WEBVTT

00:00:10.378 --> 00:00:13.651
안녕하세요?
파운드케이크입니다.

00:00:13.676 --> 00:00:16.687
굉장히 익숙하시죠? 파운드케이크.

00:00:16.787 --> 00:00:20.175
이름의 유례를 알고 계시겠죠?

00:00:20.275 --> 00:00:26.162
먼저 영국에서 1파운드씩 전 재료가
들어갔다 그래서 파운드케이크죠.

00:00:26.262 --> 00:00:31.331
뭐가? 네 가지가.
설탕, 밀가루, 달걀, 유지.

00:00:31.431 --> 00:00:33.578
유지는 뭐죠? 버터.
아시죠?

00:00:33.678 --> 00:00:38.895
이 네 가지가 1파운드,
약 450에서 460g씩 동일한 양으로.

00:00:38.995 --> 00:00:42.608
크림법으로 만들어졌다 그래서
파운드케이크입니다.

00:00:42.708 --> 00:00:44.479
굉장히 익숙한 이름이시죠?

00:00:44.579 --> 00:00:48.341
롤케이크를 약간 소프트한 맛으로 드신다면,

00:00:48.441 --> 00:00:51.150
파운드케이크는 약간 씹는 맛으로
드실 겁니다.

00:00:51.250 --> 00:00:52.853
만들어볼게요.

00:00:52.953 --> 00:00:54.982
요구사항 보시죠.

00:00:55.082 --> 00:00:58.150
시험시간 2시간 30분, 넉넉합니다.

00:00:58.250 --> 00:01:03.221
그다음 계량시간 11분,
반죽 온도 23도, 크림법.

00:01:03.321 --> 00:01:08.873
비중 측정하시고, 윗면을 터트리는
제품으로 제품을 만드시오.

00:01:08.973 --> 00:01:12.911
윗면을 터트리라네요.
윗면 터트리셔야 됩니다.

00:01:13.011 --> 00:01:17.149
물론 파운드케이크는 저절로도 터집니다.

00:01:17.249 --> 00:01:22.606
저절로도 터지지만 우리가 예쁘게

어느 정도 굽다가 인위적으로

00:01:22.706 --> 00:01:27.616
일부로 더 예쁘게 터트려주면 보다
보기 좋은 파운드케이크가 만들어지겠죠?

00:01:27.716 --> 00:01:33.203
저는 뚜껑 덮어 좀 더 예쁘게
파운드케이크를 만들어보도록 하겠습니다.

00:01:33.303 --> 00:01:36.732
재료 계량 다 되어 있네요, 한번 보시죠.

00:01:36.832 --> 00:01:40.652
박력분, 쇼트닝, 그다음에 뭡니까?

00:01:40.752 --> 00:01:49.274
버터, 달걀, 설탕, 유화제, 물, 탈지분유,
바닐라 향, 베이킹파우더, 소금.

00:01:49.374 --> 00:01:50.569
이렇게 들어갑니다.

00:01:50.669 --> 00:01:53.686
크림법으로 우리 반죽하는 거
많이 익숙하시죠?

00:01:53.786 --> 00:02:01.389
역시 볼에 쇼트닝과 버터부터 넣고
크림화시켜서 반죽을 시작하도록 할게요.

00:02:04.223 --> 00:02:06.736
볼에 쇼트닝 들어가 있습니다.

00:02:06.761 --> 00:02:10.671
들어가기 전 상태 보니까 촉촉합니다.
아주 단단하지 않아요.

00:02:10.771 --> 00:02:13.075
만약 단단하다면 어떻게 하라고요?

00:02:13.175 --> 00:02:18.214
뜨거운 물을 볼에 받아서 살짝살짝
밑 부분에 대달라고 했었죠?

00:02:18.314 --> 00:02:23.233
오늘 같은 저 정도의 경도라면
그냥 쓰셔도 좋겠습니다.

00:02:23.333 --> 00:02:28.588
기어 3단 넣고 시작해보겠습니다.
먼저 쇼트닝 풀어주세요.

00:02:33.696 --> 00:02:37.592
굉장히 촉촉하기 때문에
별로 젓지 않았는데도

00:02:37.692 --> 00:02:41.934
쇼트닝이 많이 이렇게
크림 상태가 잘 됐네요.

00:02:42.034 --> 00:02:48.266
한번 더 옆에 스크래핑 하겠습니다.

00:02:48.366 --> 00:02:52.244
설탕을 두 번에 나누어서
제가 섞도록 하겠습니다.

00:02:56.697 --> 00:03:03.661
유화제는 처음 설탕에
들어가도록 하겠습니다.

00:03:03.761 --> 00:03:09.921
소금과 유화제가 함께 섞인 설탕입니다.

00:03:16.434 --> 00:03:20.480
쇼트닝이 촉촉해서 그런지
굉장히 잘 됩니다, 믹싱이.

00:03:20.580 --> 00:03:24.965
마저 넣겠습니다.

00:03:30.617 --> 00:03:36.356
스크래핑 한번 하겠습니다.

00:03:55.805 --> 00:04:00.509
이번에도 크림법인데
노른자부터 들어가겠습니다.

00:04:00.609 --> 00:04:03.799
어느 정도 분리 기가 있을 수 있으므로,

00:04:03.899 --> 00:04:08.981
노른자를 2개씩 약 1, 2분의
간격에 맞춰서 넣으시되

00:04:09.081 --> 00:04:11.877
노른자 다 넣으시고 나서
스크래핑 한번 해주시고,

00:04:11.977 --> 00:04:18.299
흰자도 1개 분량씩 약 1, 2분 간격으로
계속해서 넣어주세요.

00:04:30.721 --> 00:04:37.111
마지막 달걀 넣도록 하겠습니다.

00:04:43.600 --> 00:04:46.975
달걀 다 들어가서 스크래핑
한번 하고 있습니다.

00:04:47.075 --> 00:04:55.045
크림 상태가 아주 마요네즈 상태로
잘 올라왔습니다.

00:05:03.485 --> 00:05:06.505
이 상태로는 설탕이 다 녹지 않습니다.

00:05:06.605 --> 00:05:12.927
따라서 지금 물을 약 반 정도
넣어서 크림화를 시키시면서,

00:05:13.027 --> 00:05:16.555
설탕을 녹이도록 하겠습니다.

00:05:28.639 --> 00:05:34.891
물도 잘 들어갔고, 반죽 상태
아주 매끄러운 마요네즈 상태고.

00:05:34.991 --> 00:05:37.264
그다음 설탕도 잘 녹은 것을 확인했습니다.

00:05:37.364 --> 00:05:40.805
파운드 반죽을 믹서볼에서 꺼냈습니다.

00:05:40.905 --> 00:05:44.322

항상 이런 농도 제가 좋아하는 농도죠?
마요네즈 농도.

00:05:44.422 --> 00:05:48.492
마요네즈처럼 부드럽고 매끄러운 크림 상태.

00:05:48.592 --> 00:05:53.210
물은 지금 반 정도 들어가 있는
상태입니다.

00:05:53.310 --> 00:06:02.598
여기에서 제가 이제
밀가루를 넣어보겠습니다.

00:06:02.698 --> 00:06:07.405
굉장히 양이 많죠?

00:06:07.505 --> 00:06:12.311
제가 가루 섞는 거 많이 보여드렸죠?

00:06:12.411 --> 00:06:18.376
어느 정도 밀가루가 섞이면 물을
넣어서 되기 조절해주세요.

00:06:18.476 --> 00:06:23.121
반죽의 일부를 들어보니까 좀 되직하죠?

00:06:23.221 --> 00:06:26.797
물을 거의 다 넣고 있습니다.

00:06:26.897 --> 00:06:34.760
물을 넣어서 되기 조절 한다는 거,
제가 말씀 많이 드렸었죠?

00:06:34.860 --> 00:06:37.939
되기 조절하는 거 중요합니다.

00:06:38.039 --> 00:06:40.557
우리 이거 한 다음에 뭐해야 돼요?

00:06:40.657 --> 00:06:45.455
반죽 온도 재야 되고, 비중 재야 되고.

00:06:45.555 --> 00:06:52.405
그다음에 제가 여러분께 파운드 틀에
팬 종이 까는 거를 설명드리도록 하겠습니다.

00:06:52.505 --> 00:06:57.652
파운드 틀에 팬 종이 까는 거는
저처럼 미리 해두셔도 괜찮고,

00:06:57.752 --> 00:07:02.304
아니면 이 반죽은 시간이 지나도
반죽의 거품이 죽지 않습니다.

00:07:02.404 --> 00:07:06.442
따라서 이 반죽에 대해서만큼은
반죽을 다 해놓고,

00:07:06.542 --> 00:07:08.966
팬 종이를 까셔도 충분합니다.

00:07:09.066 --> 00:07:13.261
물은 거의 다 들어갔습니다,
완전히 다는 아닌데.

00:07:13.361 --> 00:07:16.247
되기 보도록 하겠습니다.

00:07:16.347 --> 00:07:20.242
어떻습니까? 되직하죠.

00:07:20.342 --> 00:07:22.470
어떻습니까? 되직하죠.

00:07:22.570 --> 00:07:27.112
반죽 온도와 비중을 재보도록 하겠습니다.

00:07:27.212 --> 00:07:30.102
보겠습니다.

00:07:30.202 --> 00:07:34.969
반죽 온도는 23도가 나와줘야
하는데 충분히 나올 것 같습니다.

00:07:35.069 --> 00:07:40.827
지금 21도, 지금 22도,
올라가고 있습니다.

00:07:40.927 --> 00:07:47.275
22.3도, 기가 막힌 온도가 나왔죠?
반죽 온도는 참고로 4점입니다.

00:07:47.375 --> 00:07:50.074
플러스 마이너스 1도까지는 그렇습니다.

00:07:50.174 --> 00:07:53.979
비중 재보겠습니다.

00:07:54.079 --> 00:07:58.176
여러분, 이 컵 무게 이제 안 가르쳐줄 거예요.
외우고 계시죠?

00:07:58.276 --> 00:08:05.419
물 무게, 안 가르쳐드릴 거예요.
알고 계시죠?

00:08:07.122 --> 00:08:10.721
이때까지 거품형 반죽으로
우리가 비중을 재봤다면,

00:08:10.821 --> 00:08:14.621
오늘 지금부터 우리는 반죽형 반죽을
치고 있지 않습니까?

00:08:14.721 --> 00:08:21.448
반죽형 반죽의 비중은 거품형 반죽의
비중에 비해서 훨씬 무겁습니다.

00:08:21.548 --> 00:08:24.231
비중 얼마 나와야 된다고 알고 계세요?

00:08:24.331 --> 00:08:32.247
0.8에서 0.9사이, 알고 계시죠?
알고 계셔야 됩니다.

00:08:32.347 --> 00:08:39.665
물 무게는 72g이었어요.
그럼 반죽 무게는 얼마여야 될까요?

00:08:39.765 --> 00:08:43.771
반죽 무게가 58g 정도 나오네요.

00:08:43.871 --> 00:08:47.769
비중 재보겠습니다.

00:08:47.869 --> 00:08:51.237
58 나누기 72 하겠습니다.

00:08:51.337 --> 00:08:57.278
0.80, 0.8에서 0.9 사이
나오면 된다 그랬죠?

00:08:57.378 --> 00:09:00.686
아주 좋았어요, 아주 좋았는데.

00:09:00.786 --> 00:09:03.425
여러분, 여기서 한 가지
제가 팁을 알려드릴까요?

00:09:03.525 --> 00:09:08.075
물론 80도 좋습니다, 80도 좋은데.

00:09:08.175 --> 00:09:14.603
비중을 무거운 건 가볍게 할 수 없습니다만,
가벼운 건 무겁게 할 수 있습니다.

00:09:14.703 --> 00:09:18.611
이 상태에서 80보다는
조금 더 비중이 무거울수록

00:09:18.711 --> 00:09:21.206
모양이 안정적으로 나오는 거 알고 계시죠?

00:09:21.306 --> 00:09:25.739
8이나 85정도로 가겠다 싶으시면
여기에 물을 좀 첨가하시면

00:09:25.839 --> 00:09:28.408
비중은 조금 더 늘어날 수 있습니다.

00:09:28.508 --> 00:09:32.453
80보다 88 정도가 모양이
예쁘게 나온다는 거.

00:09:32.553 --> 00:09:38.121
조금 껍질도 안정적으로 나온다는 거,
이왕이면 알고 계세요.

00:09:38.665 --> 00:09:42.681
파운드 반죽 완성됐고,
비중도 맞았고, 온도도 맞았고.

00:09:42.781 --> 00:09:47.145
이번에 이 파운드 틀에 팬 종이를
깔아보도록 하겠습니다.

00:09:47.245 --> 00:09:51.943
보통 이런 대 사이즈의 파운드 틀을
준비해주시는데,

00:09:52.043 --> 00:09:54.785
보통 일반적으로
이게 4개가 나오게 되겠죠?

00:09:54.885 --> 00:09:57.758
4개 정도 나오는데 시험 장소마다 그렇게

00:09:57.858 --> 00:10:01.295
4개씩 파운드 틀이 준비되어 있는
곳이 거의 없습니다.

00:10:01.395 --> 00:10:06.316
그래서 2개 정도, 일반적으로

제품을 제출하게 하시고요.

00:10:06.416 --> 00:10:09.749
저는 오늘 3개를 만들어보도록 하겠습니다.

00:10:09.849 --> 00:10:15.471
그 전에 먼저 파운드 틀에
종이를 깔아보도록 하겠습니다.

00:10:15.571 --> 00:10:18.813
여러분, 이거 만드는 거 잘 지켜봐주세요.

00:10:18.913 --> 00:10:23.245
3개를 만들 때는 먼저 2장이 필요합니다.

00:10:23.345 --> 00:10:28.507
이런 흰종이 1장 가지고
보통 2개를 만들 수 있습니다.

00:10:28.607 --> 00:10:30.682
종이를 접으세요.

00:10:30.782 --> 00:10:34.354
3장을 만들 때는
물론 2장을 겹쳐야 되겠죠.

00:10:34.454 --> 00:10:37.950
2개만 만들라고 하실 때는
이거 1장으로 충분합니다.

00:10:38.050 --> 00:10:40.484
이쪽이 접힌 부분입니다.

00:10:40.584 --> 00:10:47.341
가위를 들어주시고, 이쪽에서부터 시작해서
약 4Cm 정도 잘라가겠습니다.

00:10:47.441 --> 00:10:49.966
그냥 대충 잘라도 됩니다.

00:10:50.066 --> 00:10:52.430
4Cm 자르시고.

00:10:52.530 --> 00:11:01.812
골진 부분 역시, 접힌 부분 역시
약 4Cm 정도 임의로 자르겠습니다.

00:11:03.812 --> 00:11:08.795
이런 거 자르실 때는 가위도 괜찮고,
칼도 괜찮습니다.

00:11:08.895 --> 00:11:11.616
잘라냈죠?
그랬더니 어떻게 됐나요?

00:11:11.716 --> 00:11:15.020
2장이 됐죠, 2장이 됐습니다.

00:11:15.120 --> 00:11:17.689
이걸 재단을 한번 해보겠습니다.

00:11:17.789 --> 00:11:19.304
올려보겠습니다.

00:11:19.404 --> 00:11:24.997
올려서 틀 위로 얼마큼 올라오나
정확하게 올라오고 있습니다.

00:11:25.097 --> 00:11:30.441
틀 위로 2Cm 정도 올린다고,
올렸으면 좋겠습니다.

00:11:30.541 --> 00:11:36.963
보시죠, 밑에 표시를 하세요.
볼펜으로 이렇게.

00:11:37.063 --> 00:11:39.821
사각형 표시를 하시죠, 보입니다.

00:11:39.921 --> 00:11:46.366
그러면 이번에는 이걸 뒤집어서
표시대로 접겠습니다.

00:11:46.466 --> 00:11:48.139
접어주세요.

00:11:48.239 --> 00:11:52.424
또 종이접기 합니다,
여러분 종이접기 잘 하시죠?

00:11:52.524 --> 00:11:56.183
접어주세요.
제가 파운드 감독할 때마다 느끼는데,

00:11:56.283 --> 00:12:00.389
반죽까지 잘해 놓고,
이거를 못해서 땀 뻘뻘 흘리며

00:12:00.489 --> 00:12:05.594
30분 동안 헤매는 친구 꼭 있습니다.
참 안타깝죠?

00:12:05.694 --> 00:12:10.278
다 잘 해놓고, 이거 깔면서 기억이 안 나는 거예요.
이거를 어떻게 했었는지.

00:12:10.378 --> 00:12:14.606
아무리 커닝을 하려고 해도
옆 사람이 보이지 않습니다.

00:12:14.706 --> 00:12:19.270
어떻게, 어떻게 해서 이거를
종이를 깔아 넣었는데

00:12:19.370 --> 00:12:24.824
이미 감독에게 들킬 거
다 들켰습니다, 안 해봤구나.

00:12:24.924 --> 00:12:30.642
시험 시간 내내 저걸 안 해봤구나라고하는
인식을 심어주시면 안 됩니다.

00:12:30.742 --> 00:12:35.905
가위집 넣겠습니다, 세로로.

00:12:38.619 --> 00:12:41.137
2장을 함께 하고 있습니다.

00:12:41.237 --> 00:12:44.289
파운드 틀 준비했습니다.

00:12:44.389 --> 00:12:50.658
1장을 들어서 이와 같이
종이 틀을 접어서,

00:12:50.758 --> 00:12:58.219

한쪽 넣으시고, 역시 이쪽도 잡아서,
접어서, 넣어서 보겠습니다.

00:12:58.319 --> 00:13:03.234
정확하게 틀 위로 2Cm 정도씩
위로 올라오고 있습니다.

00:13:03.334 --> 00:13:11.960
물론 4개가 나옵니다만 틀 3개만
준비해서 반죽을 팬닝해보도록 하겠습니다.

00:13:12.060 --> 00:13:15.449
파운드 반죽 팬닝해보도록 하겠습니다.

00:13:15.549 --> 00:13:21.193
팬닝할 때는 이렇게 주걱으로 들어서.

00:13:21.293 --> 00:13:24.124
좀 깔끔하게 팬닝하세요.

00:13:24.224 --> 00:13:27.489
모르겠어요, 제가 워낙
깔끔해서 그런지 모르겠지만.

00:13:27.589 --> 00:13:30.926
저는 옆에 뭐 묻히는 거
별로 좋아하지 않습니다.

00:13:31.026 --> 00:13:34.852
어디선가 막 비웃는 소리가 들리고 있는데.

00:13:34.952 --> 00:13:39.871
어찌됐거나 실제로 저는
깔끔한 거를 좋아합니다.

00:13:42.100 --> 00:13:50.215
제가 3개를 팬닝할 건데, 제가 해보니까
630g 정도에서 650g 정도 선에서

00:13:50.362 --> 00:13:57.216
팬닝을 하시는 게 똑같은 사이즈의
모양을 내는데 효과적인 것 같아요.

00:13:57.269 --> 00:14:03.268
630g에서 650g 정도.
한번 제가 재보겠습니다.

00:14:03.368 --> 00:14:06.422
아니죠, 틀 무게를 잡아놓고 해야 겠죠?

00:14:06.522 --> 00:14:10.377
틀 무게가 있으니까, 틀 무게가
한 400g 정도 나가니까.

00:14:10.477 --> 00:14:15.019
마이너스 400 놓고, 올려보겠습니다.

00:14:15.119 --> 00:14:22.137
660g 정도 담았네요 제가.
비슷하게 담았는데 조금 빼보겠습니다.

00:14:22.237 --> 00:14:26.579
640g 정도에 맞추도록 하겠습니다.
꼭 정해진 무게는 없습니다.

00:14:26.679 --> 00:14:32.622
이렇게 팬닝을 3개를 하실 건데,
이대로 하시는 게 아니고.

00:14:32.722 --> 00:14:35.272
봐주세요.

00:14:35.372 --> 00:14:38.383
좀 편편하게, 높이를 맞춰주시죠.

00:14:38.483 --> 00:14:41.883
높이를 맞춰주시고.

00:14:41.983 --> 00:14:46.883
이렇게 종이가 너울너울 돼서 이게
좀 신경이 쓰인다 그러시면,

00:14:46.983 --> 00:14:53.730
이렇게 해서 반죽으로 종이와 종이 사이를
좀 붙여주시는 것도 하나의 센스겠죠.

00:14:53.830 --> 00:14:56.578
움직이지 않으니까 깔끔하게 되잖아요.
그렇죠?

00:14:56.678 --> 00:14:58.262
이렇게 하셔도 상관없습니다.

00:14:58.362 --> 00:15:03.264
이렇게 반죽을 담으셨으면
가운데에 알뜰 주걱을 넣으시고.

00:15:03.364 --> 00:15:08.646
쓸어주시면서 살짝 편편하게
걷어 올리겠습니다.

00:15:08.746 --> 00:15:13.121
이렇게 하는 이유는 왜 그럴까요?
이렇게 가운데를 약간 파는 이유.

00:15:13.221 --> 00:15:19.407
모든 음식은 가장자리부터 익죠?
가운데가 제일 마지막에 익습니다.

00:15:19.507 --> 00:15:23.079
골고루 가운데까지
잘 익으라는 의미기도 하고,

00:15:23.179 --> 00:15:25.397
가운데가 솟아오르겠죠?

00:15:25.497 --> 00:15:30.303
솟아오르는데 좀 더 예쁘게
솟아오르도록 가운데를 살짝 파서.

00:15:30.403 --> 00:15:35.832
이렇게 3개를 팬닝하도록 하겠습니다.

00:15:35.932 --> 00:15:40.516
3개를 무게까지 달아서 제가
일정하게 똑같이 담아봤습니다.

00:15:40.616 --> 00:15:45.970
물론 비중이 좋을수록 4개도 나오고,
4개보다 좀 더 나올 수도 있습니다.

00:15:46.070 --> 00:15:50.723
여러분, 비중과 반죽양과의 관계
제가 간략하게 말씀드리자면.

00:15:50.823 --> 00:15:55.537

비중이 정상적인 비중보다
예를 들어, 이 파운드같은 경우에는

00:15:55.637 --> 00:16:00.129
0.8에서 0.9 정도 나와야 되겠죠?
알고계시죠?

00:16:00.229 --> 00:16:04.063
그런데 0.9가 넘어갈수록
반죽 양은 적어지겠죠.

00:16:04.163 --> 00:16:09.026
또한 0.8 이하가 될 때도
또 반죽 양이 너무 많아집니다.

00:16:09.126 --> 00:16:11.946
적절한 양일 때 4개 정도 나오겠습니다.

00:16:12.046 --> 00:16:16.551
오븐에 넣어보겠습니다.
오븐 온도 한번 체크해볼까요?

00:16:16.651 --> 00:16:20.803
저는 윗뚜껑을 덮어서 굽는
방법으로 굽겠다고 했습니다.

00:16:20.903 --> 00:16:25.983
윗불 220도에 아랫불 180도에서
15분 정도 구우시면,

00:16:26.083 --> 00:16:29.380
위에 색깔이 아주 갈색으로 예쁘게 듭니다.

00:16:29.480 --> 00:16:34.734
그때 꺼내서 배열 다시 하시고,
가운데 식빵 틀 넣으시고,

00:16:34.834 --> 00:16:38.209
스패츄라에 기름 묻혀서 배 갈라주십시오.

00:16:38.309 --> 00:16:41.576
여러분, 배 가른다는
표현 너무 좀 이상하게 들리세요?

00:16:41.676 --> 00:16:44.335
아주 적나라하고 좋지 않습니까?
확실한 표현.

00:16:44.435 --> 00:16:50.805
예쁘게 배 가르는 거 보여드릴게요.
오븐 열겠습니다.

00:16:59.346 --> 00:17:01.973
약 15분 정도 소요되었습니다.

00:17:02.073 --> 00:17:06.010
오븐에 따라 15분이 걸릴 수도 있고,
10분이 걸릴 수도 있습니다.

00:17:06.110 --> 00:17:10.545
아주 색깔이 정말 환상적으로
잘 들었습니다.

00:17:10.645 --> 00:17:13.217
보여드릴게요.
굉장히 좋죠?

00:17:13.317 --> 00:17:19.617

철판을 들어서 뺐습니다.

00:17:19.717 --> 00:17:23.517
바로 배를 가르시는 게 아니라,
1번 불을 줄이겠습니다.

00:17:23.617 --> 00:17:27.823
위에 불 220도를 180도로
줄이고 시작합니다.

00:17:27.923 --> 00:17:31.841
넣자마자 불이 떨어지는 게
아니므로 불부터 줄이십시오.

00:17:31.941 --> 00:17:35.952
문은 열어두셔야 되겠죠?
그래야 불의 온도가 내려가겠죠.

00:17:36.052 --> 00:17:39.468
그다음, 배 가르겠습니다 여러분.

00:17:39.568 --> 00:17:43.111
배 가르기 전에 제가
정렬을 새로 하겠습니다.

00:17:43.211 --> 00:17:49.202
이렇게 미음 자, 만약에 4개였다면
미음자 형태가 형성될 겁니다.

00:17:49.302 --> 00:17:53.776
3개기 때문에 이렇게 디귿자
형태가 만들어졌죠.

00:17:53.876 --> 00:17:58.693
이제 배를 가르겠습니다.
어떤 분이 제왕절개라고 하시더군요.

00:17:58.793 --> 00:18:02.368
어떤 표현이든 여러분이
기억만 하시면 되겠습니다.

00:18:02.468 --> 00:18:06.332
스페츄라 또는 커터 칼,
다 됩니다.

00:18:06.432 --> 00:18:10.366
식용유를 한 5, 6Cm 넉넉하게
바르셔서 배를 가르겠습니다.

00:18:10.466 --> 00:18:13.471
종이 끝에서부터 끝에까지
1Cm만 남기시고,

00:18:13.571 --> 00:18:17.481
슬금슬금 톱질하세, 슬금슬금 톱질하세.

00:18:17.581 --> 00:18:25.221
양쪽 종이 끝에 약 1Cm만
남겨두시고, 배를 가르도록 하겠습니다.

00:18:25.321 --> 00:18:29.142
왜 이렇게 일부로 터트릴까요?
왜 배를 가를까요?

00:18:29.242 --> 00:18:31.862
가만 놔둬도 터져요,
가만 놔둬도 터집니다만

00:18:31.962 --> 00:18:36.008
이렇게 인위적으로 배를
갈라줬을 때 훨씬 더 정교하게

00:18:36.108 --> 00:18:43.398
훨씬 더 깔끔하게 배가 갈라지는 것을,
터지는 것을 우리가 볼 수 있습니다.

00:18:43.498 --> 00:18:47.466
배를 얌전하게 갈랐습니다.
정렬 새로했습니다.

00:18:47.566 --> 00:18:54.403
식빵 틀 1개 갖고는 안 됩니다.
2개를 놓으셔야 윗면이 철판에 닿지 않습니다.

00:18:54.503 --> 00:18:58.996
이 상태로 들어가는 게 아니고,
위에 색은 더 이상 들면 안 되니까.

00:18:59.096 --> 00:19:02.318
철판을 덮겠습니다.

00:19:08.063 --> 00:19:14.439
덮어서 들어가려고 보니까 오븐 온도가
180도 밑으로 좀 내려가 있죠?

00:19:14.539 --> 00:19:18.439
온도가 이제 문을 닫으면
바로 올라갈 겁니다, 여러분.

00:19:18.539 --> 00:19:21.272
다시 오븐에 넣도록 하겠습니다.

00:19:21.372 --> 00:19:26.922
힘 약하신 분들, 번쩍 들어주세요.

00:19:35.764 --> 00:19:42.910
이 상태에서 약 30분 정도 굽겠습니다.
30분 정도 후에 꺼내서,

00:19:43.010 --> 00:19:48.523
여러분께서는 뜨거울 때 터진 부위에
노른자를 발라주셔야 됩니다.

00:19:48.623 --> 00:19:53.005
노른자를 바르는 점수는
약 2점 정도됩니다만

00:19:53.105 --> 00:19:56.426
과정을 정확하게 알고 있는가 하는
부분도 있으니까.

00:19:56.526 --> 00:20:02.917
뜨거울 때 노른자를 바르시는데 노른자에
설탕을 약 3% 정도, 2% 정도.

00:20:03.017 --> 00:20:04.835
이 % 숫자는 외우지 않으셔도 됩니다.

00:20:04.935 --> 00:20:09.777
조금만 넣어서 색깔을 좀 더
강하게 해주겠다는 의미죠?

00:20:09.877 --> 00:20:14.017
터진 부위에 노른자를 발라서
제출하시면 되겠습니다.

00:20:14.117 --> 00:20:21.360
30분 정도 소요되었습니다.
뚜껑을 한번 열어보겠습니다.

00:20:24.338 --> 00:20:36.537
굉장히 노릇노릇하게 잘 익었네요.
한번 보여드리겠습니다.

00:20:36.637 --> 00:20:43.469
어떠세요? 터진 부위가 제일 넓은 곳은
한 4Cm 이상 벌어졌습니다.

00:20:43.569 --> 00:20:47.254
일부러 이렇게 칼로 자른 이유가
이런 이유였죠.

00:20:47.354 --> 00:20:52.117
배를 가르지 않았다면 굉장히
우둘투둘하게 터졌을 건데,

00:20:52.217 --> 00:20:54.052
아주 깔끔하게 터졌습니다.

00:20:54.152 --> 00:21:01.904
우리는 이제 여기서 뭘 해야 할까요?
틀에서 빼겠습니다.

00:21:02.004 --> 00:21:06.885
뜨거우니까 조심하시고요.

00:21:18.988 --> 00:21:24.945
이제 제출하기만 하면 되는데
이대로 내시면 우리 아깝죠?

00:21:25.045 --> 00:21:27.046
2점 빼먹으면 안 되겠죠?

00:21:27.146 --> 00:21:31.979
너무너무 만족스러우니까
내 새끼를 너무 사랑하는 마음에서

00:21:32.079 --> 00:21:34.572
예쁘게 화장해서 한번 내보내보겠습니다.

00:21:34.672 --> 00:21:39.737
미리 만들어둔 노른자,
설탕 조금 넣었습니다.

00:21:39.837 --> 00:21:44.764
예쁘게 터진 부위 바르시고.

00:21:44.864 --> 00:21:51.319
그다음에 노른자를 뜨거울 때 발라주면
광택 효과가 있습니다, 반짝반짝하게.

00:21:51.419 --> 00:21:57.608
뜨거울 때 바르셔야 이 노른자 익고,
또 비린내도 나지 않습니다.

00:21:57.708 --> 00:22:02.448
이렇게 뜨거울 때 바르셔야 됩니다,
이렇게 발라주시고.

00:22:02.548 --> 00:22:06.358
너무너무 파운드케이크가
완성됐습니다, 여러분.

00:22:06.458 --> 00:22:11.084

여러분, 저 잘하죠?
감사합니다.