WEBVTT

00:00:10.678 --> 00:00:14.571
소프트롤 케이크, 시험 종목에
롤케이크가 2개가 있죠?

00:00:14.671 --> 00:00:17.218
젤리롤 케이크, 소프트롤 케이크.

00:00:17.318 --> 00:00:20.543
이 두 가지 종목,
진짜 시험에 잘 나옵니다.

00:00:20.643 --> 00:00:25.900
아마 감독님들도, 아니죠.
관리공단 높으신 분들도

00:00:25.925 --> 00:00:28.091
롤케이크를 되게 좋아하시나봐요.

00:00:28.388 --> 00:00:32.276
물론 거기서 만든 제품들은
여러 가지 좋은 곳에,

00:00:32.376 --> 00:00:37.380
노인 복지관이라든가 고아원이라든가
양로원으로 보내지는 것으로 알고 있는데.

00:00:37.480 --> 00:00:40.469
롤케이크가 상당히 인기가 있습니다.

00:00:40.569 --> 00:00:45.621
따라서 이 롤케이크가 드시기에도 좋고,
선물하기도 좋고 그렇기 때문에

00:00:45.721 --> 00:00:48.024
롤케이크가 또 시험에 아주 잘 나옵니다.

00:00:48.124 --> 00:00:51.393
소프트롤 케이크와 젤리롤 케이크의
차이점은 뭘까요?

00:00:51.493 --> 00:00:56.611
젤리롤 케이크는 공립법이고요.
소프트롤 케이크는 별립법으로 제조합니다.

00:00:56.711 --> 00:01:00.188
또 하나 소프트롤 케이크에는
식용유가 들어가고요.

00:01:00.288 --> 00:01:03.773
젤리롤 케이크에는 식용유가
들어가지 않습니다.

00:01:03.873 --> 00:01:06.395
그정도의 차이점은 알고 가셔야 됩니다.

00:01:06.495 --> 00:01:08.428
요구사항 보겠습니다.

00:01:08.528 --> 00:01:11.799
시험 시간 1시간 50분, 널널합니다.

00:01:11.899 --> 00:01:13.817
반죽 온도 22도.

00:01:13.917 --> 00:01:15.843
별립법으로 제조하시고요.

00:01:15.943 --> 00:01:22.305
비중 측정하시고요. 비중은 0.45,
플러스 마이너스 0.05 되겠습니다.

00:01:22.405 --> 00:01:25.960
그다음 팬에 알맞게 분할하세요.

00:01:26.060 --> 00:01:28.818
여러분, 재료 소개하겠습니다.

00:01:28.918 --> 00:01:33.392
재료 계량 보니까 별립법인데,
여기 잘 봐주세요.

00:01:33.492 --> 00:01:35.214
중요한 거 설명드립니다.

00:01:35.314 --> 00:01:37.996
달걀이 700, 이렇게 되어 있습니다.

00:01:38.096 --> 00:01:43.312
여러분 700, 이상하다.
별립법인데 달걀이 700이라고 되어 있죠?

00:01:43.412 --> 00:01:48.301
이럴 경우에는 저울을
이용하셔서 이 달걀의 무게가

00:01:48.401 --> 00:01:52.374
평균 몇 g 나가나를 확인하셔야 됩니다.

00:01:52.474 --> 00:01:59.220
달아보니까 60g에서 65g
사이의 달걀이 되겠습니다.

00:01:59.320 --> 00:02:06.434
이럴 경우에 달걀 껍질, 여러분 달걀의
껍질 무게는 달걀의 몇%에 해당 되나요?

00:02:06.534 --> 00:02:12.941
10%죠, 10%니까 60g짜리면
6g 정도가 달걀 껍질 양이죠?

00:02:13.041 --> 00:02:19.469
따라서 계량하실 때 그릇을
올리시고, 770 정도.

00:02:19.569 --> 00:02:25.685
700이 사용돼야 할 달걀 양이라면
껍질 무게를 빼줘야 하니까,

00:02:25.785 --> 00:02:31.293
750, 또는 770 정도 될 때까지
달걀을 깨지 않고 올렸습니다.

00:02:31.393 --> 00:02:39.222
이렇게 해서 꼭 770이 아니어도
770에서 750 정도 사이가 된다면 충분합니다.

00:02:39.322 --> 00:02:42.381
껍질 무게 감안하고 700g 나올 수 있습니다.

00:02:42.481 --> 00:02:46.446
제가 계량해보니까 12개 정도,
작다면 13개.

00:02:46.546 --> 00:02:49.340

달걀 사이즈는 그때그때 다릅니다.

00:02:49.440 --> 00:02:51.789
12개 정도 계량하겠습니다.

00:02:51.889 --> 00:02:59.748
그다음 설탕 A와 설탕 B가 있죠?
설탕 A는 노른자용, 설탕 B는 흰자용입니다.

00:02:59.848 --> 00:03:04.420
별립법, 따로 따로 거품내서
한꺼번에 섞는다고 말씀 드렸죠?

00:03:04.520 --> 00:03:06.452
잘 기억하시기 바라고.

00:03:06.552 --> 00:03:13.499
여기에서 반죽을 하기 전에
미리 우리가 꼭 해야 할 일이 있습니다.

00:03:13.599 --> 00:03:17.496
롤케이크는 이와 같은 철판에 굽게 됩니다.

00:03:17.596 --> 00:03:21.495
우리가 가장 많이 사용하는
익숙한 철판이 되겠습니다.

00:03:21.595 --> 00:03:28.763
이 철판에 이런 흰 종이를 까시고,
우리가 반죽을 부어주게 되겠는데.

00:03:28.863 --> 00:03:33.294
까실 때는 이렇게
미리 자리를 잡습니다, 여러분.

00:03:33.394 --> 00:03:37.104
높이가 일정하게 올라오도록
종이를 넣으시는 게,

00:03:37.204 --> 00:03:41.670
이따가 팬 높이를 맞출 때
도움이 될 겁니다.

00:03:41.770 --> 00:03:44.097
이 정도 올라왔으면 여기도 이 정도.

00:03:44.133 --> 00:03:48.888
일정한 높이가 올라올 수 있도록
여러분이 종이를 적당히 안에 넣으시고.

00:03:49.052 --> 00:03:58.534
그다음, 가위로 이렇게 정확한
대각선을 넣어서 겹쳐서.

00:03:58.634 --> 00:04:04.482
이와 같이 종이를
정리해주겠습니다, 예쁘게.

00:04:04.582 --> 00:04:10.283
물론 미리 대각선으로 잘라서
이 안에 넣으셔도 됩니다.

00:04:10.383 --> 00:04:16.288
이렇게 하셔도 되고 미리 대각선으로
종이를 잘라서 넣으셔도 되겠습니다.

00:04:16.388 --> 00:04:25.659
넣으셨으면 이렇게 각을 잡아서,

종이가 움직이지 않게 팬 종이를 깔아놨습니다.

00:04:25.759 --> 00:04:29.540
또 하나 가르쳐드리겠습니다.

00:04:29.640 --> 00:04:34.513
롤케이크에는 무늬 만들기라고 하는
중요한 점수가 있습니다.

00:04:34.613 --> 00:04:41.707
이 무늬가 상당히 제품에
귀티를 줄 수도 있고,

00:04:41.807 --> 00:04:45.981
반대로 빈티를 줄 수도 있습니다.

00:04:46.081 --> 00:04:52.763
무늬 내기 할 때 무늬 반죽을,
무늬를 낼 반죽을 우리가 어떤 고깔.

00:04:52.863 --> 00:04:56.549
종이 짤주머니에 넣어서 짜주게 되는데.

00:04:56.649 --> 00:04:59.757
여러분, 그거 만드는 법을
상당히 어려워하세요.

00:04:59.857 --> 00:05:05.408
제가 보여드릴 테니까 여러분
자세히 봐주시기 바랍니다.

00:05:05.508 --> 00:05:13.317
이런 흰 종이 1장을 가져 오셔서
우리가 4분의 1만 필요하기 때문에

00:05:13.417 --> 00:05:19.416
이 정도로 한번 잘라보겠습니다.

00:05:31.381 --> 00:05:33.980
필요 없는 종이가 되겠습니다.

00:05:34.080 --> 00:05:39.460
그다음에 이러한 이등변 삼각형이
만들어졌으면 이거 굉장히 크니까

00:05:39.560 --> 00:05:44.107
다시 반으로 자르겠습니다.

00:05:44.207 --> 00:05:49.953
여러분, 이 종이 짤주머니 만드는 법은
이번에 가르쳐 드리고,

00:05:50.053 --> 00:05:53.750
젤리롤 케이크할 때는 제가
설명드리지 않겠습니다.

00:05:53.850 --> 00:05:57.505
소프트롤 케이크에서
잘 봐두시고 따라하세요.

00:05:57.605 --> 00:06:04.138
2장이 나왔습니다. 혹시라도
1장 망치시면 1장 다시 만들어보세요.

00:06:04.238 --> 00:06:05.715
연습 많이 하십니다.

00:06:05.815 --> 00:06:08.373

작은 이등변 삼각형입니다.

00:06:08.473 --> 00:06:15.442
이등변 삼각형에서 가장 긴 밑변,
밑변을 이용해서 꼭짓점을 만들어보겠습니다.

00:06:15.542 --> 00:06:24.273
꼭짓점을 만들 때는 이 꼭짓점 주변에,
아래쪽에 있는 이 부분을 위로 올려서

00:06:24.373 --> 00:06:27.633
살짝 꼭짓점이 될 부분을 표시를 하세요.

00:06:27.733 --> 00:06:32.446
여기가 입구가 되겠구나,
표시를 해서 싹 풀어보시고.

00:06:32.546 --> 00:06:34.390
이 자리입니다.

00:06:34.490 --> 00:06:41.495
이 자리를 이렇게 살짝 눌러주시면서
지금부터 고깔을 만들어봐야 됩니다.

00:06:41.595 --> 00:06:45.590
종이 짤주머니 고깔을 만드시는데,
이렇게 놓고 접으시는 게 아니라

00:06:45.690 --> 00:06:49.787
한번 표시를 하셨으면 이때부터는
들어주셔야 됩니다.

00:06:49.887 --> 00:06:54.056
들어서 하늘 높이 들어올리시며,

00:06:54.156 --> 00:06:57.298
이렇게 돌리셔야 돼요.

00:06:57.398 --> 00:07:04.776
돌리시면서 아래 종이까지
같이 함께 돌리시면서.

00:07:04.876 --> 00:07:08.246
지금 어디를 보시고 돌돌 말고 계신가요?

00:07:08.346 --> 00:07:12.502
앞부분이죠, 콕 찔렀을 때
정말 '아, 따가워' 할 정도로.

00:07:12.602 --> 00:07:19.853
'아, 따가워' 할 정도로 이렇게 뾰족하게
이 종이 짤주머니가 만들어져야

00:07:19.953 --> 00:07:23.005
반죽을 담았을 때 세지 않습니다, 여러분.

00:07:23.105 --> 00:07:27.390
이렇게 만들어서 이 너울너울되는 거는
어떻게 할까요?

00:07:27.490 --> 00:07:30.699
안으로 밀어넣으시면 되죠.

00:07:30.799 --> 00:07:37.548
이렇게 만들어서
뽕~ 만들어봤습니다.

00:07:37.648 --> 00:07:41.103

이거 만드는 거를 굉장히 어려워하시는데,

00:07:41.203 --> 00:07:46.079
중요한 점은 이렇게 뾰족해야 된다는 거.
이렇게 예쁘게 만드셔야 된다는 거.

00:07:46.179 --> 00:07:51.422
사이즈는 4분의 1 사이즈면 충분히
1판을 그리고도 남습니다.

00:07:51.522 --> 00:08:00.278
반죽을 하기에 앞서 이렇게 팬 준비와
종이 짤주머니 준비했습니다.

00:08:00.378 --> 00:08:04.290
별립법으로 반죽을 제작하겠습니다.

00:08:04.390 --> 00:08:08.443
흰자와 설탕은 빼겠습니다.

00:08:08.543 --> 00:08:12.174
식용유도 나중에 들어가죠.

00:08:12.274 --> 00:08:20.176
볼에 노른자를 넣겠습니다.

00:08:20.276 --> 00:08:27.651
항상 알끈을 먼저 푼다, 알고계시죠?
알끈을 먼저 푼다.

00:08:27.751 --> 00:08:31.617
그다음 소금하고 설탕하고 섞었습니다.

00:08:31.717 --> 00:08:39.883
알끈을 풀은 후, 설탕을 소금과
섞어서 반 정도 넣겠습니다.

00:08:39.983 --> 00:08:43.326
우리 이런 거 어디서 많이 해봤는데요.
어디서 해봤나요?

00:08:43.426 --> 00:08:46.717
오믈렛에서 해본 것 같습니다.

00:08:46.817 --> 00:08:52.195
나누어 넣고, 노른자를 먼저
거품을 올리고 있습니다.

00:08:52.295 --> 00:08:55.825
어깨가 빠질 듯할 때까지 올리라 그랬죠?

00:08:55.925 --> 00:09:05.241
설탕이 다 녹았다 싶으면 마저 넣겠습니다.

00:09:07.916 --> 00:09:13.022
하시면서 설탕이 가장자리에
많이 묻어 있다 싶으시면,

00:09:13.122 --> 00:09:18.987
이렇게 스크래핑 멋지게
하는 거 잊지 마세요.

00:09:19.087 --> 00:09:23.953
어느 정도 휘핑하시다가 여러분이
주로 깜빡깜빡 하고 안 넣는 거 뭘까요?

00:09:24.053 --> 00:09:28.329
물엿입니다, 물엿 꼭 넣어주시기 바랍니다.

00:09:28.429 --> 00:09:33.389
말씀드렸듯이 물엿은 설탕과
함께 재도 상관없습니다.

00:09:33.489 --> 00:09:39.574
감독님께서 그렇게 하라고
하면 그렇게 하세요.

00:09:51.623 --> 00:09:57.685
언제까지 올릴까요?

00:09:57.785 --> 00:10:05.383
항상 노른자가 색깔이 휘핑이 돼서
연한 아이보리 색이 될 때까지 올려야 됩니다.

00:10:05.483 --> 00:10:11.195
힘 달려 죽겠습니다. 그렇지만 완벽한
제품을 만들기 위해서 여러분,

00:10:11.295 --> 00:10:15.585
노른자 반죽 열심히 올렸습니다.
어때요?

00:10:15.685 --> 00:10:20.194
색깔도 굉장히 좋죠?
뽀야니 제 속살 피부 같습니다.

00:10:20.789 --> 00:10:24.751
색깔이 예쁘게 변했죠?
노른자 반죽이었습니다.

00:10:24.851 --> 00:10:30.176
여기에 물 넣겠습니다.

00:10:30.276 --> 00:10:36.479
혹시라도 설탕이 덜 녹았다면
이 물이 들어가면서 저어주시게 되면

00:10:36.579 --> 00:10:44.203
완전히 덜 녹은 설탕이
녹을 수 있도록 되겠죠.

00:10:44.303 --> 00:10:51.109
다음 머랭을 올려보도록 하겠습니다.

00:10:51.209 --> 00:10:53.727
기어는 3단 들어가 있습니다.

00:10:53.827 --> 00:10:58.115
이번 머랭은 90에서 95% 정도
올려보도록 하겠습니다.

00:10:58.215 --> 00:11:06.802
역시 설탕은 60%에서 반, 70%에서 반,
95% 올렸을 때는 설탕을 완전히 녹여야 되겠죠?

00:11:06.902 --> 00:11:09.475
시작하겠습니다.

00:11:16.853 --> 00:11:23.537
60% 머랭입니다.
반 들어가겠습니다.

00:11:32.872 --> 00:11:40.357
70% 머랭입니다.
마저 들어가겠습니다.

00:11:56.036 --> 00:12:01.477
한번 손으로 체크해보겠습니다.

00:12:01.577 --> 00:12:05.954
다시 한 번 보겠습니다.

00:12:08.205 --> 00:12:12.002
꼬리 상태가 상당히 탄력 있게
위로 솟아 있습니다.

00:12:12.102 --> 00:12:15.980
지금 이 상태는 95%정도
올린 상태가 되겠습니다.

00:12:16.080 --> 00:12:18.027
머랭을 빼도록 하겠습니다.

00:12:18.127 --> 00:12:24.125
머랭을 90% 정도, 한 95% 정도
아주 잘 올려봤습니다.

00:12:24.225 --> 00:12:26.095
순서는 여러분 따라해보세요.

00:12:26.195 --> 00:12:33.632
'머밀식머'. 머랭, 밀가루,
식용유, 머랭 이렇게 되겠습니다.

00:12:33.732 --> 00:12:39.215
머랭을 반을 섞겠습니다.

00:12:39.315 --> 00:12:48.997
처음 머랭은 과감하게 섞도록 하겠습니다.

00:12:55.530 --> 00:12:58.958
덩어리가 잘 풀어지고 있습니다.

00:12:59.058 --> 00:13:03.339
머랭이 2분의 1이 섞였으면
이번에는 뭐 섞어야 할 차례예요?

00:13:03.439 --> 00:13:08.233
밀가루입니다.
체 친 가루를 섞겠습니다.

00:13:08.333 --> 00:13:13.273
여기에는 베이킹파우더도 들어 있죠?

00:13:16.128 --> 00:13:21.424
밀가루 섞을 때 거품형 반죽에서
흔들어 섞는 거 잊지마세요.

00:13:21.524 --> 00:13:26.299
안 돌아가죠? 밑에 행주가 있으면
그릇이 돌아가지 않습니다.

00:13:26.399 --> 00:13:31.843
그릇을 돌리면서 밀가루를 흔들면서
빠르게, 거품형 반죽에서는요.

00:13:31.943 --> 00:13:37.047
밀가루를 빠르게 섞어주시는 것이 거품이
죽지 않는 요령이 되겠습니다.

00:13:37.147 --> 00:13:41.977
이렇게 이야기하니까 제가 꼭
빅마마처럼 이야기하는 것 같아요.

00:13:42.077 --> 00:13:47.325
비슷한가요? 하나도 안 비슷하죠?

00:13:47.425 --> 00:13:52.501
밀가루가 가운데 혹시 몰려 있나
항상 잘 봐주세요.

00:13:52.601 --> 00:13:55.411
특히 가운데 부분에 많이
몰려 있는 경우가 많아요.

00:13:55.511 --> 00:14:00.529
밀가루가 골고루 안 섞이면
감독님이 여러분 나가신 다음에

00:14:00.629 --> 00:14:04.687
반 뚝 잘랐을 때 정면으로 보입니다,
하얀 가루가.

00:14:04.787 --> 00:14:07.652
잘 섞였죠? 밀가루까지.

00:14:07.752 --> 00:14:14.094
식용유 들어가겠습니다.
식용유나 버터나 할 것 없이 중탕된 상태로,

00:14:14.194 --> 00:14:19.317
이게 반죽 속에 들어갈 때는
그냥 들어가면 이 거품이 좀 죽습니다.

00:14:19.417 --> 00:14:24.538
또한 비중이 무거운 식용유가 들어가면서
반죽이 가라앉을 수 있기 때문에

00:14:24.638 --> 00:14:30.643
오래 섞어야 되기 때문에 식용유에
두 주걱 정도의 반죽을 미리 섞어서,

00:14:30.743 --> 00:14:32.563
보세요, 미리 섞어서.

00:14:32.663 --> 00:14:34.182
안 섞이잖아요. 그렇죠?

00:14:34.282 --> 00:14:35.688
처음에는 서로 밀어냅니다.

00:14:35.788 --> 00:14:40.429
처음에는 서로 서로 싫어서
'얘네들 누구야, 왜 와서 자꾸 나랑 놀재'

00:14:40.529 --> 00:14:44.358
이러면서 처음에는 식용유가
반죽을 밀어냅니다만,

00:14:44.458 --> 00:14:50.171
열심히 '같이 놀자' 그러면서,
열심히 놀아줄 때까지 섞어주세요.

00:14:50.271 --> 00:14:57.709
놀아줄 때까지 섞어주시면 이렇게
어느새 식용유와 두 주걱의 반죽이

00:14:57.809 --> 00:15:01.612
하나가 돼서 이렇게 식용유가
들어간 표시도 안 나게

00:15:01.712 --> 00:15:05.390

완전한 크림으로 변하는 거를
보실 수가 있습니다.

00:15:05.490 --> 00:15:07.436
어때요, 여러분, 참 잘 섞였죠?

00:15:07.536 --> 00:15:11.014
이 반죽을 본 반죽에 넣습니다, 이렇게.

00:15:11.114 --> 00:15:17.166
이렇게 섞으면 식용유가 가라앉을
염려도 없고 아주 잘 섞입니다.

00:15:17.266 --> 00:15:24.508
식용유가 들어간 반죽을 이렇게
골고루, 골고루, 골고루 섞어주시고.

00:15:24.608 --> 00:15:31.311
남아 있는 거 뭐죠?
마지막 머랭 섞겠습니다.

00:15:34.387 --> 00:15:43.869
마지막 머랭 알뜰하게 긁어서.

00:15:43.969 --> 00:15:45.120
내려놓고.

00:15:45.220 --> 00:15:49.406
우리 마지막 머랭 섞어서 반죽 완성하면
그다음에 뭐 해야 될까요?

00:15:49.506 --> 00:15:58.415
온도 체크 받으셔야죠? 감독님께
아주 얌전하게 온도 체크 받으시고.

00:15:58.515 --> 00:16:01.707
지난번에 제가 비중 재는 거
가르쳐 드렸나요?

00:16:01.807 --> 00:16:06.971
똑같은 비중컵을 이용해서 제가
비중을 재보도록 하겠습니다.

00:16:07.071 --> 00:16:12.803
여러분, 이 반죽의 비중은 0.45
플러스 마이너스 0.05.

00:16:12.903 --> 00:16:18.393
다시 말해서 0.4에서 0.5가
나오면 4점을 받는 게 되겠습니다.

00:16:18.493 --> 00:16:22.174
반죽 온도 역시 23도가
나오면 4점이 나가는데,

00:16:22.274 --> 00:16:26.815
여기서 플러스 마이너스 1도
정도는 역시 4점이 되겠습니다.

00:16:26.915 --> 00:16:32.079
플러스 마이너스 2도 차이가 나게 되면
2점 받게 되겠습니다.

00:16:32.179 --> 00:16:38.417
만약에 플러스 마이너스 2도 이상,
3도 이상 차이가 난다면 0점 되겠습니다.

00:16:38.517 --> 00:16:46.824

온도와 비중은 이 제품에서
가장 중요한 체크항목이 되겠습니다.

00:16:46.924 --> 00:16:49.141
반죽 완성했습니다.

00:16:49.241 --> 00:16:53.527
반죽 온도 한번 재보겠습니다.

00:17:01.078 --> 00:17:08.967
아무리 기다려도 22.8도에서 올라가지 않습니다.
아주 좋은 반죽입니다.

00:17:09.067 --> 00:17:11.462
비중 한번 재보도록 하겠습니다.

00:17:11.562 --> 00:17:15.322
지난번에 우리가 사용했던
비중컵 기억나시죠?

00:17:15.422 --> 00:17:20.515
이 비중컵의 물은 72g 정도
들어갔던 거 기억나시나요?

00:17:20.615 --> 00:17:27.378
어떻게 했었어요? 물 담아서 버리고,
물 무게만 72g인 거 아셨었죠?

00:17:27.478 --> 00:17:35.144
이번에 그때 반죽과 달리, 이번 소프트롤 반죽은
지금 몇 g이 나가나 한번 보겠습니다.

00:17:35.244 --> 00:17:38.977
똑같은 무게를 이용해서.

00:17:39.077 --> 00:17:45.122
하나가 더 있어야 됩니다.
마이너스 12가 돼야 되겠죠?

00:17:45.222 --> 00:17:52.571
확인하실 게 있었죠.
이렇게 마이너스 12인 상태에서,

00:17:52.671 --> 00:17:59.894
마이너스 12g이 뜬 상태에서
반죽 무게를 올려야 됩니다.

00:17:59.994 --> 00:18:05.151
깎아서 제가 비중을 한번 재보겠습니다.

00:18:05.739 --> 00:18:11.223
30g 정도 나옵니다. 30g 정도 나오면
제가 비중을 한번 계산해보겠습니다.

00:18:11.323 --> 00:18:17.332
30 나누기 72g 하겠습니다.
0.41 정도 나옵니다.

00:18:17.432 --> 00:18:21.338
오차 범위 안에 있죠?
0.4에서 0.50 사이.

00:18:21.438 --> 00:18:24.140
비중은 역시 만점 받았습니다.

00:18:24.240 --> 00:18:32.409
0.41, 완제품에서 조금 가벼워서
제 생각에는 0.45정도가 되게 하려면 보세요.

00:18:32.509 --> 00:18:40.723
비중이 가벼운 거는 3, 4번 세게 저어주시면
0.01 정도는 금방 올라갈 수 있습니다.

00:18:40.823 --> 00:18:44.399
믿거나 말거나 이 비중은
0.43이 됐습니다.

00:18:44.499 --> 00:18:48.820
여러분, 무거운 거는 고칠 수 없습니다만
가벼운 거는 살짝 고칠 수 있습니다.

00:18:48.920 --> 00:18:52.366
팬닝하겠습니다.

00:18:52.770 --> 00:18:59.147
미리 준비해뒀던 팬을 앞에 놓고,
반죽을 붓겠습니다.

00:18:59.247 --> 00:19:03.731
떨어지는 느낌이 너무 마음에 듭니다.

00:19:03.831 --> 00:19:07.971
진짜 반죽이 정말 잘 됐네요.
만족스럽습니다.

00:19:08.071 --> 00:19:14.677
반죽 상태가 어떠했다는 것까지 기억해두시면
여러분, 떨어질 수가 없어요.

00:19:14.777 --> 00:19:18.241
제가 반죽을 붓다말고 지금 뭔가,

00:19:18.341 --> 00:19:23.172
제가 다 붓지 않고 약간 남기는 거를
보실 수 있습니다.

00:19:23.272 --> 00:19:29.242
양을 보여드릴까요?
한 두 숟가락 정도?

00:19:29.342 --> 00:19:31.324
좀 더해도 돼.

00:19:31.424 --> 00:19:34.047
두 숟가락 정도 제가 미리 남겼습니다.

00:19:34.147 --> 00:19:36.623
이거 가지고 여러분, 무늬 낼 겁니다.

00:19:36.723 --> 00:19:40.855
물론 노른자를 가지고 무늬를
내는 경우도 있습니다.

00:19:40.955 --> 00:19:43.778
그것도 괜찮습니다.
상관없습니다.

00:19:43.878 --> 00:19:45.795
팬닝해보겠습니다.

00:19:45.895 --> 00:19:52.873
이때 이러한 플라스틱 스크래퍼를 이용하시면
편편하게 팬닝하는데 아주 유리합니다.

00:19:52.973 --> 00:19:56.761
먼저 대각선 부분.

00:19:56.861 --> 00:20:05.057
각진 부분에 먼저 반죽을 끌어가셔서
각진 부분부터 매꿔가시는 게,

00:20:05.157 --> 00:20:10.073
편편하게 하시는데 아주 유리하겠습니다.

00:20:10.173 --> 00:20:18.418
가장자리부터 맞추시고, 그다음부터
똑같은 두께로 팬닝을 하셔야 됩니다.

00:20:18.518 --> 00:20:22.940
좀 연습이 필요한 동작이 되겠습니다.

00:20:23.040 --> 00:20:30.316
만약에 팬닝이 일정치 못하고 두께가
높낮이가 큰 편차가 난다면,

00:20:30.416 --> 00:20:34.018
이따가 말아줄 때 100% 부러집니다.

00:20:34.118 --> 00:20:37.271
여러분이 잘 못 말아서 부러진 게 아니고,

00:20:37.371 --> 00:20:42.255
여러분께서 팬닝을 잘못해서
부러지는 경우인데.

00:20:42.355 --> 00:20:47.780
여러분은 주로 내가 롤케이크는 마는 게
자신이 없어라고 생각하시는 분 많은데.

00:20:47.880 --> 00:20:52.254
여러분, 팬닝부터 아주
신중하게 하셔야 됩니다.

00:20:52.354 --> 00:20:56.584
팬닝을 하시고 나서 이렇게
편편하게 쓸어주시고 나서,

00:20:56.684 --> 00:21:02.052
이게 잘 됐나 안 됐나를 보실 때 두께를
누르시면서 확인 한번 해보세요.

00:21:02.152 --> 00:21:05.849
여기가 좀 낮네? 이쪽으로
끌어오시고 다시 가십니다.

00:21:05.949 --> 00:21:08.243
높네? 다시 이쪽으로 오시고.

00:21:08.343 --> 00:21:10.287
이쪽에 와서 또 마찬가지입니다.

00:21:10.387 --> 00:21:12.178
여기가 좀 높나?
그러면 이쪽으로 가시고.

00:21:12.278 --> 00:21:17.525
찔러가시면서 높이를 조절하시죠.

00:21:19.723 --> 00:21:27.573
그러고도 확신이 없으시다면 여러분,
가까이에서 봐서는 자기의 단점을 모르죠?

00:21:27.673 --> 00:21:31.836
멀리 떨어져서 한 발짝

뒤에서 바라보신다면,

00:21:31.936 --> 00:21:35.700
팬닝의 두께를 일정하게
맞추실 수 있습니다.

00:21:35.800 --> 00:21:36.800
됐습니다.

00:21:36.900 --> 00:21:41.269
이제 여러분께 무늬내는 법을
보여드리도록 하겠습니다.

00:21:41.369 --> 00:21:43.667
이제 무늬내기 해보겠습니다.

00:21:43.767 --> 00:21:47.692
무늬낼 반죽을 한번 만들어보겠습니다.

00:21:47.792 --> 00:21:54.877
캐러멜 색소를 사용해서
반죽의 일부와 섞겠습니다.

00:21:59.241 --> 00:22:05.935
갈색이 좀 나와야 됩니다, 조금 갈색이.

00:22:11.748 --> 00:22:13.267
된 것 같습니다.

00:22:13.367 --> 00:22:20.240
이 반죽을 아까 미리 만들어두었던
종이 짤주머니에 담아보도록 하겠습니다.

00:22:20.265 --> 00:22:26.747
종이 짤주머니에 반죽을 주걱에
담아서 이렇게 담습니다.

00:22:29.455 --> 00:22:37.325
다시 한 번 두 주걱 정도지만
충분히 하실 수 있습니다.

00:22:50.037 --> 00:22:53.253
반죽이 4분의 3정도 담긴 거를
보실 수 있습니다.

00:22:53.353 --> 00:22:59.361
위에서 반죽이 위로 나오지 않게
꼭꼭 접어주시고, 어때요?

00:22:59.461 --> 00:23:02.450
한 방울도 안 세죠?
굉장히 잘 접었습니다.

00:23:02.550 --> 00:23:09.433
한번 위에서 동여매주세요.
혹시라도 위로 나올 수 있으니까 동여매주세요.

00:23:09.533 --> 00:23:11.207
깔끔하게, 됐습니다.

00:23:11.307 --> 00:23:15.456
그다음, 밑부분을 잘라주어야지
나오지 않겠습니까?

00:23:15.556 --> 00:23:20.232
두께는 약 5㎜ 정도 잘라주겠습니다.

00:23:20.332 --> 00:23:23.182

벌써 밀려나오죠?

00:23:23.282 --> 00:23:25.356
한번 라인을 그려보겠습니다.

00:23:25.456 --> 00:23:29.391
예쁘게, 얼마나 예쁘게
그리나 한번 봐주세요.

00:23:29.491 --> 00:23:34.788
그려보겠습니다.

00:23:54.476 --> 00:23:58.450
기가막히가 양이 떨어지고 있습니다.

00:23:58.550 --> 00:24:05.835
무늬를 제가 오른쪽은 살짝 남겨두었고
왼쪽은 끝까지 짰습니다.

00:24:05.935 --> 00:24:07.684
이게 제 습관인데요.

00:24:07.784 --> 00:24:12.957
말릴 부분은 굳이 그림을 안 그려도
된다는 생각을 항상 해왔기 때문이에요.

00:24:13.057 --> 00:24:17.163
저는 이따가 이쪽이 안으로
말리도록 말 겁니다.

00:24:17.263 --> 00:24:24.940
굳이 이거까지는 모르셔도 되고
양이 충분하시다면 처음부터 끝까지

00:24:25.040 --> 00:24:27.346
라인을 그리셔도 좋습니다.

00:24:27.446 --> 00:24:34.266
이제 젓가락을 이용해서 한번 모양을,
무늬를 예쁘게 내보겠습니다.

00:24:34.366 --> 00:24:39.410
무늬내기 점수 4점 있습니다, 여러분.

00:24:39.510 --> 00:24:43.613
그대로 내려오셔서, 연결시켜서
그대로 올라갑니다.

00:24:43.713 --> 00:24:47.054
끊지 마시고 그대로 내려오십니다.

00:24:47.154 --> 00:24:52.323
계속 연이어서 올라가십니다.

00:24:52.423 --> 00:24:58.407
계속 쉬지 말고 그대로 가십니다.

00:25:03.124 --> 00:25:08.150
어때요? 모양이 예쁘고 섹시한가요?

00:25:08.250 --> 00:25:13.556
제가 아주 좋아하는 표현입니다.
예쁘고 섹시하고 날렵하고 세련된.

00:25:13.656 --> 00:25:16.629
아주 멋진 라인이 그려진 것 같아요,
제 생각에.

00:25:16.729 --> 00:25:20.002
오븐에 넣어보도록 하겠습니다.

00:25:20.102 --> 00:25:22.489
오븐 온도 체크해드리겠습니다.

00:25:22.589 --> 00:25:26.926
180도 150도에서 약 20분 정도
굽도록 하겠습니다.

00:25:27.026 --> 00:25:34.944
물론 15분 정도 지나서부터 색깔이 골고루
들 수 있도록 돌려주시기 바랍니다.

00:25:41.475 --> 00:25:46.717
시간이 한 19분 정도 흐른 것 같습니다.
색깔 보겠습니다.

00:25:46.817 --> 00:25:52.959
완벽합니다.
빼겠습니다.

00:25:56.593 --> 00:26:00.286
여러분 빼실 때는 냉각판을
바로 앞에 두시고.

00:26:00.386 --> 00:26:06.164
종이를 야무지게 잡으시고,
한 번에 힘차게 빼십니다.

00:26:11.583 --> 00:26:16.662
소프트롤 케이크는 뜨거울 때
마시면 부피가 작아지므로

00:26:16.762 --> 00:26:22.465
한 김 나가고 나서,
좀 식은 다음에 말도록 하겠습니다.

00:26:23.699 --> 00:26:26.439
어느 정도 식었습니다.

00:26:27.381 --> 00:26:31.199
약간 온기가 있기는 하지만
이 정도면 말 수 있습니다.

00:26:31.299 --> 00:26:33.340
뜨거운 상태에만 말지 않으면 됩니다.

00:26:33.440 --> 00:26:37.165
미적지근한 상태라면 그다지
수축되지 않겠습니다.

00:26:37.265 --> 00:26:42.849
이거를 뒤집기 전에,
면포에 대해서 소개해드리겠습니다.

00:26:42.949 --> 00:26:48.760
이 면포로 롤케이크를 마시는 게
가장 안전한 방법이 되겠습니다.

00:26:48.860 --> 00:26:53.851
요즘 상설 시험장, 정시 시험장은
워낙 많아서 제가 잘 모르겠지만.

00:26:53.951 --> 00:26:58.324
상설 시험장에는 거의 이러한
면포가 준비되어 있습니다.

00:26:58.424 --> 00:27:01.593
이게 아니더라도 여러분,
마시는 방법 알고 계시는 방법,

00:27:01.693 --> 00:27:03.074
중요한 거 하나 알고 계시죠?

00:27:03.516 --> 00:27:09.105
흰 종이에 식용유를 듬뿍 발라서
마시는 방법도 괜찮습니다.

00:27:09.205 --> 00:27:15.213
그렇게 마셔도 되시고, 이렇게 면포를
이용해서 마셔도 된다는 거 말씀드리면서

00:27:15.313 --> 00:27:19.520
롤케이크를 한번 말아보겠습니다.
중요한 순간입니다.

00:27:19.620 --> 00:27:29.529
좀 앞에서 안으로 말려야 할 부분을
제 배꼽 앞쪽에 놓으시고, 뒤집어보겠습니다.

00:27:29.629 --> 00:27:38.669
똑바로 잡으시고 종이를 벗겨내겠습니다.

00:27:55.794 --> 00:28:00.817
아주 잘 구워진 상태입니다.

00:28:00.917 --> 00:28:03.174
딸기잼이 주어질 겁니다.

00:28:03.274 --> 00:28:14.634
딸기잼이 주어지면,
너무 많이 바르지 마세요.

00:28:14.734 --> 00:28:17.408
접착력을 주기 위해서 바르는 겁니다.

00:28:17.508 --> 00:28:26.842
말기는 말리는데 말렸을 때, 접착력이 있어야
그 상태를 유지할 수 있기 때문에

00:28:26.942 --> 00:28:35.172
딸기잼을 얇게 바르셔도 충분히
접착력을 줄 수 있습니다.

00:29:06.135 --> 00:29:10.747
거의 다 발랐습니다.
골고루 아주 얇게 잘 발랐습니다.

00:29:10.847 --> 00:29:13.994
그다음 동작.

00:29:14.326 --> 00:29:17.918
잘 마시는 분들은 지금 이러한
동작을 하지 않아도 되지만

00:29:18.018 --> 00:29:22.611
그래도 가운데 부분이 구멍나지 않게
잘 말리도록 하기 위해서,

00:29:22.711 --> 00:29:27.766
약간의 사선을 주고,
그렇다고 자르라는 이야기는 아니었습니다.

00:29:27.866 --> 00:29:34.355
살짝 표시를 내주고 마신다면 훨씬 더

잘 말리는 효과를 보실 수 있습니다.

00:29:34.455 --> 00:29:35.804
이거는 뭘까요?

00:29:35.904 --> 00:29:39.461
이거 들고 있으면 상당히 저를
위협적으로 보시는 분들이 많은데.

00:29:39.561 --> 00:29:44.990
얘는 밀대라기보다는 롤케이크를
마는 전용 밀대가 되겠습니다.

00:29:45.090 --> 00:29:45.861
굉장히 좋죠?

00:29:45.961 --> 00:29:50.221
이런 거 집에 하나 가지고 계시면
참 쓸모가 많을 것 같지 않습니까?

00:29:50.321 --> 00:29:52.285
한번 말아보겠습니다.

00:29:52.385 --> 00:29:58.705
밀대를 면포 밑에 지그시 갖다 대십니다.

00:29:59.466 --> 00:30:04.863
그다음 벽에 붙이셨죠?
반죽에, 제품의 벽에 붙이시고.

00:30:04.963 --> 00:30:06.408
슬쩍 밀어보세요.

00:30:06.508 --> 00:30:11.247
슬쩍 미니까 아까 선을 그었던 부분이 접히죠?

00:30:11.347 --> 00:30:14.316
살짝 눌러주세요.

00:30:14.416 --> 00:30:18.593
살짝 누르셨죠?
그다음에 손을 안으로 모으시면서.

00:30:18.693 --> 00:30:22.517
안으로 밀려들어가는 거 보이십니까?
안으로 밀려들어가는 거 보이시죠?

00:30:22.617 --> 00:30:25.130
자신이 없으시면 보면서 마셔도 됩니다.

00:30:25.230 --> 00:30:28.654
구멍이 나는 것보다는 낫습니다.
그다음에 어떻게 맙니까?

00:30:28.754 --> 00:30:34.991
그대로 밀대를 앞쪽으로 말아주면 됩니다.

00:30:35.091 --> 00:30:40.869
앞쪽으로 말아주면서 그대로
내려놓으시면 됩니다.

00:30:40.969 --> 00:30:44.434
다 말았죠?
어려울 것 없었습니다.

00:30:44.534 --> 00:30:51.431
잠시 두시겠습니다. 오래 두시면 껍질이
벗겨져서 누드가 될 확률이 있으니까.

00:30:51.531 --> 00:30:53.909
붙을 시간을 잠시만 주시고.

00:30:54.009 --> 00:30:56.847
이 시점에서 이거는 김밥이 아닙니다.

00:30:56.947 --> 00:31:02.446
여기까지 되시면 본능적으로 자꾸 주무르고
싶은 충동을 느끼시는 모양인데.

00:31:02.546 --> 00:31:07.599
이 상태에서 여러분이 굳이 확인을
하시겠지만 가운데 구멍이 났나,

00:31:07.699 --> 00:31:14.553
가운데 구멍이 났나, 안 났네,
아주 잘 말렸네, 흐뭇한 표정 지으시고.

00:31:14.653 --> 00:31:18.721
이쯤에서 한번 풀어보겠습니다.

00:31:18.821 --> 00:31:24.087
어떻습니까? 베리굿 아닙니까?
아주 엑셀런트합니다.

00:31:24.571 --> 00:31:31.857
이거를 제출해보도록 하겠습니다.

00:31:32.576 --> 00:31:39.272
제출하실 때는 이렇게, 힘드셔도
여러분이 만 상태를 그대로 들으셔서

00:31:39.372 --> 00:31:45.106
그대로, 힘드셔도 이렇게
제출하셔야 됩니다.

00:31:45.206 --> 00:31:51.945
이 상태로 자기 등번호 놓고 나가시면
감독님께서 칼을 들고 뚝 자르셔서

00:31:52.045 --> 00:31:57.670
말린 상태와 반죽 상태, 조직 상태를
구분하게 되겠습니다.

00:31:57.823 --> 00:31:59.710
아주 훌륭합니다.