WEBVTT

00:00:12.328 --> 00:00:16.836
안녕하세요, 김경진이에요.
비슷해요? 안녕하세요? 최화정입니다.

00:00:16.861 --> 00:00:21.387
누군가를 비슷하다고 하는데 안비슷해요?
안녕하세요. 김경진입니다.

00:00:21.412 --> 00:00:24.907
오늘은 지금 데블스푸드
케이크를 하려고 합니다.

00:00:25.069 --> 00:00:29.847
데블스푸드는 말 그대로 악마의
음식이라는 뜻이죠.

00:00:29.872 --> 00:00:31.399
아주 까만 케이크예요.

00:00:31.424 --> 00:00:33.876
굉장히 까매요, 초콜릿 케이크보다
더 까매요.

00:00:33.901 --> 00:00:36.086
코코아가 들어갈 때 굉장히 까매요.

00:00:36.111 --> 00:00:37.912
초콜렛은 안들어갑니다.

00:00:38.147 --> 00:00:42.595
굉장히 까만데 이 반죽은 블렌디법으로
하죠? 유일하게.

00:00:42.620 --> 00:00:48.837
그만큼 굉장히 부드럽고 어떻게
먹으면 약간 쫀득쫀득하기도 해요.

00:00:48.862 --> 00:00:50.967
개인적으로 이런 맛
굉장히 좋아합니다.

00:00:50.992 --> 00:00:57.361
뭐라그럴까? 말로 표현할 수 없는
느끼한 맛? 부드러운 맛?

00:00:57.386 --> 00:01:01.028
뭐라고 표현할 수 없는데 굉장히
저는 개인적으로 아주 찐한

00:01:01.053 --> 00:01:02.681
코코아의 향을 좋아합니다.

00:01:02.922 --> 00:01:05.073
이것도 저것도 아닌 것
굉장히 싫어하거든요.

00:01:05.098 --> 00:01:09.555
확실한 코코아의 맛, 진한 코코아의
맛을 아주 잘 느끼실 수 있는

00:01:09.580 --> 00:01:11.777
고급케이크가 되겠습니다.

00:01:11.802 --> 00:01:14.106
요구사항 보시죠.

00:01:15.965 --> 00:01:19.505
데블스푸드 시험시간 1시간 50분
충분합니다.

00:01:19.530 --> 00:01:22.436
재료별로 진열하시오.
11분이시고요.

00:01:22.461 --> 00:01:25.963
반죽온도 23분이네요,
반죽은 블렌딩법

00:01:25.988 --> 00:01:27.879
블렌딩법 처음 나오나요?

00:01:27.904 --> 00:01:29.488
어디서 해봤나요? 네,

00:01:29.544 --> 00:01:33.592
부드러움을 강조할 때
이 반죽법으로 반죽하지요.

00:01:33.617 --> 00:01:37.896
블렌딩법, 비중 측정하시고요.
3호팬 두개 내지 세개

00:01:37.921 --> 00:01:42.020
보통 시험장에서 두개 제출하는데
저는 그냥 세개 하도록 하겠습니다.

00:01:42.461 --> 00:01:44.811
재료 소개하겠습니다.

00:01:46.514 --> 00:01:49.164
밀가루, 설탕, 이거 뭔가요?

00:01:49.189 --> 00:01:53.666
코코아입니다.
굉장히 진하게 넣어볼겁니다.

00:01:53.691 --> 00:02:01.592
계란, 탈지분유, 쇼트닝, 물, 유화제
소금, 베이킹파우더, 바닐라향

00:02:01.617 --> 00:02:03.004
이렇게 들어갑니다.

00:02:03.029 --> 00:02:08.506
여러분, 일반 크림법이 아니라
블렌딩법에서는 처음에 어떻게 들어가나요?

00:02:08.700 --> 00:02:16.474
쇼트닝과 밀가루만 먼저 들어가서
콩알만한 고슬고슬한 입자가 만들어지면

00:02:16.499 --> 00:02:18.689
그 다음에 재료가 들어가죠?

00:02:18.714 --> 00:02:21.214
블렌딩법, 순서 기억나시나요?

00:02:21.246 --> 00:02:27.541
쇼트닝, 부드럽게 푼 다음에
밀가루 들어가고 코코아, 탈지분유

00:02:27.566 --> 00:02:34.690
바닐라향, 베이킹 파우더 체쳐들어가고
함께 설탕, 유화제 들어가고

00:02:34.715 --> 00:02:38.381
네, 다 들어간 상태에서 물 반
들어가시고요.

00:02:38.406 --> 00:02:41.884
그 다음에 휘핑하면서 계란 한개씩
들어가시고요.

00:02:41.909 --> 00:02:46.907
마지막에 물로써 농도조절하시는 거
알고계시죠?

00:02:46.932 --> 00:02:52.475
일반적으로 밀가루는 늘 맨 마지막에
섞었었는데 이 블렌딩법은 빨리들어가죠?

00:02:52.500 --> 00:02:55.246
여러분, 이 블렌딩법은 한 가지밖에
없잖아요.

00:02:55.271 --> 00:02:59.864
다른 시험에 아주 잘 나옵니다.

00:02:59.889 --> 00:03:01.412
잘해봅시다.

00:03:01.534 --> 00:03:05.581
쇼트닝 크림화 시키겠습니다.
부드럽게 풀어주세요.

00:03:19.308 --> 00:03:24.974
스크레핑할 필요없이 아주 촉촉하게
쇼트닝이 잘 풀려있습니다.

00:03:25.094 --> 00:03:29.530
바로 밀가루를 넣도록 하겠습니다.
블렌딩법입니다.

00:03:29.555 --> 00:03:32.096
바로 밀가루를 넣도록 하겠습니다.

00:03:37.656 --> 00:03:39.878
밀가루를 들어간 상태입니다.

00:03:39.903 --> 00:03:41.822
세게 돌리면 절대 안됩니다.

00:03:41.847 --> 00:03:51.057
기어 저속으로 넣으시고 기어 1단
넣으시고 절대 고속으로 돌리면 안됩니다.

00:03:51.082 --> 00:03:53.084
기어 1단 넣으시고

00:03:57.043 --> 00:04:03.546
쇼트닝과 밀가루가 섞여서
팔고물 같은 상태, 고슬고슬한 상태가

00:04:03.571 --> 00:04:06.215
되도록 한번 해보겠습니다.

00:04:06.240 --> 00:04:10.206
이거 오래돌리게 되면
 한 덩어리 나옵니다.

00:04:10.231 --> 00:04:12.214
한 덩어리되면 안되겠죠?

00:04:12.239 --> 00:04:19.539
고슬고슬하게 만들어줘야 되니까
스크레핑도 한번 해주시고요.

00:04:20.503 --> 00:04:24.932
이렇게 한번 스크레핑 했습니다.

00:04:29.392 --> 00:04:33.379
이 상태에서 우리가 나머지 재료
들어가겠습니다.

00:04:33.404 --> 00:04:37.240
이 상태에서 우리 다른 재료
한번 넣어보겠습니다.

00:04:37.289 --> 00:04:41.879
뭘 넣을까요? 설탕, 다 넣으세요.

00:04:41.904 --> 00:04:45.626
있다가 물도 넣을 겁니다.

00:04:51.325 --> 00:04:59.106
코코아가루, 탈지분유, 베이킹파우더
바닐라향, 체친 거 넣겠습니다.

00:04:59.131 --> 00:05:02.250
그 다음 보세요.

00:05:02.275 --> 00:05:04.317
물넣겠습니다.

00:05:04.437 --> 00:05:09.622
지금 물양이 꽤 되죠?
한 600정도가 넘습니다.

00:05:09.647 --> 00:05:13.529
대략 반 정도 넣으시겠습니다.

00:05:13.718 --> 00:05:16.186
한 300정도 넣어주세요.

00:05:16.362 --> 00:05:18.918
제가 한 250 넣었습니다.

00:05:19.224 --> 00:05:23.533
이제 제가 저속으로 돌리겠습니다.

00:05:23.558 --> 00:05:27.053
기어 1단에서 시작하셔서
3단으로 가겠습니다.

00:05:39.343 --> 00:05:42.914
바로 3단 가겠습니다.
날리지 않으면 3단갑니다.

00:05:42.939 --> 00:05:44.597
1단으로 칠 필요 없죠?

00:05:53.714 --> 00:05:56.833
여러분, 스크레핑 한번 하겠습니다.

00:06:15.388 --> 00:06:17.609
여러분, 계란 들어가겠습니다.

00:06:17.634 --> 00:06:23.751
계란은 역시 노른자부터 들어가셔도
좋고 자신 있으시면 계란을 하나씩

00:06:23.776 --> 00:06:29.254
1~2분에 걸쳐서 상태를 봐가면서
촉촉하게 올라올 수 있도록 넣어보겠습니다.

00:06:29.279 --> 00:06:35.408
한개씩 넣어서 다 들어갈 때까지
상태를 봐가며 반죽을 완성하세요.

00:06:47.486 --> 00:06:49.994
마지막 계란 들어가겠습니다.

00:06:59.475 --> 00:07:02.260
이 반죽은 여기서 반죽을 완성하는데

00:07:02.285 --> 00:07:06.965
마지막 물을 넣어서 되기조절을
여기서 하도록 하겠습니다.

00:07:34.116 --> 00:07:36.783
반죽이 완성된 것 같습니다.

00:07:36.808 --> 00:07:38.798
볼로 옮기겠습니다.

00:07:38.823 --> 00:07:41.920
어떠세요?
이거는 코코아 케이크입니다.

00:07:41.945 --> 00:07:45.882
지금 이 상태보다 구워진 다음에는
더 까맣게 나올 겁니다.

00:07:45.907 --> 00:07:50.084
진짜 악마를 연상할 수 있을 만큼
아주 까만 색깔입니다.

00:07:50.109 --> 00:07:51.789
너무나 섹시하죠.

00:07:51.814 --> 00:07:55.274
너무너무 예뻐요,
지금도 예쁘지만 더 예쁠 것 같습니다.

00:07:55.890 --> 00:08:00.114
온도 한번 재볼게요.
온도 몇 도 나와야 되나요?

00:08:00.139 --> 00:08:01.860
23도 나와야 되죠.

00:08:01.885 --> 00:08:03.720
보나마나 나옵니다.

00:08:04.630 --> 00:08:07.304
네, 24도에서 내려가고 있습니다.

00:08:07.329 --> 00:08:10.695
플러스 마이너스 1도는
제가 4점이라고 했죠?

00:08:10.720 --> 00:08:13.350
온도는 만점

00:08:13.375 --> 00:08:15.472
비중 재겠습니다.

00:08:15.497 --> 00:08:32.358

비중컵 올리시고 0점 맞추시고
비중컵에 반죽을 담도록 하겠습니다.

00:08:35.692 --> 00:08:41.332
비중컵은 시험장마다 사이즈가
좀 다를 수 있습니다.

00:08:46.680 --> 00:08:51.101
62나왔습니다.

00:08:51.126 --> 00:08:52.849
비중 재볼까요?

00:08:52.874 --> 00:08:56.139
62 나누기 72는?

00:08:56.873 --> 00:09:00.047
0.86 아주 좋죠?

00:09:00.072 --> 00:09:02.614
제가 비중 맞추는 기계입니다.

00:09:02.639 --> 00:09:04.102
척보면 나오죠.

00:09:04.127 --> 00:09:08.261
비중도 좋았고 이제 팬닝해
보도록 하겠습니다.

00:09:08.286 --> 00:09:11.846
3호가 3개가 충분히 나올 분량입니다.

00:09:11.871 --> 00:09:19.757
팬닝양은 한 55% 정도 팬닝해
보도록 하겠습니다.

00:09:23.606 --> 00:09:26.622
네, 좀 더

00:09:28.030 --> 00:09:30.014
네, 붓겠습니다.

00:09:30.039 --> 00:09:34.611
이렇게 자신있으면 그릇을
전체를 들고 따르시는 거죠.

00:09:34.636 --> 00:09:40.777
그렇지만 자신 없으시면 그릇으로
퍼서 옮기시는 거 하셔야 됩니다.

00:09:40.963 --> 00:09:52.699
예쁘게 돌려서 제가 지금 팬닝양을
조절하면서 윗면을 예쁘게 고르고 있죠?

00:09:53.747 --> 00:09:58.317
굉장히 좋은 반죽이
나온 것 같습니다.

00:09:58.342 --> 00:10:02.498
이렇게 똑같이 3개를 팬닝해
보도록 하겠습니다.

00:10:02.523 --> 00:10:04.485
여러분, 팬닝했어요.

00:10:05.377 --> 00:10:10.710
너무 예쁘죠? 팬닝도 잘하고
반죽도 잘하고 저는 뭘 못할까요?

00:10:10.735 --> 00:10:15.041
다 잘합니다. 감사합니다.
오븐에 넣을게요.

00:10:15.482 --> 00:10:20.998
오븐온도 180에 150에 역시 한
40분 굽겠습니다.

00:10:22.809 --> 00:10:27.983
역시 어둡고 훨씬 아주 까만 반죽이에요.

00:10:28.008 --> 00:10:30.063
따라서 오븐온도 체크하시는 거

00:10:30.088 --> 00:10:33.502
외에 들어가는 시간 체크
하시는거 잊지마세요.

00:10:33.640 --> 00:10:39.293
40분쯤 구우실건데 15분에서 20분
사이에 불조절 10도에서 20도 줄여주시는 거

00:10:39.318 --> 00:10:44.512
잊지마시고 완전하게 익혀내실 때
꼬지 꽂아서 확인하시는거 잊지마시고

00:10:44.537 --> 00:10:47.094
오븐에 잘 넣어주세요.

00:10:50.079 --> 00:10:54.460
네, 오븐온도 180, 150 보이시죠?
넣겠습니다.

00:11:10.252 --> 00:11:13.831
환상의 데블스를 소개합니다.

00:11:15.407 --> 00:11:18.740
짜잔 멋지죠?

00:11:20.198 --> 00:11:24.270
네, 더 멋지죠?

00:11:26.974 --> 00:11:30.371
네, 끝내주죠? 빼겠습니다.

00:11:32.217 --> 00:11:35.153
이거 역시 틀을 놓고 빼야됩니다.

00:11:35.178 --> 00:11:36.633
왜 그런지 아시죠?

00:11:36.658 --> 00:11:44.244
이 데블스야 말로 진짜 부드러운
케이크고요, 정말 그냥 빼면 거의

00:11:44.269 --> 00:11:46.407
완벽하게 부서집니다.

00:11:46.440 --> 00:11:51.913
여러분, 이 제품은 한 김 나간 다음에
이렇게 만져보시고 나서

00:11:51.938 --> 00:11:54.445
껍질형성이 굉장히 잘 됐네요.

00:11:54.470 --> 00:11:57.964
아주아주 매끈하면서

탄력이 있습니다.

00:11:58.389 --> 00:12:00.783
한 김 나간 다음에 빼세요.

00:12:00.808 --> 00:12:05.965
저는 지금 그냥 바로 선수니까
프로니까 바로 빼보겠습니다.

00:12:05.990 --> 00:12:10.601
어떻게? 이렇게

00:12:18.391 --> 00:12:20.954
또 어떻게? 이렇게.

00:12:45.151 --> 00:12:48.715
어떻습니까? 여러분
굉장히 잘나왔죠?

00:12:48.740 --> 00:12:51.542
저도 간만에 아주 만족스러운 것 같습니다.

00:12:51.567 --> 00:12:54.522
데블스 너무너무 좋아요.
너무 맛있어요.

00:12:54.547 --> 00:12:56.880
초콜렛까까지 코팅시키면 진짜
끝내줍니다.

00:12:56.905 --> 00:12:58.921
여러분, 잘했죠?