

WEBVTT

00:00:08.555 --> 00:00:09.993
안녕하십니까?

00:00:10.093 --> 00:00:13.230
수퍼모델 미녀 감사 김경진 돌아왔습니다.

00:00:13.330 --> 00:00:18.525
오늘 어떠세요? 제가 늘 저를 보시던 분들이
동영상 사진이 실물보다

00:00:18.625 --> 00:00:20.962
못하다는 이야기를 워낙 많이 들었어요.

00:00:21.062 --> 00:00:23.896
사실 제가 굉장히 시크한 이런
모습을 많이 하고 다니는데,

00:00:23.996 --> 00:00:28.705
어떻습니까? 저의 의상이?
멋있죠? 괜찮죠? 저도 알고 있어요.

00:00:28.805 --> 00:00:30.704
이렇게 다시 만나게 돼서 너무 반갑고요.

00:00:30.804 --> 00:00:34.823
이런 옷을 입은 날은 굉장히
최신 버전으로 업그레이드 된 겁니다.

00:00:34.923 --> 00:00:37.975
더 예뻐진 모습을 확인하시면서
저와 함께

00:00:38.075 --> 00:00:41.401
오늘 한번 재미있는 수업을
해보도록 하겠습니다.

00:00:41.501 --> 00:00:45.813
첫 번째 수업 마드레느 가보겠습니다.
보시죠.

00:00:45.913 --> 00:00:49.562
시험 문제지 한번 검토해드리도록
하겠습니다.

00:00:49.662 --> 00:00:54.579
시험 시간은 1시간 50분 자리죠?
배합표 계량시간 7분이고.

00:00:54.679 --> 00:00:59.139
수작업으로 하시오, 이렇게 되어 있어요.
수작업 아시죠? 수작업.

00:00:59.239 --> 00:01:04.209
그다음 버터를 녹여서 넣는 1단계 법.
반죽법을 변형하시오.

00:01:04.309 --> 00:01:06.884
반죽 온도를 24도 표준으로 하시오.

00:01:06.984 --> 00:01:09.202
실온에서 휴지하시오.

00:01:09.302 --> 00:01:12.065
제시된 팬에 알맞는 반죽량을 넣으시오.

00:01:12.165 --> 00:01:14.780

15_[제과] 마드레느

전량을 사용하시오,
배합표 이렇게 나와 있습니다.

00:01:14.880 --> 00:01:18.492
이 제품에 대해서는 여러분이
굉장히 어떻게 보면

00:01:18.592 --> 00:01:21.474
쉽게 생각하시는 경향이 없지 않아 있는데,
아시죠?

00:01:21.574 --> 00:01:23.862
쉬운 것이 더 어려운 것이다.

00:01:23.962 --> 00:01:27.402
마드레느, 이름만큼 예쁘고
맛있는 제품이기는 합니다마는

00:01:27.502 --> 00:01:31.667
실제로는 그렇게까지 만족스럽게
제품이 잘 나오지는 않습니다.

00:01:31.767 --> 00:01:36.348
제가 만들면서 이 제품에 대한 팁을,
포인트를 정확하게 짚어드릴 건데,

00:01:36.448 --> 00:01:41.261
이 종목은 이따가 작업 중에 제가
자세히 설명드리도록 하기로 하고.

00:01:41.361 --> 00:01:46.133
한번 재료 소개 해드리도록 하겠습니다.
재료 한번 보시죠.

00:01:46.233 --> 00:01:50.953
계란 보이죠? 달걀은 경기도권이나
수도권에서는 깨지 않고,

00:01:51.053 --> 00:01:56.071
개수로 갖다 놓으라고 하는데 언제나
달걀은 개수 조절이 가능합니다.

00:01:56.171 --> 00:02:02.973
더 필요하시면 더 사용하실 수 있고 또
깨서 남으시면, 좀 남기셔도 되는 거예요.

00:02:03.073 --> 00:02:09.196
지역마다 그게 다르니까 감독님의
이야기를 잘 들으시면 될 것 같습니다.

00:02:09.296 --> 00:02:12.567
그다음에 박력분 보이시죠?
그다음에 버터가 보입니다, 버터.

00:02:12.667 --> 00:02:14.186
설탕 보이시죠?

00:02:14.286 --> 00:02:16.082
베이킹 파우더입니다.

00:02:16.182 --> 00:02:17.145
그다음에 소금이고.

00:02:17.245 --> 00:02:23.192
그다음에 여기 보이는 게 뭘까요?
이거는 제가 레몬 껍질을 준비해야 하는데

00:02:23.292 --> 00:02:27.938

15_[제과] 마드레느

실제로 시험장에서 레몬 껍질보다는
이렇게 오렌지필이 나오는 경우가

00:02:28.038 --> 00:02:31.719

훨씬 많기 때문에 제가
오렌지필을 준비해 봤습니다.

00:02:31.819 --> 00:02:37.529

이 정도 사이즈면 사실 깍지를 끼우건
안 끼우건 5mm 자리가 안 되기 때문에

00:02:37.629 --> 00:02:42.054

원형 깍지를 끼우셔도 그대로 나오니까
굳이 다져서 사용하지 않으셔야 되는데,

00:02:42.154 --> 00:02:47.041

다지실 분은 다지셔도 되고 깍지를
끼우실 분은 사이즈를 조절하시면 되겠습니다.

00:02:47.068 --> 00:02:50.040

저 같은 경우에 그냥 사용합니다.

00:02:50.213 --> 00:02:57.300

재료가 되게 조촐하죠? 이 재료를 가지고
제가 직접 만들어보도록 하겠습니다.

00:02:57.400 --> 00:02:59.695

마드레느 만들어 볼까요, 우리?

00:02:59.795 --> 00:03:03.244

마드레느에서 제일 중요한 건 뭔가요?
순서입니다.

00:03:03.344 --> 00:03:07.577

여러분께서 순서를 잘 외우고
가셔야 되는데 특히 마드레느에서

00:03:07.677 --> 00:03:11.645

여러분이 좀 많이 헛갈려
하시는 게 많아요.

00:03:11.745 --> 00:03:17.426

항상 가루가 먼저죠. 가루, 베이킹 파우더와
밀가루가 이게 섞여져 있는데,

00:03:17.526 --> 00:03:21.835

따로 체 쳐서 오지 마시고요.
바로 이 자리에서 체를 치시면 됩니다.

00:03:21.935 --> 00:03:29.154

이렇게 해서 이렇게, 체를 치시는 데.
섬세하게 그렇게 꼼꼼하게

00:03:29.254 --> 00:03:33.236

이 체를 한나절 치시는 분들이 있어요.
하루 온종일 쳐서 언제 시험에 내?

00:03:33.336 --> 00:03:38.684

편안하게 시원시원하게 굉장하
능숙한 것처럼 체를 치십니다, 이렇게.

00:03:38.784 --> 00:03:42.774

그다음에 어떻게 합니까? 설탕 들어가죠?
설탕 들어가시고요.

00:03:42.874 --> 00:03:45.994

그다음에 소금 들어가죠?
소금 들어가서,

15_[제과] 마드레느

00:03:46.094 --> 00:03:52.813
거품기, 거품기 잡으시고 한번 편안하게,
거품기 잡으시고 돌려줍니다.

00:03:52.913 --> 00:03:56.806
섞어주죠, 섞어주죠,
섞어줍니다. 이렇게.

00:03:56.906 --> 00:03:58.542
됐습니다.

00:03:58.642 --> 00:04:01.427
그다음에 뭐 들어갈까요?
달걀 들어가겠습니다.

00:04:01.527 --> 00:04:04.269
이 달걀, 이까짓 거 뭐
7개밖에 되지도 않는 거.

00:04:04.369 --> 00:04:07.690
이거 한꺼번에 넣겠습니다.
시원하게.

00:04:07.790 --> 00:04:11.565
이런 거 하실 때 여러분께서
항상 감독님을 의식하셔야 돼요.

00:04:11.665 --> 00:04:13.997
능숙한 척을 최대한 하셔야 돼요.

00:04:14.097 --> 00:04:17.423
이런 거 하실 때 눈치
보고 그러시면 안 돼요.

00:04:17.523 --> 00:04:19.744
그릇 돌리는 거 보이십니까, 혹시?

00:04:19.844 --> 00:04:24.913
이게 제 습관적으로 나오는 동작인데
여러분께서 동영상을 보실 때

00:04:25.013 --> 00:04:28.713
좋은 팁을 하나 드리자면
제가 거품기를 어떻게 잡는지

00:04:28.813 --> 00:04:33.963
그다음에 어떤 방향으로 그릇을
돌리는지, 그릇을 어떻게 잡는지,

00:04:34.063 --> 00:04:36.943
이런 것들도 한번 아주 관심있게 보세요.

00:04:37.043 --> 00:04:38.790
팔짱 끼고 앉으셔서 과자 드시면서,

00:04:38.890 --> 00:04:45.595
'잘하네? 괜찮아. 이렇게 흘리면
안 되지' 이러면서 여러분께서 보시면

00:04:45.695 --> 00:04:48.218
재미를 느끼시지 않을까,
이렇게 생각이 듭니다.

00:04:48.318 --> 00:04:54.765
이렇게 섞으면서, 이렇게 밀가루를
섞고 있어요, 편안하게.

15_[제과] 마드레느

00:04:54.865 --> 00:04:59.570

카메라 찍으시는 우리 감독님이 더러운 거
엄청 싫어하십니다, 이런 거.

00:04:59.670 --> 00:05:03.006

작업대가 더러운 거를 엄청 싫어하세요.
카메라님께서.

00:05:03.106 --> 00:05:05.949

제가 닦았습니다, 닦았어요.

00:05:06.049 --> 00:05:08.918

섞어주겠습니다.

00:05:09.018 --> 00:05:10.455

이렇게.

00:05:10.555 --> 00:05:17.736

여러분 아시죠? 혹시 가루를 먼저
체 쳐 놓고 달걀을 섞어야 되는데,

00:05:17.836 --> 00:05:21.134

혹시 달걀에 가루를 섞어
보신 적 있으세요?

00:05:21.234 --> 00:05:24.830

제가 이런 것도 한번,
제가 워낙 잘 하니까.

00:05:24.930 --> 00:05:28.691

사실은 실수를 많이 해봤으니까
아는 건데, 덩어리가 집니다.

00:05:28.791 --> 00:05:32.087

이게 덩어리가 지게 되면
이 덩어리가 죽어도 안 풀려요.

00:05:32.187 --> 00:05:34.946

기계로 섞어도 안 풀린다는 거.

00:05:35.046 --> 00:05:39.324

이렇게 만들었죠?
이렇게 만들었습니다.

00:05:39.424 --> 00:05:42.495

너무 이렇게 많이 저으실 필요 없어요.
적당히 저으시면 돼요.

00:05:42.595 --> 00:05:45.805

적당히 저으시면서 보십시오.

00:05:45.905 --> 00:05:51.528

관심있게 보시는 분, 지금 여기 버터,
버터가 중탕되어 있는 거 보이십니까?

00:05:51.628 --> 00:05:55.774

이 마드레느에서의 순서는
일단 시간을 절약하기 위해서는

00:05:55.874 --> 00:06:03.091

버터가 먼저 중탕 되어야 합니다.
중탕되면서 그 사이에 이 작업을 하시는 거죠.

00:06:03.191 --> 00:06:07.474

그런데 이 버터를 중탕할 때,
제가 시험 감독 나가보면.

00:06:07.574 --> 00:06:09.766

이거를 이렇게 직화로 올리세요.
이렇게 직화로.

00:06:09.866 --> 00:06:14.535
제가 꺼냈습니다, 불을. 이렇게 직화로 올리게 되면 연기가 풀풀 나죠.

00:06:14.635 --> 00:06:20.013
버터를 중탕물을 받으시고 이 또 중탕물 한강으로 끓이시는 분들이 있어.

00:06:20.113 --> 00:06:24.786
언제 끓어, 이게 언제?
적당히 잡으시고 이 온도는,

00:06:24.886 --> 00:06:27.329
버터는 30도서부터 녹기 시작하잖아요?

00:06:27.429 --> 00:06:31.871
이 버터 온도가 30도에서 35도 사이에 들어갔으면 좋겠습니다.

00:06:31.971 --> 00:06:36.839
40도까지도 괜찮아요. 괜찮은데,
이 반죽 온도가 나와야 되기 때문에

00:06:36.939 --> 00:06:40.837
버터의 온도가 그다지 높지 않은 게 휴지 시간을 줄 수도 있고,

00:06:40.937 --> 00:06:43.306
반죽 온도도 맞출 수 있는 팁이 되겠어요.

00:06:43.406 --> 00:06:50.029
그래서 이 약불로 먼저 중탕을 하시면서 이 반죽 작업을 하시면

00:06:50.129 --> 00:06:53.961
시간을 save 할 수 있겠습니다.
그렇죠?

00:06:54.061 --> 00:06:57.309
1번, 버터를 중탕물에 얹힌다.

00:06:57.409 --> 00:07:00.977
얹혀 놓고 밀가루 체 쳐 놓고,
베이킹 파우더와 함께

00:07:01.077 --> 00:07:03.835
그다음에 설탕, 소금 넣고
그다음에 어떻게 합니까?

00:07:03.935 --> 00:07:07.608
달걀 한꺼번에 넣어서 힘 있게 젓는다.

00:07:07.708 --> 00:07:11.979
그다지 억세게 힘 빠지게
저을 필요없지 않습니까?

00:07:12.079 --> 00:07:13.870
농도는 이렇게입니다.

00:07:13.970 --> 00:07:17.032
그다음에 버터가 들어가면 되겠죠?

00:07:17.132 --> 00:07:21.601
버터가 들어가면 되는데,
이거 까먹느니 지금 넣으세요.

15_[제과] 마드레느

00:07:21.701 --> 00:07:25.457
아무 상관 없어요.
솔직히 이거 순서 중요하지 않아요.

00:07:25.557 --> 00:07:28.920
이거 까먹고 안 넣으시는 분들이
있는데 미리 저는 넣겠습니다.

00:07:29.020 --> 00:07:30.694
상관 없어요, 이거는.

00:07:30.794 --> 00:07:33.818
그다음에 버터를 넣겠습니다.

00:07:33.918 --> 00:07:37.185
중탕한 다음에는 항상 물기를 제거하시고.

00:07:37.285 --> 00:07:43.225
넣으실 때 이 온도를 체크해 보시면 좋는데
사실은 눈으로 확인하는 방법이 있어요.

00:07:43.325 --> 00:07:49.620
이렇게 누리끼리하면서 이게 지금
중탕 온도가 보니까 체온보다 높네요.

00:07:49.720 --> 00:07:52.319
제 손으로 만져봤을 때 높죠,
40도가 넘었어요.

00:07:52.419 --> 00:07:56.142
이렇게 되면 휴지 기간이 조금 길어집니다.
제가 조금 미리 해 뒀나 봐요.

00:07:56.242 --> 00:07:59.447
휴지 기간이 길어지는데
이거보다는 약간 좀 뿌연,

00:07:59.547 --> 00:08:04.101
약간 뽀얀, 뿌연 상태의 버터가
35도 정도 돼요, 30도에서.

00:08:04.201 --> 00:08:06.816
그 상태에 들어가시면 휴지 기간을
좀 줄일 수 있는데,

00:08:06.916 --> 00:08:10.864
약간 높습시다만 괜찮습니다.
들어가겠습니다.

00:08:11.777 --> 00:08:15.493
들어가보겠습니다.

00:08:20.852 --> 00:08:23.564
슬슬 저으시고.

00:08:23.664 --> 00:08:26.990
우리 아까 밀가루하고 설탕하고 섞었죠?

00:08:27.090 --> 00:08:29.556
저 설탕이 언제 녹을까 고민 되시죠?

00:08:29.656 --> 00:08:35.084
지금 이 버터 온도에 녹는 거예요.
이 버터 온도에 녹으면서.

00:08:35.184 --> 00:08:41.638
적당한 되기가 만들어집니다.

솔직히 말해서 마드레느는 순서가

00:08:41.738 --> 00:08:44.538
솔직히 말해서 뒤죽박죽이 돼도
제품은 나옵니다.

00:08:44.638 --> 00:08:48.452
제가 늘 하는 말이 있어요.
'이 정도는 발로 만들어도 나오겠다'

00:08:48.552 --> 00:08:53.071
솔직히 몰라요. 감독 입장에서도
공정을 확인하지는 않는다면,

00:08:53.171 --> 00:08:57.318
제품이 너무나 비슷하게 나오기
때문에 솔직히 말씀드려서

00:08:57.418 --> 00:09:01.692
이 마드레느 시험 감독할 때는
공정을 위주로 봅니다, 여러분.

00:09:01.792 --> 00:09:06.209
공정, 순서가 맞나.
여러분이 유념하셔야 될 거.

00:09:06.309 --> 00:09:07.644
순서를 기억하셔야 돼요.

00:09:07.744 --> 00:09:14.779
그런데 감독할 때 늘 느끼는 겁니다만
애를 달걀을 거품 내시는 분들 계세요.

00:09:14.879 --> 00:09:19.559
찬공립법, 달걀을 거품내고 설탕을
쫄쫄쫄쫄 넣으면서 녹이고.

00:09:19.659 --> 00:09:22.807
버터 중탕에 넣고,
이렇게 하시는 분 많아요.

00:09:22.907 --> 00:09:27.866
이렇게 하시면 물론 제품 잘 나와요.
저처럼 해도 나오고, 그렇게 해도 나오고.

00:09:27.966 --> 00:09:32.033
나옵니다. 나오기는 나오는데,
정확한 방법은 아니라는 거.

00:09:32.133 --> 00:09:36.654
이 방법은 수작업으로 하면서 변형된
방법으로 하라, 이렇게 되어 있잖아요?

00:09:36.754 --> 00:09:42.287
요구사항에서 공립법으로 하라는 말이
없는데 왜 공립법으로 하시는 거예요.

00:09:42.387 --> 00:09:45.342
요구사항에서 주어진 대로
그대로 하시는 겁니다.

00:09:45.442 --> 00:09:52.716
변형법으로 하라, 그래서 이렇게
하시면 반죽법 점수 6점인가 되는데

00:09:52.816 --> 00:09:54.081
그 정도 받으십니다.

00:09:54.181 --> 00:09:56.523
만점 받으셨고 진행합니다.

00:09:56.623 --> 00:10:00.076
반죽 되기가 휴지가 되기
전 상태는 이런 상태예요.

00:10:00.176 --> 00:10:04.893
휴지가 된 전 상태는 이렇게
약간 푸르륵이 아니라,

00:10:04.993 --> 00:10:06.755
푸.루.륵 흐르는 상태.

00:10:06.855 --> 00:10:11.640
결은 약간 이렇게 약간 라인이
선명하게 보일 듯 말듯하면서

00:10:11.740 --> 00:10:16.024
끓여봤을 때 지금은 결이 사라지지만
이따가 휴지가 된 상태에서는

00:10:16.124 --> 00:10:18.211
되직한 상태가 될 겁니다.

00:10:18.238 --> 00:10:25.463
이렇게 하셔서 반죽 온도를 검사 받으셔야
되는데, 반죽 온도가 몇 도였죠?

00:10:25.636 --> 00:10:27.973
반죽 온도를 여러분께서 항상
옆에서 보고 하시는데,

00:10:28.073 --> 00:10:33.725
24도를 맞추시는데, 23도에서
25도까지는 반죽 온도가 만점이에요.

00:10:33.752 --> 00:10:38.343
만점이 나와야 되는데 지금 40도 자리
온도가, 반죽 온도가 안 나올 때는

00:10:38.370 --> 00:10:44.082
자 확인하겠습니다.
서서히 올라가는데.

00:10:44.328 --> 00:10:48.679
여름에는 반죽 온도가 굉장히
오버되니까 특히 온도 조심하시고.

00:10:48.706 --> 00:10:51.406
겨울에는 좀 온도를 따뜻하게 가셔야 돼요.

00:10:51.433 --> 00:10:55.444
23도 이상만 나오면 만점이 되겠습니다.

00:10:55.690 --> 00:11:00.570
23.3도, 제가 속이는 거 같죠?
진짜 나왔다니까요?

00:11:00.670 --> 00:11:06.821
23.3도, 보이시나 모르겠는데.
23.3도 좋았습니다.

00:11:06.921 --> 00:11:11.984
이때 내 온도계를 꽃아서
감독님께 가서 보여드려도 되고

00:11:12.084 --> 00:11:15.920

손을 들면 감독님이 오셔서
반죽 온도를 검사하시게 되면서

00:11:16.020 --> 00:11:21.549
휘저어서 반죽 상태를 검사하시겠죠?
이 정도면 최고입니다, 역시.

00:11:22.407 --> 00:11:23.771
휴지 들어가겠습니다.

00:11:23.798 --> 00:11:29.961
비닐 씌워서 실온에서 약 20분
정도 휴지시키도록 하겠습니다.

00:11:29.988 --> 00:11:31.481
이따 뵙요.

00:11:31.891 --> 00:11:34.344
여러분, 휴지하는 시간에 뭐 하시나요?

00:11:34.444 --> 00:11:38.891
물론 설거지 하셔야죠. 설거지 번쩍하고
오셔서 그다음에 뭐 하실까요?

00:11:38.991 --> 00:11:44.765
이형제 바르셔야죠? 마드레느 팬 보이시죠,
예쁘게 생겼죠? 조개 모양 팬.

00:11:44.865 --> 00:11:50.570
이 마드레느 팬에 이형제를 바르시는데,
우리 시험용 양은

00:11:50.670 --> 00:11:57.925
이 마드레느 팬 두 판하고
약 3, 4개 분량의 양이 나옵니다.

00:11:58.025 --> 00:12:03.168
제가 하기에 는 그렇습니다.
물론 어느 정도 휴지를 시키느냐,

00:12:03.268 --> 00:12:07.202
팬닝양을 어느 만큼 하느냐에 따라
여러분께서 이 양이

00:12:07.302 --> 00:12:12.251
어떤 분은 모자라는 분도 있고,
어떤 분은 너무 많이 남으시는 분들도 있는데

00:12:12.351 --> 00:12:15.123
제가 이 마드레느를
몇 번이나 만들어 봤을까요?

00:12:15.223 --> 00:12:19.433
수도 없이 만들어봤겠죠?
수도 없이 많이 감독을 해 봤겠죠.

00:12:19.533 --> 00:12:24.013
너무 많이 팬닝을 하면 오버될 거고,
너무 적게 팬닝을 하면 탈 거고.

00:12:24.113 --> 00:12:27.555
또 많게, 적게 팬닝하게 되면
어떤 거는 많고, 어떤 건 적고 하니까

00:12:27.655 --> 00:12:33.417
어떤 건 타고, 어떤 건 안 익고.
이거를 맞추기 위해서 제가 해보니까

00:12:33.517 --> 00:12:37.125
3, 4개 정도 남기시면
정확한 팬닝양입니다.

00:12:37.225 --> 00:12:41.186
정확한 팬닝양을 짜는 거는 물론
연습에 의해서 익숙해지시겠지만

00:12:41.286 --> 00:12:44.504
일단 그거 정도 알고 가시면 좋으시겠죠?

00:12:44.604 --> 00:12:46.668
3, 4개 정도 김경진이가
남는다고 했다더라.

00:12:46.768 --> 00:12:49.517
그게 맞나?
한번 실험해보십시오.

00:12:49.617 --> 00:12:53.634
일단 양은 알려드렸고, 그다음에
여기에 이형제를 바르시는데

00:12:53.734 --> 00:12:56.595
시험장에 마드레느 팬의
코팅 상태를 확인하십시오.

00:12:56.695 --> 00:12:59.919
저 보기보다 아주 꼼꼼한 편입니다.

00:13:00.019 --> 00:13:04.101
성격은 굉장히 터프해 보이는데
생각보다 진짜 꼼꼼해.

00:13:04.201 --> 00:13:06.265
드럽게 꼼꼼해, 보시겠어요.

00:13:06.365 --> 00:13:11.808
코팅 상태 확인합니다. 그다음에 앞면,
뒷면, 옆면, 다 코팅 상태 점검합니다.

00:13:11.908 --> 00:13:14.694
코팅 상태가 주로 어디가
안 좋으신지 아십니까?

00:13:14.794 --> 00:13:18.306
경험상 이 끝부분이 안 좋아요.
이 끝부분이.

00:13:18.406 --> 00:13:23.494
이때 이형제를 바르시는데 이형제는
시판되는 것도 있습니다마는

00:13:23.594 --> 00:13:28.302
쇼트닝을 바르시는 게 가장 편하고
쉬운 재료고, 늘 있는 재료고,

00:13:28.402 --> 00:13:32.230
그다음에 잘 빠진다는 겁니다.
틀에서 분리시킬 때,

00:13:32.330 --> 00:13:37.008
물론 유동파라핀이 재료로 되는 이형제를
사용하실 수 있다면 좋으시겠지만

00:13:37.108 --> 00:13:39.778
시험장에 그게 없잖아요?
쇼트닝을 바르시는 게,

15_[제과] 마드레느

00:13:39.878 --> 00:13:42.220
버터를 바르시는 것보다 훨씬 낫습니다.

00:13:42.320 --> 00:13:46.974
이거를 바르실 때 어떤 분은
센스있는 분은 오븐에 살짝 넣었다 빼면

00:13:47.074 --> 00:13:49.720
액체 상태에서 붓으로 바르시죠, 붓으로.

00:13:49.820 --> 00:13:52.815
붓으로 바르시는데 그럼 붓 챙겨야지,

00:13:52.915 --> 00:13:58.716
붓으로 바르면서 붓 털 빠지는 거
털 챙겨야지, 짜증난다는 겁니다.

00:13:58.816 --> 00:14:00.387
털 빠지는 거 주어야지.

00:14:00.487 --> 00:14:04.933
그래서 여러분께 제안을 드립니다.
나는 굉장히 한 꼼꼼하기 때문에

00:14:05.033 --> 00:14:08.102
나는 뭔가 그런 모습을 보여주고 싶어.

00:14:08.202 --> 00:14:11.686
굉장히 깔끔 떠는 모습 보여주면서
어필하고 싶다, 중탕하세요.

00:14:11.786 --> 00:14:15.325
중탕이 아니라 녹이세요.
용해 하시고, 그다음에 붓을 준비하셔서

00:14:15.425 --> 00:14:17.807
꼼꼼하게 바릅니다.
이 결과 결 사이에.

00:14:17.907 --> 00:14:20.339
액체 상태에서 바르면 더 잘 발라지겠죠?

00:14:20.439 --> 00:14:25.891
물론 식은 다음에는 이게 다시 굳겠죠?
그렇게 하시는 게 좋긴 좋은데.

00:14:25.991 --> 00:14:29.908
좀 번거롭다는 겁니다. 꼭 그렇게 한다고
점수가 더 잘 나오는 것도 아니고.

00:14:30.008 --> 00:14:33.323
그렇게 한다고 해서
더 잘 빠지는 것도 아니고.

00:14:33.423 --> 00:14:37.258
제 스타일 보여드릴까요?
어떻게 할 것 같습니까, 제가 이걸?

00:14:37.358 --> 00:14:40.747
상태를 보니까 좀 되직하네요.

00:14:40.847 --> 00:14:43.183
제 스타일 보십니다, 여러분.

00:14:43.283 --> 00:14:45.653
엄청 터프합니다, 여러분.

00:14:45.753 --> 00:14:50.426

어떻습니까, 여러분?
저는 뭘 해도 멋있어요.

00:14:50.526 --> 00:14:57.015

남들이 그래, 남자한테만 어필을 안 해.
여자들은 아주 좋대.

00:14:57.115 --> 00:15:00.735

어떻습니까? 끝난 것 같아요?
끝난거 아니죠.

00:15:00.835 --> 00:15:02.418

어떻게 할 것 같아요? 바랍니다.

00:15:02.518 --> 00:15:06.613

꼼꼼하게.
이거 바르는 데 몇 분 걸려요?

00:15:06.713 --> 00:15:10.059

나 이런 거 진짜 미치겠어, 이거 바르는 데
하루 온종일 바르는 건 뭐예요.

00:15:10.159 --> 00:15:11.560

하루 온종일.

00:15:11.660 --> 00:15:14.117

손놀림 보십시오.
현란하지 않습니까?

00:15:14.217 --> 00:15:19.682

꼼꼼하게 결대로 빠지면 되는 거라 그랬죠?
결대로.

00:15:19.782 --> 00:15:22.801

이 위에는 왜 발라,
위에는 바를 필요 없잖아요?

00:15:22.901 --> 00:15:25.312

이렇게 바르십시오, 이렇게.

00:15:25.412 --> 00:15:29.391

이걸 또 바르라 그랬더니 완전히
그냥 한강으로 발라놓으셔.

00:15:29.491 --> 00:15:33.908

하얗게 발라 놓으시는데 코팅
상태가 아주 안 좋아.

00:15:34.008 --> 00:15:37.656

광장히 많이 벗겨졌어, 너무 많이
사용했던 마드레느 팬 같아.

00:15:37.756 --> 00:15:42.093

좀 많이 바르세요, 넉넉하게.
특히 어디를? 끝부분을.

00:15:42.193 --> 00:15:45.685

특히 끝부분을. 끝부분이 제가
안 빠진다 그랬잖아요, 아까.

00:15:45.785 --> 00:15:52.470

코팅 상태 괜찮은 것 같아, 만족스러워,
그러시다면 이 정도면 충분한 겁니다.

00:15:52.570 --> 00:15:55.462

하얗게 보이지 않을
정도지만 곱게 잘 발렸죠?

00:15:55.562 --> 00:16:01.024
몇 분 걸렸어요? 1분?
1분 정도 밖에 안 걸리잖아요.

00:16:01.124 --> 00:16:02.824
그리고 가볍게 닦아주시면 되잖아요.

00:16:02.924 --> 00:16:06.343
언제 내가 뭘 했을까, 모르잖아요.
그렇죠?

00:16:06.443 --> 00:16:10.459
이게 두 판 나온다 그랬죠?
두 판에 3, 4개 나온다 그랬죠.

00:16:10.559 --> 00:16:14.653
3, 4개 남는 건 어떻게 하냐고
꼭 물어보시는 분들이 계세요.

00:16:15.676 --> 00:16:19.733
그거를 뭘 그렇게 꼭 물어봐?
어떻게 하지 그냥.

00:16:19.833 --> 00:16:24.803
앞에 댈까요? 남는 거 앞으로 내세요.
그럼 내시면 되고요.

00:16:24.903 --> 00:16:30.457
조금 3, 4개 남는 거 그릇에
묻어있는 상태로 그냥 어떻게?

00:16:30.557 --> 00:16:33.819
어떻게 하면 될까요? 알아서.

00:16:34.573 --> 00:16:36.874
3, 4개를 내라고 하시는 경우도 있어요.

00:16:36.974 --> 00:16:40.311
저 같은 경우에는 시험 감독 나가게
되면 3, 4개 남는 거.

00:16:40.411 --> 00:16:43.247
이렇게 이야기하면 큰일 나요.
3, 4개를 남겨야 된다는 뜻으로

00:16:43.347 --> 00:16:47.201
해석하실 수도 있으니까 감독들은
굉장히 말을 조심하시는데

00:16:47.301 --> 00:16:50.494
이렇게 이야기하죠.
'혹시라도 남는 게 있으시면,

00:16:50.594 --> 00:16:54.348
전랑 팬닝하시고 혹시라도 남는 게
있으시면 앞으로 내세요'

00:16:54.448 --> 00:16:57.435
이렇게 이야기하죠.
'남는 게 없으시면 상관 없어요'

00:16:57.535 --> 00:17:00.695
이렇게 이야기해야죠.
이렇게 이야기해야 정답인데,

00:17:00.795 --> 00:17:03.382
남아야 된다는 건

물론 제 생각입니다, 약간.

00:17:03.482 --> 00:17:06.925
여러분께서 또 어떤 감사분에게
어떻게 잘 배우시는지 모르겠는데

00:17:07.025 --> 00:17:10.048
그건 제 생각이니까 여러분께서
참고하시라는 거.

00:17:10.148 --> 00:17:13.862
제 말이 저한테는 정답이나 여러분에게는
아닐 수도 있다는 거 확인하시면서

00:17:13.962 --> 00:17:17.215
저는 한번 이제 팬닝을
해보도록 하겠습니다.

00:17:17.315 --> 00:17:21.016
팬닝하는 방법은 원칙적으로
중요하지 않습니다.

00:17:21.116 --> 00:17:24.228
이 안에 70% 정도 팬닝하시면 되는 거예요.
7, 80%.

00:17:24.328 --> 00:17:27.883
70%에서 80%, 굉장히
얇고 굉장히 납작하죠?

00:17:27.983 --> 00:17:30.356
특히 앞쪽이 두껍고 끝쪽은 얇죠?

00:17:30.456 --> 00:17:33.104
여기에 7, 80%가 도대체
얼마큼인지 알 수가 있나.

00:17:33.204 --> 00:17:39.056
무게를 달 수도 없고, 그래서 현장에서는
빵집에서는 언제 찢주머니를 쓰고

00:17:39.156 --> 00:17:40.866
언제 깎지를 끼워서 짜겠어요?

00:17:40.966 --> 00:17:45.409
그냥 북북북 짜버립니다만
우리는 시험보러 갔죠?

00:17:45.509 --> 00:17:48.580
폼이 중요합니다.
폼생폼사 중요합니다.

00:17:48.680 --> 00:17:51.855
짜기 점수가 꽤 커요.
짜기 점수라는 거 여러분.

00:17:51.955 --> 00:17:57.405
모든 짜는 종목에서는 얼마나
잘 짜냐에 대한 점수가 상당히 큼니다.

00:17:57.505 --> 00:18:02.227
그래서 여러분에게 시험장에 가시면
이런 찢주머니가 지급되는데

00:18:02.327 --> 00:18:05.654
비닐 찢주머니가 지급되는 경우가 많죠.

00:18:05.754 --> 00:18:08.990

아니면 본인 찰주머니를
가져가셔서 사용하셔도 된다고

00:18:09.090 --> 00:18:10.705
감독들이 많이 이야기합니다.

00:18:10.805 --> 00:18:14.479
그런데 이 원형까지,
저는 1센치 깎지를 끼워놨는데,

00:18:14.579 --> 00:18:17.428
이 깎지를 꼭 끼워서 써야 되느냐,
그건 아니에요.

00:18:17.528 --> 00:18:20.498
그런 건 여러분이 습관을 어떻게
들이냐에 달린 거예요.

00:18:20.598 --> 00:18:24.045
저는 원래는 제가 대량으로
만들 때는 이거 안 끼웁니다.

00:18:24.145 --> 00:18:28.576
그런데 강의할 때는 이거 끼웁니다.
왜냐하면 혹시라도 짜는 점수를

00:18:28.676 --> 00:18:32.838
잘 받으라고, 짜기 점수에서
만점 받으시라고, 공정 점수에서.

00:18:32.938 --> 00:18:36.025
그래서 여러분에게 이것이
원칙은 아닙니다만

00:18:36.125 --> 00:18:39.144
짜는 방법을 보여드릴까 합니다.

00:18:39.244 --> 00:18:44.027
찰 때, 찰주머니 사용법 아시죠?
항상 3분의 2 정도 접어 넣으시고.

00:18:44.127 --> 00:18:52.228
이렇게 꼬깔 만들어주시고, 제가 휴지가
잘 된 것 같아서 반죽을 꺼내왔습니다.

00:18:52.328 --> 00:18:54.999
휴지가 실온에서 이렇게 됐죠?

00:18:55.099 --> 00:18:59.669
이렇게 깔끔 떠시고요.
깔끔을 이렇게 떨어주시고요.

00:18:59.769 --> 00:19:03.506
이렇게 떨어주시고요.

00:19:03.606 --> 00:19:09.187
그다음에 휴지 상태 보겠습니다.
실온에서 20분 정도 두었습니다.

00:19:09.287 --> 00:19:14.173
이렇게 굉장히 되직합니다.
반죽이 되직합니다.

00:19:14.273 --> 00:19:17.864
여러분, 제가 여름에 이것을 만드는 거와
겨울에 이것을 만들 때

00:19:17.964 --> 00:19:22.474

굉장히 차이점을 느껴요.
여름에는 휴지 시간이 조금 오래 걸려요.

00:19:22.574 --> 00:19:24.854
아무래도 그럴겠죠?
실내 온도가 높으니까.

00:19:24.954 --> 00:19:28.507
겨울에는 휴지 시간이 짧게 걸려요.
그렇죠?

00:19:28.607 --> 00:19:34.619
그런 것도 생각하시면서 여름과 겨울에
어떻게 하면 휴지 시간을 줄여서

00:19:34.719 --> 00:19:37.778
어떻게 하면 빨리 휴지를
충분히 시킬 수 있는가,

00:19:37.878 --> 00:19:42.822
이 되기를 맞출 수 있는가, 이 되기가
중요하다는 거 여러분께 말씀드립니다.

00:19:42.922 --> 00:19:46.420
솔직히 말해서 제가 이 마드레느
가지고 10시간도 강의할 수 있는데

00:19:46.520 --> 00:19:52.910
다른 것도 짝어야 되기 때문에
여기까지만 할게요, 여기까지.

00:19:53.010 --> 00:19:57.727
팬닝 해보겠습니다. 뭇콩지 어떻게 해요?
콩지 잡으시고.

00:19:59.675 --> 00:20:03.813
제발 이것을 하나에 다 남지마, 제발 좀.

00:20:03.913 --> 00:20:06.586
적당히 담아, 적당히.
이렇게 해서 어떻게 합니까?

00:20:06.686 --> 00:20:09.506
이렇게 찰주머니에 담는 거,
이것도 한번 보세요.

00:20:09.606 --> 00:20:11.327
어떻게 담나.

00:20:11.427 --> 00:20:17.248
이렇게 들어서 세워서
이렇게 들어가죠, 이렇게.

00:20:17.348 --> 00:20:23.863
이게 분명히 반 판 나온다고
했으니까 두 번 나누시면 되잖아요?

00:20:23.963 --> 00:20:25.479
이렇게, 되겠죠?

00:20:25.579 --> 00:20:28.869
그다음에 이것을 걸어올려요.

00:20:28.969 --> 00:20:32.313
훑어 내리시고, 꼭지 빼시고.

00:20:32.413 --> 00:20:34.449
쭈.

15_[제과] 마드레느

00:20:35.403 --> 00:20:40.022
이렇게 쪽 내려서 얼마나 나오나
보면서, 쪽 한번 짜보세요.

00:20:40.122 --> 00:20:40.721
잘 빠지나.

00:20:40.821 --> 00:20:43.541
1센치 각지 끼웠다고 했습니다.

00:20:43.641 --> 00:20:49.532
그다음에 잘 나오게 엄지에
걸어주시고 짜보도록 하겠습니다.

00:20:49.632 --> 00:20:53.777
보시죠, 저는 좌측에서
우측으로 가겠습니다.

00:20:53.877 --> 00:20:55.351
각도 봐주세요, 각도.

00:20:55.451 --> 00:20:58.630
이 각도에서 짜겠습니다.

00:20:58.730 --> 00:21:01.342
이렇게.

00:21:04.150 --> 00:21:06.663
잘 보이시나요?

00:21:09.110 --> 00:21:14.569
제가 굉장히 심혈을
기울여서 짜주고 있는데.

00:21:14.669 --> 00:21:18.179
제가 끝까지 안 짜죠, 이렇게.

00:21:18.279 --> 00:21:20.847
이렇게 짜고 있습니다.

00:21:20.947 --> 00:21:26.042
원래는 한 2, 3개 짜고 제가
짜온 거를 가지고 오려고 했는데.

00:21:26.142 --> 00:21:32.244
워낙 친절하게 빨리 빨리 제가
한 판을 짜도록 하겠습니다.

00:21:32.344 --> 00:21:35.402
오늘은 진짜 친절해.

00:21:35.992 --> 00:21:39.735
오랜만에 찍으니까 재미있네요.

00:21:43.314 --> 00:21:47.341
제가 끝부분은 좀 안 짜고 있는 거 보이시죠?
흘러갈 거니까.

00:21:47.441 --> 00:21:49.828
내리실 때는 쪽 내리십니다.

00:21:49.928 --> 00:21:53.957
감아주시고 가겠습니다.

00:21:54.057 --> 00:21:57.649
이렇게 짜고 있으면 감독님이
오시면 점수를 매기십니다.

15_[제과] 마드레느

00:21:57.749 --> 00:22:00.499
"음, 곧잘 짜는데" 이러면서.

00:22:00.599 --> 00:22:08.265
그럴 때, 감독님이 지나가실 때
심각한 표정 짓고 계시지 마시고.

00:22:08.365 --> 00:22:12.129
즐거워하는 표정을 지으면서
콧노래 부르면서.

00:22:12.229 --> 00:22:14.346
에이, 모자라네요.

00:22:14.446 --> 00:22:15.936
다시 담겠습니다.

00:22:16.036 --> 00:22:20.773
어쨌든 이렇게 하셔서 다 짜 오세요.

00:22:20.873 --> 00:22:26.219
다 짚습니다. 이게 여러분 보시기에
"이게 70%야? 이게 80%야?"

00:22:26.319 --> 00:22:30.694
네, 맞습니다. 이게 정확하게
짚고 이게 이따 구어지고 나면,

00:22:30.794 --> 00:22:33.877
이 끝과 끝에 걸리면서 위로
수북하게 약간 올라오면서

00:22:33.977 --> 00:22:37.763
살짝 가운데 부분이 터질 수 있습니다.
약간 터지는 게 맞아요.

00:22:37.863 --> 00:22:42.407
이렇게 두 판이 나오고,
제가 해보니까 그렇다고 거예요, 제가.

00:22:42.507 --> 00:22:46.755
약 3, 4개 분량 정도가
남으면 비슷하게 잘 짚다고,

00:22:46.855 --> 00:22:49.918
저는 잘 팬닝했다고 김경진은 생각합니다.

00:22:50.018 --> 00:22:52.408
짜 났을 때 여러분 보시기에 어때요?

00:22:52.508 --> 00:22:57.054
이 꿈틀꿈틀 한 게 굼벵이처럼 뭔가
라인이 살아 있는 게 보이십니까?

00:22:57.154 --> 00:23:00.494
라인이 살아있는 게 맞습니다.

00:23:00.594 --> 00:23:02.830
나 너무 많은 팁을 보여주는 것 같아.

00:23:02.930 --> 00:23:05.679
이렇게 하면 제 노하우가
너무 많이 오픈 된다는 걸 알면서도

00:23:05.779 --> 00:23:08.309
한번 feel 받으면 어떻게 할 수가 없어.

00:23:08.409 --> 00:23:13.136
김경진은 그렇습니다, 여러분.
굉장히 솔직합니다.

00:23:13.236 --> 00:23:18.173
이렇게 저의 모든 팁을 보여드립니다.
팁, 라인 살아야 된다는 거 보여드리면서

00:23:18.273 --> 00:23:20.953
오픈으로 가도록 하겠습니다.
저 한 판만 구울게요.

00:23:21.053 --> 00:23:28.051
두 판 다 구울 필요 없죠?
한 판만 구워드릴게요, 오븐으로 가요.

00:23:28.151 --> 00:23:31.311
오븐 온도 확인해드립니다.
오븐 온도.

00:23:31.411 --> 00:23:36.152
혹자는 180도에 160도 구우시는 분도 있고,
170도, 160도.

00:23:36.252 --> 00:23:38.707
솔직히 말해 위에 10도는 상관 없습니다.

00:23:38.807 --> 00:23:42.188
시간상으로 약 5분 정도
줄어들 수 있습니다만

00:23:42.288 --> 00:23:45.870
저는 약간 낮은 온도에서
오래 굽는 걸 선호하는 스타일이라

00:23:45.970 --> 00:23:51.874
170에 160에, 25분에서
약 30분 정도 더 걸릴 수 있어요.

00:23:51.974 --> 00:23:57.168
오븐에 따라 차이나는 거 아시죠?
25분에서 35분 사이가 걸릴 것 같습니다.

00:23:57.268 --> 00:24:00.255
두 판 나올 때는 항상 두 판
한꺼번에 굽는 거 잊지 마시면서

00:24:00.355 --> 00:24:03.359
오븐에 널도록 하겠습니다.

00:24:04.634 --> 00:24:07.536
두 판인 경우에는 이렇게 들어가야 되는데,

00:24:07.636 --> 00:24:12.757
한 판이니까 열 잘 받으라고
이렇게 널도록 하겠습니다.

00:24:12.857 --> 00:24:17.318
한 20분 좀 안 돼서
제가 돌려 줄 거고요.

00:24:17.418 --> 00:24:22.714
완제품 상태에서 돌린 후에 한 10분 더
구워서 여러분께 완제품 보여드릴게요.

00:24:22.814 --> 00:24:24.607
좀 이따 봐요.

15_[제과] 마드레느

00:24:24.707 --> 00:24:27.628

여러분, 어디 갔다 오셨나요?
저 차 한 잔 마시고 왔는데.

00:24:27.728 --> 00:24:30.957

저는 커피와 함께 마시는
마드레느를 정말 좋아합니다.

00:24:31.057 --> 00:24:32.854

여러분도 한번 드셔보시는데,
아시나요 혹시?

00:24:32.954 --> 00:24:35.219

마드레느는 바로 드시면 맛이 없어요.

00:24:35.319 --> 00:24:37.990

버터 냄새와 달걀 냄새 때문에 죽어.

00:24:38.090 --> 00:24:41.143

하루 정도 지난 다음에 냉장 했다
드시거나, 하루 지난 다음에

00:24:41.243 --> 00:24:43.412

숙성돼서 드시면 훨씬 맛있다는 거.

00:24:43.512 --> 00:24:46.576

저는 배가 고프니까
먹을 건데 보시겠습니다.

00:24:46.676 --> 00:24:50.969

솔직히 말해 30분에서 32분 정도 지났습니다.
저희 오븐으로는.

00:24:51.069 --> 00:24:54.362

30분 좀 오버했네요?
빼보겠습니다.

00:24:54.462 --> 00:24:57.579

색깔, 어떨습니까?
어떤 색깔이 나와야 됩니까?

00:24:57.606 --> 00:25:01.961

황금 갈색이 나와야 된다,
황금 갈색이 어떤 색깔인가요?

00:25:01.988 --> 00:25:07.202

진짜 예술이야, 예술이야.

00:25:07.448 --> 00:25:12.096

어떨습니까? 이것이 황금 갈색이고요.
팬닝양이 죽입니다.

00:25:12.196 --> 00:25:18.488

팬닝양이 너무 정확하니까 모양도
정확하게 나오지 않습니까?

00:25:18.588 --> 00:25:23.302

이게 만약에 팬닝이 많고, 적고 했다면
어떤 거는 탔고 어떤 거는 하얗고

00:25:23.402 --> 00:25:27.868

이렇게 나올 겁니다. 정확한 양을
팬닝했을 때 이렇게 노르스름 하면서

00:25:27.968 --> 00:25:31.617

전체적으로 갈색이 나옵니다.
특히 어디를 봐야 되나요?

00:25:31.717 --> 00:25:32.903
가운데 부분.

00:25:33.003 --> 00:25:37.151
가운데 약간 솟은 부분이
약간 갈색이 들어야 됩니다.

00:25:37.251 --> 00:25:42.041
전체적으로 갈색이 들면서, 그다음에
이게 마드레느 윗면이 아닌 거 아시죠?

00:25:42.141 --> 00:25:46.262
이렇게 놓고 나가는 사람, 바보야.
어머, 미안해.

00:25:46.362 --> 00:25:48.333
미안해요, 그런 말 써서.

00:25:48.433 --> 00:25:52.104
윗면을 마드레느 주름진 면을
위로 올려서 빼도록 하겠습니다.

00:25:52.204 --> 00:25:55.584
이 두 판 나오는 거.
빼실 때 이렇게 빼시면 됩니다.

00:25:55.684 --> 00:25:58.602
이렇게 올려놓으시고, 뒤집으시고.

00:25:58.702 --> 00:26:05.216
잡으시고, 약간 요란스러울 건데
잠깐 보세요.

00:26:05.316 --> 00:26:08.494
탕탕, 한번 더.
탕탕.

00:26:08.594 --> 00:26:11.422
놓고, 여기서 한번 들어올려 보겠습니다.

00:26:11.522 --> 00:26:15.880
쇼트링을 잘 발랐다면
한꺼번에 빠지겠죠?

00:26:15.980 --> 00:26:19.064
나 너무 잘해, 나 너무 잘 해.
박수 좀 쳐주세요.

00:26:19.164 --> 00:26:20.767
어떻게 해, 나 너무 잘해.

00:26:23.386 --> 00:26:25.476
너무 잘해.

00:26:25.576 --> 00:26:28.375
여러분 박수, 내가 쳐.
안 치면 내가 쳐.

00:26:28.475 --> 00:26:31.465
이게 두 판 나온다는 이야기죠.

00:26:31.565 --> 00:26:35.245
시험장에서 제출할 때는 종이 한 장
까시고, 유산지 한 장 까시고

00:26:35.345 --> 00:26:39.297
이거를 한 판에 제출하시는데
이렇게 두 판을 내면 좋겠지만

15_[제과] 마드레느

00:26:39.397 --> 00:26:40.943
감독은 한 판에 원합니다.

00:26:41.043 --> 00:26:44.027
모아서 모아서 예쁘게 디스플레이 하는데,

00:26:44.127 --> 00:26:47.448
또 디스플레이 오래 한다고 혼나.
디스플레이가 중요한 게 아닌데.

00:26:47.548 --> 00:26:52.607
이거를 제출하고 나오실 때 여러분께서
잘 모아서 제출하시면 됩니다.

00:26:52.707 --> 00:26:56.266
하나 검토하자면 지금 정확히
양이 팬닝되어 있다는 거.

00:26:56.366 --> 00:26:59.228
그다음에 이 결이 주름진 결이
잘 살아 있다는 거.

00:26:59.328 --> 00:27:03.187
전체적으로 갈색이 아주
무지하게 예쁘게 들었다는 거.

00:27:03.287 --> 00:27:05.887
그다음에 어디 하나
껍질 벗겨진 데가 없다는 거.

00:27:05.987 --> 00:27:07.510
이형제를 너무 잘 발랐다는 거.

00:27:07.610 --> 00:27:11.667
애 몇점일까요?
100점이야, 끝!