

WEBVTT

00:00:11.300 --> 00:00:14.757
여러분, 우리 버터 스펀지 공립법
한번 해볼까요?

00:00:14.857 --> 00:00:20.347
이런 시트, 시트라고 제가 했죠?
우리가 케이크를 이거를 만드실 수 있으면,

00:00:20.447 --> 00:00:23.430
직접 케이크를 우리가
만들어보실 수 있습니다.

00:00:23.530 --> 00:00:26.383
케이크 아이싱하는 거
별로 어렵지 않거든요.

00:00:26.483 --> 00:00:30.957
이런 시트만 있다면 여러분이
얼마든지 케이크를 멋지게,

00:00:31.057 --> 00:00:34.639
여러분이 색깔을 넣어서
만드실 수 있는 거예요.

00:00:34.739 --> 00:00:39.013
버터가 들어간 스펀지를 뭐라고 부르죠?
제노아즈라고 부르죠?

00:00:39.113 --> 00:00:41.780
버터가 들어간 스펀지, 제노아즈.

00:00:41.880 --> 00:00:48.578
오늘 시험 종목은 공립법입니다.
별립법, 공립법 이제는 구분이 가시나요?

00:00:48.678 --> 00:00:54.318
달걀 전체 쓰시면 공립법, 따로따로
거품 내시면 별립법 되겠습니다.

00:00:54.418 --> 00:00:57.038
요구사항 보시겠습니다.

00:00:57.138 --> 00:01:00.922
시험 시간은 1시간 50분,
비교적 충분합니다.

00:01:01.022 --> 00:01:02.780
6분 동안 계량하시고요.

00:01:02.880 --> 00:01:05.736
반죽 온도 25도 하시고요.

00:01:05.836 --> 00:01:07.808
공립법 비중을 측정하세요.

00:01:07.908 --> 00:01:10.226
주어진 팬을 사용하세요, 그랬네요.

00:01:10.326 --> 00:01:16.197
거의 대부분 시험장에서는 이러한
3호 틀을 준비해줍니다.

00:01:16.297 --> 00:01:22.618
지름 21cm, 원형 틀이 되겠고요.
높이는 4cm에 케이크 틀이 되겠습니다.

09_[제과] 버터스펀지케이크 - 공립법

00:01:22.718 --> 00:01:27.883

굉장히 큰 사이즈의 틀인데, 여러분이
이게 비중이 정확하게 맞으면

00:01:27.983 --> 00:01:31.289

이 틀로 4개가 나오시겠습니다.

00:01:31.389 --> 00:01:37.684

이따가 이 틀을 바로 곧 이어서
종이를 까는, 틀 준비하는 과정을

00:01:37.784 --> 00:01:39.470

보여드리도록 하겠습니다.

00:01:39.570 --> 00:01:41.290

재료 소개하겠습니다.

00:01:41.390 --> 00:01:46.589

공립법이기 때문에 달걀은 깨서 계량합니다.
900g이죠?

00:01:46.689 --> 00:01:52.061

밀가루, 소금, 바닐라 향,
설탕, 버터 되겠습니다.

00:01:52.161 --> 00:01:55.022

공립법으로 반죽을 한번 해보겠습니다.

00:01:55.122 --> 00:02:00.654

여러분, 공립법 반죽은 더운
공립법과 찬공립법이 있습니다.

00:02:00.754 --> 00:02:04.037

아주 한여름을 제외하고, 정말
더운 한여름을 제외하고는

00:02:04.137 --> 00:02:08.704

더운 공립법으로 거품을 내시는 게
훨씬 좋은 결과가 나오고,

00:02:08.804 --> 00:02:10.903

색깔도 예쁘게 나옵니다, 여러분.

00:02:11.003 --> 00:02:17.175

그래서 저 역시 더운 공립법으로
제작을 하기로 하겠습니다.

00:02:17.275 --> 00:02:23.450

여러분, 이런 3호 틀에 종이를
깔아주는 시점이 굉장히 중요합니다.

00:02:23.550 --> 00:02:28.302

반죽이 다 끝난 상태, 그제야
이런 틀에 종이를 까시는 분들이 있는데

00:02:28.402 --> 00:02:33.304

특히 이런 공립법 반죽 같은 경우에는
그 사이에 거품이 죽을 수 있습니다.

00:02:33.404 --> 00:02:38.522

그렇기 때문에 반죽을 시작하기
전에 미리 틀을 미리미리

00:02:38.622 --> 00:02:41.239

준비해주시는 게 제가 보기에
참 좋을 것 같습니다.

00:02:41.339 --> 00:02:44.100

여러분, 이거 재단하는
법 한번 보여드릴게요.

00:02:44.200 --> 00:02:51.351
4개를 만드신다고 한다면 2장
정도를 겹쳐 놓고 하시면 좋겠죠?

00:02:51.451 --> 00:02:55.435
이렇게 밑바닥을 그리겠습니다.

00:02:55.535 --> 00:03:01.404
밑바닥을 그리셔서 이렇게 해서 접고.

00:03:03.730 --> 00:03:08.822
또 이렇게 해서 접고.

00:03:10.980 --> 00:03:19.239
이렇게 해서 가위로 오리신다면,
저는 1장만 하겠습니까만

00:03:19.339 --> 00:03:25.283
1장이 아니라 4장이 동시에
오려질 수 있겠죠?

00:03:25.383 --> 00:03:30.135
이렇게 종이를 미리 재단하십니다,
이렇게.

00:03:30.235 --> 00:03:33.168
밑바닥을 먼저 오려두시고.

00:03:33.268 --> 00:03:38.764
그다음 옆면을 띠를 돌려보겠습니다.

00:03:40.298 --> 00:03:42.310
됐죠?

00:03:42.410 --> 00:03:46.164
저는 1장만 했으니까
이 종이로 다 보여드리겠습니다.

00:03:46.264 --> 00:03:51.932
그다음, 밑바닥은 높이
8cm로 재단합니다.

00:03:52.032 --> 00:03:58.155
역시 4개를 한꺼번에 여러분이,
4장을 한꺼번에 이렇게 접어서.

00:03:58.255 --> 00:03:59.280
이렇게 접으시고.

00:03:59.380 --> 00:04:00.585
이렇게 접으시고,

00:04:00.685 --> 00:04:02.378
이렇게 접으셔서.

00:04:02.478 --> 00:04:06.338
4장을 한꺼번에 재단하신다면
시간을 절약하실 수 있습니다.

00:04:06.438 --> 00:04:08.508
1장만 보여드리겠습니다.

00:04:08.608 --> 00:04:18.209
칼이든 가위가든 어떤 거를 사용하든,
편리하신 대로 재단하시면 되겠습니다.

00:04:18.309 --> 00:04:19.696
칼로 하셔도 됩니다.

00:04:19.796 --> 00:04:23.247
저는 1장만 보여드렸는데
여러 장을 겹쳐서 하신다면,

00:04:23.347 --> 00:04:25.807
시간 절약을 하실 수 있다고
말씀드렸죠?

00:04:25.907 --> 00:04:29.244
8Cm입니다.
보나 마나 8Cm 입니다, 여러분.

00:04:29.344 --> 00:04:33.717
2Cm를 먼저 접겠습니다.

00:04:33.817 --> 00:04:39.250
2Cm를 접어 주시면 이렇게 되겠죠?

00:04:39.350 --> 00:04:44.395
이 상태에서 여러분, 가위집을
주시겠습니까, 사선으로.

00:04:44.495 --> 00:04:51.537
역시 칼로 해도 무방합니다.
가위집을 주십니다.

00:04:53.723 --> 00:04:58.871
간격을 조밀하게 하시는 게
잘 벌어지는 그런 상태가 됩니다.

00:04:58.971 --> 00:05:02.329
옆면부터 돌려보겠습니다, 옆면.

00:05:02.429 --> 00:05:06.076
옆면 돌려보고 나니까 약간 모자라죠?

00:05:06.176 --> 00:05:13.999
약간 모자랄 때는 역시 약간
더 오려서 조금 더 오려서 이렇게.

00:05:14.099 --> 00:05:18.266
덧대서 사용하시면 됩니다, 덧대서.

00:05:18.366 --> 00:05:25.700
2Cm를 다시 접어서 이렇게
사선으로 자르시고.

00:05:25.800 --> 00:05:28.901
그다음, 끼우시면 됩니다.

00:05:29.001 --> 00:05:33.387
끼우실 때 약간 어긋하게 끼우셔서
바깥으로 종이를 밀어주셔야

00:05:33.487 --> 00:05:35.547
원형에 예쁘게 만들어지겠죠?

00:05:35.647 --> 00:05:40.183
그다음 밑바닥을 이렇게 깔아두시는 겁니다.

00:05:40.283 --> 00:05:43.132
8Cm를 오려서 2Cm 안으로 들어가고,

00:05:43.232 --> 00:05:48.518

09_[제과] 버터스펀지케이크 - 공립법

2cm 위로 올라온 상태입니다.
위로 올라온 상태.

00:05:48.618 --> 00:05:54.065
반죽이 부풀어 틀 위를
올라오게 되기 때문에,

00:05:54.165 --> 00:05:58.109
틀 위로 종이가 2cm쯤
올라오는 정도가 적당하겠습니다.

00:05:58.209 --> 00:06:02.862
잘 배우셨죠? 제발 까먹지 마세요.

00:06:02.962 --> 00:06:06.226
제가 더운 공립법으로
반죽을 제작한다고 했고,

00:06:06.326 --> 00:06:08.749
더운 공립법 한번 보시겠습니다.

00:06:08.849 --> 00:06:13.507
달걀을 볼에 넣겠습니다, 넣고.

00:06:13.607 --> 00:06:19.432
항상 제가 언제나 그렇게 했듯이
알곤을 풀어주시겠습니다, 알곤.

00:06:21.725 --> 00:06:29.430
알곤을 풀어주신 상태에서 지금
물은 미리 끓이고 있겠습니다.

00:06:30.809 --> 00:06:34.267
알곤을 풀어주신 상태에서 보셨죠?

00:06:34.367 --> 00:06:38.442
알곤을 풀어주신 상태에서,
반드시 풀려 있죠?

00:06:38.542 --> 00:06:42.946
설탕, 소금을 넣겠습니다.

00:06:49.386 --> 00:06:55.686
거품을 내실 필요는 없고,
설탕, 소금이 녹으면서

00:06:55.786 --> 00:07:05.954
설탕, 소금이 녹으면서 이 반죽 온도가
적어도 43도에서 50도가 될 때까지

00:07:06.054 --> 00:07:11.479
약 43도에서 50도가
될 때까지 슬슬 저으시면서

00:07:11.579 --> 00:07:14.912
놓지 않게,
거품을 낼 필요는 없습니다.

00:07:15.012 --> 00:07:20.903
슬슬 저으시면서 놓지 않게
설탕을 녹이도록 하겠습니다.

00:07:21.003 --> 00:07:25.466
지나치게 이 반죽 온도가 올라가게
되면 역시 뭐가 된다고요?

00:07:25.566 --> 00:07:30.262
달걀찜이 된다고 그랬죠?

09_[제과] 버터스펀지케이크 - 공립법

달걀찜 만드시면 안 됩니다.

00:07:30.362 --> 00:07:33.135
중간중간 온도를 체크해보셔야 됩니다.

00:07:33.235 --> 00:07:38.935
이런 식으로 43도가
될 때까지 중탕해보겠습니다.

00:07:39.035 --> 00:07:44.257
온도계를 한번 재보도록 하겠습니다.

00:07:49.063 --> 00:07:57.723
제가 손으로 살짝 체크해봤는데 45도에서 48도
나오는 정도로 알고 있습니다, 여러분.

00:07:57.823 --> 00:08:02.686
43도 이상 되셔야 되고요.
지금 48도 나오고 있습니다.

00:08:02.786 --> 00:08:04.755
잘 됐습니다.

00:08:04.855 --> 00:08:09.397
이렇게 하시는 게 훨씬 색깔도
예쁘게 들고 거품도 잘 난다고

00:08:09.497 --> 00:08:12.404
장점이 훨씬 많다고 설명드렸습니다.

00:08:12.504 --> 00:08:20.444
이거를 거품 낸 상태가 아니기 때문에
믹싱볼로 옮기도록 하겠습니다.

00:08:27.622 --> 00:08:31.906
설탕은 아주 잘 녹아 있습니다.

00:08:33.651 --> 00:08:35.963
믹서에 갈도록 하겠습니다.

00:08:36.063 --> 00:08:41.164
그리고 이 버터는 용해 버터 상태로
반죽에 들어가야 되기 때문에

00:08:41.264 --> 00:08:45.747
믹싱이 될 동안 뜨거운 물에 얹어서,
아까 중탕했던 그 물에 얹어서

00:08:45.847 --> 00:08:51.156
버터를 중탕해서 60도 정도로
맞추도록 하겠습니다.

00:08:51.256 --> 00:08:54.468
믹싱 시작하겠습니다.

00:09:03.066 --> 00:09:07.762
거품이 충분히 났습니다.
확인 한번 해보겠습니다.

00:09:07.862 --> 00:09:14.207
살짝 째어서 꼬리가 단단하게 매달려
있으면 확실히 거품이 잘 난 겁니다.

00:09:14.307 --> 00:09:18.198
단단한 거품이 올라와 있는 거
여러분이 보실 수 있죠?

00:09:18.298 --> 00:09:19.860

09_[제과] 버터스펀지케이크 - 공립법

굉장히 거품력이 좋습니다.

00:09:19.960 --> 00:09:25.743
여기까지 거품을 올리셔야 된다는 거,
색깔과 거품 상태 꼭 주의하시기 바랍니다.

00:09:25.843 --> 00:09:28.306
빼겠습니다.

00:09:28.406 --> 00:09:33.356
이제 밀가루 섞어서,
버터 섞어서 반죽을 완성해볼게요.

00:09:33.456 --> 00:09:39.698
보통은 이렇게 거품이 좋은 상태, 믹싱볼에서
그대로 밀가루를 흔들어서 섞는 게

00:09:39.798 --> 00:09:43.259
시간 절약도 하고 일반적인 방법입니다만,

00:09:43.359 --> 00:09:46.679
저는 여러분에게 밀가루 섞는 법을
보여드리기 위해서

00:09:46.779 --> 00:09:50.866
이 반죽을 여기에 부어서
보여드리도록 하겠습니다.

00:09:50.966 --> 00:09:57.485
색깔과 이 반죽 흐름
상태 충분히 봐주세요.

00:09:57.585 --> 00:10:00.718
보셨죠?

00:10:07.474 --> 00:10:12.430
밀가루를 섞어보도록 하겠습니다.

00:10:18.072 --> 00:10:23.828
가루 섞으실 때 굉장히 흔들면서
빨리 섞으셔야 됩니다.

00:10:23.928 --> 00:10:27.773
버터 스펀지 공립법이 절대로
쉬운 종목이 아닙니다.

00:10:27.873 --> 00:10:31.413
여러분, 스펀지 케이크가
쉬운 종목이 아닙니다.

00:10:31.513 --> 00:10:35.950
항상 제가 하는 동작 하나하나를,
거품 상태 하나하나를

00:10:36.050 --> 00:10:41.926
절대 놓치지 마시고 꼼꼼하게 체크하세요.

00:10:57.646 --> 00:11:02.263
가루가 나오지 않을 때까지 섞습니다.

00:11:02.363 --> 00:11:06.165
이 제품 역시 반죽 온도는 25도.

00:11:06.265 --> 00:11:13.716
반죽의 비중은 0.45 플러스
마이너스 0.05 정도가 되겠습니다.

00:11:13.816 --> 00:11:17.589

거품 상태가 워낙 좋아서
좀 가벼워 보입니다.

00:11:17.689 --> 00:11:20.783
버터가 들어가면 약간 죽을 겁니다.

00:11:20.883 --> 00:11:27.104
버터 중탕 온도 제가 몇 도라고 말씀드렸었죠?
60도라고 말씀드렸었죠?

00:11:27.204 --> 00:11:29.357
한번 섞어보겠습니다.

00:11:29.457 --> 00:11:33.270
60도 정도되는 버터입니다.
항상 버터가 들어갈 때는

00:11:33.370 --> 00:11:40.137
반죽의 일부를 섞어서 섞는 거
제가 설명드렸었죠?

00:11:44.946 --> 00:11:48.667
역시 빠르게 섞습니다.

00:11:57.755 --> 00:12:01.040
빠르게 충분히 섞어주시면 잘 섞입니다.

00:12:01.140 --> 00:12:06.337
잘 섞인 거 보이시죠?
위에 붓겠습니다.

00:12:08.693 --> 00:12:10.732
반죽을 섞어보겠습니다.

00:12:10.832 --> 00:12:15.492
버터가 들어간 반죽이
너무 오래 섞어주게 되면

00:12:15.592 --> 00:12:19.383
거품이 너무 많이 죽어서
좋은 작품이 나오지 않습니다.

00:12:19.483 --> 00:12:27.127
버터가 들어가서도 힘 있게,
빠르게 섞어서 반죽을 완성합니다.

00:12:27.227 --> 00:12:33.004
반죽 온도와 비중을 재보도록
하겠습니다, 반죽 온도.

00:12:37.805 --> 00:12:42.943
26도 정도 나옵니다.
25도 플러스 마이너스 1도는 제가 만점,

00:12:43.043 --> 00:12:45.118
즉 4점이라고 말씀드렸었죠?

00:12:45.218 --> 00:12:47.904
이제는 비중을 재보도록 하겠습니다.

00:12:48.004 --> 00:12:56.463
이 컵은 우리가 항상 이 컵을 사용했죠?
물이 72g 정도 들어갔었습니다.

00:13:01.311 --> 00:13:08.693
컵을 올려 놓고 0. 잡으시고,
컵을 내리겠습니다.

09_[제과] 버터스펀지케이크 - 공립법

00:13:30.519 --> 00:13:35.249

34 나왔습니다.
한번 계산을 해보겠습니다.

00:13:35.349 --> 00:13:41.167

34 나누기 72는?
0.47, 비중 잘 나왔습니다.

00:13:41.267 --> 00:13:44.314

팬닝해보도록 하겠습니다.

00:13:46.352 --> 00:13:51.237

팬닝해보도록 하겠습니다.
역시 틀을 이용해서 푸시고,

00:13:51.337 --> 00:13:52.932

긁어주시고.

00:13:56.283 --> 00:14:02.415

위에서 떨어뜨리겠습니다.
팬닝양은 60내지 65% 정도 되겠습니다.

00:14:02.515 --> 00:14:06.976

틀 아래 1.5cm 정도.

00:14:16.224 --> 00:14:21.465

마치신 다음 높이를 맞추시는 거,
항상 아시죠?

00:14:21.565 --> 00:14:26.293

65% 정도 팬닝하시고, 위를 쓸어주시고.

00:14:26.393 --> 00:14:29.128

이렇게 팬닝하시고.

00:14:29.228 --> 00:14:32.168

4개를 다 팬닝하신 후,
중요한 점이 있습니다.

00:14:32.268 --> 00:14:39.270

오븐에 들어가시기 전에 한번 탕! 쳐서,
탕! 쳐서,

00:14:39.370 --> 00:14:45.438

큰 거품을 제거하신 후 오븐에
들어가시는 게 좋습니다.

00:14:45.538 --> 00:14:49.147

오븐에 넣어보겠습니다.

00:15:11.350 --> 00:15:16.114

약 30분 굽겠습니다.

00:15:16.214 --> 00:15:18.442

오븐 온도 체크해드릴게요.

00:15:18.542 --> 00:15:25.059

180도에서 150도에서,
약 30분 정도 구우시면 되겠습니다.

00:15:25.159 --> 00:15:31.973

30분 정도 구웠습니다.
빼겠습니다.

00:15:45.458 --> 00:15:54.228

이게 바로 황금갈색이라는 겁니다.
제출해볼게요.

09_[제과] 버터스펀지케이크 - 공립법

00:15:56.045 --> 00:16:00.529

버터 스펀지 공립법,
무지하게 잘 나왔습니다.

00:16:00.629 --> 00:16:03.892

굉장히 잘 나왔어요.
들어볼까요? 새털 같아요.

00:16:03.992 --> 00:16:08.028

이런 시트라면 정말 맛있는 케이크를
만드실 수 있어요, 여러분.

00:16:08.128 --> 00:16:09.132

꼭 성공하세요.