WEBVTT

00:00:07.735 --> 00:00:08.966
안녕하세요?

00:00:08.993 --> 00:00:11.805
과일 케이크입니다.
후루츠 케이크.

00:00:11.832 --> 00:00:13.401
과일 케이크, 여러분 좋아하십니까?

00:00:13.574 --> 00:00:15.880
파운드케이크죠?
후르츠하고 섞은 거죠?

00:00:15.980 --> 00:00:20.480
이 후르츠 파운드케이크는 여러분께서
얼마나 좋아하실지 모르겠는데,

00:00:20.580 --> 00:00:25.006
만드는 방법은 순서만 외우시면 된다는 거,
정말 어렵지 않다는 거.

00:00:25.106 --> 00:00:28.170
재료비 비싸지만 시험에 잘 나온다는 거.

00:00:28.270 --> 00:00:29.692
특히 서울에서 잘 나오죠?

00:00:29.792 --> 00:00:34.327
여러분께서 후르츠 파운드케이크 하실 때
정말 순서만 잘 기억하시면 된다는 거

00:00:34.427 --> 00:00:38.661
말씀드리면서 한번 시험 문제지
검토해 드리도록 하겠습니다.

00:00:38.688 --> 00:00:41.288
보세요, 시험 시간이
2시간 30분 짜리고.

00:00:41.315 --> 00:00:45.090
이거는 그렇게까지 시험 시간이 초과할
종목은 아닙니다, 좀 여유로워요.

00:00:45.336 --> 00:00:51.108
배합표 계량시간 13분, 13가지라는 뜻이죠?
좀 많죠, 13가지 13분.

00:00:51.135 --> 00:00:55.046
변립법, 여러분 변립법이라고 생각하니까
노른자, 흰자만 생각하시는데

00:00:55.219 --> 00:00:58.786
여기 버터가 있어요, 버터.
아니네요? 마가린이네요.

00:00:58.886 --> 00:01:01.626
이거 버터 쓰면 더 맛있는데
마가린을 왜 배합해서 넣어놨어요.

00:01:01.726 --> 00:01:06.217
버터나 마가린이나 집에서 연습하실 때는
상관 없지만 시험지에서는 마가린이네요.

00:01:06.317 --> 00:01:11.451
그다음에 변립법으로 한다,

변립법이라는 걸 머리에 두시면서

00:01:11.551 --> 00:01:15.438
반죽 온도 23도, 그러니까
22도에서 25도 사이에

00:01:15.538 --> 00:01:18.606
여러분께서 검사받으시면 됩니다.
반죽 온도.

00:01:18.706 --> 00:01:20.928
그다음에 제시된 팬에 알맞도록 분할하시오.

00:01:21.028 --> 00:01:26.329
이게 제시된 팬이 계속 지난 번에
파운드 틀이었다, 원형 틀이었다,

00:01:26.429 --> 00:01:30.283
왔다갔다, 왔다갔다 하다가 이번에
어떻게 바뀌었을까요? 이번에.

00:01:30.383 --> 00:01:33.251
제시된 팬이라고 되어있어요.
제시된 팬.

00:01:33.351 --> 00:01:35.782
그러니까 아마 이 팬에
문제가 많았던 모양이에요.

00:01:35.882 --> 00:01:39.338
파운드팬으로 해도 4개,
원형팬 3호로 해도 4개.

00:01:39.365 --> 00:01:41.364
4개에 팬닝하시면 될 것 같고.

00:01:41.425 --> 00:01:45.756
해보니까 4개 하기에는 양이 조금
적은 듯 하기는 하지만 그냥 안전하게

00:01:45.783 --> 00:01:49.557
4개로 팬닝하셔서 한 30분에서
40분 구우시면 될 것 같습니다.

00:01:49.810 --> 00:01:53.691
아시죠? 팬닝양을 좀 적게
하시면 굽는 시간이 짧아지니까

00:01:53.718 --> 00:01:55.642
조금 여유 있게 구우실 수 있다는 거.

00:01:55.669 --> 00:02:01.266
3개로 하시면 볼륨 좋고, 보기 좋게
나옵니다만 익히기가 조금 애매하다는 거.

00:02:01.458 --> 00:02:05.211
아마 감독님께서 제시된 팬의
개수를 정해주셔서 주실 거예요.

00:02:05.238 --> 00:02:06.969
저라면 4개 드립니다.

00:02:07.228 --> 00:02:12.584
정량 사용하시오. 배합표 보니까
웬 재료가 이렇게 많아?

00:02:12.684 --> 00:02:17.880
재료비 셉니다. 그나마 이번에

재료비 좀 줄었어요.

00:02:17.980 --> 00:02:25.876
비싸다고 하는 호두, 오렌지필, 그다음에
건포도, 체리가 반으로 줄었습니다.

00:02:25.976 --> 00:02:30.551
여러분, 건더기 양이 줄면,
후르츠 파운드에서 건더기 양이 줄면

00:02:30.578 --> 00:02:32.688
제품에 어떤 영향을 미칠까요?

00:02:33.131 --> 00:02:37.858
또 설명 길어진다, 짧게 가기로 했는데.

00:02:37.958 --> 00:02:41.862
미안합니다, 팽창력이 좀 좋다는 것만
드리고 지나가도록 하겠습니다.

00:02:41.962 --> 00:02:44.083
재료 한번 검토해 드리겠습니다.

00:02:44.110 --> 00:02:46.792
이건 박력분이죠?

00:02:46.965 --> 00:02:50.729
이렇게 무식한 그릇에 담아놔서 정말
죄송합니다만 어쩔 수 없었어요.

00:02:50.829 --> 00:02:52.182
한 쟁반에 담느라고.

00:02:52.282 --> 00:02:53.311
설탕입니다.

00:02:53.411 --> 00:02:55.077
그다음에 이건 뭐예요? 체리죠.

00:02:55.177 --> 00:02:58.798
이건 계란입니다. 계란 양이
약 500g 정도 되기 때문에,

00:02:58.898 --> 00:03:01.965
8개에서 8개 사이 조절하시면 되겠습니다.

00:03:02.065 --> 00:03:05.455
그다음에 얘는 뭘까요? 소금입니다.
적은 양의 소금.

00:03:05.555 --> 00:03:08.766
이거는 뭘까요? 분말, 바닐라 향입니다.

00:03:08.866 --> 00:03:13.053
이건 뭘까요? 베이킹 파우더,
이건 빠지면 안 됩니다.

00:03:13.153 --> 00:03:14.560
반드시 들어갑니다.

00:03:14.660 --> 00:03:17.606
그다음에 이건 뭘까요?
마가린이네요, 마가린.

00:03:17.706 --> 00:03:20.544
이건 뭘까요?
이거 우유입니다.

00:03:20.644 --> 00:03:24.075
이건 뭘까요?
이거 술, 럼주입니다.

00:03:24.175 --> 00:03:27.367
이따 홀딱 마시고 없어지면
제가 먹은 겁니다.

00:03:27.467 --> 00:03:30.328
그다음에 이건 뭘까요?
이거 건포도.

00:03:30.428 --> 00:03:33.980
오렌지필, 호두분태 나와 있습니다.

00:03:34.080 --> 00:03:36.728
재료 설명드렸죠?
이렇게 많이 들어갑니다.

00:03:36.828 --> 00:03:40.390
이것을 가지고 이제
만들어보도록 할 겁니다.

00:03:40.490 --> 00:03:44.470
작업하실 때 제가 다시
한번 설명은 드리겠지만,

00:03:44.570 --> 00:03:49.327
일단 시작하면 여러분 이제 재료
계량 3개 검사받으시고 나서는

00:03:49.427 --> 00:03:52.877
정리를 하십니다.
정리하실 때 어떻게 정리하십니까?

00:03:52.977 --> 00:03:57.824
이 밀가루에 바닐라향과 베이킹파우더 넣어서
체 쳐넣는 준비하시고, 섞어주시고.

00:03:57.924 --> 00:03:59.383
어떻게? 한번 해볼까요?

00:03:59.483 --> 00:04:01.137
이렇게 섞고, 이렇게 섞고.

00:04:01.237 --> 00:04:06.069
그다음에 설탕 나누시고, 그다음에
계란 노른자, 흰자 분리하시고.

00:04:06.169 --> 00:04:13.650
그다음에 이 사이즈에 맞춰서 체리를
잘라주시든가 다져주시면 되겠습니다.

00:04:13.750 --> 00:04:18.175
전 작업이 굉장히 많아요.
전 작업 다시 한 번 말씀 드립니다.

00:04:18.275 --> 00:04:19.677
이것만 기억하시면 돼요.

00:04:19.777 --> 00:04:21.506
가루끼리 체 친다.

00:04:21.606 --> 00:04:26.021
설탕을 약 6대 4의 비율로 나누시면 더욱 좋아요.
6대 4로 나눈다.

00:04:26.121 --> 00:04:28.738

그다음에 계란을 노른자와 흰자로 분리하다.

00:04:28.838 --> 00:04:31.251
노른자와 흰자로 분리할 때
여러분 어떻게 하십니까?

00:04:31.351 --> 00:04:33.905
절대 흰자에 노른자가 들어가면 안 되죠?

00:04:34.005 --> 00:04:36.452
이 체리, 이거 다진다.

00:04:36.552 --> 00:04:41.014
여기까지 하고 제가 다시
보여드리도록 하겠습니다.

00:04:41.114 --> 00:04:43.482
네, 반죽을 시작해보도록 하겠습니다.

00:04:43.582 --> 00:04:47.187
이게 변립법이지만 사실은
복합법이라고 할 수 있어요.

00:04:47.287 --> 00:04:53.906
크림법과 변립법의 합친,
그래서 크림법부터 먼저 가야 됩니다.

00:04:54.006 --> 00:04:56.586
여러분, 제가 뭐를 준비해놨나 봐 주세요.

00:04:56.686 --> 00:04:58.902
계란을 노른자와 흰자로 분리했죠?

00:04:59.002 --> 00:05:06.587
그다음에 설탕을 나눴습니다. 설탕을
60%를 머랭용으로 40%를 크림법용으로.

00:05:06.687 --> 00:05:12.181
그다음에 재료 다져 놓은 거 봐주세요.
재료를 체리와 다져서 섞었고요.

00:05:12.281 --> 00:05:15.958
호두는 원래 오븐에 살짝 구워서
써야 하는 건데 바쁘니까,

00:05:16.058 --> 00:05:17.932
여러분이 시험 보러 가서는 그냥 하시고요.

00:05:18.032 --> 00:05:22.080
집에서 하실 때는 약간
구워 쓰시면 되겠습니다.

00:05:22.180 --> 00:05:23.211
준비됐죠?

00:05:23.311 --> 00:05:24.713
이쪽에 술 준비되어 있고.

00:05:24.813 --> 00:05:27.948
체쳐놨는데 제가 좀 번거로워서
체 치는 시간,

00:05:28.048 --> 00:05:29.748
여기서 보여드리지 않으려고
미리 체 쳐놨지,

00:05:29.848 --> 00:05:34.166
사실은 여기서 맨 마지막에

체 쳐서 직접 섞으셔도 됩니다.

00:05:34.266 --> 00:05:37.272
여러분, 제가 반죽을 시작해보도록 합니다.

00:05:37.372 --> 00:05:44.176
지금 노른자용 설탕에 소금을 넣겠습니다.
같이 정리가 됐고.

00:05:44.276 --> 00:05:48.449
준비됐죠?
크림화 시키도록 하겠습니다.

00:05:48.549 --> 00:05:50.922
기어 1단으로 해서 어느 세월에 하겠어요?

00:05:51.022 --> 00:05:53.574
기어 2단 정도 들어갑니다.

00:05:53.674 --> 00:05:56.858
기어 2단 들어가십니다.
기어 2단.

00:05:56.958 --> 00:05:59.846
이때 편안하게 쉽게 쉽게 하셔도 돼요.

00:05:59.946 --> 00:06:02.871
이렇게 하시면서 마요네즈 상태,
무슨 상태?

00:06:02.971 --> 00:06:04.661
마요네즈 포마드 상태라고 하죠.

00:06:04.761 --> 00:06:10.047
이 포마드 상태에서 설탕 들어가는데,
이때 설탕을 좀 한꺼번에 넣지 마시고.

00:06:10.147 --> 00:06:16.885
40% 이기는 합니다만, 한 2번 정도에
나누어서 섞어주시면 되겠어요.

00:06:17.813 --> 00:06:22.262
2단 속도 정도 들어가시면 됩니다.

00:06:22.814 --> 00:06:31.964
계속 저으시고, 저으시다가 이 설탕이
충분히 섞였고 녹았다 싶으시면

00:06:32.064 --> 00:06:34.247
이제 설탕이 다 들어갑니다.

00:06:34.347 --> 00:06:38.243
이 설탕이 참 녹는 게 쉽지 않아요.
해보시면 아시겠지만,

00:06:38.343 --> 00:06:43.225
특히 겨울에는 이게 안 녹습니다.
이럴 때는 이 상태에서 뜨거운 물에 살짝

00:06:43.325 --> 00:06:48.240
댔다 뗐다 댔다 뗐다 하면서 뜨거운 물에
살짝 대면서 하시면,

00:06:48.340 --> 00:06:51.846
이 온도가 높아지면서 설탕을
녹이시는 게 용이해요.

00:06:51.946 --> 00:06:54.783

그런데 이 자체로는 절대
설탕이 녹지 않죠?

00:06:54.883 --> 00:06:58.370
노른자가 들어가야 녹죠.
그런데 노른자의 수분이 몇 퍼센트예요?

00:06:58.470 --> 00:07:02.526
50%밖에 안 되니까 얘가
다 들어가도 어느 정도 파워가 없이는

00:07:02.626 --> 00:07:04.448
절대 이 설탕이 녹지 않아요.

00:07:04.548 --> 00:07:07.718
노른자를 넣으시면서
1, 2개씩 넣으시면서도,

00:07:07.818 --> 00:07:12.605
진짜 있는 힘을 다해서 최선을
다해서 죽기 살기로,

00:07:12.705 --> 00:07:14.789
네가 죽나 내가 죽나 하시면서.

00:07:14.889 --> 00:07:20.887
설탕 들어간 상태죠?
2개 정도 넣고 섞겠습니다.

00:07:22.409 --> 00:07:25.376
만약에 설탕이 안 녹으면 제품이
어떻게 나온다 그랬어요?

00:07:25.476 --> 00:07:29.445
맨 윗부분에 하얗게 깨가 뜬다 그랬죠?
점점점.

00:07:29.545 --> 00:07:33.682
깨가 떠서 떨어진다기 보다는
휘핑력이 부족하기 때문에

00:07:33.782 --> 00:07:38.585
팽창력에 영향을 주니까 설탕도 녹이고,
휘핑도 충분히 해야 된다는 거.

00:07:38.685 --> 00:07:44.322
이런 거 하실 때 아무리 힘들어도
감독이 지나간다, 어떻게 해야돼?

00:07:46.274 --> 00:07:49.788
아무것도 전혀 힘들지
않다는 표정을 지으면서.

00:07:49.888 --> 00:07:55.619
간 다음에 어떻게 해야 돼?
이렇게 막 열심히 하시면서.

00:07:55.719 --> 00:08:01.746
이렇게 열심히 저으시면서
설탕을 끝까지 녹여주시면서

00:08:01.846 --> 00:08:05.571
이 노른자를 2개 정도
넣으시면서 충분히 크림화시켜서

00:08:05.671 --> 00:08:11.615
콜드크림 같은 농도의
그런 충분한 크림화시킨 반죽을,

00:08:11.715 --> 00:08:15.476
크림법 반죽으로 된 반죽형
반죽을 만들어보세요.

00:08:15.576 --> 00:08:16.844
저 열심히 해갖고 올게요.

00:08:16.944 --> 00:08:21.420
제가 정말 죽기 살기로,
저 죽는 줄 알았어요.

00:08:21.520 --> 00:08:25.687
정말 애썼어요, 저.
보십시오, 이런 상태.

00:08:25.787 --> 00:08:28.574
이 반죽 상태를 굉장히
보시고 싶어 하시더라고요.

00:08:28.674 --> 00:08:32.193
제 동영상을 보면서
이 반죽 상태가 잘 안 보여요.

00:08:32.293 --> 00:08:36.767
잘 보여드립니다.
이 끈적끈적한 이 콜드크림 상태.

00:08:36.867 --> 00:08:40.458
약간 뭐랄까요? 조금
되직한 콜드크림 상태.

00:08:40.558 --> 00:08:46.241
죽이죠?
제가 이 마른 장작이, 죽입니다.

00:08:46.341 --> 00:08:47.545
올려왔습니다.

00:08:47.645 --> 00:08:50.084
그 사이에 제가 머랭도 올려 왔습니다.

00:08:50.184 --> 00:08:55.543
제가 머랭 올리는 거는 뭐랄까,
롤케이크에서나 소프트롤이라든가

00:08:55.643 --> 00:08:58.732
이런 데서 많이 보여드리는데,
다쿠아즈에서도 보여드리고,

00:08:58.832 --> 00:09:02.952
마카롱에서도 100% 올리는 거 보여드리는데,
쉬폰 케이크에서도 보여드려요.

00:09:03.052 --> 00:09:07.515
이따가 제가 쉬폰 케이크 할 때
그때 머랭 올리는 거 보여드릴게요.

00:09:07.615 --> 00:09:09.481
또 한번 서비스 하겠습니다.

00:09:09.581 --> 00:09:11.616
그런데 오늘은 이것만큼은 그냥 갈게요.

00:09:11.716 --> 00:09:14.547
이거 한 80%에서 90%
올리면 된다고 말씀드렸는데요.

00:09:14.647 --> 00:09:18.030
솔직히 80%나 90%나 상관없어요.

00:09:18.130 --> 00:09:20.285
봐주세요, 농도가 이렇습니다.

00:09:20.385 --> 00:09:25.798
꼬리가 이렇게 달랑달랑,
꼬리 죽이지 않습니까? 이 꼬리.

00:09:25.898 --> 00:09:30.882
85% 정도 되는 상태입니다, 이거.

00:09:30.982 --> 00:09:36.231
설탕이 많기 때문에 상당히 이게 걸쭉하죠?
좋습니다.

00:09:36.331 --> 00:09:39.659
머랭 올리실 때 설탕 너무 늦게
들어가면 머랭에 설탕 안 녹아요.

00:09:39.759 --> 00:09:44.361
차라리 자신 없으면 처음부터,
우선 60% 많이 넣으시면 좋아요.

00:09:44.461 --> 00:09:50.943
머랭 올렸고요. 이 상태,
이게 지금 약 80%와 90% 사이?

00:09:51.043 --> 00:09:53.035
꼬리가 위로는 안 설 것 같죠?

00:09:53.135 --> 00:09:55.683
이러니까 80% 상태에서
90% 상태입니다.

00:09:55.783 --> 00:09:57.813
이렇게 머랭 올려왔습니다.

00:09:57.913 --> 00:10:02.568
이게 혼합하는 것만 말씀드리면 되겠습니다.
다 왔어요, 힘내십시오.

00:10:02.668 --> 00:10:04.769
이게 메인 그릇이에요.
메인 반죽입니다.

00:10:04.869 --> 00:10:07.186
메인 반죽에.

00:10:08.796 --> 00:10:14.867
이 순서는 사실 그렇게 썩 중요한 건
아닌데, 순서는 저는 이렇게 합니다.

00:10:14.967 --> 00:10:18.055
아무 문제없어요.
건더기가 두 가지가 보이죠?

00:10:18.155 --> 00:10:23.334
이 재료에 체 친 가루를 넣어도 좋고,

00:10:23.434 --> 00:10:28.190
좋으나 저는 사실 이런 거
할 때는 워낙 소량 들어갈 건데

00:10:28.290 --> 00:10:31.489
조금 더 약간 반죽에 어떤 뭐라 그럴까요?

00:10:31.589 --> 00:10:35.653
이 자체 밀가루를 쓰는 것보다 여분의
밀가루, 쓸 수 있습니다 여러분.

00:10:35.753 --> 00:10:38.963
더 달라고 하시면 거기 강력분 통에서
조금 떠올 수도 있고,

00:10:39.063 --> 00:10:43.143
만약에 감독님이 좀 엄해 보여,
왠지 좀 감독님이 눈치가 보여,

00:10:43.243 --> 00:10:47.880
말 한 마디 붙이기가 어려울 것 같아,
그러면 그냥 이거를 쓰십시오.

00:10:47.980 --> 00:10:49.707
이렇게.

00:10:49.807 --> 00:10:55.437
그런데 나는 굉장히 한 미모 해,
왠지 나는 미소가 아름다운 여자야.

00:10:55.537 --> 00:10:57.750
감독님 남자라 나 통할 것 같아.

00:10:57.850 --> 00:11:02.952
"밀가루 좀 갖다 쓰겠습니다"
이렇게 말씀하시면 다 넘어갑니다.

00:11:03.052 --> 00:11:04.995
저는 그랬었어요.

00:11:05.095 --> 00:11:09.147
여기에 여분의 밀가루를
좀 쓰시고 넣으시기 직전에,

00:11:09.247 --> 00:11:11.742
넣으시기 직전에 밀가루를
넣으셔야 된다는 거.

00:11:11.842 --> 00:11:15.068
이거를 또 손으로 막 비빈다?
막 비비면 어떻게 돼?

00:11:15.168 --> 00:11:17.650
도로 물 돼 버리잖아,
스며들어 버리잖아.

00:11:17.750 --> 00:11:25.726
이렇게 그냥 적당히 슬슬슬,
너무 많이 하지 마시고 그냥 적당히.

00:11:25.826 --> 00:11:30.700
견과류가 충전물이 좀 코팅,
밀가루 위에서 코팅되는 이런 기분?

00:11:30.800 --> 00:11:34.792
이런 기분으로 이렇게 약간
흰 상태가 머물러 있어요.

00:11:34.892 --> 00:11:38.501
완전히 먹지 않은 상태에서
과감하게 들어갑니다, 이렇게.

00:11:38.601 --> 00:11:40.833
넣으시고.

00:11:40.933 --> 00:11:43.810
건더기 들어갔고.

00:11:43.910 --> 00:11:49.116
들어갔으니까 지금부터 얘는
할 일이 없는 아이죠?

00:11:52.633 --> 00:11:55.596
건더기 들어갔습니다.

00:11:55.696 --> 00:12:00.611
재료 섞을 때, 가루 섞을 때는
행주가 없어야 잘 돌아갑니다, 그릇이.

00:12:00.711 --> 00:12:05.345
건더기 들어갔고.

00:12:05.445 --> 00:12:09.318
그다음에 어떤 분들은 밀가루 섞으시고,
머랭 섞으시는 분들도 있는데,

00:12:09.418 --> 00:12:12.679
저는 밀가루 섞을 때
잘 안 섞여, 되직해서 이게.

00:12:12.779 --> 00:12:15.571
별로 순서가 중요하지 않아,
점수하고 상관없어.

00:12:15.671 --> 00:12:22.946
좀 다음에 들어갈 밀가루가
잘 섞이기 위해서 머랭을 먼저 섞겠습니다.

00:12:23.046 --> 00:12:28.862
한 반 정도? 반 정도?

00:12:32.410 --> 00:12:34.832
제가 약간 feel 받았어요.

00:12:34.932 --> 00:12:38.741
이제 긴장도 안 되고,
여러분하고 노는 기분 듭니다.

00:12:38.841 --> 00:12:41.103
원래도 잘 놀지만.

00:12:41.203 --> 00:12:44.225
머랭 섞였어, 잘 했어.

00:12:44.325 --> 00:12:50.743
밀 들어갑니다. 여기서 바로
체 쳐도 된다 그랬어요, 이렇게.

00:12:50.843 --> 00:12:55.330
저는 체쳐 놨으니까 바로 섞겠습니다.

00:12:57.293 --> 00:13:00.036
섞겠습니다.
이런 거 섞으실 때,

00:13:00.136 --> 00:13:03.235
이렇게 이렇게, 이렇게
이렇게, 이렇게 이렇게.

00:13:03.335 --> 00:13:09.561
그릇 돌리면서 이렇게 나무 주걱으로
하시는 게 사실은 원칙이죠.

00:13:09.661 --> 00:13:13.959
그런데 설거지 많이 나오는 것도 일이야,
시험장에서.

00:13:14.059 --> 00:13:17.135
그리고 나무 주걱이 물론 준비되어 있죠?
시험장마다.

00:13:17.235 --> 00:13:19.991
그런데 이렇게 나무 주걱이
꼭 있어야 되는 건 아니야.

00:13:20.091 --> 00:13:22.349
바빠 죽겠을 때는
그냥 알뜰 주걱으로 하나로.

00:13:22.449 --> 00:13:26.756
저는 알뜰 주걱을 사랑합니다.
늘 옆에 끼고 자요.

00:13:26.856 --> 00:13:30.471
그렇게 마음 편안한지 몰라.
이거 하고 또 뭐하고 같이 자는 줄 아세요?

00:13:30.571 --> 00:13:33.650
밀대 뭐 이런 거, 머리맡에 놓고 자.

00:13:33.750 --> 00:13:36.309
호신용으로도 좋아 이런 거 아주.

00:13:36.409 --> 00:13:42.867
이런 거 옆에 놓고 건머밀, 좋죠?

00:13:43.585 --> 00:13:48.210
그다음에 밀가루가 슬쩍 보여도
괜찮고, 안 보여도 괜찮고.

00:13:48.310 --> 00:13:52.270
이쯤에서 뭐 들어갑니까?
물 들어갑니다.

00:13:55.070 --> 00:14:00.488
여러분, 제가 뭔가 지금 빠뜨린 거 보셨어요?
호두 안 넣었죠?

00:14:00.588 --> 00:14:04.173
호두 안 넣었잖아요.
언제 넣으면 돼?

00:14:04.273 --> 00:14:07.974
아까 건더기 넣을 때 넣었어야지.
지금 넣으면 안 될까요?

00:14:08.074 --> 00:14:11.879
왜 안돼, 얘는 어차피 수분이
없으니까 얘는 그냥 들어가면 됩니다.

00:14:11.979 --> 00:14:14.585
이렇게 아무 때나.

00:14:14.685 --> 00:14:19.678
아까 체리 들어갈 때 같이
들어가도 되고 어차피 럼에 절인,

00:14:19.778 --> 00:14:24.935
아까 살짝 럼에 절여 놨던,
한 숟가락 정도 넣어서 과일 절였잖아요?

00:14:25.035 --> 00:14:28.064
럼 나머지 여기 남아 있잖아요?

00:14:28.789 --> 00:14:32.035
호두는 안 넣고 절이죠, 호두는.

00:14:32.135 --> 00:14:34.241
구웠잖아요, 원래는?

00:14:34.341 --> 00:14:40.200
이쯤에서 이것도 이따 되기 좋으면
들어갈 건데, 다 들어갔어요.

00:14:40.300 --> 00:14:43.646
마지막 머랭 들어가겠습니다.

00:14:43.746 --> 00:14:49.539
이야기 했죠 처음에?
머랭만 잘 올리고, 좀 힘만 있으면

00:14:49.639 --> 00:14:53.675
얘는 정말 순서만 외우시면 돼.

00:14:53.775 --> 00:14:56.248
들어갑니다.

00:14:57.614 --> 00:15:02.179
시험 시간도 뭐 그다지 충분하고.

00:15:02.575 --> 00:15:04.983
이렇게.

00:15:05.792 --> 00:15:10.205
참 쉽죠?
이게 순서만 외우시면 되는데.

00:15:10.305 --> 00:15:12.498
그런데 좀 힘이 달려.

00:15:12.598 --> 00:15:15.841
제가 이야기했죠?
시험장 가면 없던 괴력이 나온다고.

00:15:15.941 --> 00:15:20.337
내가 그런 힘을 가진 줄 예전에
몰랐어 하는 힘이 나옵니다.

00:15:20.437 --> 00:15:23.073
이렇게.

00:15:23.173 --> 00:15:26.403
되기가 이렇습니다.

00:15:26.503 --> 00:15:29.514
이게 건더기만 안 들어갔지
사실 파운드 반죽이잖아요?

00:15:29.614 --> 00:15:32.170
제가 뭐 안 넣었어요?
럼 안 넣었죠, 럼.

00:15:32.270 --> 00:15:34.083
이 럼이 들어갑니다.
이렇게.

00:15:34.183 --> 00:15:39.011
그런데 솔직히 말씀드려서
내가 힘이 좀 달려서

00:15:39.111 --> 00:15:43.891
조금 노른자 상태가 크림법 상태가
안 좋으면 너무 질어질 것 같으면,

00:15:43.991 --> 00:15:48.032
팽창력이 좀 안 좋아요.
다시 말해 비중이 무겁단 이야기잖아요.

00:15:48.132 --> 00:15:51.444
그러니까 건더기가 들어가기 전 상태의
비중이 무겁다는 이야기예요.

00:15:51.544 --> 00:15:53.437
이럴 때는 왜 비중이 무거웠어요?

00:15:53.537 --> 00:15:58.487
노른자, 크림법 시킬 때
버터 크림화 시키고, 설탕 넣고,

00:15:58.587 --> 00:16:01.366
노른자 넣고 할 때 좀 힘이 달려,

00:16:01.466 --> 00:16:04.338
그럴 때는 이렇게 풍성한 크림이
안 만들어지게 되어 있거든요.

00:16:04.438 --> 00:16:07.577
거기다가 이 럼까지 다 넣어버리고
나면 제가 해 보니까,

00:16:07.677 --> 00:16:09.856
너무 비중이 무거워져서 반죽이 질어져.

00:16:09.956 --> 00:16:12.170
반죽이 질어지면 팽창력이 떨어져요.

00:16:12.270 --> 00:16:15.161
오븐에 들어가서 오븐 스프링이
안 생기더라 이거예요.

00:16:15.261 --> 00:16:20.829
또 이게 들어가야 맛은 좋아.
술 냄새 폴폴 나야 과일 케이크는 맛있어요.

00:16:20.929 --> 00:16:24.049
술 냄새 안 나면 안 된다,
진짜 비쌀수록 좋아.

00:16:24.149 --> 00:16:29.920
이렇게 술을 넣어서 약간의 되기 조절도 하고
맛도 좋고 과일향도 살리고,

00:16:30.020 --> 00:16:33.793
아까 럼을 재료에 약간
넣어서 절였었잖아요?

00:16:33.893 --> 00:16:39.012
제가 배 먹었었는데 체리하고,
오렌지필하고 건포도하고

00:16:39.112 --> 00:16:45.113
조금 넣어서 조목조목 해 놓는 거,
말 안 해도 알죠? 아실 거야 이제.

00:16:45.213 --> 00:16:47.426
이렇게 해서 되기가 됐다는 말이에요.

00:16:47.526 --> 00:16:52.024
이 정도면 저는 좋아, 아주 죽여.
너무 죽여.

00:16:52.124 --> 00:16:58.415
마지막 남은 럼은 어떻게 할까?
카메라 지나가고 나면 제가.

00:16:58.515 --> 00:17:02.570
이 술 감독님 보면 어떻게 이거?
감독님이 보면? 어떻게 해야 돼 이거?

00:17:02.670 --> 00:17:04.109
어떻게 해야 돼? 이렇게.

00:17:04.209 --> 00:17:07.306
센스쟁이, 센스쟁이.

00:17:07.406 --> 00:17:16.417
제가 이거 파운드 틀 4개에 깔끔하게 얘쁘게
똑같이 4개로 팬닝에서 오겠습니다.

00:17:16.517 --> 00:17:18.610
여러분, 팬닝을 했습니다.

00:17:18.710 --> 00:17:23.246
4개로 팬닝을 했어요, 4개로.
3개로 하기에는 조금 많고,

00:17:23.346 --> 00:17:26.538
4개로 하기에는 조금 작지만
굽는 시간 감안해서

00:17:26.638 --> 00:17:30.680
이 정도의 양이면 30분에서
넉넉히 한 40분 정도면

00:17:30.780 --> 00:17:35.499
얘가 살짝 터지면서 색깔 예쁘게
갈색으로 잘 들 수가 있을 것 같습니다.

00:17:35.599 --> 00:17:39.505
저는 4개의 파운드 틀로 했는데
원형 틀 가능하다는 거 말씀드리고요.

00:17:39.605 --> 00:17:42.861
오븐에 넣도록 하겠습니다.
오븐으로 가시죠.

00:17:42.961 --> 00:17:45.031
오븐 온도 한번 확인하도록 하겠습니다.

00:17:45.131 --> 00:17:52.225
오븐 온도 위에 불 180,
아래 불 170에 지금 세팅 되어있고,

00:17:52.325 --> 00:17:56.902
넣도록 하겠습니다.
이때는 철반 받치지 마시고 4개를,

00:17:57.002 --> 00:18:00.935
간격 벌려서 이렇게.

00:18:09.797 --> 00:18:14.155
한 3, 40분 어디 갔다 오시는데
멀리 가시면 안 돼요.

00:18:14.255 --> 00:18:15.532

꼭 와야 돼요. 큐!

00:18:15.632 --> 00:18:18.487
여러분 시간 다 됐어요.
어디 갔다 오셨어요?

00:18:18.587 --> 00:18:20.879
냄새가 여기 죽이는데.

00:18:20.979 --> 00:18:24.087
과일 케이크는 정말 너무너무
맛있는 것 같아요.

00:18:24.187 --> 00:18:27.717
제가 또 호두를 좋아하잖아요.
이 노안, 노안 예방 최고잖아요.

00:18:27.817 --> 00:18:31.467
이 동안의 비결, 호두입니다.
호두 되게 많이 들어갔죠?

00:18:31.567 --> 00:18:36.070
여기 보시면 한 38분에서
39분 넘어가고 있어요.

00:18:36.170 --> 00:18:39.087
40분쯤 구웠는데 어떻게 됐을까요?

00:18:39.187 --> 00:18:43.025
보여드릴게요.
한번 보세요.

00:18:50.739 --> 00:18:55.700
이 자연스러움, 이 내추럴 함.
너무 멋지지 않습니까?

00:18:55.800 --> 00:18:58.613
보여드릴게요.

00:19:02.557 --> 00:19:09.944
보세요, 여러분께서 좀 이렇게 하실 수
있으면 이게 정말 몇 점 자리일까?

00:19:10.044 --> 00:19:15.044
정말 대단합니다. 지금 한 40분
정도 구워서 굉장히 뜨거운데,

00:19:15.144 --> 00:19:16.683
한번 위에 색깔 보여드릴까요?

00:19:16.783 --> 00:19:22.453
갈색 들었죠? 터짐도 굉장히
자연스럽게 내추럴하다니까, 내추럴.

00:19:22.553 --> 00:19:25.203
그런데 굉장히 자연스럽게 터지죠?

00:19:25.303 --> 00:19:27.565
이 파운드케이크는 일부러
아름답게 터트리지만,

00:19:27.665 --> 00:19:29.717
얘는 자연스러움이 좋은 것 같아요.

00:19:29.817 --> 00:19:34.611
그런데 주의하실 점은 구우실 때
터져야 되는 게 정상이라는 거죠.

00:19:34.711 --> 00:19:37.316
그러면서 이게 굉장히 반죽이
좋을 때 터집니다.

00:19:37.416 --> 00:19:39.963
그리고 반죽이 농도가
안 맞거나, 비중이 안 맞거나,

00:19:40.063 --> 00:19:45.356
반죽 온도가 안 맞거나 이렇게 되면
여러분께서 이게 잘 터지지 않아요.

00:19:45.456 --> 00:19:51.404
그래서 이 터지는 게 정상인데
안 터진다고 해서 떨어지는 건 아닙니다만

00:19:51.504 --> 00:19:53.342
자연스럽게 터지는 제품이 좋다.

00:19:53.442 --> 00:19:58.873
그런데 터졌을 때는 또 이렇게 약간
터진 부위가 갈색이 들어가는 게 좋다.

00:19:58.973 --> 00:20:04.066
그래야 나중에 식으면서 오그라들지
않는다, 이런 이야기가 되겠습니다.

00:20:04.166 --> 00:20:07.062
굉장히 자연스러운 색깔이
들었고 너무 마음에 드는데,

00:20:07.162 --> 00:20:08.422
한번 빼보겠습니다.

00:20:08.522 --> 00:20:11.884
이렇게 빼서, 이렇게 빼서.

00:20:11.984 --> 00:20:15.119
제출하실 때는 여기 종이 1장
까시고 제출하는 거 아시죠?

00:20:15.219 --> 00:20:19.145
아예 종이 1장 깔아 두시고 이렇게.

00:20:20.591 --> 00:20:24.280
그런데 그 종이 아깝다고
깔지 말라는 감독님도 있다?

00:20:24.380 --> 00:20:29.152
그럴 때는 "네, 알겠습니다"하고
씩 웃으시면 되는 거예요.

00:20:29.252 --> 00:20:34.575
그런 거 가지고 표정 바꾸지 마시고,
항상 행복하게.

00:20:34.675 --> 00:20:39.084
내 제품을 만들어 놓고,
내 새끼 만들어 놓고 꼭 이렇게 나가실 때

00:20:39.184 --> 00:20:44.635
이러시는 분들이 있는데,
제가 하나 팁을 드리겠습니다.

00:20:44.735 --> 00:20:48.725
내 자식을 놓고 나갈 때는 항상
감독님과 눈을 마주칩니다, 1번.

00:20:48.825 --> 00:20:52.844
아주 만족스러운 표정을 짓는다.

00:20:52.944 --> 00:20:56.361
어찌 됐든 스스로 만족하는 모습을
보여주시는 게 좋습니다.

00:20:56.461 --> 00:21:01.869
그렇다고 해서 안 되는 건 아닙니다만
이왕이면 행복한 모습을 지으면서

00:21:01.969 --> 00:21:05.742
얼마나 애써서 만들어 놓은
내 새끼에요, 내 자식이니까

00:21:05.842 --> 00:21:09.306
정말 수고했다는 마음을
갖고 힘 발휘하라고,

00:21:09.406 --> 00:21:12.230
마지막 힘 발휘하라고 이야기하면서
오늘의 과일 케이크는

00:21:12.257 --> 00:21:14.912
여기서 완성하도록 하겠습니다.