

WEBVTT

00:00:10.712 --> 00:00:13.514
안녕하세요?
마데라 컵케이크입니다.

00:00:13.614 --> 00:00:17.110
여러분, 이름 생소하시죠?
머핀입니다.

00:00:17.210 --> 00:00:21.068
그것도 와인머핀입니다.
많이 드시면 취할까요?

00:00:21.168 --> 00:00:27.276
그렇지는 않습니다. 냄새가 뭐 약간,
약간 저 개인적으로 아주 좋아합니다.

00:00:27.376 --> 00:00:32.559
우리 수검자 유의사항 한번 볼까요?

00:00:32.659 --> 00:00:34.461
시험 시간 2시간입니다.

00:00:34.561 --> 00:00:40.420
계량 시간 9분, 반죽 온도 24도,
크림법으로 제조하시고요.

00:00:40.520 --> 00:00:46.490
팬닝하시고요, 적포도주 풍당을 1회
바르시오, 이렇게 되어있습니다.

00:00:46.590 --> 00:00:51.946
적포도주 풍당 1회,
이 부분 굉장히 중요합니다.

00:00:52.046 --> 00:00:56.846
이 크림법으로 반죽하는 거,
우리 쿠키에서 한번 해본 적 있는데,

00:00:56.946 --> 00:00:59.971
이 종목은 수작업으로
하셔라라는 말이 없어요.

00:01:00.071 --> 00:01:03.692
따라서 우리는 기계로 하겠습니다,
기계로.

00:01:03.792 --> 00:01:08.170
약간 계량양이 많아서 분리,
분리라는 말 아시죠?

00:01:08.270 --> 00:01:13.029
노른자가 들어갔을 때는 분리가
안 일어나는데 전란이 들어갈 때는

00:01:13.129 --> 00:01:15.914
분리가 잘 됩니다.
순두부처럼 되는 거 아시죠?

00:01:16.014 --> 00:01:18.828
그래서 기계로 치게 됩니다.
그것도 고속으로.

00:01:18.928 --> 00:01:20.411
재료 소개하겠습니다.

00:01:20.511 --> 00:01:22.432

박력분 사용하시고요.

00:01:22.532 --> 00:01:26.995

버터, 버터 아니죠.
버러입니다, 버러.

00:01:27.095 --> 00:01:29.356

설탕, 그다음에 호두.

00:01:29.456 --> 00:01:34.367

건포도, 적포도주, 훌쩍 마시지 마세요.

00:01:34.467 --> 00:01:35.785

달걀입니다.

00:01:35.885 --> 00:01:39.475

소금, 그다음에 베이킹파우더 들어갑니다.

00:01:39.575 --> 00:01:45.995

이 재료를 가지고 우리가 머핀,
마데라 컵케이크를 만들어보도록 하겠습니다.

00:01:46.095 --> 00:01:51.402

여러분, 반죽하기 전에 적포도주
풍당을 한번 만들어보겠습니다.

00:01:51.502 --> 00:01:54.852

적포도주 풍당, 글레이지를 만들라는 뜻인데

00:01:54.952 --> 00:01:59.367

그전에 이 마데라 컵케이크에는
충전물이 들어가죠?

00:01:59.467 --> 00:02:02.858

이 중에서 또 과일이 보입니다.
건포도가 보이죠?

00:02:02.958 --> 00:02:09.913

약간 이 와인을 살짝 한 숟가락만
덜어서 과일의 향이 살아날 수 있게

00:02:10.013 --> 00:02:16.394

많이 하지 마시고요. 한 숟가락 정도만
넣어서 살짝 이렇게 적셔 주세요.

00:02:16.494 --> 00:02:19.325

물론 시간이 조금 더 필요하다면
30분 이상 재어 놓는다면

00:02:19.425 --> 00:02:24.887

더욱더 건포도의 향이 살아나겠지만
시간 관계상 이렇게만 해줘도 좋을 것 같습니다.

00:02:24.987 --> 00:02:30.992

호두는 180도 오븐에서 살짝 5분 정도
구웠다 사용하시는 게 물론 원칙인 거

00:02:31.092 --> 00:02:33.626

여러분 다 아실 거라고 제가 믿습니다.

00:02:33.726 --> 00:02:37.592

그러나 저희가 시간에 쫓기는
수험생인 거 알고 계시죠?

00:02:37.692 --> 00:02:40.657

이럴 때는 그냥 생략하고 갑니다.

00:02:40.757 --> 00:02:45.917

08_[제과] 마데라 케이크

물론 오븐에 구웠다 빼는 동작은
확실히 맞는 동작입니다만,

00:02:46.017 --> 00:02:48.678
시험 점수와는 상관이 없습니다.

00:02:48.778 --> 00:02:53.553
그다음, 적포도주 풍당
만드는 법 보시겠습니다.

00:02:53.653 --> 00:03:00.590
저울에 20g을 정확하게 덜어주세요.

00:03:00.690 --> 00:03:04.350
저울에 20g의 적포도주를
정확하게 덜어주세요.

00:03:04.450 --> 00:03:09.368
이 포도주, 배합표 내에 있는
적포도주를 사용하셔도 됩니다.

00:03:09.468 --> 00:03:14.172
이게 지금 120g인데 100g 쓰시고,
20g은 쓰셔도 괜찮습니다.

00:03:14.272 --> 00:03:19.251
그러나 만약에 감독님께서 이거 쓰지 말고,

00:03:19.351 --> 00:03:24.954
재료 계량 외에 포도주를 쓰라고
하시면 그걸 가져다 쓰세요.

00:03:25.054 --> 00:03:26.990
꼭 이거로 해야 되는 것만은 아닙니다.

00:03:27.090 --> 00:03:31.756
그다음, 이 20g에 밑거나 말거나.

00:03:31.856 --> 00:03:35.020
이거는 분명히 20g입니다, 여러분.

00:03:35.120 --> 00:03:40.926
여기에 배합표 내에
이 슈가 파우더는 없습니다.

00:03:41.026 --> 00:03:46.101
이 분당은 여러분이 반드시 외워주셔야 돼요.
몇 g이죠?

00:03:46.201 --> 00:03:47.431
80g입니다.

00:03:47.531 --> 00:03:50.348
얘는 몇 g이죠? 20g입니다.

00:03:50.448 --> 00:03:52.012
80g와 20g.

00:03:52.112 --> 00:03:56.800
80g, 분명히 외워주시고,
반드시 체 쳐서 사용하세요.

00:03:56.900 --> 00:03:58.612
체를 친 분당입니다.

00:03:58.712 --> 00:04:01.690
분당을 제가 여기에 넣어보겠습니다.

00:04:01.790 --> 00:04:04.593
이렇게 넣었더니.

00:04:06.297 --> 00:04:11.068
약간 걸쭉해지고 있습니다.
예쁜 핑크가 나오죠?

00:04:11.168 --> 00:04:13.751
여러분, 아주 예쁜 핑크입니다.

00:04:13.851 --> 00:04:18.630
개인적으로 제가 핑크를
아주아주 좋아합니다.

00:04:18.730 --> 00:04:22.957
굉장히 예쁜 색깔이죠?
저하고 어울린다고 생각하지 않으세요?

00:04:23.057 --> 00:04:26.397
이렇게 글레이지를 만들어 두었습니다.

00:04:26.497 --> 00:04:32.095
이렇게 만들어두시고.

00:04:32.195 --> 00:04:36.889
반죽을 시작하기에 앞서서 정리하겠습니다.

00:04:36.989 --> 00:04:39.239
소금은 설탕과 함께.

00:04:39.339 --> 00:04:43.860
견과류는 맨 마지막에 섞게 되겠습니다.

00:04:43.960 --> 00:04:46.963
그다음에 순서대로 넣고.

00:04:47.063 --> 00:04:50.576
순서대로 넣고 시작하겠습니다.

00:04:50.676 --> 00:04:55.840
반죽기로 저와 함께 가시는데 버터는
미리 볼에 넣어두었습니다.

00:04:55.940 --> 00:04:57.494
가세요.

00:04:57.594 --> 00:05:02.590
볼에 버터가 들어있죠?
아까 만져보니까 촉촉한 상태였어요.

00:05:02.690 --> 00:05:07.943
만약에 겨울에 버터를 만져봤더니
돌덩이처럼 딱딱했다면,

00:05:08.043 --> 00:05:13.956
큰 볼에 뜨거운 물을 받으셔서
아래쪽에 살짝살짝 대주시면서

00:05:14.056 --> 00:05:19.257
처음에 버터가 부드러워질 수 있도록 여러분,
해주셔야 됩니다.

00:05:19.357 --> 00:05:20.452
아셨죠?

00:05:20.552 --> 00:05:26.528
지금부터 크림화 시작하도록 하겠습니다.
버터를 충분히 풀겠습니다.

08_[제과] 마데라 케이크

00:05:32.959 --> 00:05:37.728
버터가 촉촉하게 충분히 풀렸다고 하더라도

00:05:37.828 --> 00:05:42.438
여러분, 처음에 스크래핑,
스크래핑 무슨 작업이죠?

00:05:42.538 --> 00:05:48.573
반죽을 골고루 섞을 수 있도록 안으로
모아주는 작업이라고 합니다.

00:05:48.673 --> 00:05:54.888
여러분, 이 스크래핑은 설탕 다 들어가고,
또는 달걀 다 들어간 다음에는

00:05:54.988 --> 00:05:59.967
반드시 스크래핑을 해서 1, 2분 간
더 돌려주시는 거 잊지 마세요.

00:06:00.067 --> 00:06:02.765
다시 한 번.

00:06:08.766 --> 00:06:11.067
설탕을 섞도록 하겠습니다.

00:06:11.167 --> 00:06:17.013
이 정도의 설탕이라면 한 번에 섞겠습니다.

00:06:21.384 --> 00:06:25.954
설탕이 들어가서 촉촉한
상태가 되어 있습니다.

00:06:26.054 --> 00:06:28.801
여러분, 이 설탕은 지금은 녹지 않습니다.

00:06:28.901 --> 00:06:33.068
물론 케이크 만들 때 설탕 녹아야 된다는 거
여러분 너무 잘 아시는 거 제가 알아요.

00:06:33.168 --> 00:06:36.582
그런데 절대 이 버터의 수분 양으로
녹지 않습니다.

00:06:36.682 --> 00:06:38.019
달걀 들어가야 녹거든요?

00:06:38.119 --> 00:06:42.480
한번 보여드릴까요?
더글더글더글합니다.

00:06:42.580 --> 00:06:46.452
분리되지 않게 하기 위해서
저 나름대로 이렇게 합니다.

00:06:46.552 --> 00:06:51.134
노른자부터 들어가는 거예요.
노른자가 들어가면 분리가 안 되거든요.

00:06:51.234 --> 00:06:56.103
처음에 노른자 2개 들어가겠습니다.

00:07:01.273 --> 00:07:07.633
이런 식으로 노른자만 먼저
약 1, 2분 간격으로 천천히 들어가세요.

00:07:07.733 --> 00:07:11.823
그러신 다음에 노른자가 다

들어가고 나면 여러분,

00:07:11.923 --> 00:07:17.038

달걀이 흰자만 남아 있잖아요?
흰자 분량을 역시 1, 2분 간격에 맞춰서

00:07:17.138 --> 00:07:21.698

여러분 크림화를 잘 시켜주세요.
절대 순두부 만들면 안 돼요, 여러분.

00:07:21.798 --> 00:07:26.361

여러분, 반죽을 보시면서 달걀을 넣어야지
무조건 시간 됐다고 넣지 마세요.

00:07:26.461 --> 00:07:31.688

순두부 상태가 될 것 같다 싶으면
1, 2분이 아니라 3, 4분으로 늘려잡으세요.

00:07:31.788 --> 00:07:36.329

그러면서 달걀을 끝까지 다 넣어주세요.

00:07:40.975 --> 00:07:43.161

믹싱이 완료됐습니다.

00:07:43.261 --> 00:07:46.757

전혀 순두부가 안 만들어졌어요.
순두부 아니죠?

00:07:46.857 --> 00:07:49.718

마요네즈 상태, 촉촉한 마요네즈 상태.

00:07:49.818 --> 00:07:53.414

믹싱이 다 된 것 같도 하더라도
이렇게 스크래핑을 하시면서

00:07:53.514 --> 00:07:58.960

혹시라도 설탕이 안 녹았나, 반죽 되기는
적당한가 이렇게 보시면서

00:07:59.060 --> 00:08:04.231

아까 제가 만져봤는데요.
설탕 잘 녹았고요, 크림 상태 아주 좋아요.

00:08:04.331 --> 00:08:09.148

이제 볼로 반죽을 옮기겠습니다.

00:08:09.248 --> 00:08:16.398

말씀드렸듯이 믹싱 볼 자체에서 이와 같은
남은 재료들을 섞어도 됩니다만

00:08:16.498 --> 00:08:24.490

여러분에게 반죽 상태 보여드리려고,
제가 이 볼로 옮겼다고 말씀드렸죠?

00:08:24.590 --> 00:08:26.148

앞으로도 계속 그렇게 할게요.

00:08:26.248 --> 00:08:30.621

어떠세요? 크림 상태,
마요네즈 상태 굉장히 좋죠?

00:08:30.721 --> 00:08:32.462

분리 전혀 안 됐습니다.

00:08:32.562 --> 00:08:38.562

이번에는 뭐 들어갈까요?
밀가루 들어가겠습니다.

00:08:44.738 --> 00:08:50.320
이 반죽은 거품형 반죽이 아니라
이 반죽은 반죽형 반죽이에요.

00:08:50.420 --> 00:08:54.792
따라서 거품을 죽이는
상황이 아니기 때문에,

00:08:54.892 --> 00:09:02.814
그냥 이렇게, 이렇게 콧콧 눌러가면서
이론상 이렇게 자르듯이 섞어라,

00:09:02.914 --> 00:09:08.629
뭐 이렇게 좋은 책들 보면 유명하신 분들은
칼로 물을 자르듯이 섞어라,

00:09:08.729 --> 00:09:11.150
이렇게 말씀하시죠? 네, 맞습니다.

00:09:11.250 --> 00:09:16.975
그렇게 섞으셔도 좋고요.
저처럼 이렇게 빠르게, 빠르게.

00:09:17.075 --> 00:09:22.181
저는 조금 마주잡이식으로 하죠?
성격이 좀 급합니다.

00:09:22.281 --> 00:09:25.955
이해해주세요.
요즘 제 목소리가 좀 어떠세요?

00:09:26.055 --> 00:09:29.103
좀 익숙해지셨나요?
약간 아직도 재수 없으시죠?

00:09:29.203 --> 00:09:33.166
죄송해요, 원래 이렇게 생겨 먹었는데
좀 예쁘게 봐주세요.

00:09:33.266 --> 00:09:37.296
열심히 하려고 하면 점점 더 목소리에
힘이 들어가서 딱딱 부러져요.

00:09:37.396 --> 00:09:42.178
원래 이런 목소리 아닌데 강의할 때만
이런 목소리 나오거든요, 여러분.

00:09:42.278 --> 00:09:46.055
사석에서 한번 만나서 이야기해보시면
절대 이런 목소리 아닙니다.

00:09:46.155 --> 00:09:48.067
이해해주세요.

00:09:48.167 --> 00:09:52.452
밀가루가 이렇게 잘 섞였어요, 여러분.

00:09:52.552 --> 00:09:56.458
이제 충전물을 넣어봐야 되겠죠?

00:09:56.558 --> 00:10:00.283
그런데 충전물이 들어갈 때
호두는 그냥 들어갑니다.

00:10:00.383 --> 00:10:03.895
그런데 건포도를 넣으실 때는
바로 넣지 마시고

00:10:03.995 --> 00:10:10.444
이렇게 여분의 덧가루, 밀가루를
떠 오셔서 조금만 이렇게 넣어서

00:10:10.544 --> 00:10:14.115
이때 이 밀가루 뜨러 가시는 게
왠지 번거로우시면,

00:10:14.215 --> 00:10:19.397
이 반죽에 들어가는 자기 밀가루를
조금 사용하셔도 됩니다.

00:10:19.497 --> 00:10:24.395
반죽에 밀가루를 섞기 전에
밀가루를 좀 덜어서

00:10:24.495 --> 00:10:30.427
건포도에 이렇게 넣으셔서, 이렇게.

00:10:31.829 --> 00:10:36.498
이렇게 하셔서 이 밀가루를 넣어서
이렇게 코팅을 하는 작업은

00:10:36.598 --> 00:10:39.056
미리 해두시면 안 돼요.
먹어버리거든요.

00:10:39.156 --> 00:10:43.915
건포도가 이 가루를 먹어버리기 때문에
넣기 직전에 바로,

00:10:44.015 --> 00:10:48.756
넣기 직전에 바로 이렇게 코팅을,
밀가루를 하셔서 반죽에 섞으셔야

00:10:48.856 --> 00:10:51.968
가라앉지 않습니다.
뭐가? 건포도가.

00:10:52.068 --> 00:10:57.297
건포도가 가라앉지 않고 잘라 보았을 때
아주 가운데에 송알송알

00:10:57.397 --> 00:11:02.294
박혀 있어야 하기 때문에 코팅을 해서
바로 이렇게 섞어주게 되겠습니다.

00:11:02.394 --> 00:11:06.439
섞으면서 조금 반죽이 된 듯 하지요?

00:11:06.539 --> 00:11:11.056
조금 된 듯할 때는 반죽의 되기가,
약간 지금 된 듯합니다.

00:11:11.156 --> 00:11:12.909
크림화가 아주 잘 됐다는 뜻이죠.

00:11:13.009 --> 00:11:17.074
지금 이제 나머지,
남아 있는 와인을 섞겠습니다.

00:11:17.174 --> 00:11:21.248
그런데, 제가 해보니까 이거 다
넣으면 조금 질 것 같습니다.

00:11:21.348 --> 00:11:27.343
조금만 넣어서 이렇게 해서 반죽에
되기를 조절해보도록 하겠습니다.

08_[제과] 마데라 케이크

00:11:27.443 --> 00:11:30.273
한번 맞춰볼게요.

00:11:30.373 --> 00:11:34.442
벌써 군침이 도네요.
제가 와인을 너무 좋아하는데 사실.

00:11:34.542 --> 00:11:42.599
비싸서 못 사 먹지만 하여튼 와인머핀
할 적마다 제가 거의 다 먹죠.

00:11:42.699 --> 00:11:48.149
되기가 아까보다 한결 부드러우면서
매끄러워진 듯 합니다.

00:11:48.249 --> 00:11:50.886
이제 팬닝만 하면 되겠습니다.

00:11:50.986 --> 00:11:54.967
그럼 남아 있는 이 와인은
어떻게 해요?라고 저에게,

00:11:55.067 --> 00:11:57.529
반드시 지금 궁금해하시고 계시겠죠?

00:11:57.629 --> 00:12:02.855
흠쩍 마셔버릴까요? 시험 보시다 말고
얼굴 빨개지시면 안 되시잖아요.

00:12:02.955 --> 00:12:08.020
슬그머니 슬그머니 어떻게 하세요.
아셨죠?

00:12:08.120 --> 00:12:11.229
반죽이 완료됐습니다.
굉장히 잘 됐죠?

00:12:11.329 --> 00:12:15.119
이거를 이렇게 미리 준비한
머핀 틀에 짜 볼 텐데,

00:12:15.219 --> 00:12:18.256
여러분, 제가 머핀 속지 깔아놨습니다.

00:12:18.356 --> 00:12:22.827
이런 종이 한 장씩 미리
넣어두는 거 잊지 마세요.

00:12:22.927 --> 00:12:29.247
그다음 이런 종이 아니어도 예쁜 종이라도
많으니까 집에서 하실 때는 조금 쓰세요.

00:12:29.347 --> 00:12:34.720
조금 비싼 종이 까시면 선물하실 때 더욱
예쁜 선물을 하실 수 있을 것 같습니다.

00:12:34.820 --> 00:12:39.167
그다음 우리가 이 반죽이
제대로 완벽하게 쳐졌다면

00:12:39.267 --> 00:12:46.553
24개가 지금 완벽하게 나올 겁니다.
짜기 전에 감독님께서 아마 반죽을 검사하시겠죠?

00:12:46.653 --> 00:12:50.760
들어보시고, 떨어뜨려 보시고 하시겠죠?

08_[제과] 마데라 케이크

00:12:50.860 --> 00:12:55.752
그다음에 뭐 하실까요? 온도 체크하시겠죠,
반죽 온도가 제대로 나왔나.

00:12:55.852 --> 00:12:59.984
여러분, 온도는 여름에는 제가
별로 의식 안 해도 된다 그랬어요.

00:13:00.084 --> 00:13:03.666
여름에는 온도가,
보세요, 벌써 23도쯤 나오죠?

00:13:03.766 --> 00:13:07.304
플러스 마이너스 1도 정도는
4점 만점 받는다 그랬어요.

00:13:07.404 --> 00:13:11.074
그러면 여기서 또 하나 질문,
그럼 여름에는 의식하지 않으면

00:13:11.174 --> 00:13:13.826
겨울에는 어떻게 하나고 궁금해하시겠죠.

00:13:13.926 --> 00:13:19.123
아주 좋은 질문입니다. 재료를,
살짝 온도를 높일 수 있는 재료를

00:13:19.223 --> 00:13:22.579
온도를 높아서 사용하시면
되겠는데 뭐가 있을까요?

00:13:22.679 --> 00:13:26.609
뭐가 있을까요?
달걀을 살짝 데워 쓰신다든지,

00:13:26.709 --> 00:13:32.457
버터를 약간, 약간 뜨거운 물에
녹여서 쓰신다든지,

00:13:32.557 --> 00:13:37.754
반죽하실 때 믹싱볼 밑에 살짝 뜨거운
물을 대 주신다든지 하시면서

00:13:37.854 --> 00:13:40.890
반죽 온도를 맞춰주시는 게 참 좋습니다.

00:13:40.990 --> 00:13:45.252
반죽 온도가 제품에 미치는 영향은
조직과 아주 관계가 깊습니다.

00:13:45.352 --> 00:13:52.048
지금부터 여러분, 한번 제가 찰주머니를
이용해서 반죽을 짜보도록 하겠습니다.

00:13:52.148 --> 00:13:57.339
제가 반죽을 잘 쳤다면 아마도
24개가 정확하게 나올 겁니다.

00:13:57.439 --> 00:14:05.223
24개가 꼭 나와야 되냐고
물으신다면, 제가 감독을 나갔다면

00:14:05.323 --> 00:14:14.271
꼭 24개를 만들라고 말씀드리겠어요.
그러나 간혹 아주 좋은 선생님들께서는

00:14:14.371 --> 00:14:20.515
24개 아니어도 조직 좋고, 모양 좋고,

볼륨 좋고, 모든 면에서 완벽하면

00:14:20.615 --> 00:14:23.892
24개 아니어도 합격시키시는
선생님들 많습니다.

00:14:23.992 --> 00:14:26.525
저는 좀 그런데,
여러분 좀 그러네요?

00:14:26.625 --> 00:14:28.976
한번 짜보겠습니다.

00:14:29.076 --> 00:14:35.199
짜실 때는 잘 보세요.
역시 돌려주시고, 반죽 안 빠집니다.

00:14:35.299 --> 00:14:37.309
되직해서 안 빠집니다.

00:14:37.409 --> 00:14:41.276
돌려주시고, 역시 수직으로
들고 짜겠습니다.

00:14:41.376 --> 00:14:47.996
힘을 주시는데, 여러분 힘 줘서
찐찐찐찐찐 이렇게 이렇게 나오면,

00:14:48.096 --> 00:14:51.125
팬닝양이 일정하게 짤 수가 없어요.

00:14:51.225 --> 00:14:55.724
팬닝양을 얼마큼 짤는지
여러분이 나중에 권했을 때

00:14:55.824 --> 00:15:00.114
양이 적으면 작게 나올 것이고,
너무 많이 짜면 크게 나오니까

00:15:00.214 --> 00:15:03.086
일정한 양을 짜게 하기 위해서
제가 어떻게 하나 보세요.

00:15:03.186 --> 00:15:05.803
여러분, 응가할 때 어떻게 하세요?
응가할 때.

00:15:05.903 --> 00:15:09.525
힘 있게 빵! 응가할 때
힘 있게 빵 누셔야죠?

00:15:09.625 --> 00:15:13.644
표현이 좀 그랬나요?
그렇지만 아주 정확한 표현입니다.

00:15:13.744 --> 00:15:15.781
힘 있게, 어때요?

00:15:15.881 --> 00:15:17.616
다시 한 번 힘 있게.

00:15:17.716 --> 00:15:19.532
차 올리십니다.

00:15:19.632 --> 00:15:22.885
힘 있게 다시 한 번.
어때요?

08_[제과] 마데라 케이크

00:15:22.985 --> 00:15:27.000
밑에서부터 차 올리면서
살짝 끝을 들어주시죠.

00:15:27.100 --> 00:15:28.874
다시 한 번 보실래요?

00:15:28.974 --> 00:15:30.500
살짝 들어주십니다.

00:15:30.600 --> 00:15:32.732
틀에 70% 팬닝합니다.

00:15:32.832 --> 00:15:36.237
여기서 이런 종이라면
이 아래 칸 종이 보이시죠?

00:15:36.337 --> 00:15:40.116
이 아래 종이 정도,
이 뼈죽 나와 있는 종이 말고,

00:15:40.216 --> 00:15:44.489
아래 종이 정도 팬닝하시면 되겠습니다.
24개 나올 것 같아요.

00:15:44.589 --> 00:15:50.205
어떻게? 밑에서부터 채우면서 빵!
어때요?

00:15:50.305 --> 00:15:51.782
빵! 어때요?

00:15:51.882 --> 00:15:54.112
이렇게 하실 수 있으시겠죠?

00:15:54.212 --> 00:16:00.086
보겠습니다.
마지막 24개 나오나 보겠습니다.

00:16:00.186 --> 00:16:07.168
짤, 짤, 짤, 굉장히 정확합니다,
굉장히 정확하죠 여러분?

00:16:07.268 --> 00:16:10.530
이것을 뭐라고 합니까?
실력이라고 합니다.

00:16:10.630 --> 00:16:16.259
어떻습니까? 24개 나왔죠?
이제 구워보겠습니다.

00:16:16.359 --> 00:16:20.828
마데라 컵케이크 구워보겠습니다.
오븐 온도 체크해볼까요?

00:16:20.928 --> 00:16:24.824
180도, 170도에서
30분 정도 구울 거예요.

00:16:24.924 --> 00:16:28.970
그런데 여러분, 우리 적포도주 풍당
발라야 되는 거 맞지 않으셨죠?

00:16:29.070 --> 00:16:34.509
한 25분 정도 구우면 우리
머핀이 한 99% 익었습니다.

00:16:34.609 --> 00:16:40.452

여러분, 주의할 점. 99% 거의 다 익은 상태가 25분 정도 될 것 같아요.

00:16:40.552 --> 00:16:44.150
물론 약간의 오븐에 편차는 있습니다.
오븐 따라.

00:16:44.250 --> 00:16:49.544
완전히 거의 색깔이 약간 덜 들었지만
완전히 익었다 싶은 상태에서 꺼내서

00:16:49.644 --> 00:16:54.500
적포도주 풍당 바르는 거 잊지 마시고,
이따 보여드릴게요.

00:16:54.600 --> 00:16:59.067
한번 오븐에 구워보도록 하겠습니다.

00:17:07.396 --> 00:17:13.530
25분 정도 구웠습니다.
색깔이 어떻게 됐나 보겠습니다.

00:17:13.630 --> 00:17:20.279
색깔이 굉장히 예쁜, 약간 여린,
예쁜 노란색이 나왔습니다.

00:17:20.379 --> 00:17:24.172
한번 보여드릴게요.

00:17:27.012 --> 00:17:34.878
여러분, 지금 상태에서
이 마데라는 색깔이 너무 예뻐요.

00:17:34.978 --> 00:17:37.953
그리고 완전히 익었습니다.
어떻게 아느냐하면,

00:17:38.053 --> 00:17:42.086
가운데 부분이 터진 부분도
지금 완전히 탄력이 있고요.

00:17:42.186 --> 00:17:45.534
색깔이 들어 있습니다.
거의 다 익은 상태입니다.

00:17:45.634 --> 00:17:48.925
거의 다 익어서 먹을 수 있습니다.
지금 드실 수 있어요.

00:17:49.025 --> 00:17:53.218
이제 적포도 풍당을 1회
바르시오, 이렇게 되어 있죠?

00:17:53.318 --> 00:17:56.422
아까 만들어 놓은 거죠?
20에 80짜리.

00:17:56.522 --> 00:17:58.739
바르겠습니다.

00:17:58.839 --> 00:18:00.479
이렇게 한 번.

00:18:00.579 --> 00:18:04.878
지나갑니다, 이렇게 예쁘게 발라주세요.

00:18:04.978 --> 00:18:10.314
드디어 다 발라갑니다.

알뜰하게 쓰시면 될 것 같고요.

00:18:10.414 --> 00:18:13.637
이렇게, 이렇게,
발라서 예뻐야 됩니다.

00:18:13.737 --> 00:18:18.051
너무 성의없이 바르지 마세요.
이거 바르실 때 형식적으로 바르시는데,

00:18:18.151 --> 00:18:22.912
이게 구워지면 하얗게 변하잖아요?
얼마나 예쁜데요.

00:18:23.012 --> 00:18:25.495
훨씬 더 먹음직스럽게 되잖아요? 여러분.

00:18:25.595 --> 00:18:31.591
정성스럽게 바르셨으면 오븐에
다시 넣어보도록 하겠습니다.

00:18:31.691 --> 00:18:39.810
시간은 같은 온도에서 5분에서 7분,
그 정도면 충분히 완전히 익은 상태기 때문에

00:18:39.910 --> 00:18:48.726
이 풍당이 하얗게 될 때까지 알려주시는
기분으로 구워주시면 되겠습니다.

00:18:51.119 --> 00:18:56.052
어떻게 됐나 보겠습니다.
한 7분 정도 흘렀습니다.

00:18:56.152 --> 00:19:01.639
너무너무 예쁘게 풍당이 하얗게
변해서 아주 바삭바삭해 보이네요.

00:19:01.739 --> 00:19:05.174
빼도록 하겠습니다.

00:19:09.582 --> 00:19:13.918
제품 잘 나왔고, 이제
제출해보도록 하겠습니다.

00:19:14.018 --> 00:19:19.435
색깔 어떠세요? 굉장히 예쁜,
먹음직스러운 황금 갈색이죠?

00:19:19.535 --> 00:19:22.845
더불어 풍당이 있어서
더 먹음직스러운 것 같아요.

00:19:22.945 --> 00:19:28.817
왠지 진짜로 이거는 꼭 하나쯤 먹어줘야
될 것 같은, 그런 느낌이 듭니다.

00:19:28.917 --> 00:19:33.981
이제 바로 우리 한번 제출해볼까요?

00:19:34.081 --> 00:19:39.984
물론 이거는 100% 합격이겠지만
한번 예쁘게 빼볼게요.

00:19:50.035 --> 00:19:54.753
예쁘게 빼서 이렇게
디스플레이를 멋지게 했습니다.

00:19:54.853 --> 00:20:00.885

08_[제과] 마데라 케이크

색깔도 예쁘고, 맛도 좋아 보이고, 너무너무
만족스러운 제품이 나왔습니다, 여러분.

00:20:00.985 --> 00:20:03.607
여러분도 이렇게 꼭 만들어보세요.