 --> 00:01:31.571
시험장에 가시면 감독님이 친절하게
읽어주시니까 잘 들으시면 될 것 같고.

00:01:31.671 --> 00:01:35.032
이 2시간 10분이라는 시간 안에는
계량 시간 5분이 들어 있다는 거.

00:01:35.132 --> 00:01:38.382
2시간 5분 동안 안에 구워서,
구워 내서 띠어서 제출하는 것까지

00:01:38.482 --> 00:01:42.471
포함된다는 거 여러분, 잊지 마세요.

00:01:42.571 --> 00:01:44.502
여기 한번 보시죠, 여러분.

00:01:44.602 --> 00:01:49.012
이거는 슈가 파우더입니다.
제가 미리 체 쳐 놔습니다.

00:01:49.112 --> 00:01:52.274
이거는 바닐라 향입니다, 바닐라 향.

00:01:52.374 --> 00:01:55.755
이거는 달걀 흰자죠, 달걀 흰자.

00:01:55.855 --> 00:01:59.698
달걀 흰자가 지금 우리
얼마나 하면 160g인데.

00:01:59.798 --> 00:02:04.173
아마도 시험장에 가시면
감독님께서 5개를 주실 겁니다.

00:02:04.273 --> 00:02:08.787
5개, 또는 4개 주시는 분들도 계시는데
이렇게 말씀하실 거예요, 감독님은.

00:02:08.887 --> 00:02:14.058
4개를 주시건 5개를 주시건 달걀 흰자는
여러분이 조절해서 사용하십시오.

00:02:14.158 --> 00:02:15.339
이렇게 이야기할 거예요.

00:02:15.439 --> 00:02:18.423

딱 맞춰 사용하시는 게 좋겠습니다.

00:02:18.523 --> 00:02:20.223
이렇게 깨서 계량하지 않습니다.

00:02:20.323 --> 00:02:24.252
항상 요즘 시험장에서는
달걀을 개수로 지급합니다.

00:02:24.352 --> 00:02:27.257
깨서 여러분이 다시 조절하셔야
되는 품목이에요.

00:02:27.357 --> 00:02:28.950
그다음에 설탕.

00:02:29.050 --> 00:02:31.758
이거는 아몬드 분말입니다.

00:02:31.858 --> 00:02:38.211
이 재료를 가지고 제가 지금부터
마카롱을 제작하도록 하겠습니다.

00:02:38.311 --> 00:02:42.485
제가 지금부터 머랭을 한번
올려보도록 하겠습니다.

00:02:42.585 --> 00:02:45.606
달걀 흰자, 머랭 올릴
준비 되어 있습니다.

00:02:45.706 --> 00:02:49.125
젖은 볼을 깔고 있죠?
제가 여러분, 누차 설명했습니다.

00:02:49.225 --> 00:02:51.978
움직이지 않아야 여러분,
힘을 쓸 수 있습니다.

00:02:52.078 --> 00:02:56.384
그다음에 이 재료는 아몬드 분말과
슈가 파우더와 바닐라 향을

00:02:56.484 --> 00:03:02.632
제가 약 3번 정도 체 쳐 놓았습니다.
사실은 체를 많이 치는 게 좋기는 한데

00:03:02.732 --> 00:03:05.256
급하시면 어쩔 수 없으면
1, 2번 치는 건데.

00:03:05.356 --> 00:03:08.303
그렇다고 체 치는 시간을 너무 오래 잡으시면,
몇 시간 꼬시면 안 돼요.

00:03:08.403 --> 00:03:13.427
섞어서 체 셧습니다. 아몬드 분말,
슈가 파우더, 바닐라 향.

00:03:13.527 --> 00:03:16.877
섞어 놔줍니다.
여기 설탕 준비되어있고.

00:03:16.977 --> 00:03:19.910
여러분, 흰자가 준비되어 있습니다.

00:03:20.010 --> 00:03:25.083
머랭 올리실 때 여러분이 자꾸

이렇게 힘을, 이렇게 주시는데.

00:03:25.183 --> 00:03:31.237
이게 정석이죠. 정석인데, 원칙인데 이렇게
하시는 것도 굉장히 좋은 아이디어입니다.

00:03:31.337 --> 00:03:36.747
이렇게 잡으시죠, 이렇게 잡고.
조금 연습이 필요시겠지만.

00:03:36.847 --> 00:03:39.773
이렇게 머랭을 이렇게 올리는 거죠.

00:03:39.873 --> 00:03:41.672
이렇게 수직으로 굽어 내리는 거죠.

00:03:41.772 --> 00:03:43.564
굉장히 효율적이에요, 이게.

00:03:43.664 --> 00:03:45.864
올리고 있습니다.

00:03:47.246 --> 00:03:53.257
올리시다 보면 이렇게 위에
반죽이 아래로 내려가면서

00:03:53.357 --> 00:03:58.045
흰자와 머랭 이게 슬슬
올라오고 있는 게 보이십니다.

00:03:58.145 --> 00:04:02.927
이렇게 60%에서 제가 설탕을
넣어라, 이렇게 이야기하는데.

00:04:03.027 --> 00:04:04.886
아직 60%가 안 됐어요.

00:04:04.986 --> 00:04:09.132
너무 설탕을 빨리 넣으시면 머랭
올라오는 데 굉장히 힘이 들어요.

00:04:09.232 --> 00:04:14.135
이런 거 하실 때 항상 즐거운
마음으로, 이것을 어떻게 올리지,

00:04:14.235 --> 00:04:20.900
이런 생각하지 마시고 즐겁다,
너무 잘 올라오네, 역시 나는 참 잘해,

00:04:21.000 --> 00:04:24.755
이렇게 생각하시면서 하시면 즐거운
마음으로 잘 될 거예요.

00:04:24.855 --> 00:04:26.473
여러분, 한번 해보세요.

00:04:26.573 --> 00:04:32.363
60%가 됐어요. 60%라고 하면
살짝 라인이 잡히기 전 상태.

00:04:32.463 --> 00:04:35.560
살짝 라인이 보이는 상태가 60%입니다.

00:04:35.660 --> 00:04:39.804
60%에서 양이 워낙 쥐똥만큼이니까
다 넣어보겠습니다.

00:04:39.904 --> 00:04:41.405

많지 않아요, 여러분.

00:04:41.505 --> 00:04:49.706
이렇게 해서 얼마큼 올릴 거냐 하면 이따가
제가 95%, 100% 올리고 올 건데

00:04:49.806 --> 00:04:53.506
잠깐 여러분, 어디 가지
마시고 여기 계세요.

00:04:53.606 --> 00:04:56.712
머랭을 여러분, 봐주세요.

00:04:56.812 --> 00:05:01.978
제가 제빵계의 장미란,
한 힘 하는 장미란, 김경진입니다 여러분.

00:05:02.078 --> 00:05:05.838
제 닉네임이 여러 개가 있어요.
제과 제빵계의 미녀강사 김경진,

00:05:05.938 --> 00:05:10.765
그 외에 제빵계의 장미란,
머랭 금방금방 올려 갖고 왔어요.

00:05:10.865 --> 00:05:15.887
여기 봐주세요. 95%, 100%
올리라고 하면 제가 몇 번 보여드렸는데,

00:05:15.987 --> 00:05:18.074
이 꼬리가 이렇게 살아서.

00:05:18.174 --> 00:05:20.055
이렇게 들었을 때.

00:05:20.155 --> 00:05:24.376
이거를 여러분이 확인하시면 되는 거예요.

00:05:24.476 --> 00:05:26.804
이거 가지고 확인이 안 되면 어떻게 할까요?
여러분.

00:05:26.904 --> 00:05:33.444
과감하게 들어, 들어서 안 쏟아질 정도까지
오시면 안전하게 머랭을 올리신 거예요.

00:05:33.544 --> 00:05:35.107
금방 올려 갖고 왔어요.

00:05:35.207 --> 00:05:40.099
그다음에 체 친 가루 섞겠습니다.
가루를 섞을 때는,

00:05:40.199 --> 00:05:44.553
그릇을 돌려가면서 섞어야 되기 때문에
행주가 바닥에 없는 것이 좋습니다.

00:05:44.653 --> 00:05:47.343
가루 섞어보겠습니다.

00:05:47.443 --> 00:05:49.882
항상 어떻게 섞어요?

00:05:49.982 --> 00:05:55.352
정리하시면서 항상 정리하시면서,
그릇 돌려가면서.

00:05:55.452 --> 00:05:57.454

이런 동작 여러분, 잘 알고 계시죠?

00:05:57.554 --> 00:06:04.046

이렇게 섞어서 제가 빠른
동작으로 하겠습니다.

00:06:04.146 --> 00:06:07.070

이 머랭과 가루가 골고루 섞여야 되겠죠.

00:06:07.170 --> 00:06:08.733

이렇게.

00:06:08.833 --> 00:06:10.848

그릇 돌리는 것도 한번 봐주세요, 여러분.

00:06:10.948 --> 00:06:13.592

그릇을 안 돌리면 여러분,
제가 돌아가야 되잖아요.

00:06:13.692 --> 00:06:15.705

여러분이 그릇을 돌리시는 게 좋습니다.

00:06:15.805 --> 00:06:16.773

이렇게.

00:06:16.873 --> 00:06:19.609

골고루, 어떤 마음으로 섞어 줄까요?

00:06:19.709 --> 00:06:24.734

골고루 잘 섞어준다 그러면서 여기서 여러분,
한 발짝 더 미리 생각하셔야 돼요.

00:06:24.834 --> 00:06:30.052

이 되기가 중요하다는 데, 김경진이
되기가 엄청 중요하다 그랬는데,

00:06:30.152 --> 00:06:32.988

이렇게.

00:06:33.088 --> 00:06:38.610

지금은 상당히 퍼석퍼석한 정도의
되기가 보이지만, 보이시죠?

00:06:38.710 --> 00:06:45.806

이게 점점 머랭이 죽으면서 이게
약간 흘러야 돼요, 반죽이.

00:06:45.906 --> 00:06:49.524

여기서 흐르는 상태까지 반죽을
만들어주는 이 작업을

00:06:49.624 --> 00:06:53.166

전문 용어로 뭐라고 할까요?
여러분, 보이시죠?

00:06:53.266 --> 00:06:56.113

제가 마카로나주라고 하는
작업을 하고 있어요.

00:06:56.213 --> 00:07:00.525

마카로나주, 마카롱을 만드는
과정에서 만드는 작업인데

00:07:00.625 --> 00:07:05.329

아몬드 분말에서 기름이 나오죠.
여기서 기름을 너무 많이 빼주면,

00:07:05.429 --> 00:07:09.802

완제품 마카롱에서 얼룩덜룩,
반점이 생겨요.

00:07:09.902 --> 00:07:14.653
여기서 얼마큼 기름을 빼주느냐,
여기서 반죽의 농도를 조절하는 과정이

00:07:14.753 --> 00:07:17.556
가장 중요하다 하겠습니다.

00:07:17.656 --> 00:07:22.832
여기서 너무 많이 마카로나주를
한다든지, 너무 안 섞는다든지 하면

00:07:22.932 --> 00:07:24.949
우리가 원하는 마카롱이 나오지 않아요.

00:07:25.049 --> 00:07:30.668
매끄럽고 윤기나면서 적당한 정도의
농도가 나오도록 해주셔야 됩니다.

00:07:30.768 --> 00:07:33.967
전 다 했습니다.
약간 흐르는 거 보이시죠?

00:07:34.067 --> 00:07:37.137
죽이는 반죽이 나왔어요.
여러분, 저 정말 잘 하죠?

00:07:37.237 --> 00:07:38.609
짜 보겠습니다.

00:07:38.709 --> 00:07:44.553
우리 완벽한 마카롱 반죽을
드디어 짜 보겠습니다.

00:07:44.653 --> 00:07:47.635
시험장에 가시면 이런
비닐짚주를 지급합니다.

00:07:47.735 --> 00:07:51.632
이 원형 깍지, 기름 1cm짜리
깍지도 지급 됩니다.

00:07:51.732 --> 00:07:55.513
그러나 본인 꺼 가지고 가셔도
사용하실 수 있습니다.

00:07:55.613 --> 00:08:00.183
비닐짚주를 사용하시건, 어떤 짚주를
사용하시건 흐르는 반죽이니까

00:08:00.283 --> 00:08:02.624
반죽을 안에 넣어서 약간 막았죠?

00:08:02.724 --> 00:08:06.251
짚주머니 사용하는 방법 제가
누차 많이 보여드렸는데,

00:08:06.351 --> 00:08:08.917
여러분께서 오늘도 한번 더 확인하시죠.

00:08:09.017 --> 00:08:12.730
이렇게 안에 손을 넣어서
고깔을 만드시죠, 이 안에.

00:08:12.830 --> 00:08:17.524
그러면서 반죽을 떠서 세로로 이렇게.

00:08:17.624 --> 00:08:20.877
이렇게 싹 붓고.

00:08:20.977 --> 00:08:24.354
떠서 싹 붓고.

00:08:24.454 --> 00:08:31.270
잡으시는데, 이렇게 손안에 있는 반죽이
이 위에는 제발 묻히지 좀 마.

00:08:31.370 --> 00:08:35.054
더러워 죽겠어, 깔끔하게
가셔야 보는 사람도 좋아요.

00:08:35.154 --> 00:08:37.848
여기까지 제가 묻혔죠?
이렇게 해서 여기 잡습니다.

00:08:37.948 --> 00:08:40.776
이렇게 잡았어요.

00:08:40.876 --> 00:08:44.589
이렇게 반죽이 흘러나오죠?
나오고 있습니다.

00:08:44.689 --> 00:08:46.307
깍지를 빼겠습니다.

00:08:46.407 --> 00:08:52.259
여러분이 얼마나 자신 있는지
모르겠는데 제가 늘 강조하지만,

00:08:52.359 --> 00:08:55.299
막 바로 가서 걷고 이런 거 하지 마요.

00:08:55.399 --> 00:08:58.412
미리 여기서 한번 짜보고 가면
그런 실수를 막을 수 있잖아요.

00:08:58.512 --> 00:09:00.115
여기서 한번 짜봅니다.

00:09:00.215 --> 00:09:02.121
이렇게 짜 보고.

00:09:02.221 --> 00:09:06.208
반죽이 좋은가 안 좋은가 보시는 겁니다.
이렇게 짜 봐요.

00:09:06.308 --> 00:09:10.994
한번 짜 보도록 하겠습니다.
제가 연습을 아까 충분히 한 거 보셨죠?

00:09:11.094 --> 00:09:12.216
마음에 듭니다.

00:09:12.316 --> 00:09:15.071
요구사항에서 여러분,
뭐라고 되어 있습니까?

00:09:15.171 --> 00:09:20.078
요구사항에서는 3cm로 짜시오,
이렇게 되어 있잖아요?

00:09:20.178 --> 00:09:23.035
그러니까 여러분께서 3cm를 짜시기 전에,

03_[제과] 마카롱

00:09:23.135 --> 00:09:27.231
이 반죽이 약간 흐른다는 것을
생각하셔서 3Cm를 짜시면 안 돼요.

00:09:27.331 --> 00:09:32.070
약 2.5Cm 정도에서 2.8Cm.
다시 말해서 500원짜리 동전보다

00:09:32.170 --> 00:09:34.844
조금 크거나 그 비슷한 사이즈로 짜셔서

00:09:34.944 --> 00:09:38.107
완제품 사이즈가 3Cm로 나와야
된다는 생각을 하시면서 짜세요.

00:09:38.207 --> 00:09:41.494
너무 크게 짜서 마카롱이
너무 무섭게 나오는데,

00:09:41.594 --> 00:09:43.786
적당하게 짜는 거 보여드리겠습니다.

00:09:43.886 --> 00:09:46.600
자세를 낮추고.

00:09:48.011 --> 00:09:51.164
제가 이렇게 짜고 있습니다, 여러분.
보이시나요?

00:09:51.264 --> 00:09:53.671
이렇게 보여드릴까요?

00:09:53.771 --> 00:09:58.263
이렇게 짜서 여러분에게
보여드리도록 하겠습니다.

00:09:58.363 --> 00:10:00.767
잠깐만 기다리세요.

00:10:00.867 --> 00:10:05.393
이 마카롱은 약간 은근과
끈기가 필요한 것 같습니다.

00:10:05.493 --> 00:10:08.508
말리는 시간 동안에 그래서 사실은
다른 것도 하고 그래요.

00:10:08.608 --> 00:10:13.721
사실 저도 그랬어요. 이 말리는 시간이
날씨에 영향을 받는 것 같아요.

00:10:13.821 --> 00:10:16.532
날씨에, 습하고 그런 때도 잘 안 마르고.

00:10:16.632 --> 00:10:18.920
반죽이 질고 이래도 잘 안 마르고.

00:10:19.020 --> 00:10:21.990
뭔가 날이 너무 추워도 안 말라요.

00:10:22.090 --> 00:10:27.854
언젠가 한번 제가 감독 나갔었을 때
마카롱이 실내 온도가 너무 낮았어요.

00:10:27.954 --> 00:10:31.065
솔직히 낮아서 반죽의 온도가 안 나오니까,

00:10:31.165 --> 00:10:36.398

전부 떨어뜨린 기억이 납니다.
마카롱은 온도에 좀 예민한 품목인데.

00:10:36.498 --> 00:10:40.932
저는 지금 말리는 시간이
한 45분 정도 걸렸습니다.

00:10:41.032 --> 00:10:44.160
그런데 한 여름이라면
더 걸렸을 것 같아요.

00:10:44.260 --> 00:10:48.711
충분히 말렸고, 이게 얼마나
잘 말랐나 제가 말씀드렸었죠?

00:10:48.811 --> 00:10:54.210
이렇게 만져봤을 때
안 묻어나야 되는 거는 기본이고,

00:10:54.310 --> 00:11:00.527
뽕송뽕송한 것도 기본이고,
약간 딱딱한 느낌?

00:11:00.627 --> 00:11:04.606
약간 걸쭉집이 단단한 느낌?
그런 느낌이 들어요.

00:11:04.706 --> 00:11:08.440
그다음에 이게 마른 상태에서
보면 처음 찢을 때에 비해서

00:11:08.540 --> 00:11:13.271
색깔이 약간 뭐라 그럴까요?
좀 바랜 느낌?

00:11:13.371 --> 00:11:15.654
건조된 느낌이 색깔에서 표시가 나요.

00:11:15.754 --> 00:11:19.059
짜을 때는 반짝반짝하고
윤기가 좡르르 흐르지만

00:11:19.159 --> 00:11:22.888
건조되고 나면 약간 건조된 느낌,
뽕송뽕송한 느낌이 나요.

00:11:22.988 --> 00:11:28.377
묻어나지 않는다, 약간 걸쭉집이 메마른
느낌이 든다, 이게 된 거예요.

00:11:28.477 --> 00:11:31.666
여기서 마르고, 여기서 얼마나
말랐느냐에 따라 빼에 양이 달라지고,

00:11:31.766 --> 00:11:35.996
빼에가 지저분하게 나올 수도 있고
공간이 빈 마카롱이 나올 수도 있고

00:11:36.096 --> 00:11:38.850
빼에가 아예 안 나올 수도 있습니다.
너무 많이 말라 버리면.

00:11:38.950 --> 00:11:40.604
그리고 아예 안 마르는 수도 있어요.

00:11:40.704 --> 00:11:43.323
그건 왜 그러냐면 너무
기름이 많이 나온 거예요.

03_[제과] 마카롱

00:11:43.423 --> 00:11:47.144

마카롱의 반죽을 너무 많이 해도 기름이
너무 많이 나와서 아예 마르지도 않아요.

00:11:47.244 --> 00:11:50.861

그리고 이 마르는 타임이 굉장히 중요하다.

00:11:50.961 --> 00:11:53.527

그리고 굽는 시간,
오븐 온도 한번 봐드릴까요?

00:11:53.627 --> 00:11:57.701

160도, 140도.
제가 150도로 맞춰놨네.

00:11:57.801 --> 00:11:59.742

괜찮습니다.
금방 애는 조절 됩니다.

00:11:59.842 --> 00:12:03.401

160도, 140도 정도에서
12분에서 15분 구울 건데.

00:12:03.501 --> 00:12:05.416

역시나 사이즈에 따라서 달라지겠죠?

00:12:05.516 --> 00:12:09.602

저는 아까 2.5cm, 3cm로 찢잖아요?
그렇다면 12분에서 15분입니다.

00:12:09.702 --> 00:12:13.124

역시 돌려가면서.
처음에 한 8, 9분 정도는 그냥 두고.

00:12:13.224 --> 00:12:15.342

돌려가면서 구우시면 되겠습니다.

00:12:15.442 --> 00:12:18.306

돌리기 시작하면서 생각을 하셔야죠.

00:12:18.406 --> 00:12:24.939

몇 분 더 구워야 되겠다, 전체적으로 윗면
빼에까지 살짝 건조될 수 있게 굽겠습니다.

00:12:25.039 --> 00:12:29.003

사실상 색소가 안 들어갔기 때문에
하얗게 구워내는 게

00:12:29.103 --> 00:12:33.600

아름답고 깔끔하기는 한데
시험용이니깐 아주 조금,

00:12:33.700 --> 00:12:37.201

아주 조금 색깔을 제가 낼 겁니다.
약간 연한 갈색으로.

00:12:37.301 --> 00:12:41.186

오븐에 들어가겠습니다.

00:12:45.399 --> 00:12:48.701

금방 올거예요, 금방.
오케이?

00:12:48.801 --> 00:12:57.250

보니까 색깔이 너무 좋아.
빨까, 말까?

03_[제과] 마카롱

00:12:57.350 --> 00:13:00.891
이때 누군가 참 결정을 내렸으면 좋겠죠.
빨까, 말까.

00:13:00.991 --> 00:13:06.037
그럴 때는 심호흡을 한번 하고,
색깔 잊색 좋고.

00:13:06.137 --> 00:13:10.806
빼에 색깔 좋고, 뽕시다.

00:13:14.166 --> 00:13:19.882
이 마카롱, 원래는 여러 가지 필링을 넣어서
샌드 해서 판매해야 되는 거잖아요?

00:13:19.982 --> 00:13:22.263
우리 시험용에서는 그렇게까지는 안 하죠?

00:13:22.363 --> 00:13:25.747
껍질만 만드는데 정말 잘 만들었고요.

00:13:25.847 --> 00:13:29.639
여러분, 여기 봐주세요.
이렇게 해서 저 참 잘 해요.

00:13:29.739 --> 00:13:34.223
여러분도 잘 하시죠? 또 재수 없으시죠?
그래도 참으세요.

00:13:34.323 --> 00:13:35.880
어쩔 수 없어요, 여러분.

00:13:35.980 --> 00:13:41.821
이렇게 여러분도 하실 수 있습니다.
꼭 성공하세요.