

WEBVTT

00:00:12.474 --> 00:00:15.224
엘로우레이어 케이크입니다,
여러분.

00:00:15.324 --> 00:00:19.848
반죽형 반죽 케이크 중에서
항상 1번 타자로 나오고 있죠.

00:00:19.948 --> 00:00:21.949
엘로우레이어 케이크.

00:00:22.049 --> 00:00:24.826
이어질 화이트 레이어 케이크.

00:00:24.926 --> 00:00:26.627
같은 방법으로 가고요.

00:00:26.727 --> 00:00:28.845
그다음 엘로우레이어,
화이트레이어 이미

00:00:28.945 --> 00:00:31.356
무언가 차이점을 발견하셨죠?

00:00:31.456 --> 00:00:32.497
뭐가 다른가요?

00:00:32.597 --> 00:00:35.664
엘로우 레이어는 달걀 정란을
사용한다는 거.

00:00:35.764 --> 00:00:39.164
화이트레이어는 달걀흰자만
사용한다는 거.

00:00:39.264 --> 00:00:42.919
반죽 방법은 엘로우하고 사실
파운드 케이크하고는

00:00:43.019 --> 00:00:44.755
굉장히 많이 유사합니다.

00:00:44.855 --> 00:00:47.526
엘로우레이어 파운드 케이크
굉장히 많이 비슷하다는 거

00:00:47.626 --> 00:00:49.826
우리 알고 가면 너무 좋겠죠?

00:00:49.926 --> 00:00:53.995
그러면 수검자 유의사항
한번 보겠습니다.

00:00:54.095 --> 00:00:55.133
어떨까요?

00:00:55.233 --> 00:00:57.992
일단 23도로 반죽 온도 맞추시고요.

00:00:58.092 --> 00:00:59.715
크림 법으로 제조하시고요.

00:00:59.815 --> 00:01:01.579
비중 측정하시고요.

00:01:01.679 --> 00:01:03.723

재료 소개하겠습니다.

00:01:03.823 --> 00:01:07.518
밀가루, 설탕, 물,
쇼트닝 들어갑니다.

00:01:07.618 --> 00:01:10.807
버터가 아니고, 쇼트닝으로
반죽합니다.

00:01:10.907 --> 00:01:14.095
그다음 탈지분유, 유화제.

00:01:14.195 --> 00:01:16.712
여러분 유화제 처음 나왔죠?

00:01:16.812 --> 00:01:18.797
어떤 역할을 하나 하면요.

00:01:18.897 --> 00:01:24.908
거품을 안정시키고 반죽의
분리를 막고 부드럽게 해주고

00:01:25.008 --> 00:01:28.859
여러 가지 역할을 하는
첨가물이 되겠습니다.

00:01:28.959 --> 00:01:32.353
달걀, 그다음에 바닐라 향.

00:01:32.453 --> 00:01:36.210
베이킹파우더, 소금,
이렇게 들어갑니다.

00:01:36.310 --> 00:01:38.214
여러분 우리 크림법 많이 해봤지만

00:01:38.314 --> 00:01:42.620
다시 한번 유지, 먼저 들어가죠?

00:01:42.720 --> 00:01:44.579
설탕, 소금, 들어갔죠?

00:01:44.679 --> 00:01:45.727
유화제.

00:01:45.827 --> 00:01:47.886
유화제 설탕, 소금 같이
들어갑니다.

00:01:47.986 --> 00:01:50.023
달걀, 체친 가루.

00:01:50.123 --> 00:01:53.005
물로써 조절을 하겠습니다.

00:01:53.105 --> 00:01:58.399
반죽이 아주 크림화가 잘 되고
다시 말해 분리가 안 일어나고

00:01:58.499 --> 00:02:02.002
매끄러운 반죽이 잘 되면
물은 밀가루 전에

00:02:02.102 --> 00:02:03.638
다 들어가도 됩니다.

00:02:03.738 --> 00:02:07.429

그러나 반죽이 좀 무언가 부족하다.

00:02:07.529 --> 00:02:08.841
무언가 좀 아쉽다.

00:02:08.941 --> 00:02:12.878
무언가 2% 무언가 불안하다
할 때는 물은 남겨서

00:02:12.978 --> 00:02:16.242
밀가루 다음에 섞는 것이
요령이 되겠습니다.

00:02:16.342 --> 00:02:21.190
이 물이 들어가는 양은 계절에
따라 버터의 어떤 되기에 따라

00:02:21.290 --> 00:02:27.340
경도에 따라 물량은 사실 겨울과
여름에 약간 좀 차이가 납니다.

00:02:27.440 --> 00:02:30.327
겨울과 여름에 따라 물량
조절이 좀 다르다는 거

00:02:30.427 --> 00:02:33.509
여러분, 아셨으면 좋겠습니다.

00:02:33.609 --> 00:02:37.171
반죽 기계로 시작해보겠습니다.

00:02:37.271 --> 00:02:39.488
볼에 쇼트닝을 들어가 있습니다.

00:02:39.588 --> 00:02:41.755
들어가기 전 상태를 보니까
촉촉합니다.

00:02:41.855 --> 00:02:43.402
아주 단단하지 않아요.

00:02:43.502 --> 00:02:45.460
만약 단단하다면 어떻게 하라고요?

00:02:45.560 --> 00:02:49.044
네, 뜨거운 물을 볼에 받아서
살짝살짝 밑부분에

00:02:49.144 --> 00:02:50.856
제가 대달라고 했어쥬?

00:02:50.956 --> 00:02:55.807
오늘 같은 저 정도의 경도라면
그냥 쓰셔도 좋겠습니다.

00:02:55.907 --> 00:02:58.321
기어 3단 넣고 시작해보겠습니다.

00:02:58.421 --> 00:03:01.015
먼저 쇼트닝 풀어주세요.

00:03:06.280 --> 00:03:10.355
굉장히 촉촉하기 때문에
별로 젖지 않았는데도

00:03:10.455 --> 00:03:14.482
쇼트닝이 많이 이렇게 크림
상태가 잘됐네요.

04_[제과] 엘로우레이어 케이크

00:03:14.582 --> 00:03:18.384
한 번 더 옆에 스크래핑 하겠습니다.

00:03:20.792 --> 00:03:24.899
설탕을 두 번에 나누어서
제가 섞도록 하겠습니다.

00:03:29.185 --> 00:03:33.985
유화제는 처음 설탕에
들어가도록 하겠습니다.

00:03:36.137 --> 00:03:40.859
소금과 유화제가 함께
섞인 설탕입니다.

00:03:47.325 --> 00:03:51.196
쇼트닝이 촉촉해서 그런지
광장히 잘됩니다, 막상이.

00:03:51.296 --> 00:03:53.424
마져 넣겠습니다.

00:04:06.964 --> 00:04:09.944
스크래핑 한번 하겠습니다.

00:04:32.094 --> 00:04:36.411
이번에도 크림법인데
노른자부터 들어가겠습니다.

00:04:36.546 --> 00:04:42.027
어느 정도 분리기가 있을 수
있으므로 노른자를 두 개씩

00:04:42.127 --> 00:04:45.136
약 1, 2분의 간격에 맞춰서
넣으시되,

00:04:45.236 --> 00:04:48.048
노른자 다 넣으시고 나서
스크래핑 한번 해주시고

00:04:48.148 --> 00:04:54.096
흰자도 한 개 분량씩 약 1, 2분
간격으로 계속해서 넣어주세요.

00:05:05.165 --> 00:05:08.091
마지막 달걀 넣도록 하겠습니다.

00:05:17.377 --> 00:05:20.549
달걀 다 들어가서 스크래핑
한번 하고 있습니다.

00:05:20.649 --> 00:05:25.705
크림 상태가 아주 마요네즈
상태로 잘 올라왔습니다.

00:05:37.088 --> 00:05:40.255
이 상태로는 설탕이
다 녹지 않습니다.

00:05:40.355 --> 00:05:44.035
따라서 지금 물을 약 반
정도 넣어서

00:05:44.135 --> 00:05:49.107
크림을 크림화를 시키시면서
설탕을 녹이도록 하겠습니다.

04_[제과] 엘로우레이어 케이크

00:06:00.482 --> 00:06:02.548
물도 잘 들어갔고

00:06:02.648 --> 00:06:05.062
반죽 상태 아주 매끄러운
마요네즈 상태고

00:06:06.405 --> 00:06:08.890
그다음 설탕도 잘 녹은 걸
확인했습니다.

00:06:08.990 --> 00:06:12.216
이제 여러분을 위해서
밀가루 섞기 전에

00:06:12.316 --> 00:06:15.080
볼로 옮기겠습니다.

00:06:15.180 --> 00:06:18.750
여러분, 믹서에서 직접
밀가루를 섞으셔서

00:06:18.850 --> 00:06:21.817
반죽을 완성하셔도 좋습니다.

00:06:21.917 --> 00:06:25.192
오히려 시간 절약하시고
훨씬 편리할 수 있겠죠?

00:06:25.292 --> 00:06:29.684
그런데 빼서 하는 것도 여러분에게
보여줄 수 있어서 좋았고,

00:06:29.784 --> 00:06:32.431
또 개인적으로 이렇게
밀가루 반죽을 미리

00:06:32.531 --> 00:06:34.132
빼서 하는 거를 참 좋아합니다.

00:06:34.232 --> 00:06:37.925
그 정도 시간 얼마든지 줄일 수
있다고 생각합니다.

00:06:38.025 --> 00:06:41.471
지금 반죽 되기, 물이 한 반
정도 들어가 있는 상태고

00:06:41.571 --> 00:06:44.357
지금 밀가루를 섞어보도록 하겠습니다.

00:06:44.457 --> 00:06:48.063
간혹 이 가루를 기계로
섞는 친구들이 있어요.

00:06:48.163 --> 00:06:49.885
기계로.

00:06:51.752 --> 00:06:55.238
저속으로 기계로 섞는
친구들도 있는데

00:06:55.861 --> 00:06:59.712
제 생각에 물론 현장에서는
그렇게 할 수 있습니다.

00:06:59.812 --> 00:07:02.172

그러나 우리 배우는 입장에서

00:07:02.272 --> 00:07:05.037
그리고 뭔가 FM대로 해야
된다는 의미에서

00:07:05.137 --> 00:07:07.899
저는 손으로 섞는 걸
권장하고 싶습니다.

00:07:07.999 --> 00:07:11.677
손으로도 얼마든지 예쁘게
잘 골고루 섞을 수 있는데

00:07:11.777 --> 00:07:14.217
굳이 이렇게 기계로 간편하게.

00:07:14.317 --> 00:07:16.468
점수상으로 꼭 물어보신다면

00:07:16.568 --> 00:07:17.848
글쎄요, 모르겠습니다.

00:07:17.948 --> 00:07:20.398
어떤 선생님들은 아주 안 좋게
보시는 경우도 있고

00:07:20.498 --> 00:07:22.370
어떤 선생님들은 뭐,

00:07:22.470 --> 00:07:23.762
기계로 섞어도 괜찮지 않냐,

00:07:23.862 --> 00:07:25.631
이렇게 보시는 선생님들도 있습니다.

00:07:25.731 --> 00:07:27.929
선택은 여러분이 하시는 겁니다.

00:07:28.029 --> 00:07:32.367
이렇게 섞어가면서 나머지 물이
얼마나 남아있나 보겠습니다.

00:07:32.467 --> 00:07:35.161
물이 아까 제가 반 정도 넣기
때문에 한 200g 정도

00:07:35.261 --> 00:07:37.942
남아있는데 지금 이 나머지 물.

00:07:38.042 --> 00:07:42.265
제가 왜 아까 미리 다
안 넣었는지 아시죠?

00:07:42.365 --> 00:07:46.259
크림 상태가 안전하지
못하다 싶을 때는

00:07:46.359 --> 00:07:49.661
이 물을 밀가루 다음에 섞어서

00:07:49.761 --> 00:07:53.365
반죽의 되기를 조절한다 그랬습니다.

00:07:53.465 --> 00:07:56.303
제가 한번 넣어보도록 하겠습니다.

00:07:56.403 --> 00:07:58.588

약간 됩니다.

00:07:58.688 --> 00:08:02.753
물을 섞어서 되기 조절을
하겠습니다.

00:08:04.351 --> 00:08:07.502
물을 넣어서 마지막 물을
넣어서 제가 반죽의

00:08:07.602 --> 00:08:09.617
되기를 조절했습니다.

00:08:09.717 --> 00:08:13.605
약간 부드러우면서 매끄러운
상태가 보이고 있습니다.

00:08:13.705 --> 00:08:15.663
제 생각에는 반죽이 아주 좋아 보여요.

00:08:15.763 --> 00:08:21.550
물이 남아 있는지 정도는 한 130g
정도 남아 있는 것 같습니다.

00:08:21.650 --> 00:08:27.795
기계의 성능이라든가 쇼트닝의
경도에 따라서 휘핑 시간이라든가

00:08:27.895 --> 00:08:31.660
휘핑기 믹서의 속도라든가에
따라 이 크림화된

00:08:31.760 --> 00:08:35.060
정도에 따라 물이 들어가는
양은 다를 수 있습니다.

00:08:35.160 --> 00:08:38.316
여러분, 물량이 남은 거에
신경을 쓰지 마시고

00:08:38.416 --> 00:08:42.177
반죽의 되기 조절을 하는 거에
신경을 써주세요.

00:08:42.277 --> 00:08:46.040
부드럽고 매끄러운 크림
상태로 보이고 있습니다.

00:08:46.140 --> 00:08:50.076
우리 반죽 온도와 비중을
한번 재보도록 할까요?

00:08:50.176 --> 00:08:52.053
보겠습니다.

00:08:52.945 --> 00:08:55.773
반죽 온도는 23도가 나와줘야 하는데

00:08:55.948 --> 00:08:58.643
충분히 나올 것 같습니다.

00:08:58.743 --> 00:09:04.420
네, 지금 21도, 지금 22도
올라가고 있습니다.

00:09:04.520 --> 00:09:06.042
22.3도.

04_[제과] 엘로우레이어 케이크

00:09:06.142 --> 00:09:08.074
네, 기가 막힌 온도가 나왔죠?

00:09:08.174 --> 00:09:10.616
반죽 온도는 참고로 4점입니다.

00:09:10.716 --> 00:09:13.413
플러스마이너스 1도까지는
그렇습니다.

00:09:13.513 --> 00:09:16.103
비중 재보겠습니다.

00:09:17.210 --> 00:09:20.643
여러분, 이 컵 무게 이제
안 가르쳐 줄 거예요.

00:09:20.743 --> 00:09:21.848
알고 계시죠?

00:09:21.948 --> 00:09:24.641
물 무게, 안 가르쳐드릴 거예요.

00:09:24.741 --> 00:09:26.382
알고 계시죠?

00:09:30.675 --> 00:09:33.944
이때까지 거품형 반죽으로
우리가 비중을 재봤다면

00:09:34.102 --> 00:09:38.013
오늘 지금서부터 우리는 반죽형
반죽을 치고 있지 않습니까?

00:09:38.055 --> 00:09:42.429
네, 반죽형 반죽의 비중은
거품형 반죽의 비중에 비해서

00:09:42.529 --> 00:09:44.728
훨씬 무겁습니다.

00:09:44.828 --> 00:09:47.545
비중 얼마나 나와야 된다고
알고 계세요?

00:09:47.645 --> 00:09:50.640
0.8에서 0.9 사이.

00:09:50.740 --> 00:09:52.476
알고 계시죠?

00:09:53.558 --> 00:09:55.941
알고 계셔야 됩니다.

00:09:56.041 --> 00:09:59.137
물 무게는 72g이었어요.

00:09:59.237 --> 00:10:01.893
그러면 반죽 무게는
얼마여야 될까요?

00:10:02.773 --> 00:10:07.189
반죽 무게가 58g 정도 나오네요.

00:10:07.289 --> 00:10:09.470
비중 재보겠습니다.

00:10:11.052 --> 00:10:14.590

58 나누기 72하겠습니다.

00:10:14.690 --> 00:10:16.128
0.80.

00:10:16.228 --> 00:10:17.552
0.80.

00:10:17.652 --> 00:10:20.434
0.8에서 0.9 사이 나오면
된다고 그랬었죠?

00:10:20.534 --> 00:10:22.431
네, 아주 좋았어요.

00:10:22.531 --> 00:10:25.063
아주 좋았는데 여러분,
여기서 제가

00:10:25.163 --> 00:10:26.653
한 가지 팁을 알려드릴까요?

00:10:26.753 --> 00:10:28.315
물론 80도 좋습니다.

00:10:28.415 --> 00:10:35.515
물론 80도 좋은데, 비중을 무거운
건 가볍게 할 수는 없습니다만

00:10:35.615 --> 00:10:37.871
가벼운 건 무겁게 할 수 있습니다.

00:10:37.971 --> 00:10:40.658
이 상태에서 80보다는 조금 더.

00:10:40.758 --> 00:10:44.168
비중이 무거울수록 모양이
안정적으로 나오는 거 알고 계시죠?

00:10:44.268 --> 00:10:48.661
82나 85 정도로 가겠다 싶으시면
여기다 물을 좀 첨가하시면

00:10:48.761 --> 00:10:51.548
비중은 조금 더 늘어날 수 있습니다.

00:10:51.648 --> 00:10:55.500
80보다 88 정도가 모양이
예쁘게 나온다는 거.

00:10:55.600 --> 00:10:57.734
조금 껍질도 안정적으로
나온다는 거

00:10:57.834 --> 00:11:00.056
이왕이면 알고 계세요.

00:11:00.156 --> 00:11:02.332
비중이 0.80.

00:11:02.432 --> 00:11:05.862
80, 82 이 정도 나왔다면
이런 3호.

00:11:05.962 --> 00:11:10.512
경험상 이런 3호 틀로 3개하고
조금 남습니다.

04_[제과] 엘로우레이어 케이크

00:11:10.612 --> 00:11:14.580
시험 감독님께서 2개
제출하라고 하면 2개만

00:11:14.680 --> 00:11:16.339
제출하시면 됩니다.

00:11:16.439 --> 00:11:18.318
3개 하라고 하면 3개 하시면 됩니다.

00:11:18.418 --> 00:11:19.923
남은 반죽은 어떻게 할까요?

00:11:20.023 --> 00:11:21.660
네, 앞으로 가지고 나오세요.

00:11:21.760 --> 00:11:25.323
그러면 가서 내고 나오면
되는 겁니다, 여러분.

00:11:25.423 --> 00:11:29.189
거의 3개를 다 내는
경우는 없습니다.

00:11:29.289 --> 00:11:31.747
패닝 해보도록 하겠습니다.

00:11:33.245 --> 00:11:36.354
여러분 패닝하실 때
주의할 점이 있습니다.

00:11:36.454 --> 00:11:42.312
패닝 하실 때 절대 50% 이상을
넘지 않게 패닝하시는 거

00:11:42.412 --> 00:11:45.768
엘로우에서 굉장히 중요합니다.

00:11:45.868 --> 00:11:50.984
틀이 높이가 4cm이기 때문에
틀 높이를 봤을 때

00:11:51.084 --> 00:11:54.453
우리는 2cm만 하시는 게
좋겠습니다.

00:11:54.553 --> 00:11:58.943
어느 정도 담으신 다음에
이렇게 반죽을 밀어주시죠.

00:11:59.043 --> 00:12:02.408
반죽을 밀어서 이렇게 보시고

00:12:02.508 --> 00:12:05.744
약간 조금 부족하지 않습니까?

00:12:05.844 --> 00:12:09.693
그런데 이 엘로우의 특징상
굉장히 많이 부풀니다.

00:12:09.793 --> 00:12:13.135
생각보다 여러분 많이
부풀다는 걸 감안할 때

00:12:13.235 --> 00:12:15.796
50%는 50%인데 잘 들으세요.

00:12:15.896 --> 00:12:17.221

야박한.

00:12:17.321 --> 00:12:22.614
무언가 모자라는 무언가 좀
어딘가 적은듯한 느낌으로

00:12:22.714 --> 00:12:27.448
50%는 50%인데, 약간 야박한
50%를 담도록 하겠습니다.

00:12:27.548 --> 00:12:31.305
제가 지금 윗면 매끄럽게
하는 거 보이시죠?

00:12:31.405 --> 00:12:35.126
약간 사실은 가운데가 들어가도록
패닝을 하고 있는데

00:12:35.226 --> 00:12:40.802
이렇게, 이렇게 돌리시면서 50%를
제가 지금 좀 깎아내고 있습니다.

00:12:40.902 --> 00:12:46.869
약간 깎아내서 이렇게 아마도
3개 정도 나올 것 같습니다.

00:12:46.969 --> 00:12:50.259
자, 패닝에 주의하시라고
제가 몇 번 강조했습니다.

00:12:50.359 --> 00:12:51.788
야박한 50%.

00:12:51.888 --> 00:12:53.218
야박한 50%.

00:12:53.318 --> 00:12:54.663
야박한 50%.

00:12:54.763 --> 00:12:57.283
이걸 탕탕 치실 필요는 없습니다.

00:12:57.383 --> 00:13:00.373
오븐에 넣어보도록 하겠습니다.

00:13:02.579 --> 00:13:05.630
오븐 온도 체크해드리겠습니다.

00:13:05.730 --> 00:13:09.080
오븐 온도 180도에서
아랫불 150도.

00:13:09.180 --> 00:13:15.575
네, 한 40분 정도 예상하시는데
한 20분 정도 구우시고 나서

00:13:15.675 --> 00:13:17.684
불 조절하셔야 됩니다.

00:13:17.784 --> 00:13:23.073
윗불을 170도 정도나 봐서
150도 정도로

00:13:23.173 --> 00:13:25.746
한 15분 지나서 20분에서 15분.

00:13:25.846 --> 00:13:28.395
15분에서 20분 사이에

색깔이 안 들었어도

00:13:28.495 --> 00:13:30.081
무조건 줄여주세요.

00:13:30.181 --> 00:13:31.985
그래서 이 온도로 40분을
굽게 되면

00:13:32.085 --> 00:13:35.394
웁불이 지나치게 강하게 됩니다.

00:13:35.494 --> 00:13:38.123
이제 오븐에 넣을게요.

00:13:55.045 --> 00:13:59.387
시간은 지금 40분 정도 흘렀습니다.

00:13:59.487 --> 00:14:01.572
열어보겠습니다.

00:14:03.619 --> 00:14:05.466
굉장히 잘 들었어요.

00:14:05.566 --> 00:14:09.720
색깔이 예쁘게 들었는데
사실상 만져보면

00:14:09.820 --> 00:14:11.419
프로들은 압니다.

00:14:11.519 --> 00:14:16.694
껍질 상태며 가운데를 눌러봤을 때
탄력이며 알 수 있습니다.

00:14:16.794 --> 00:14:24.086
그러나 여러분이 미심쩍으시다면
이러한 거로 한번 찔러보시죠.

00:14:24.186 --> 00:14:29.157
꽃이를 이용해서 한가운데를
사선으로 한번 넣어보겠습니다.

00:14:29.257 --> 00:14:34.512
넣었다가 빼봤을 때 하나도 안
물어나면 완전히 익은 겁니다.

00:14:34.612 --> 00:14:35.640
아셨죠?

00:14:35.740 --> 00:14:37.397
가장자리가 아니라 가운데였습니다.

00:14:37.497 --> 00:14:39.187
빼겠습니다.

00:14:54.509 --> 00:14:57.343
여러분, 틀에서 빼겠습니다.

00:14:57.443 --> 00:15:03.178
한 김이 나간 상태에서 껍질
만져보시고 빼겠습니다.

00:15:03.278 --> 00:15:06.342
색깔도 너무 예쁘네요.

00:15:06.442 --> 00:15:08.570
빨 때는 이렇게 들어

올리지 마세요.

00:15:08.670 --> 00:15:10.920
속 빠져버립니다, 여러분.

00:15:11.020 --> 00:15:13.517
이러한 똑같은 3호 틀을
하나 준비하시고

00:15:13.617 --> 00:15:15.146
밀면을 깨끗이 닦으세요.

00:15:15.246 --> 00:15:18.806
혹시 뭐가 물어날 수 있으니까
깨끗이 닦으시고

00:15:18.906 --> 00:15:20.595
얹어놓겠습니다.

00:15:20.695 --> 00:15:22.051
얹은 상태에서 어떻게?

00:15:22.151 --> 00:15:24.899
뒤집겠습니다.

00:15:24.999 --> 00:15:28.324
뒤집어서 위에 거 걸어내시죠.

00:15:29.312 --> 00:15:35.592
걸어내시고 이렇게 해서
손바닥에 받쳐서 내려놓습니다.

00:15:36.504 --> 00:15:39.886
다시 한번 뒤집어주시고

00:15:42.082 --> 00:15:44.698
위에 거 걸어내시고

00:15:47.160 --> 00:15:49.296
이렇게 올려놓겠습니다.

00:15:49.396 --> 00:15:51.939
마지막 하나.

00:16:02.252 --> 00:16:04.412
엘로우레이어였습니다.

00:16:04.512 --> 00:16:09.842
색깔도 너무 좋고 전혀 터짐도
없고 일정한 두께의 패닝양

00:16:09.942 --> 00:16:11.726
너무너무 잘 나온 것 같습니다.

00:16:11.826 --> 00:16:13.288
수고하셨습니다.