WEBVTT

00:00:08.588 --> 00:00:11.703
안녕하세요?
시폰케이크 하러 왔습니다.

00:00:11.728 --> 00:00:14.113
시폰케이크, 시폰 하면 뭐 생각나세요?

00:00:14.213 --> 00:00:18.433
나는 시폰 하면 왜 울랄라 치마가 생각이 나.
울랄라, 울랄라 그 시폰 드레스.

00:00:18.533 --> 00:00:22.821
태어나서 한 번도 입어본 적이 없는데,
진짜 언젠가 한번 입어봐야 되는데.

00:00:22.921 --> 00:00:26.345
이 케이크를 볼 때마다
그 치마가 생각이 나면서.

00:00:26.445 --> 00:00:32.066
이 시폰케이크는 굉장히 가볍고
날아갈 것 같은 그런 케이크가 되겠습니다.

00:00:32.166 --> 00:00:34.061
우리 한번 만들어볼게요.

00:00:34.161 --> 00:00:37.474
이 종목에서 제일 중요한 게 뭔가
한번 보시죠.

00:00:37.574 --> 00:00:42.132
시험 시간 1시간 30분,
이 종목에서 키포인트는 바로 이겁니다.

00:00:42.232 --> 00:00:48.324
1시간 30분짜리 시험종목이라는 거.
시간 초과 1순위 종목되겠습니다.

00:00:48.424 --> 00:00:52.936
사실은 얘가 그렇게
복잡하고 어렵지는 않아요.

00:00:53.036 --> 00:00:57.652
그런데 1시간 30분 안에 이게 구워서,
나와서, 빼서, 내야 된다는 말이죠.

00:00:57.752 --> 00:01:02.580
그러기 위해서는 이 순서가 완전히
머릿속에 입력이 확 되어 있어야 돼요.

00:01:02.680 --> 00:01:06.819
그리고 뭔가 후다닥해서 빨리
오븐에 들어가는 게 수예요.

00:01:06.919 --> 00:01:12.573
그래야 여러분께서 시폰케이크를
안심하고 구울 수가 있거든요.

00:01:12.673 --> 00:01:17.366
그런데 얘가 너무 느리게 하게 되면
굽는 시간이 짧아지잖아요.

00:01:17.466 --> 00:01:20.991
그럼 빼 놨을 때 다 주저앉고
옆에 묻어나고 막 이런단 말이에요.

00:01:21.091 --> 00:01:26.091
시폰케이크는 제일 중요한 게 뭐?
시험 시간 내에 냅시다.

00:01:26.191 --> 00:01:30.269
시간 내에 내는 게 제일 중요하다는 거
알려드리면서 요구사항 보시죠.

00:01:30.369 --> 00:01:34.327
시폰케이크 배합표 계량 시간
10분입니다, 10가지.

00:01:34.427 --> 00:01:36.552
시폰법으로 제조하고 비중을 측정하시오.

00:01:36.652 --> 00:01:40.230
이거 비중나오네요. 드디어 여러분하고
비중 재는 거 한번 해보겠습니다.

00:01:40.330 --> 00:01:42.937
이거 비중 얼마가 나와야 될까요?

00:01:43.037 --> 00:01:47.008
일반적인 스펀지케이크 중에서도
이 시폰케이크의 비중은 가장 가볍습니다.

00:01:47.108 --> 00:01:50.707
0.4에서 0.5 사이가 나와야 됩니다.

00:01:50.807 --> 00:01:55.279
0.4에서 0.5 사이, 0.5가
넘어가게 되면 조금 불리합니다.

00:01:55.379 --> 00:01:59.496
비중이 맞아야 4개가 나옵니다.

00:01:59.596 --> 00:02:03.663
비중이 무거워질수록 반죽양은
적어진다는 거, 잊지마십시오.

00:02:03.763 --> 00:02:08.507
그다음에 비중 측정해서 검사받으시면 됩니다,
비중 점수 커요.

00:02:08.607 --> 00:02:11.851
그다음에 시폰 팬을 이용하여
분할하고 구우시오.

00:02:11.951 --> 00:02:15.328
시폰 팬 2호틀 4개 준비하겠습니다.

00:02:15.428 --> 00:02:16.669
반죽 전량 성형하시고.

00:02:16.769 --> 00:02:19.000
이 시폰케이크는 시폰법으로 하죠?

00:02:19.100 --> 00:02:23.402
시폰법은 버터 스펀지 같은 거
만든 공립법하고 뭐가 달라요?

00:02:23.502 --> 00:02:28.058
시폰법은 노른자 거품 내지 않아요.
노른자 거품 내지 않고 뭐가 들어갑니까?

00:02:28.158 --> 00:02:30.588
베이킹파우더 팽창제가 들어서 부풀리죠?

00:02:30.688 --> 00:02:32.691
이 방법은 시폰법으로 하시오.

00:02:32.791 --> 00:02:35.532
이거 별립법으로 하시는 분들
시험에 가끔 있어요.

00:02:35.632 --> 00:02:39.978
그러면 좀 점수 깎입니다.
별립법으로 하시는 거 아닙니다.

00:02:40.078 --> 00:02:41.163
시폰법으로 하십니다.

00:02:41.263 --> 00:02:44.125
순서 잘 기억하셨다가
잘 외워서 시험보러 가셔야 돼요.

00:02:44.225 --> 00:02:46.514
재료 보시겠습니다.

00:02:47.276 --> 00:02:52.634
달걀은 한 11개 정도 들어가는 것 같습니다.
11개 정도에서 조절하십니다.

00:02:52.734 --> 00:02:56.630
노른자와 흰자, 노른자가
200이고 흰자가 400인데

00:02:56.730 --> 00:03:01.397
이게 11개에서 10개 정도 갖다 놓고나면,
흰자가 약간 모자라요.

00:03:01.497 --> 00:03:06.824
그런데 솔직히 감독님이 10개나 11개
갖다 놓으시면 그거로 해도 제품은 잘 나올 수 있어요.

00:03:06.924 --> 00:03:10.101
그 10g, 20g 차이나는 거 별로
중요하지 않거든요.

00:03:10.201 --> 00:03:14.558
그런데 나는 좀 찜찜하다 그러면
달걀 하나 더 갖다 깨시는 겁니다.

00:03:14.658 --> 00:03:19.032
그래도 아무 말도 안 해요. 여러분께서
10, 20g 의미가 있다고 생각하시면.

00:03:19.132 --> 00:03:23.736
제 생각에는 흰자 양 10, 20g 정도는
의미가 별로 없는 것 같아요.

00:03:23.836 --> 00:03:29.531
한 30~50g 이렇게 난다 그러면 더 쓸까,
이렇게 가는 거죠.

00:03:29.631 --> 00:03:33.527
10, 20g 정도는 괜찮은 것 같은데,
여러분 알아서 하십니다.

00:03:33.627 --> 00:03:35.333
여러분의 초이스입니다.

00:03:35.358 --> 00:03:36.354
재료 보시죠.

00:03:36.379 --> 00:03:38.793

박력입니다.
이건 물이죠.

00:03:38.969 --> 00:03:44.051
흰자용 설탕, 노른자용 설탕 똑같이
260g씩 동량으로 가고 있습니다.

00:03:44.076 --> 00:03:45.381
어떤 거든 괜찮아요.

00:03:45.481 --> 00:03:49.278
그다음에 소금, 베이킹파우더 들어가죠?

00:03:49.378 --> 00:03:51.853
보통 스펀지 케이크에는
안 들어가는데 여기 들어갑니다.

00:03:51.953 --> 00:03:57.236
그다음 이게 뭘까요? 주석산.
소금하고 주석산하고 굉장히 헷갈려하세요.

00:03:57.336 --> 00:04:03.243
그래서 계량하실 때 주석산 이렇게 종이에
적어 놓으시면 헷갈리지 않으실 것 같습니다.

00:04:03.343 --> 00:04:06.910
주석산 들어갔죠. 이거는 머랭 단단하게 하는
목적으로 들어간 거 아시죠?

00:04:07.010 --> 00:04:10.067
여러분, 이론 공부 안 하면
저 안 가르칠 겁니다.

00:04:10.167 --> 00:04:11.033
그다음에 흰자입니다.

00:04:11.133 --> 00:04:13.735
이거는 식용유 되겠습니다, 식용유.

00:04:13.835 --> 00:04:20.560
이거를 가지고 만드시는데
계량 검사가 끝나고 나시면,

00:04:20.660 --> 00:04:23.138
1차적으로 해주셔야 되는 게 뭐예요?

00:04:23.238 --> 00:04:25.760
주석산을 먼저 어디에 넣는다?

00:04:25.860 --> 00:04:28.197
흰자에 넣고 시작한다는 거.

00:04:28.297 --> 00:04:30.887
이렇게 해야 헷갈리지 않을 거라는 거.

00:04:30.987 --> 00:04:35.240
그럼 소금은 어디로 갈까요?
소금은 이따 노른자로 넣고 가야죠.

00:04:35.340 --> 00:04:39.939
베이킹파우더는 밀가루와
체 쳐서 넣도록 하겠습니다.

00:04:40.039 --> 00:04:42.559
이거 한번 저와 함께 해봅시다.

00:04:42.659 --> 00:04:46.404
시폰법으로 만드는 시폰케이크

만들어보겠습니다.

00:04:46.504 --> 00:04:50.964
노른자 보이시죠?
알끈 풀겠습니다, 알끈.

00:04:51.064 --> 00:04:58.574
거품을 내지 않는다고 했으니까
자연스럽게 알끈을 푸시면 되겠습니다.

00:04:58.674 --> 00:05:07.314
알끈 푼 상태에서 여러분께서
망설임 없이 식용유를 섞겠습니다.

00:05:07.414 --> 00:05:11.269
식용유를 섞고 그다음에.

00:05:11.369 --> 00:05:15.102
이렇게 하면 식용유가 들어가면
거품이 나지 않습니다.

00:05:15.202 --> 00:05:17.383
노른자는 거품내지 않는다고 제가 그랬죠?

00:05:17.483 --> 00:05:21.730
이 상태에서 바로 이렇게 식용유 들어갔고.

00:05:21.830 --> 00:05:28.800
소금을 넣은 설탕을 여기에
바로 넣겠습니다.

00:05:28.900 --> 00:05:37.061
이렇게 슬슬 섞어주시고.

00:05:42.101 --> 00:05:46.497
식용유와 설탕과 소금과
이렇게 섞인 상태에서.

00:05:46.597 --> 00:05:49.995
이게 잘 안 녹죠?
잘 안 녹죠, 당연히.

00:05:50.095 --> 00:05:56.933
여기서 뭐 들어갈까요?
물 들어갑니다.

00:05:57.033 --> 00:06:04.482
이 물이 들어갔기 때문에 설탕은
아주 쉽게 녹게 되겠습니다.

00:06:13.595 --> 00:06:19.394
이 정도만 해주셔도 지금은
끊지 않고 제가 가고 있습니다.

00:06:19.494 --> 00:06:25.878
끊지 않고 이 정도만 하시면 설탕이 녹았나
안 녹았나 어떻게 확인하면 돼요?

00:06:25.978 --> 00:06:28.822
만져봐요, 조금 남았네요.

00:06:30.742 --> 00:06:34.439
이렇게, 이렇게.

00:06:34.539 --> 00:06:36.362
됐습니다.

00:06:36.462 --> 00:06:38.759

녹았습니다.

00:06:38.859 --> 00:06:41.565
이렇게 해놓고, 우리 이제 뭐하러 갈까요?

00:06:41.665 --> 00:06:45.037
머랭 올리러 가야죠.
시폰케이크 머랭 얼마나 올려요?

00:06:45.137 --> 00:06:49.282
90%에서 95% 사이 올리는 거,
제가 지금 보여드린다고 했습니다.

00:06:49.382 --> 00:06:54.633
제가 기계로 가서 머랭 올리는 거
보여드리겠습니다, 함께 가시죠.

00:06:54.733 --> 00:06:57.171
저 기계로 왔습니다.
머랭 올릴 겁니다.

00:06:57.271 --> 00:07:00.120
머랭 올려보겠습니다, 보세요.

00:07:00.220 --> 00:07:05.859
흰자 들어갈 건데,
흰자에 주석산 들어갔죠? 부으세요.

00:07:05.959 --> 00:07:09.833
기어는 3단 넣었어요, 3단 넣어주시고.

00:07:09.933 --> 00:07:13.799
3단 넣은 상태에서 스위치 온.

00:07:38.215 --> 00:07:43.078
60% 상태에서 넣어라,
이런 이야기가 이론상 나오는데.

00:07:43.178 --> 00:07:47.947
60% 상태는 이렇게 보시다시피
기포가 생겨 있는 상태인데,

00:07:48.047 --> 00:07:50.914
주르륵 흐는 상태예요, 물처럼.

00:07:51.014 --> 00:07:55.029
기포는 쌓여 있으나 윗면에 있고
바닥면은 수분이에요.

00:07:55.129 --> 00:07:58.646
수분처럼 주르륵 흐르는 상태.
이 상태가 60%고.

00:07:58.746 --> 00:08:02.649
60에서 거의 3분의 2 이상 넣겠습니다.

00:08:02.749 --> 00:08:06.846
조금 남겨두시고, 다시 스위치 온.

00:08:34.681 --> 00:08:38.369
60%와 70% 상태는 그다지
먼 시간이 아니에요.

00:08:38.469 --> 00:08:45.578
60%와 70% 상태에서 어느 정도 섞였다
싶을 때 바로 70% 상태라고 보고,

00:08:45.678 --> 00:08:50.421

나머지 설탕을 섞겠습니다.
지금부터 양에 따라 다르겠지만,

00:08:50.521 --> 00:08:56.177
몇 분 정도 걸려서 제가 95% 상태
꼬리 잡아서 보여드리겠습니다.

00:09:09.801 --> 00:09:14.056
다시 한 번 켜드릴게요.

00:09:15.598 --> 00:09:20.238
제가 보여드리겠습니다.
손가락으로 찍어서, 푹 찍어서.

00:09:20.338 --> 00:09:24.565
꼬리 보이시죠? 꼬리 보입니다.

00:09:24.665 --> 00:09:30.137
들어서 벌떡 서 있습니다.
95%짜리입니다, 이거.

00:09:30.237 --> 00:09:35.688
다시 한 번 이렇게 쑥 찍어서,
꾹 찍어서 이렇게 보세요.

00:09:35.788 --> 00:09:38.580
많이 찍어보세요,
지금 대롱대롱 흔들리죠?

00:09:38.680 --> 00:09:41.924
이 상태에서 위로 서보겠습니다.

00:09:41.991 --> 00:09:47.206
흔들리죠? 95%짜리입니다.
이렇게 머랭을 올리시면 돼요.

00:09:47.339 --> 00:09:50.114
이렇게 돼 있으면 되는 거예요.
빼서 가겠습니다.

00:09:50.214 --> 00:09:56.094
머랭 올려본 거 보셨죠? 죽이게 올렸죠?
설명 잘 하고 있죠, 저?

00:09:56.194 --> 00:09:57.742
왔습니다, 제 자리로.

00:09:57.842 --> 00:10:01.489
보여드리기 쉽게 이렇게 옮겨왔습니다만,
보기 좋게.

00:10:01.589 --> 00:10:02.376
잘 보이시죠?

00:10:02.476 --> 00:10:07.533
아까 만들어놨던 이 노른자 반죽입니다.
아까 순서 기억하시죠?

00:10:07.633 --> 00:10:11.611
식용유 들어갔고, 설탕 들어갔고,
물 들어갔고, 소금 들어갔고.

00:10:11.711 --> 00:10:19.214
이 반죽에 한번 휘저어준 후에
가루를 섞도록 하겠습니다.

00:10:19.314 --> 00:10:26.794
제가 거품기 잡았죠?

제가 거품기 잡았습니다.

00:10:26.894 --> 00:10:30.652
왜 저거를 주걱으로 안 섞을까,
이런 생각을 하시는데.

00:10:30.752 --> 00:10:33.847
얘는 노른자 반죽을 거품 내지 않았잖아요.

00:10:33.947 --> 00:10:37.684
그렇기 때문에 거품이 꺼질 이유가 없잖아요.
그렇죠?

00:10:37.784 --> 00:10:41.681
끄덕끄덕하시니까 좋습니다.

00:10:41.781 --> 00:10:46.572
이렇게 거품을 내지 않았던
노른자 반죽이기 때문에

00:10:46.672 --> 00:10:50.239
이렇게 거품기로 섞어도
주걱으로 안 섞어도 됩니다.

00:10:50.339 --> 00:10:54.653
거품기로 섞는 게 오히려
제품이 더 잘 나오죠.

00:10:54.753 --> 00:10:57.803
좋습니다.

00:11:04.026 --> 00:11:11.177
얼마만큼 섞어주시냐면 밀가루가 안 보여서
부드러운 크림 상태가 이렇게 됐어요.

00:11:11.277 --> 00:11:14.943
좋죠? 좋습니다.

00:11:15.043 --> 00:11:19.244
여기까지는 제가 거품기로 섞었고요.

00:11:19.344 --> 00:11:25.314
지금부터는 머랭을 섞어서
완성을 하도록 하겠습니다.

00:11:25.414 --> 00:11:27.233
머랭 들어가겠습니다.

00:11:27.333 --> 00:11:33.777
아까 만들어놓은 머랭,
먼저 반 섞어주시고.

00:11:49.322 --> 00:11:53.831
제가 머랭 섞을 때 이렇게 섞었습니다.

00:11:53.931 --> 00:11:56.050
점점 크림이 풍성해지기 시작했죠?

00:11:56.150 --> 00:11:59.075
이렇게, 이렇게.

00:11:59.175 --> 00:12:02.166
마지막 머랭 섞도록 하겠습니다.

00:12:02.266 --> 00:12:08.388
머랭을 나누어 섞는다, 머랭을 우리는
모든 제품에서는 그런 것 같습니다.

00:12:08.488 --> 00:12:13.297
처음 머랭은 좀 과감하게,
마지막 머랭은 좀 비중을 의식하면서.

00:12:13.397 --> 00:12:19.032
거품 죽이지 마시고.

00:12:23.153 --> 00:12:25.062
이렇게 알뜰하게.

00:12:25.162 --> 00:12:34.999
이 머랭의 힘과 베이킹파우더의 힘에 의해서
이 시폰케이크가 만들어지겠죠.

00:12:35.099 --> 00:12:42.977
이렇게 섞는 것도 한번 관심 있게
봐달라고 그랬죠?

00:12:43.077 --> 00:12:51.252
그릇 돌리는 거, 저는 의식하고
돌리는 게 아니라 습관이 된 거죠.

00:12:55.302 --> 00:13:01.895
가운데까지 가장자리만 할 게 아니라
가운데까지 들어가고 있습니다.

00:13:01.995 --> 00:13:08.317
좋습니다, 반죽 굉장히 좋아요.

00:13:08.417 --> 00:13:11.011
좋습니다.

00:13:13.597 --> 00:13:18.259
비중이 가볍다 싶으면 이렇게 과감하게.

00:13:18.359 --> 00:13:21.923
비중이 무겁다 싶으면 방법이 없습니다.

00:13:22.023 --> 00:13:26.100
비중을 무겁게 한 거는
절대 가볍게 할 수 없다.

00:13:26.200 --> 00:13:29.990
얘는 반죽 온도가 몇 도일까요?
반죽 온도 23도입니다.

00:13:30.090 --> 00:13:33.647
23도니까 22도에서 24도 사이에
나오면 되는데.

00:13:33.747 --> 00:13:37.819
23도가 이게 여름에는 엄청 잘 나오죠.

00:13:37.919 --> 00:13:42.272
엄청 잘 나오는데 겨울에는 나오기 어렵죠.

00:13:46.594 --> 00:13:52.008
온도계 찔러서.

00:13:52.108 --> 00:13:56.426
22.5도, 여러분 23도에서 24도
사이인 거 알고 계세요.

00:13:56.526 --> 00:13:58.745
반죽 온도가 제품에 미치는 영향 크죠.

00:13:58.845 --> 00:14:01.315
반죽 좋았고, 반죽 상태 좋습니다.

00:14:01.415 --> 00:14:03.344
이제 비중 재는 거 보여드리겠습니다.

00:14:03.444 --> 00:14:08.026
이거 비중컵입니다. 시험 장소마다
비중컵은 각각 다른 컵을 쓰는데.

00:14:08.126 --> 00:14:12.937
제가 갖고 있는 이 비중컵은 이런 거,
비중컵으로 많이 사용합니다.

00:14:13.037 --> 00:14:17.175
일단 저울 켜시고,
비중 재는 거 한번 같이 해볼까요?

00:14:17.275 --> 00:14:27.397
저울을 켜시고, 0 뜬 상태에서 컵을
올려놓고 18g 나가는데 이거 의미없죠.

00:14:27.497 --> 00:14:29.420
의미 없는 숫자죠.

00:14:29.520 --> 00:14:35.850
영점 잡으시고 물을 충분히 담겠습니다.

00:14:35.950 --> 00:14:37.790
다시 오랜만에 보여드리는 겁니다.

00:14:37.890 --> 00:14:42.393
물 무게 98g,
엄청 찰랑찰랑 담은 것 같아요.

00:14:42.493 --> 00:14:46.842
96g도 괜찮고, 98g도 괜찮고.
100g도 될 것 같아요.

00:14:46.942 --> 00:14:50.981
이 범위 내니까 저는 한 98g 잡고
가겠습니다.

00:14:53.626 --> 00:14:55.480
굉장히 꽉 담았습니다.

00:14:55.580 --> 00:14:58.574
이 물을 버리고 다시.

00:14:58.674 --> 00:15:01.311
이때 이거 영점 잡으면 안 되는 거 아시죠?
그대로 놓으세요.

00:15:01.336 --> 00:15:08.244
지금 마이너스 18 떠 있습니다.
마이너스 18 뜬 상태에서.

00:15:18.795 --> 00:15:21.476
올렸습니다.

00:15:21.576 --> 00:15:24.572
48g 나왔습니다.

00:15:24.672 --> 00:15:30.306
계산기 부탁드립니다.
48 나누기 98, 비중 보여주세요.

00:15:30.406 --> 00:15:36.453
0.4898 죽이는 숫자가 나왔죠?
0.48 정도.

00:15:36.553 --> 00:15:39.946
0.4에서 0.5가 나오면 제가
비중이 맞는 거라 그랬죠?

00:15:40.046 --> 00:15:42.722
온도 맞았죠, 비중 맞았죠.
좋습니다.

00:15:42.822 --> 00:15:45.223
0.4에서 0.5 사이면 됩니다.

00:15:45.323 --> 00:15:47.861
그러면 이제 이거 팬닝하는 거
보여드릴 건데.

00:15:47.961 --> 00:15:50.486
이거 역시 제가 동영상
새로 찍은 거 보시죠.

00:15:50.586 --> 00:15:59.180
그렇게 하니까 시간 더 걸리는 것 같아서
제가 여러분에게 팬닝하는 법을

00:15:59.280 --> 00:16:04.725
아주 리얼하게 현장용으로
보여드리도록 하겠습니다.

00:16:04.825 --> 00:16:08.662
팬닝하기 전에 준비하실 거 있죠.
시폰케이크 틀 2호입니다.

00:16:08.762 --> 00:16:10.231
4개 준비되어 있고요.

00:16:10.331 --> 00:16:13.037
이 비중이 맞았기 때문에
정확하게 4개가 나올 수 있습니다.

00:16:13.137 --> 00:16:14.389
다행이죠.

00:16:14.513 --> 00:16:17.947
시폰케이크의 이형지에는
뭐를 사용합니까? 물.

00:16:18.047 --> 00:16:26.024
물 사용하실 때 스프레이 쓰시죠.
충분히 뿌려서 이렇게 엎어 놓으셔야죠.

00:16:26.124 --> 00:16:28.590
이렇게 엎어놓으신 상태에서
팬닝하시면 됩니다.

00:16:28.690 --> 00:16:32.449
미리 3개는 엎어놨었고,
제가 팬닝을 할 때 보세요.

00:16:32.549 --> 00:16:33.862
이렇게 털어서.

00:16:33.962 --> 00:16:39.175
제가 지난 번 동영상에서는 짤주머니 쓰고
막 이랬더니 너무 오래 걸리는 것 같아서.

00:16:39.275 --> 00:16:43.949
제가 현장용으로 시폰케이크 팬닝하는
방법을 보여드리도록 하겠습니다.

00:16:44.049 --> 00:16:47.306
약간 다소 무식할 수 있는데
이 방법을 잘 활용하시면,

00:16:47.406 --> 00:16:49.726
시간 절약도 되시고 굉장히 활용 좋습니다.

00:16:49.826 --> 00:16:52.759
저 이거 한 손으로 들었어요.
여러분도 들 수 있어요.

00:16:52.859 --> 00:16:55.926
한 손으로 들고 보이시죠?
붓겠습니다.

00:16:56.026 --> 00:17:00.841
위에서 약간 들어주시면서 그릇을 돌리죠.

00:17:00.941 --> 00:17:05.038
이렇게 천천히 리본 모양으로
떨어지는 게 보이시죠?

00:17:05.138 --> 00:17:08.028
이렇게, 이렇게, 이렇게.

00:17:08.128 --> 00:17:12.535
계속 돌리시면서
어느 선에서 이거를 끊습니다.

00:17:12.635 --> 00:17:18.219
이렇게, 이렇게.

00:17:18.319 --> 00:17:20.439
참 잘하죠? 그렇죠?

00:17:20.539 --> 00:17:23.467
이분하고 대화하는 거 참 재미 있어.

00:17:23.567 --> 00:17:26.765
다시 한 번.
한번 더 보여드리겠습니다.

00:17:26.865 --> 00:17:30.778
밑에서 하시면 잘 몰라요.
들어주셔야 돼요.

00:17:30.878 --> 00:17:33.173
들어가는 순간 들어요, 이렇게.

00:17:33.273 --> 00:17:39.173
들면서 붓습니다, 이렇게.

00:17:39.273 --> 00:17:44.653
이렇게 4개를 팬닝하시면 됩니다.

00:17:44.753 --> 00:17:50.098
이 정도에서 아까랑
동량으로 제가 끊었습니다.

00:17:50.198 --> 00:17:53.589
시폰케이크를 이렇게 팬닝해 봤는데
기가 막히게 4개 분량.

00:17:53.689 --> 00:17:55.982
틀 아래로 한 4Cm 정도?

00:17:56.082 --> 00:18:00.923

한 4Cm 정도되는 분량으로 하시면
정확한 비중이 맞은 겁니다.

00:18:01.023 --> 00:18:06.687
4개에 무게를 정확하게
맞춰서 눈대중을 하시더라도

00:18:06.787 --> 00:18:09.908
거의 양을 맞추셔야 됩니다.
그래야 색깔이 예쁘게 드니까.

00:18:10.008 --> 00:18:14.250
그다음에 얘는 이번 시험부터는
오렌지콩크가 빠졌잖아요.

00:18:14.350 --> 00:18:20.280
그래서 색깔이 다른 때는
주황색이 들었는데 올해부터는,

00:18:20.380 --> 00:18:22.735
주황색소가 빠졌기 때문에
이렇게 노르스름하죠.

00:18:22.835 --> 00:18:27.860
노르스름한 상태에서 지금 반죽이 만들어졌고,
색깔은 잘 구우셔야 되는데.

00:18:27.960 --> 00:18:31.294
오븐 들어가기 전에 우리 하는 거 있었죠?
기포를 빼주는데.

00:18:31.394 --> 00:18:34.004
이거 쾅쾅 거리면 안 되죠?
젓가락 같은 거 사용해서,

00:18:34.104 --> 00:18:36.831
하나, 둘, 셋, 넷 빼주시고.

00:18:36.931 --> 00:18:38.943
하나, 둘, 셋, 넷. 다섯.

00:18:39.043 --> 00:18:41.205
하나, 둘, 셋, 넷. 다섯.

00:18:41.305 --> 00:18:44.171
하나, 둘, 셋, 넷. 다섯.

00:18:44.271 --> 00:18:49.955
기포를 뺀 겁니다.
이제 오븐으로 들어가도록 하겠습니다.

00:18:50.055 --> 00:18:54.136
우리 아기들, 잘 커서 나와야 돼요.
오븐 보시죠.

00:18:54.236 --> 00:18:58.277
오븐 온도 위에 불 180도,
아래 불 170도에서.

00:18:58.377 --> 00:19:04.404
이 온도에서 약 30분에서 40분 사이.
시간은 약 10분 정도 오차 두겠습니다.

00:19:04.504 --> 00:19:05.810
30분에서 40분 사이.

00:19:05.910 --> 00:19:10.386
위에 색이 약간 진한 갈색이 나야

옆색도 색깔이 조금 들어갑니다.

00:19:10.486 --> 00:19:15.758
오븐에 들어가도록 하고 보시죠.
넣을게요.

00:19:23.056 --> 00:19:28.146
문 닫고, 약 3, 40분 사이에 올게요.
이따 봐요.

00:19:28.246 --> 00:19:32.731
시폰케이크 시간 다 됐어요.
시폰케이크 한 35분 정도 구웠는데,

00:19:32.831 --> 00:19:35.307
한번 보겠습니다, 위에 색깔.

00:19:35.407 --> 00:19:38.771
위에 색깔 굉장히 좋아요.

00:19:38.871 --> 00:19:42.798
이 정도의 위에 색깔이면
옆색은 굉장히 예쁩니다.

00:19:42.898 --> 00:19:50.843
이거는 경험에서 나오는 건데 위에
색깔이 이런 갈색이 나와야 됩니다.

00:19:55.889 --> 00:19:57.811
나왔죠?

00:19:57.911 --> 00:20:01.845
나온 다음에 어떻게 합니까?
시폰케이크 뒤집어야죠.

00:20:01.945 --> 00:20:05.152
뒤집습니다.

00:20:05.252 --> 00:20:06.841
뒤집고 있습니다.

00:20:06.941 --> 00:20:11.231
이 상태에서 여러분,
시간 초과 굉장히 위험하다 그랬죠?

00:20:11.331 --> 00:20:12.713
여러분, 이거 빨리 빼야 돼요.

00:20:12.813 --> 00:20:16.741
이거 시간이 많다그러면 식혀서
그냥 빼겠지만 시간이 부족하잖아요?

00:20:16.841 --> 00:20:22.696
얼른 식혀야 되니까,
빨리 행주를 씌웁니다.

00:20:22.796 --> 00:20:27.383
어떤 충격 요법을 쓰는 거죠.
차가운 충격 요법을 써서.

00:20:27.483 --> 00:20:31.969
이렇게 해서 식혀야 됩니다.
최대한 빨리 식히는데,

00:20:32.069 --> 00:20:37.076
만약에 이게 뺄 시간이 부족하다,
작업 완료 시간이 10분밖에 안 남았어요.

00:20:37.176 --> 00:20:40.016
그러면 한 2, 3분 후부터
빨리 빼야 됩니다.

00:20:40.116 --> 00:20:43.208
손이 데거나 말거나, 화상을 입거나 말거나,
손가락이 부러지거나 말거나

00:20:43.308 --> 00:20:45.125
무조건 빼야 됩니다, 여러분.

00:20:45.225 --> 00:20:49.956
솔직히 약간 덜 구우면 주저앉을 수 있으나
일단 빼야 점수가 나간다는 거.

00:20:50.056 --> 00:20:52.439
여러분께서 유념하시고.

00:20:52.539 --> 00:20:57.463
이따가 제가 잠깐 식혀서 바로 빼는 거
보여드리도록 하겠습니다.

00:20:57.563 --> 00:21:02.329
제가 이거 행주 여러번 찬물로 바꿔서,
계속 식혀서,

00:21:02.429 --> 00:21:08.327
5분 정도 열심히 행주 갈아가면서
나름 식혀 놨어요.

00:21:08.427 --> 00:21:15.823
너무 식혀서 빼면 현실감이 없을 것 같아서
제가 뜨거운 상태에서 빼보려고 합니다.

00:21:15.923 --> 00:21:18.266
하나 정도 빼서 보여드리면 좋겠죠?

00:21:18.366 --> 00:21:21.617
이 정도, 좋아요.
보겠습니다.

00:21:21.717 --> 00:21:25.761
빼는 거, 자연스럽게 누르겠습니다.

00:21:25.861 --> 00:21:29.016
자연스럽게 과감하게.

00:21:29.116 --> 00:21:30.784
가장자리 누르셨죠?

00:21:30.884 --> 00:21:32.440
가운데 누르시고.

00:21:32.540 --> 00:21:33.708
뒤집어 엎어.

00:21:33.808 --> 00:21:36.545
그다음에 빼요, 이렇게.

00:21:36.645 --> 00:21:38.901
빼서 보겠습니다.

00:21:39.001 --> 00:21:42.030
이렇게, 좋습니다.

00:21:42.130 --> 00:21:43.740
이거 빼는 거 어떻게 빼요?

00:21:43.840 --> 00:21:47.713
이렇게, 이렇게 돌려서
계속 돌려서 손으로.

00:21:47.813 --> 00:21:52.485
돌아가면서 이렇게 빼면
자기가 어느 정도 됐을 때

00:21:52.585 --> 00:21:55.979
이렇게 탁 주저앉을 때가 있어요.

00:21:56.079 --> 00:22:02.586
이렇게 빼줘서, 살짝살짝 흔들어주시면.

00:22:02.686 --> 00:22:06.342
이렇게 빼시면 됩니다.

00:22:06.442 --> 00:22:10.407
하나 더 빼봐요?
정말 뜨거운 거 잘 만지죠 저?

00:22:10.507 --> 00:22:14.256
한 번 더 빼봐요? 죽인다.

00:22:14.356 --> 00:22:21.382
나 왜 이렇게 잘하는 거야.
뭐는 못해.

00:22:21.482 --> 00:22:25.745
눌러주시고, 돌려주시고,
뒤집어 주시고.

00:22:25.845 --> 00:22:28.434
옆에 빼주시고.

00:22:28.534 --> 00:22:32.886
옆에 돌리면서 살살살.

00:22:32.986 --> 00:22:34.374
어머, 쑥 내려가 버렸네?

00:22:34.474 --> 00:22:37.984
이렇게 흔들어서.
죽이죠?

00:22:38.084 --> 00:22:45.702
이렇게 4개를 빼시면 되겠습니다, 여러분.

00:22:45.802 --> 00:22:47.354
감사합니다.