WEBVTT

00:00:08.276 --> 00:00:10.020
여러분 안녕하세요?

00:00:10.120 --> 00:00:11.394
치크케이크입니다.

00:00:11.494 --> 00:00:14.632
드디어 치크케이크가
시험에 이제 추가가 됐네요.

00:00:14.732 --> 00:00:18.027
여러분 치즈케이크 사 드셨었죠?

00:00:18.127 --> 00:00:20.980
우리는 이제 사 드실 필요가 없습니다.

00:00:21.080 --> 00:00:23.160
저희가 이제 우리가 할 수 있는 거예요.

00:00:23.260 --> 00:00:25.939
제 동영상 보시면 정말 하실 수 있어요.

00:00:26.039 --> 00:00:29.554
이 치크케이크 만드는 방법이 워낙
다양하고 치크케이크의 종류가

00:00:29.654 --> 00:00:34.144
뉴욕 치즈, 스플레 치즈, 우리 지금
프레시 치즈를 사용하고 있는데.

00:00:34.244 --> 00:00:38.917
사실 시험 종목에 이렇게 추가
됐다 그래서 사실은 좀 겁을 냈어요.

00:00:39.017 --> 00:00:41.349
과연 이것을 여러분께서 하실 수 있을까?

00:00:41.449 --> 00:00:45.441
그런데 제가 또 누구입니까?
굉장히 간단하게 굉장히 쉽게

00:00:45.541 --> 00:00:49.595
굉장히 잘 나오게 제가 또 수많은
연습 끝에 드디어 여러분하고

00:00:49.695 --> 00:00:52.993
함께 자신 있게 할 수 있는
만큼 제가 준비해 놨습니다.

00:00:53.093 --> 00:00:55.366
재료 한번 보시겠습니다.

00:00:55.466 --> 00:00:58.138
재료는 여기 준비되어 있고, 보시죠.

00:00:58.238 --> 00:01:01.690
요구사항 한번 보세요. 재료 계량
시간 10분, 10개라는 뜻입니다.

00:01:01.790 --> 00:01:06.036
변립법으로 제조하십시오, 사실상
치즈케이크 변립법으로 제조하는 거.

00:01:06.136 --> 00:01:10.525
그렇게 흔하지 않은 방법이에요.
이렇게 하지 않고 중탕법을 많이 쓰는데,

00:01:10.625 --> 00:01:14.325
중탕법을 이용하더라도 사실
현장에서 이런 방법 쓰지 않는데,

00:01:14.425 --> 00:01:16.198
우리는 변립법으로 하라고 되어있습니다.

00:01:16.298 --> 00:01:18.208
하라면 하지, 까짓거.

00:01:18.308 --> 00:01:20.976
반죽 온도 20도, 반죽 온도 재겠습니다.

00:01:21.076 --> 00:01:25.459
반죽의 비중 측정하시오, 비중이 나왔다는
이야기는 비중의 범위가 있다는 이야기죠?

00:01:25.559 --> 00:01:28.769
0.75에서 0.85 사이 나오면 되겠습니다.

00:01:28.869 --> 00:01:34.051
제시된 팬, 이 제시된 팬이 아직은
애매모호한데 이따 제가 보여드리겠습니다.

00:01:34.151 --> 00:01:37.709
굽기는 중탕으로 하시오,
스플레 치즈는 중탕으로 굽습니다.

00:01:37.809 --> 00:01:41.351
중탕으로 굽는다는 이야기는 계란찜
하듯이 찌듯이 구우라는 이야기죠?

00:01:41.451 --> 00:01:45.791
왜 그렇게 할까요?
촉촉하라고, 촉촉하라고.

00:01:45.891 --> 00:01:48.329
아시죠? 반죽은 전량 사용하십시오.

00:01:48.429 --> 00:01:51.809
배합표 보니까 중력분 보입니다, 중력분.

00:01:51.909 --> 00:01:53.572
그다음에 버터 보입니다.

00:01:53.672 --> 00:01:57.977
그다음에 설탕 A, B. 변립법이니까
A, B가 있다는 이야기죠.

00:01:58.077 --> 00:02:00.633
동량입니다, 동량.
아무거나 쓰시면 됩니다.

00:02:00.733 --> 00:02:06.747
노른자 80에 더블이죠?
흰자는 160 나와야 되는데,

00:02:06.847 --> 00:02:11.373
보통 노른자 1개당 20g 잡죠?
흰자는 36g 잡죠?

00:02:11.473 --> 00:02:14.016
36g, 18g.
더블이니까.

00:02:14.116 --> 00:02:18.589
그런데 달걀이 크면 4개, 달걀이

작으면 5개 주어질 겁니다.

00:02:18.689 --> 00:02:21.945
여러분께서는 주어진 대로
하시면 되겠습니다만

00:02:22.045 --> 00:02:25.889
저는 지금 5개를 준비하고 있고,
이따 노른자, 흰자 분리할 겁니다.

00:02:25.989 --> 00:02:28.639
그다음에 치즈, 크림치즈, 프레시 치즈.

00:02:28.739 --> 00:02:31.029
비싼 거를 준비했습니다, 비싼 거.

00:02:31.129 --> 00:02:33.788
그다음에 우유, 우유 들어가죠.

00:02:33.888 --> 00:02:35.800
그다음에 럼주 들어가고요.

00:02:35.900 --> 00:02:41.962
여기에 레몬 주스, 이 레몬 주스가
들어가면 이따가 반죽이 산이 들어가면

00:02:42.062 --> 00:02:43.967
약간 단단해지는 거 알고 계시죠?

00:02:44.067 --> 00:02:48.434
반죽에 어떤 산도를 주어서 산도를
낮추게 되면 색깔도 하얗게 나오고,

00:02:48.534 --> 00:02:50.433
여러분 이론 시험에서 많이 공부하셨죠?

00:02:50.533 --> 00:02:54.761
반죽이 하얘지면서 그다음에 약간
단백질을 강화시키는 역할을 하죠?

00:02:54.861 --> 00:02:57.946
머랭, 흰자 단백질을
강화시키는 역할을 하죠?

00:02:58.046 --> 00:03:02.807
그래서 그런 용도로 레몬 향도 주고
레몬 주스가 들어가고 있습니다.

00:03:02.907 --> 00:03:08.076
재료 준비 됐고 우리
시작해보도록 하겠습니다.

00:03:08.176 --> 00:03:10.299
치즈케이크 준비하겠습니다.

00:03:10.399 --> 00:03:15.937
치즈케이크를 하기 전에 먼저 제가 준비한
이 컵을 보여드리도록 하겠습니다.

00:03:16.037 --> 00:03:18.106
여러분 잘 보셨던 거죠, 이거.
비중 컵이죠?

00:03:18.206 --> 00:03:22.839
많이 이거 비중 컵을 사용하셨던
컵인데, 일단 이 컵 지름이

00:03:22.939 --> 00:03:25.270

6.5cm, 7cm 된다는 거죠?

00:03:25.370 --> 00:03:28.472
밑지름은 3.5cm,
4cm 된다는 이야기죠.

00:03:28.572 --> 00:03:31.853
높이도 4cm 내지 4.5cm.

00:03:31.953 --> 00:03:35.414
확실한 거는 아닌데 이 컵이라고
제가 확정 짓지 않습니다만,

00:03:35.514 --> 00:03:39.785
일단 이러한 컵이 나올
확률이 정해진 거였어요.

00:03:39.885 --> 00:03:42.895
20개, 이런 제품으로
이런 사이즈로 20개 제출하라.

00:03:42.995 --> 00:03:46.069
그런데 지금 공단 검정원의
홈페이지에 이렇게 떠 있습니다만,

00:03:46.169 --> 00:03:48.925
이게 바뀔 수 있다는 거
여지에 두고 수업합니다.

00:03:49.025 --> 00:03:52.789
이 컵에 일단 얘는 알루미늄 컵,
코팅이 안 되어있는 거기 때문에

00:03:52.889 --> 00:03:55.531
제가 지금 버터를 중탕했습니다.

00:03:55.631 --> 00:04:01.398
중탕한 버터를 붓으로 바르고 있어요.
미리 이거 발라 두고 시작하겠습니다.

00:04:01.498 --> 00:04:06.215
발라 두고 시작하면 반죽이
끝났을 때 얘가 굳어있죠.

00:04:06.315 --> 00:04:09.181
굳어있죠, 제가 보여드립니다.

00:04:09.281 --> 00:04:13.843
다시 한 번 2개 정도만 바르고
제가 가도록 하겠습니다.

00:04:13.943 --> 00:04:19.991
밑면, 옆면, 이렇게.
구석 구석 버터를 중탕해서 바르고.

00:04:20.091 --> 00:04:23.685
20개를 이따가 준비하도록 하겠습니다.

00:04:23.785 --> 00:04:25.068
틀 준비됐고.

00:04:25.168 --> 00:04:27.182
이제 드디어 치즈입니다.

00:04:27.282 --> 00:04:30.798
치즈가 여러분, 냉장고에서
나와서 굉장히 딱딱하죠.

00:04:30.898 --> 00:04:34.826
이 딱딱한 치즈를 여러분께서
푸셔야 되는데,

00:04:34.926 --> 00:04:42.443
이 푸시는 방법은 하나예요.
이 차가운 치즈를 부드럽게 풀려면

00:04:42.543 --> 00:04:45.163
따뜻한 물을 받치는 수밖에 없다는 거죠.

00:04:45.263 --> 00:04:51.257
따뜻한 물을 받쳐서 이렇게, 이렇게, 이렇게.
뭐라 그럴까요?

00:04:51.357 --> 00:04:54.753
좀 이렇게 감자 으깨듯이? 감자 으깨듯이,

00:04:54.853 --> 00:05:01.867
이렇게 바닥에 눌러 붙여서 딱딱한 치즈를
부드럽게 크림화 시키는 작업이 중요합니다.

00:05:01.967 --> 00:05:03.725
이렇게.

00:05:03.825 --> 00:05:11.201
이게 지금 주걱으로, 저는 지금
고무주걱으로 하고 있는데.

00:05:11.301 --> 00:05:16.291
여러분께서는 나무 주걱으로 하셔도 좋고,
처음에 이 으깨는 작업이

00:05:16.391 --> 00:05:21.770
힘드시면 힘을 좀 받는 어떤 거로도
하셔서 뜨거운 물을 받쳐서

00:05:21.870 --> 00:05:25.490
치즈를 풀어주는 작업을 해주셔야 됩니다.

00:05:25.590 --> 00:05:28.366
이렇게 되어 있죠?

00:05:28.466 --> 00:05:31.348
이 온도가 이 정도 됐습니다.

00:05:31.448 --> 00:05:36.627
이게 매끄럽고 부드러운 크림이
됐을 때, 이 크림이 됐을 때.

00:05:36.727 --> 00:05:39.677
여기에.

00:05:39.777 --> 00:05:41.582
내려놓겠습니다.

00:05:41.682 --> 00:05:45.131
부드럽고 매끄러운 크림이 됐습니다.
이제 휘핑을 할 수 있습니다, 여러분.

00:05:45.231 --> 00:05:49.605
됐어요.
내려놓겠습니다.

00:05:49.705 --> 00:05:56.729
그다음에 버터입니다. 역시 버터도
냉장고에 있던 거였다면 차갑죠.

00:05:56.829 --> 00:06:01.192
이것도 만약에 크림 상태가
좋다면 그냥 들어가는데,

00:06:01.292 --> 00:06:06.143
만져 봤을 때 너무 딱딱한 것 같아,
너무 딱딱한 것 같으면 얘도 역시

00:06:06.243 --> 00:06:10.464
반죽 온도를 떨어뜨리기
때문에 살짝 띄워 놓고,

00:06:10.564 --> 00:06:13.974
조금 부드럽게 푼 상태에서
들어가면 좋겠습니다.

00:06:14.074 --> 00:06:17.280
여러분이 이 치즈케이크를 겨울에
만드느냐, 여름에 만드느냐에 따라

00:06:17.380 --> 00:06:20.642
사실은 여러분의 노하우가 부족해요.

00:06:20.742 --> 00:06:26.364
그래서 저는 겨울, 여름 하는 방법
두 가지를 보여드리면 좋겠습니다만,

00:06:26.464 --> 00:06:28.132
이렇게 생각하시면 됩니다.

00:06:28.232 --> 00:06:31.002
실내 온도가 높다면 이게
금방 풀어질 거고,

00:06:31.102 --> 00:06:33.037
얘도 굳이 이렇게 할 필요가 없어요.

00:06:33.137 --> 00:06:36.249
실내 온도가 높다면 크림
상태라면 그냥 들어가는 거고.

00:06:36.349 --> 00:06:39.511
딱딱한 고체상태라면 약간
부드럽게 들어간다.

00:06:39.611 --> 00:06:41.744
이거를 여러분이 유념하시면 되겠습니다.

00:06:41.844 --> 00:06:45.223
바로 넣겠습니다.

00:06:45.323 --> 00:06:52.279
부드러운 상태에서 들어갑니다,
이렇게.

00:06:52.379 --> 00:06:55.093
됐습니다.

00:06:58.186 --> 00:07:04.264
이제 얘를 크림화 시키도록 하겠습니다.

00:07:14.439 --> 00:07:20.694
어떻습니까? 치즈와 버터가
지금 혼합된 상태입니다.

00:07:20.794 --> 00:07:25.291
지금부터 이제 노른자와 설탕이 준비됐는데,

00:07:25.391 --> 00:07:29.454
제가 여러분이 보시기에
노른자와 흰자를 분리해놨죠.

00:07:29.554 --> 00:07:34.386
노른자부터 들어가겠습니다.
노른자와 설탕이 있는데,

00:07:34.486 --> 00:07:36.748
설탕, 노른자가 아니라 설탕부터.

00:07:36.848 --> 00:07:39.837
설탕, 까짓거.
제가 누구라 그랬어요?

00:07:39.937 --> 00:07:42.800
제빵계의 장미란이라 그랬잖아요.
한방에 다 넣고.

00:07:42.900 --> 00:07:46.879
역시 크림화 시킵니다.

00:07:52.168 --> 00:07:56.272
언제까지 할까요? 부드럽고
매끄러운 크림 상태가 될 때까지.

00:07:56.372 --> 00:07:59.806
이 믹싱은 그렇게 있는 힘껏
다 하실 필요 없어요.

00:07:59.906 --> 00:08:02.742
그냥 섞는 기분으로?
섞는 기분으로 가시면 됩니다.

00:08:02.842 --> 00:08:07.070
노른자도 하나씩 이렇게 넣어서
믹싱을 많이 해도 되는데

00:08:07.170 --> 00:08:11.467
자칫 비중이 가벼워질 수 있으니까,
비중이 가벼워지지 않게.

00:08:11.567 --> 00:08:15.260
너무 그렇게 있는 힘껏 최선을
다해서, 최선을 다해서 세게 올려라.

00:08:15.360 --> 00:08:16.577
이런 말 안 합니다.

00:08:16.677 --> 00:08:20.007
들어가잖아요? 들어갔죠?
또 들어가겠습니다.

00:08:20.107 --> 00:08:24.929
또 들어갔잖아요, 또.

00:08:25.029 --> 00:08:26.964
좋죠?

00:08:27.064 --> 00:08:30.261
보세요, 부드럽고 매끄러운 상태.
윤기 좔좔좔.

00:08:30.361 --> 00:08:35.065
아주 보기 좋은, 아주
매끄러운 반죽 아닙니까?

00:08:35.165 --> 00:08:37.941

그렇다고 해서 여러분, 그냥
마구잡이로 섞으면 안 돼요.

00:08:38.041 --> 00:08:41.933
이래 봬도 제가 힘이 장사예요.
섞는 힘이 장난 아니거든요.

00:08:42.033 --> 00:08:45.953
몇 번 안 젓는 것 같아도 힘 있게
돌리기 때문에 잘 섞이는 거예요.

00:08:46.053 --> 00:08:50.035
이렇게 하나씩 넣어서 완성해 오세요.

00:08:50.135 --> 00:08:55.961
80% 머랭과 아까 크림치즈
반죽 준비되어 있습니다.

00:08:56.061 --> 00:09:02.102
80% 머랭을 여러분이 어떻게
아시느냐, 간단해요.

00:09:02.202 --> 00:09:05.197
흐르면 돼요, 쭈루룩, 쭈루룩.

00:09:05.297 --> 00:09:06.941
그렇다고 물은 아니에요.

00:09:07.041 --> 00:09:11.212
거품이 올라와 있는데, 거품은
올라와 있습니다 여러분.

00:09:11.312 --> 00:09:15.892
그런데 쭈루룩 상태가 80%입니다.
80% 머랭 준비되어 있어요.

00:09:18.091 --> 00:09:21.933
노른자 들어간 크림치즈 반죽입니다.

00:09:22.033 --> 00:09:27.178
우유 섞겠습니다. 우유 섞을 때 여러분
들이 붓지 마시고 조금씩 넣어서.

00:09:27.278 --> 00:09:34.111
이 크림치즈도 그렇고 버터도
그렇고, 우유를 좋아하지 않습니다.

00:09:34.211 --> 00:09:38.845
들어왔을 때 '너는 뭐니? 너는 뭔데
우리 사이에 끼니?'하는 마음으로

00:09:38.945 --> 00:09:42.877
밀어낼 수 있다는 말이죠.
밀어내게 하면 안 되니까

00:09:42.977 --> 00:09:46.063
슬슬 조금씩 조금씩 넣어서,

00:09:46.163 --> 00:09:50.476
'나 들어가고 있지롱.
너네 모르게 들어가고 있지롱' 하면서

00:09:50.576 --> 00:09:54.407
우유를 조금 조금씩 부어
준다는 거, 이렇게.

00:09:54.507 --> 00:09:57.461
조금 조금씩 부어 주어야 잘 스며듭니다.

00:09:57.561 --> 00:10:03.355
그러면 확 들이 붓는다거나 뭐라
그럴까, 반죽이 매끄럽지 않다면

00:10:03.455 --> 00:10:06.036
이 우유가 들어갔을 때
어떤 결과가 나올까요?

00:10:06.136 --> 00:10:09.298
순두부 나옵니다.
순두부, 순두부.

00:10:09.398 --> 00:10:11.555
여러분, 순두부가 뭔지 아시죠?

00:10:11.655 --> 00:10:17.331
우유가 들어가서 순두부가 나왔다,
솔직히 게임 오버입니다, 게임 오버.

00:10:17.431 --> 00:10:23.651
게임 오버인데, 보십시오.
전혀 순두부 아닌 반죽이 보여지고 있습니다.

00:10:23.751 --> 00:10:31.633
이 매끄러운 반죽, 이 스킬.
여러분, 이 훌륭한 스킬을 보고 계십니다.

00:10:31.733 --> 00:10:38.066
매끄러운 반죽이 드디어 아까 장황하게
설명했던 레몬주스와 럼주 섞은 거예요.

00:10:38.166 --> 00:10:44.761
들이 붓습니다. 레몬 주스와
럼주 섞은 거를 넣고 반죽을.

00:10:44.861 --> 00:10:47.827
여기까지 진행하고 있습니다.

00:10:47.927 --> 00:10:51.051
보이시죠?

00:10:53.920 --> 00:10:56.259
여러분, 보세요.

00:10:57.332 --> 00:11:04.367
꼭 버터 반죽 같죠? 굉장히
반죽이 이렇게 뭐라 그럴까요.

00:11:04.467 --> 00:11:08.853
크림화가 잘 된 버터 반죽
같은 느낌이 듭니다.

00:11:08.953 --> 00:11:12.530
여기까지 완성 됐으면 기분이 좋아야 돼.

00:11:12.630 --> 00:11:15.987
반죽은 잘 왔어, 여기까지는 잘 한 거야.

00:11:16.087 --> 00:11:18.045
여러분이 중간점검이라는 거 하시죠?

00:11:18.145 --> 00:11:22.373
여러분께서 그냥 순서만 외우시는 게
아니라 스스로 중간점검을 하시면서

00:11:22.473 --> 00:11:23.579
뭐든지 작업을 하셔야 돼요.

00:11:23.679 --> 00:11:27.537
이 상태는 여기서는 이래야 돼, 여기서는
이래야 돼, 여기서는 이래야 돼,

00:11:27.637 --> 00:11:30.329
그게 맞아야 내가 원하는
제품을 언제, 어디서나,

00:11:30.429 --> 00:11:34.121
어느 때고 만들 수 있다는 거지,
순서만 외워서는 안 됩니다.

00:11:34.221 --> 00:11:35.937
순서는 누구든 못 외워요?

00:11:36.037 --> 00:11:38.678
여기 크림치즈 반죽 여기까지
아주 진행 잘 됐고,

00:11:38.778 --> 00:11:43.990
여기에 순서, '머밀머'.
제가 늘 노래하듯이 '머밀머'

00:11:44.090 --> 00:11:46.566
'머밀신머', '머밀버머'

00:11:46.666 --> 00:11:49.782
있잖아요, 제가 잘 외치는 거.
'머밀머'

00:11:49.882 --> 00:11:59.568
기본 메인 반죽에 '머밀머'.
머랭 80%자리 반을 붓겠습니다.

00:11:59.668 --> 00:12:05.056
머랭 '머밀머'. 변립법이라는 거
자체가 노른자와 흰자가 분리돼서

00:12:05.156 --> 00:12:10.035
따로 따로 흩어져 있다가 합쳐진다,
합체하는 반죽이 변립법이잖아요?

00:12:10.135 --> 00:12:13.494
그러니까 항상 머랭도 한번에
들어가는 법이 없고,

00:12:13.594 --> 00:12:17.805
머랭도 이렇게 반 들어가서 섞어 있습니다.

00:12:17.905 --> 00:12:20.503
머랭 들어갔어요.
'머'

00:12:20.603 --> 00:12:25.962
그다음 뭐라고요? 카메라맨
아저씨 뭐라고요, 그다음에?

00:12:26.062 --> 00:12:28.899
밀? '밀'

00:12:28.999 --> 00:12:32.349
그다음에 밀가루.

00:12:34.372 --> 00:12:39.790
밀가루 섞고 있습니다,
밀가루.

00:12:39.890 --> 00:12:43.069
이따가 또 질문할 거니까 잘 보세요.

00:12:43.169 --> 00:12:46.979
밀가루 섞어 줬습니다, 밀가루.

00:12:47.079 --> 00:12:49.357
밀가루.

00:12:49.457 --> 00:12:54.753
얘는 뭐 달걀 거품이 아니니까 그냥
이렇게 매끄럽게만 섞어주시면 됩니다.

00:12:54.853 --> 00:12:55.738
매끄럽게.

00:12:55.838 --> 00:13:01.021
크림 반죽을 버터 크림
반죽 만들 듯이 잘.

00:13:03.193 --> 00:13:07.594
이따 이거 온도도 재겠죠?
비중도 재겠죠?

00:13:07.694 --> 00:13:12.255
나머지 머랭 들어가겠습니다.

00:13:15.725 --> 00:13:20.541
항상 정리하면서, 항상 정리하면서.

00:13:20.641 --> 00:13:24.129
'머밀머', 마지막 머랭 들어갔습니다.

00:13:24.229 --> 00:13:30.161
반죽이 완성 상태입니다.
머랭만 스며들면 되겠습니다.

00:13:30.261 --> 00:13:33.812
이 거침없는 손놀림.

00:13:33.912 --> 00:13:36.745
반죽 끝.

00:13:36.845 --> 00:13:42.092
우리 이제 반죽의 팬닝하는 거
보여드릴게요.

00:13:42.192 --> 00:13:47.396
제가 이제 반죽을 완성한 상태에서
항상 반죽 온도와 반죽 비중을

00:13:47.496 --> 00:13:49.384
측정하는 거를 보여드렸잖아요?

00:13:49.484 --> 00:13:53.692
온도계 준비되어 있고,
반죽 온도 검사하겠습니다.

00:13:53.792 --> 00:13:57.923
항상 손 들고 감독님한테
반죽 온도 검사 받으시고요.

00:13:58.023 --> 00:14:01.441
그때 감독님은 반죽 상태까지
같이 검사 나갑니다.

00:14:01.541 --> 00:14:04.454
아마 채점표에서 그 점수가 가장 큽니다.

00:14:04.554 --> 00:14:07.998
20도 나와야 되는데,
20도면 19도에서.

00:14:08.098 --> 00:14:10.011
나왔습니다, 20.8.

00:14:10.111 --> 00:14:15.626
19도에서 21도 사이가 만점인 거죠?
20도 맞추라고 했으니까.

00:14:15.726 --> 00:14:17.943
그다음에 이제 비중을 재야 되죠?

00:14:18.043 --> 00:14:22.254
비중은 0.75에서 0.85니까
한번 재보겠습니다.

00:14:22.354 --> 00:14:24.322
비중 재겠습니다.

00:14:24.422 --> 00:14:30.012
컵을 올려 놓고 0 잡으시고,
물 무게부터 확인하겠습니다.

00:14:30.112 --> 00:14:35.980
물 무게 부어보겠습니다.
물 더 주세요.

00:14:36.080 --> 00:14:42.053
물을 참 많이 주셨어요.
물 무게 보겠습니다.

00:14:42.153 --> 00:14:47.829
물 무게 66g 나갑니다. 여러분
시험지에 항상 적어 두시는 거 아시죠?

00:14:47.929 --> 00:14:54.266
시험장 가서는 물 무게 땡땡
적으시면, 물 무게 66g.

00:14:54.366 --> 00:14:56.576
그럼 반죽 무게를 재겠습니다.

00:14:56.676 --> 00:15:01.891
이 컵을 그대로 사용하셔야 되죠.
0 확인 하십니다, 비중 잴 때.

00:15:01.991 --> 00:15:06.846
다시 그릇을 들고 반죽을 담아서.

00:15:15.298 --> 00:15:21.946
여러분, 54g.

00:15:22.046 --> 00:15:24.974
암산 되시는 분 한번 해보실까요?

00:15:25.074 --> 00:15:31.416
우리 카메라 아저씨,
54 나누기 66 얼마일까요?

00:15:31.516 --> 00:15:38.305
모르신대요.
0.83, 죽이는 반죽 나왔죠? 0.83.

00:15:38.405 --> 00:15:43.358
0.75보다는 0.80이 낫고

0.80보다는 0.83이 낫습니다.

00:15:43.458 --> 00:15:47.469
0.75에서 0.85 사이에서도
어디가 더 좋으냐고 물어보신다면

00:15:47.569 --> 00:15:52.840
0.83, 0.85 사이가 제품이
더 잘 나온다는 거 한번 팁으로 드리면서.

00:15:52.940 --> 00:15:57.062
제가 드디어 팬닝을 하도록 하겠습니다.

00:15:57.089 --> 00:15:58.844
이것도.

00:15:59.017 --> 00:16:04.583
이거는 제가 비중을 쟀던 컵이에요.

00:16:04.683 --> 00:16:09.425
이거는 저는 사용하지 않고
제가 여러분 보시기에,

00:16:09.525 --> 00:16:14.947
이렇게 컵을 준비했고, 이 안에
친절히 하나하나 아까 보여드렸듯이

00:16:15.047 --> 00:16:19.222
중탕한 버터를 제가 발라 놨고.

00:16:20.496 --> 00:16:24.654
또 짤주머니 나왔습니다.

00:16:26.297 --> 00:16:31.523
이렇게 쭈르륵 흐르는 반죽을
퍼 담는 거는 신경질 나요.

00:16:31.623 --> 00:16:34.939
제 스타일에 안 맞아요.
어떻게 할 것 같아요, 여러분?

00:16:35.039 --> 00:16:40.065
들이 붙는 거지.
보여드릴까요?

00:16:44.872 --> 00:16:48.298
이렇게 가야지, 언제 그거를
하나씩 퍼 담고 앉아있어.

00:16:48.398 --> 00:16:51.801
그렇죠? 이렇게 해서.

00:16:51.901 --> 00:16:57.398
비커를 이용해서 제가 이 짤주머니
담는 거 보여드릴 거예요.

00:16:57.498 --> 00:16:59.025
비커를 하나 준비해주세요.

00:16:59.125 --> 00:17:03.968
이것도 아까 이야기했듯이 너무 많이
자르지도 말고, 너무 조금 자르지도 말고,

00:17:04.068 --> 00:17:06.859
이 상태에서 짜면 되죠?
이렇게 해서.

00:17:06.959 --> 00:17:14.168

팬닝양은 약 80%라고 하는데,
0.83이라고 한다면 아마도

00:17:14.268 --> 00:17:19.092
90% 담아도 될 것 같아요. 비중이
얼마냐에 따라 팬닝양이 결정 되잖아요?

00:17:19.192 --> 00:17:21.246
비중이 가벼울수록 팬닝양이
많아질 수 있죠?

00:17:21.346 --> 00:17:23.756
비중이 무겁다는 이야기는
양이 좀 적다는 이야기고,

00:17:23.856 --> 00:17:27.580
비중이 가볍다는 이야기는 반죽이
좀 많다는 이야기거든요.

00:17:27.680 --> 00:17:30.473
이론 공부 많이 하셨으니까 알고 계시죠?

00:17:30.573 --> 00:17:36.155
그러니까 제가 0.83 정도면 이 정도,
약 90% 정도 팬닝하면 될 것 같아요.

00:17:36.255 --> 00:17:37.866
아니면 이렇게 하면 돼요.

00:17:37.966 --> 00:17:42.793
한 70%씩 팬닝해 놓고 조금, 조금,
조금 담아서 팬닝양을 맞추는 거죠.

00:17:42.893 --> 00:17:48.430
그런 머리가 이제
돌아가시죠, 똘똘하시니까?

00:17:48.530 --> 00:17:52.667
일단 이렇게 작은 양을 팬닝해
놓고 나중에 합체해도 된다.

00:17:52.767 --> 00:17:55.290
두 번째 담아야 돼, 이렇게
잘라놨기 때문에 흘러내리잖아?

00:17:55.390 --> 00:18:01.626
그럴 때는 이렇게.

00:18:01.726 --> 00:18:07.455
이렇게 하셔서 이렇게 퍼 담아서
쭉 담아서, 또 보여줘요?

00:18:07.555 --> 00:18:09.477
보여달라면 보여주지 뭐,
까짓거 뭐.

00:18:09.577 --> 00:18:12.173
이런 식으로 탕탕탕 치면서.

00:18:12.273 --> 00:18:16.431
이런 식으로 하시면 처음부터 이렇게
하시는 게 여러분 편하실 것 같아요.

00:18:16.531 --> 00:18:17.601
여러분한테는.

00:18:17.701 --> 00:18:21.073
이렇게 하셔서 짜고 올게요, 여러분.

00:18:21.173 --> 00:18:25.956
제가 팬닝을 했습니다.
역시 한 90% 정도 채운 것 같습니다.

00:18:26.056 --> 00:18:28.477
비중에 따라 팬닝양이 약간
달라질 수 있다는 거.

00:18:28.577 --> 00:18:32.507
팬닝할 때는 일정량을 팬닝해야 된다는 거,
동량으로 들어가야 된다는 거.

00:18:32.534 --> 00:18:34.273
기본으로 알고 계시죠?

00:18:34.614 --> 00:18:37.227
지금 팬닝 잘 된 상태에서
오븐에 들어갈 건데,

00:18:37.465 --> 00:18:40.987
치즈케이크는 굽는 요령이
상당히 필요합니다.

00:18:41.087 --> 00:18:44.790
제가 오븐 온도 세팅하기를 150도,
150도로 세팅 되어있습니다.

00:18:44.890 --> 00:18:47.194
오븐 잠깐 보면 보이시겠죠?

00:18:47.294 --> 00:18:51.844
150도, 150도에서 약 50분에서
60분 이상 구울 수 있는데,

00:18:51.944 --> 00:18:58.151
이렇게 굽게 되면 색깔은 윗껍질 색은
약간 연하게 들똥말똥,

00:18:58.251 --> 00:19:00.800
약간 노르스름하게 들똥말똥 듭니다.

00:19:00.900 --> 00:19:05.559
여기서 약간 색깔을 내주고 싶으시면 여기서
살짝 오븐 온도를 10도 정도 올려서

00:19:05.659 --> 00:19:10.057
5분 정도만 올려서 더 구우면 살짝 색깔을
더 갈색으로 들일 수 있어요.

00:19:10.157 --> 00:19:16.482
색깔보다 더 중요한 거는 중간에 구우면서
문을 여닫아 줘야 된다는 거예요.

00:19:16.582 --> 00:19:20.994
현장에서는 약 2시간 정도
굽는다고 생각하시면 되는데,

00:19:21.094 --> 00:19:24.936
처음에 1시간은 닫고 굽고,
나중 1시간은 열고 굽고.

00:19:25.036 --> 00:19:27.242
이런 식으로 해서 이런 틀을
사용하지 않죠?

00:19:27.342 --> 00:19:29.929
큰 거, 2호, 3호

사이즈 이렇게 굽는데.

00:19:30.029 --> 00:19:35.985
지금 작은 틀을 사용하고 있고, 또 굽는
요령 중에 꼭 그렇게 구우라는 법은 없어요.

00:19:36.085 --> 00:19:42.484
저는 어떻게 굴 거냐면 중간중간
생각날 때 한 10분에 한 번,

00:19:42.584 --> 00:19:45.837
5분에 한 번 가끔 열어주면서
굽는 방법이 있고.

00:19:45.937 --> 00:19:49.135
두 번째는 처음부터 아예
열고 굽는 겁니다.

00:19:49.235 --> 00:19:54.129
완전히 여는 건 아니고 장갑을 끼워서
살짝 공기 구멍을 준 상태에서

00:19:54.229 --> 00:19:57.961
굽는 방법이 있죠. 두 가지 방법,
그 어떤 거를 써서 괜찮은데,

00:19:58.061 --> 00:20:03.210
저는 중간중간 한 10분 이 정도에 한 번씩
문을 여 닫아 주는 방법으로 구울 겁니다.

00:20:03.310 --> 00:20:07.787
오븐 들어가겠는데 들어가기 전에
중탕법으로 하라는 거 기억나셨죠?

00:20:07.887 --> 00:20:12.186
중탕법, 계란찜 하듯이 구우라는 이야기죠.

00:20:12.286 --> 00:20:16.024
지금 저는 얘를 팬닝을 하고
물을 붓고 있는데,

00:20:16.124 --> 00:20:20.225
더 안전한 방법은 여러분께서는
물을 붓고 앉히세요.

00:20:20.325 --> 00:20:24.419
저는 여러분께 팬닝한 거를
보여드리려고 이렇게 미리 앉혀놨는데,

00:20:24.519 --> 00:20:29.281
이 안에 물이 들어가면 안 되니까,
반죽 안에 혹시라도 물이 들어갈 수 있으니까

00:20:29.381 --> 00:20:33.193
물을 약 3분의 1, 이 철판의
3분의 1 정도 부어두고

00:20:33.293 --> 00:20:35.199
얘를 하나하나 앉히는 방법이 있고.

00:20:35.299 --> 00:20:39.941
아니면 저처럼 안전한 방법으로
가시는데, 한 2개쯤 빼고

00:20:40.041 --> 00:20:41.811
이 사이에 물을 붓는 거죠, 이렇게.

00:20:41.911 --> 00:20:46.942

이때 물 온도를 많이 물어보시는데
따뜻한 물 정도가 좋겠습니다.

00:20:47.042 --> 00:20:48.999
미적지근한 물 정도.

00:20:49.099 --> 00:20:52.481
제가 그래서 여기로 하나
부었는데 약간 작아 보입니다.

00:20:52.581 --> 00:20:57.256
3분의 1? 약간.
컵에 한 3분의 1 정도.

00:20:57.356 --> 00:21:01.548
조금만 잠기게 조금만 더 부을게요.

00:21:01.648 --> 00:21:03.528
됐습니다.

00:21:03.628 --> 00:21:06.940
철판으로 한 1cm 쯤 채운 것 같습니다.

00:21:07.040 --> 00:21:12.084
공간을 만들었기 때문에 물이
반죽에 전혀 튀지 않았고

00:21:12.184 --> 00:21:16.264
그대로 이렇게 찌듯이 굽는 법
중탕법이 되겠습니다.

00:21:16.364 --> 00:21:23.273
오븐에 들어가겠습니다. 여러분 50분인데
멀리 가지 마시고 기다려주세요.

00:21:23.373 --> 00:21:29.533
줄 맞춰서 참 팬닝을 잘 했죠?
이런 거 각 맞치는 거 이상하게 좋아해.

00:21:29.633 --> 00:21:31.960
너무 사랑하는 것 같아.
팬닝양 죽여.

00:21:32.060 --> 00:21:35.142
오븐 온도 확인 했죠?
들어가겠습니다, 150도, 150도.

00:21:35.242 --> 00:21:40.165
우리 아이들 터지지 말고 잘 나와야 돼.

00:21:40.265 --> 00:21:46.188
들어갑니다. 제가 중간중간
문 여닫으면서 50분에서 1시간 동안

00:21:46.288 --> 00:21:49.472
살짝 색깔 들여서 중간중간
문을 열면서 터지지 않게,

00:21:49.572 --> 00:21:53.716
윗면 갈라지지 않게 매끄러운
치즈케이크 반죽 완성해 올게요.

00:21:53.816 --> 00:21:56.024
오케이?

00:21:56.124 --> 00:22:00.104
여러분 지루하셨죠?

00:22:00.927 --> 00:22:02.744
새끼를 낳는 기분이 그렇습니다.

00:22:02.771 --> 00:22:05.736
우리 치즈케이크라는 아이가
얼마나 잘 커져 나왔는지

00:22:05.763 --> 00:22:08.583
여러분 한번 보시겠습니다.
제가 오븐 열어볼게요.

00:22:08.683 --> 00:22:12.729
사실은 제가 중간중간 문을 열었기 때문에
오븐 온도가 약간 낮아져 있어요.

00:22:12.829 --> 00:22:17.147
온도가 한 번 열 때마다 오븐 온도가
5도씩 쭉쭉 떨어지기 때문에

00:22:17.247 --> 00:22:20.906
가끔 열어서 터지고 있나,
안 터지고 있나를 확인하면서.

00:22:21.006 --> 00:22:24.976
그리고 살짝 색깔을 좀
먹음직스러우라고 약간 냈어요.

00:22:25.076 --> 00:22:29.428
그런데 이렇게까지 색깔 안 나도 돼요.
조금 덜 나도 되는데 살짝 색을 냈어요.

00:22:29.528 --> 00:22:31.493
한번 보겠습니다.

00:22:31.593 --> 00:22:35.029
우리 아이들이 어쩜 저렇게 진짜
사랑스러운지 모르겠습니다.

00:22:35.129 --> 00:22:38.397
한번 꺼내 보겠습니다.

00:22:41.158 --> 00:22:47.271
수중기가 많이 증발했죠?
이 안에 물이 거의 졸아서 많지 않아요.

00:22:47.371 --> 00:22:51.609
거의 졸은 상태이고 약간의 남아있는 상태.

00:22:51.709 --> 00:22:56.439
아주 매끄럽고, 우윳빛깔.
우유 피부로 살짝 갈색이 들었는데,

00:22:56.539 --> 00:23:04.457
먹음직스럽게 이렇게, 정말 제가
했지만 너무 퍼펙트합니다.

00:23:04.557 --> 00:23:09.139
이럴 수가 없어, 이거이거
진짜 너무 완벽해서.

00:23:09.239 --> 00:23:11.913
정말 잘 하죠? 그렇죠.

00:23:12.013 --> 00:23:16.058
이거 빼는 거 조금 이따
보여드리고 마지막 셋팅 할게요.

00:23:18.202 --> 00:23:21.526

지금 따뜻해요.
약간 따뜻한 시간이에요.

00:23:21.626 --> 00:23:23.930
2시간 반 자리 시험이기 때문에
사실은 이거,

00:23:24.030 --> 00:23:26.360
충분히 냉장고에서 식혔다가 빼야 되는데.

00:23:26.460 --> 00:23:31.104
2시간 반 안에 구워서 제출하는 것까지 잖아요?
틀에서 빼는 거까지.

00:23:31.204 --> 00:23:33.424
그래서 이게 따뜻한 상태,
150도에서 구었기 때문에

00:23:33.524 --> 00:23:36.948
사실은 그렇게 뜨겁지도 않고,
금방 식고, 알루미늄이라서.

00:23:37.048 --> 00:23:39.884
그러니까 따뜻할 때 쉽게 뺄 수 있어요.

00:23:39.976 --> 00:23:45.144
미리 제가 보여드리려고 다 빼놨는데,
굉장히 사랑스럽고 굉장히 예쁘죠?

00:23:45.948 --> 00:23:48.496
이거 빼는 방법은 너무 너무 쉬어요.

00:23:48.596 --> 00:23:50.732
지금 미적지근하지만 뺄 수 있습니다.

00:23:50.832 --> 00:23:54.185
이런 상태에서 톡 치면
이렇게 빠진다는 거죠.

00:23:54.285 --> 00:23:58.755
이게 뭐 어렵나.
다시 한 번 잡고, 톡.

00:23:58.855 --> 00:24:05.334
아주 재질을 평가하는데 너무나
일정한 기공에 아주 매끄러운.

00:24:05.434 --> 00:24:09.359
너무나 들쑥날쑥하지 않게, 반죽이
구멍이 이렇게 파이고 그러지도 않고.

00:24:09.459 --> 00:24:12.444
굉장히 조직감이 아주
잘 나왔어요, 질감이.

00:24:12.544 --> 00:24:15.221
다시 이렇게 해서, 이렇게.

00:24:15.321 --> 00:24:21.028
여기서 한번 방긋 웃어줄까, 안녕?

00:24:21.128 --> 00:24:24.863
너무 잘 나왔어요.
여러분 어떠세요? 치즈케이크 해보시니까.

00:24:24.963 --> 00:24:29.562
하실만하죠? 몇 번,
솔직히 한 번에는 안 돼.

00:24:29.662 --> 00:24:35.454
2번 정도 시식해 보시고,
테크니컬하게 사이즈 늘려가시면서

00:24:35.554 --> 00:24:38.134
선물도 하실 수 있게 끔 여러분 데코까지,

00:24:38.234 --> 00:24:40.419
여러분 하실 수 있으실 겁니다.

00:24:40.519 --> 00:24:41.947
잘 배우셨죠?