WEBVTT

00:00:10.400 --> 00:00:13.175
안녕하세요?
버터스펀지 별립법입니다.

00:00:13.200 --> 00:00:16.839
우리가 별립법 몇 번 해봐서
이제 자신이 붙은 것 같아요.

00:00:16.939 --> 00:00:20.648
버터스펀지 별립법,
시험 종목에 공립법도 있죠?

00:00:20.748 --> 00:00:23.745
별립법으로 제작하시오,
공립법으로 제작하시오.

00:00:23.845 --> 00:00:26.463
공립법, 별립법 완전히 방법이 다릅니다.

00:00:26.563 --> 00:00:30.530
이 버더스펀지 별립법, 공립법은
다른 말로 우리가 뭐라고 부르죠?

00:00:30.630 --> 00:00:36.856
제노아즈라고 부르죠? 버터가 들어간
스펀지를 제노아즈라고 부르죠?

00:00:37.592 --> 00:00:40.864
지난 번 소프트롤 케이크 때
한번 해봤었는데,

00:00:40.964 --> 00:00:44.534
그때는 식용유가 들어가서
우리가 별립법을 완성했다면,

00:00:44.634 --> 00:00:48.504
이번에는 용해 버터, 배합표에
용해 버터라고 되어 있죠?

00:00:48.604 --> 00:00:53.751
지금은 그냥 버터지만 역시 이거
중탕해서 섞도록 하겠습니다.

00:00:53.851 --> 00:00:59.873
이거 중탕하는 법은 이따 보여드리도록
하고 요구사항 보시겠습니다.

00:00:59.973 --> 00:01:04.365
요구사항, 9분 내에
계량하시고 반죽온도 23도.

00:01:04.465 --> 00:01:09.911
그다음에 별립법으로 제작하시고,
비중을 측정하시고 분할하세요.

00:01:10.011 --> 00:01:11.609
이렇게 나와 있습니다.

00:01:11.709 --> 00:01:14.074
재료 소개하겠습니다.

00:01:14.174 --> 00:01:18.198
이거는 아예 노른자 얼마, 흰자 얼마,

00:01:18.298 --> 00:01:22.539
이렇게 300, 600.

거의 흰자 양은 노른자 양의 2배죠?

00:01:22.639 --> 00:01:26.105
아예 깨서 계량하시는 거 알고계시죠?

00:01:26.205 --> 00:01:28.840
설탕 양은 동일하게 똑같습니다.

00:01:28.940 --> 00:01:34.113
가루, 그다음에 베이킹 파우더라든가,
소금이랑 준비되어 있습니다.

00:01:34.213 --> 00:01:36.691
반죽을 시작하겠습니다.

00:01:36.791 --> 00:01:41.486
버터스펀지 별립법,
노른자 반죽을 시작하도록 하겠습니다.

00:01:41.586 --> 00:01:45.932
버터스펀지 별립법, 용해 버터라고
했으니까 여러분 뭐부터 넣어야 되죠?

00:01:46.032 --> 00:01:49.078
버터 중탕부터 먼저입니다.

00:01:49.178 --> 00:01:54.955
뜨거운 물 끓이시면서 살짝 버터를
중탕하면서 시작하겠습니다.

00:01:55.055 --> 00:01:58.416
노른자 반죽부터 올린다고
제가 언제나 말씀드렸었죠?

00:01:58.516 --> 00:02:00.484
노른자를 넣겠습니다.

00:02:00.584 --> 00:02:02.432
상당히 많은 양입니다, 여러분.

00:02:02.532 --> 00:02:09.964
이거 역시 어깨가, 힘이.
좀 아프실 것 같습니다.

00:02:10.064 --> 00:02:13.081
알끈 푸는 거 보여드립니다.

00:02:13.181 --> 00:02:16.055
알끈 푸는 거 보여드렸고요.

00:02:16.155 --> 00:02:24.087
그다음, 설탕과 소금을
섞어서 들어가겠습니다.

00:02:24.187 --> 00:02:28.829
설탕을 절대 많이 넣지 마시고.

00:02:28.929 --> 00:02:35.330
3번 정도, 3번 내지 4번 정도에 여러분,
기어 3단 이상 넣으시고

00:02:35.430 --> 00:02:38.877
힘 있게 거품 내셔야 됩니다, 힘 있게.

00:02:38.977 --> 00:02:46.108
이 노릇노릇한 색깔이 거의 아이보리 색이
될 때까지 열심히 올리셔야 됩니다.

00:02:46.208 --> 00:02:51.640
이렇게 녹으면 또 넣고.

00:02:57.967 --> 00:03:06.131
이렇게 설탕 양이 굉장히 많아서 녹이기가 여러분,
굉장히 쉽지 않습니다.

00:03:06.231 --> 00:03:12.420
그러니까 절대 많이 넣지 마시고,
녹을 수 있는 정도 만큼만 넣어가시면서

00:03:12.520 --> 00:03:18.832
설탕을 계속 조금씩 넣으시면서,
이 노란색이 거의 아이보리 색이 되며

00:03:18.932 --> 00:03:25.653
설탕이 완전히 녹을 때까지 힘차게
노른자 반죽을 올려주시기 바랍니다.

00:03:25.753 --> 00:03:31.522
여러분, 이 정도까지 올리셔야 됩니다.

00:03:31.622 --> 00:03:35.716
설탕, 녹았습니다 여러분.

00:03:35.816 --> 00:03:39.892
이제 거품기 빼겠습니다.

00:03:42.320 --> 00:03:46.962
머랭을 올려보도록 하겠습니다.
기어는 3단 들어가 있습니다.

00:03:47.062 --> 00:03:51.379
이번 머랭은 90에서 95%
정도 올려보도록 하겠습니다.

00:03:51.479 --> 00:03:55.691
역시 설탕은 60%에서 반,
70%에서 반.

00:03:55.791 --> 00:03:59.706
95% 올렸을 때는 설탕을
완전히 녹여야 되겠죠?

00:03:59.806 --> 00:04:02.301
시작하겠습니다.

00:04:10.352 --> 00:04:15.887
60% 머랭입니다.
반 들어가겠습니다.

00:04:26.434 --> 00:04:32.380
70% 머랭입니다.
마저 들어가겠습니다.

00:04:49.062 --> 00:04:54.876
한번 손으로 체크해보겠습니다.

00:04:54.976 --> 00:05:00.289
다시 한 번 보겠습니다.

00:05:01.817 --> 00:05:05.476
꼬리 상태가 상당히
탄력 있게 위로 솟아 있습니다.

00:05:05.576 --> 00:05:09.267
지금 이 상태는 95% 정도
올린 상태가 되겠습니다.

00:05:09.367 --> 00:05:13.336
머랭을 빼도록 하겠습니다.

00:05:13.436 --> 00:05:16.841
여러분, 이제 머랭을 섞을 순서가 왔는데.

00:05:16.941 --> 00:05:20.790
이거 순서는 여러분,
'머밀버머'가 되겠습니다.

00:05:20.890 --> 00:05:24.506
머랭, 밀가루, 버터,
마지막 머랭 되겠습니다.

00:05:24.606 --> 00:05:28.600
머랭 2분의 1 섞겠습니다.

00:05:40.232 --> 00:05:43.980
머랭 2분의 1 섞었습니다.

00:05:44.080 --> 00:05:49.557
체 친 가루, 밀가루 들어가겠습니다.

00:05:49.657 --> 00:05:58.008
많다고 생각되시면 나누어 섞으셔도 됩니다.

00:05:58.441 --> 00:06:04.691
섞으실 때 반죽 흔드는 거 잊지 마시고요.

00:06:04.791 --> 00:06:07.108
밀가루 섞었습니다.

00:06:07.208 --> 00:06:08.835
머, 밀 들어갔죠?

00:06:08.935 --> 00:06:11.044
그다음 버터 보겠습니다.

00:06:11.144 --> 00:06:15.898
이 버터, 60도가
유지되고 있던 버터입니다.

00:06:15.998 --> 00:06:20.199
60도 정도 돼야 버터가 들어갔을 때
반죽 온도가 맞춰집니다.

00:06:20.299 --> 00:06:25.604
버터에 반죽의 일부를 섞어서
넣으셔야 반죽이 죽지도 않고

00:06:25.704 --> 00:06:30.400
반죽이 거품이 깨지지도 않는다고
제가 말씀을 드렸었어요.

00:06:30.500 --> 00:06:36.568
식용유 들어갈 때나, 버터 들어갈 때나
반죽의 일부를 섞어서 넣는 거 잊지마세요.

00:06:36.668 --> 00:06:44.652
이렇게 충분히 섞인 반죽을,
반죽에 부어보겠습니다.

00:06:47.069 --> 00:06:55.154
버터 들어간 반죽을 슬쩍
섞겠습니다, 슬쩍.

00:06:55.254 --> 00:07:00.532

반죽의 혼합이 일정해야 되는 거는
잘 알고 계시겠죠?

00:07:00.632 --> 00:07:05.187
이렇게 섞었습니다.

00:07:05.287 --> 00:07:11.407
마지막 머랭 들어가면
반죽이 완성 되겠습니다.

00:07:18.706 --> 00:07:20.969
반죽이 완료되었습니다.

00:07:21.069 --> 00:07:26.078
반죽 온도도 한번 재보도록 하겠습니다.

00:07:30.876 --> 00:07:37.392
23.5도 나오고 있습니다.
반죽 온도는 아주 좋았습니다.

00:07:39.418 --> 00:07:43.892
비중을 재보도록 하겠습니다.

00:07:45.666 --> 00:07:51.938
12g 나오죠? 영점 맞추시고,
이 그릇을 이용해서 반죽을 담겠습니다.

00:07:52.038 --> 00:07:57.134
우리가 많이 해보았듯이
이 반죽에는 물이 72g 정도,

00:07:57.815 --> 00:08:05.338
이 비중컵에는 물이
72g 정도 들어갔습니다.

00:08:06.069 --> 00:08:16.586
이 비중컵에는 물이 72g.
반죽은 몇 g인가 보겠습니다.

00:08:16.611 --> 00:08:22.026
36g 나오고 있습니다, 36g.
나누어 보겠습니다.

00:08:22.126 --> 00:08:27.860
나누어보나 마나, 36 나누기 72는?
0.5 나옵니다.

00:08:27.960 --> 00:08:34.659
비중은 정확하게 맞췄습니다.
팬닝해보겠습니다.

00:08:39.754 --> 00:08:44.460
이런 도구를 이용해서 팬닝을
해보겠는데 왼손으로 뜨셔서,

00:08:44.560 --> 00:08:48.173
알뜰주걱으로 긁어서 이렇게
팬닝하시는 겁니다.

00:08:48.273 --> 00:08:52.180
높은 데서 떨어뜨리시죠.

00:08:52.280 --> 00:08:58.031
팬닝 양은 약 60 내지 65% 정도.

00:08:58.131 --> 00:09:02.360
이 종이 까는 거,
지난 번 시험에 말씀드렸죠?

00:09:02.460 --> 00:09:06.233
틀 위로 2Cm 정도 올라오게.

00:09:07.616 --> 00:09:13.229
어느 정도 팬닝이 맞았다 싶으시면.

00:09:15.609 --> 00:09:21.033
높이를 맞춰주시기 바랍니다,
높이를 맞춰주시고.

00:09:22.034 --> 00:09:27.075
반죽을 예쁘게 돌리면서
쓸어주시면 좋겠습니다.

00:09:27.175 --> 00:09:31.028
예쁘게 쓸어주시고.

00:09:31.128 --> 00:09:36.821
비중이 워낙 잘 나온 관계로
이 반죽은 4개가 나오겠습니다.

00:09:36.921 --> 00:09:40.361
3호 팬을 사용하고 있고,
3호 팬 4개가 나올 정도인데.

00:09:40.461 --> 00:09:43.329
여러분이 팬닝하시는데
어려움이 있으신다면,

00:09:43.429 --> 00:09:48.128
1개 정도를 이렇게 팬닝해두시고,
이거를 저울에 한번 달아보세요.

00:09:48.228 --> 00:09:52.807
달아서 똑같은 무게가 나온다면
똑같은 양을 팬닝한 게 되겠습니다.

00:09:52.907 --> 00:09:55.882
이렇게 팬닝해보시겠습니다.

00:09:55.982 --> 00:10:02.487
오븐 온도 180도, 150도에서
약 25분에서 30분 정도 굽겠습니다.

00:10:02.587 --> 00:10:06.395
넣어볼게요.

00:10:17.446 --> 00:10:18.997
빼겠습니다.

00:10:19.097 --> 00:10:24.543
30분 정도 불 조절 해가면서,
여기서 불 조절이란

00:10:24.643 --> 00:10:28.317
10도 정도 내렸다 올렸다 하시면서,

00:10:28.417 --> 00:10:31.923
제가 30분에서 33분 정도
구운 것 같습니다.

00:10:32.023 --> 00:10:35.883
빼보겠습니다.

00:10:55.389 --> 00:10:57.892
잘 나왔습니다.

00:10:57.992 --> 00:11:02.706
바로 제출해보도록 하겠습니다.

00:11:02.806 --> 00:11:05.315
이렇게 제출해보겠습니다.

00:11:05.415 --> 00:11:08.328
아주 빵빵하니 볼륨이 좋지 않습니까?

00:11:08.428 --> 00:11:09.757
참 잘했습니다, 여러분.