WEBVTT

00:00:08.339 --> 00:00:09.153
안녕하세요.

00:00:09.180 --> 00:00:11.019
이번에는
다쿠와즈 해 보겠습니다.

00:00:11.019 --> 00:00:11.874
여러분 다쿠와즈.

00:00:11.874 --> 00:00:14.277
굉장히 유명한 디저트,
구운 과자.

00:00:14.350 --> 00:00:16.484
디저트에서 빠질 수 없는
구운 과자

00:00:16.588 --> 00:00:18.196
다쿠와즈가 되겠습니다.

00:00:18.268 --> 00:00:21.092
이 다쿠와즈는 역시
머랭을 올려서 하는 건데

00:00:21.139 --> 00:00:24.312
참 다행인 거는 굳이 손으로
하지 않아도 된다는 거.

00:00:24.380 --> 00:00:27.572
여러분 너무 너무 좋아하시는데
제가 시험감독할 때 보면

00:00:27.652 --> 00:00:29.947
이걸 굳이
손으로 올리시는 분들이 있어요.

00:00:30.013 --> 00:00:33.076
애써 나 잘해요, 하시는 거죠.
좋습니다.

00:00:33.180 --> 00:00:35.435
힘 좋으시면
얼마든지 하시면 좋은데

00:00:35.524 --> 00:00:38.042
우리 여성분들 힘쓰지 마세요.

00:00:38.108 --> 00:00:40.833
그냥 기계로 하세요.

00:00:41.190 --> 00:00:43.461
이 다쿠와즈 만드실 때 주의할 점
머랭 올리시고

00:00:43.461 --> 00:00:45.184
반죽 되기 제일 중요하죠.

00:00:45.281 --> 00:00:47.254
반죽 되기만 맞추시면
얘는 얼마든지

00:00:47.281 --> 00:00:48.670
다 하실 수 있다는 거.

00:00:48.697 --> 00:00:51.722

또한 이게 짝짝이 맞춰서
샌드해서 제출해야 되는 건데.

00:00:51.817 --> 00:00:53.409
제가 감독할 때
기준은 그렇습니다.

00:00:53.451 --> 00:00:57.617
제 개인적인 기준은 어떠냐면
저로서는 반죽이 적당하고

00:00:57.682 --> 00:00:59.943
반죽이 제대로 됐다면
얘는 전혀

00:00:59.995 --> 00:01:01.801
모자람이 없는 제품이
나와야 된다.

00:01:01.840 --> 00:01:03.865
개수가 절대
부족하지 않을 것이다.

00:01:03.928 --> 00:01:06.369
너무 많이 모자라게
반죽을 하신다는 거는

00:01:06.425 --> 00:01:08.713
반죽이 잘못됐다고
저는 판단을 합니다.

00:01:08.786 --> 00:01:09.875
그러니까 여러분께서

00:01:09.954 --> 00:01:12.114
반죽에서 정말
주의하셔야 됩니다.

00:01:12.242 --> 00:01:15.417
제가 문제지 한번
검토해 드리도록 하겠습니다.

00:01:15.486 --> 00:01:19.137
시험시간 1시간 50분.
충분한 시간.

00:01:19.194 --> 00:01:22.097
이거 시험시간 초과
걱정 없습니다.

00:01:22.169 --> 00:01:25.329
재료계량 시간 5분.
역시 5개 늘어놓으시면 됩니다.

00:01:25.402 --> 00:01:27.433
머랭을 사용하는
반죽을 만드시오.

00:01:27.530 --> 00:01:28.129
여기 보세요.

00:01:28.202 --> 00:01:31.155
어디 손으로 하라고 그래.
손으로 하란 말이 없잖아.

00:01:31.274 --> 00:01:34.963
기계로 하라니까.
기계로.

00:01:35.920 --> 00:01:38.936
그런데 가끔 팔뚝에 이렇게

00:01:39.056 --> 00:01:41.401
알통 있는 남자들이
이걸 손으로 올리는 걸 보면

00:01:41.489 --> 00:01:44.136
멋있긴 하더라, 내가 봐도.

00:01:44.256 --> 00:01:46.320
표피가 갈라지는
다쿠와즈의 만드시오.

00:01:46.392 --> 00:01:47.864
이 3번, 표피가 갈라지는.

00:01:47.912 --> 00:01:51.504
여기 밑줄 쫙 하십시오.
표피가 갈라지게 해야 됩니다.

00:01:51.537 --> 00:01:52.374
표피가.

00:01:52.424 --> 00:01:54.879
슈가표피가 갈라지려면
뭐가 제일 포인트일까요?

00:01:54.906 --> 00:01:59.518
슈가파우더를 뿌리는
그 양과 질과 스킬.

00:01:59.577 --> 00:02:02.755
그게 중요하죠.
이따 보여드리겠습니다.

00:02:02.819 --> 00:02:04.676
다쿠와즈 2개를
크림으로 샌드하여

00:02:04.743 --> 00:02:07.083
한 조의 제품을 완성하시오.

00:02:07.132 --> 00:02:10.547
친절하게 감독님께서
이 버터크림을 만들어 줍니다.

00:02:10.627 --> 00:02:13.500
버터크림을 만들어 주니까
여러분, 걱정하지 마시고

00:02:13.532 --> 00:02:16.855
샌드하시면 됩니다.
전량을 사용하여 성형하시오.

00:02:17.229 --> 00:02:18.648
여기 박스 한번 보시면

00:02:18.735 --> 00:02:21.704
주의할 게
계란 흰자 330인데.

00:02:21.800 --> 00:02:23.968
이거 계란 흰자 6개거든요.

00:02:24.044 --> 00:02:27.496
대략적으로 6개 됩니다.

역시 저는 여러분에게

00:02:27.544 --> 00:02:31.881
시범을 보여야 되니까
계란 흰자를 이렇게 계량을 깨서

00:02:31.952 --> 00:02:34.751
계량을 해 봤는데.
실제로 시험장에서는

00:02:34.818 --> 00:02:37.824
계란을 깨지 않은 상태로
6개를 준다는 거.

00:02:37.906 --> 00:02:40.584
계란이 작으면 6개에서
7개를 주신다는 거.

00:02:40.667 --> 00:02:45.163
여러분 작업하시기 전에
계란 흰자를 깨서 직접 한번

00:02:45.220 --> 00:02:49.426
무게를 재봐야 한다는 거.
또 하나 계란을 깨실 때

00:02:49.493 --> 00:02:52.067
노른자와 흰자를 분리하실 때
노른자가 흰자에

00:02:52.124 --> 00:02:54.875
절대 들어가면 안 된다는 거.

00:02:55.003 --> 00:02:59.122
재료를 깰 때
흰자에 노른자가 좀 들어갔어.

00:02:59.179 --> 00:03:02.082
이 재료를 바꿔줄까요,
안 바꿔줄까요, 감독이?

00:03:02.102 --> 00:03:04.346
절대 안 바꿔줍니다, 이거.

00:03:04.434 --> 00:03:07.796
절대 안 바꿔줘요.
왜 그렇게 하겠어요?

00:03:07.873 --> 00:03:11.017
그러니까 깰 때
조심해서 깨셔야 된다는 거.

00:03:11.091 --> 00:03:13.329
깨시면 요령도
제대로 언젠가 말씀드렸는데

00:03:13.402 --> 00:03:16.236
하나하나 건져내는 것도
좋은 방법이지만

00:03:16.328 --> 00:03:18.785
신선하면 죄다 깨놓고
손가락 벌려서

00:03:18.841 --> 00:03:21.441
이렇게 건져
노른자만 찍찍찍찍 이렇게.

00:03:21.513 --> 00:03:23.921
그게 굉장히 빠르죠.
그래서 손 어떻게 해?

00:03:23.982 --> 00:03:26.721
행주로 닦아.
그러면 되는 거잖아요, 빠르게.

00:03:26.777 --> 00:03:29.921
그때 노른자가 하나 툭하고
깨져버렸어.

00:03:30.002 --> 00:03:32.555
그러면 우리가 이거
좀 표현이 어떨지 모르겠지만

00:03:32.555 --> 00:03:35.779
저는 아주 그냥
직설적인 화법을 좋아하잖아요.

00:03:35.881 --> 00:03:40.522
깨졌어.
재료를 더 지급 안 해.

00:03:40.618 --> 00:03:42.578
어떻게 해야 돼?
노른자가 깨졌어.

00:03:42.690 --> 00:03:44.714
덜컹하는 거지.
어떻게 해야 돼?

00:03:44.786 --> 00:03:48.490
그 환부를
넉넉하게 덜어내시면 됩니다.

00:03:48.574 --> 00:03:53.353
그 환부 다시 말해
흰자가 노른자에 들어가는 건

00:03:53.427 --> 00:03:55.578
어쩔 수 없는 거잖아.
그건 괜찮잖아.

00:03:55.644 --> 00:03:56.881
좀 넉넉하게 들어가는 거지.

00:03:56.921 --> 00:04:01.233
그러나 아니, 거꾸로 얘기했나봐.
미안, 미안.

00:04:01.314 --> 00:04:03.362
흰자에 노른자가
들어가면 안 되지.

00:04:03.449 --> 00:04:05.393
그런데 노른자에
흰자가 들어가도

00:04:05.420 --> 00:04:07.752
상관 없는 거잖아요.
그러니까 노른자가 깨졌어.

00:04:07.847 --> 00:04:11.856
그러면 노른자가 깨진 부분을
흰자와 함께 많이 도려내.

00:04:11.928 --> 00:04:14.015

도려내가지고
노른자 쪽으로 건져.

00:04:14.095 --> 00:04:16.557
그러면 이런 질문이
나올 수 있습니다.

00:04:16.594 --> 00:04:20.119
흰자량이 줄어들잖아요.
흰자가 줄면 안 되잖아요.

00:04:20.182 --> 00:04:21.871
이렇게 말씀할 수도 있죠.

00:04:21.961 --> 00:04:24.619
솔직히 말해서
계란 흰자 그 정도 줄어도

00:04:24.619 --> 00:04:26.999
아무 문제 없습니다.

00:04:27.142 --> 00:04:30.663
깨졌다 할 때 당황하지 마시고
넉넉하게 흰자와 함께

00:04:30.743 --> 00:04:33.199
도려낸다는 게 포인트입니다.
계량하실 때.

00:04:33.256 --> 00:04:35.344
여러분께서
주의하시면 되겠습니다.

00:04:35.434 --> 00:04:38.143
아몬드분말, 분당,
박력분 계량되어 있습니다.

00:04:38.239 --> 00:04:42.999
그러면 한번 여기 샌드형 크림
270g 나와 있는 거는

00:04:43.063 --> 00:04:46.471
감독이 원 없이 퍼가라고 하니까
걱정하지 마시고

00:04:46.543 --> 00:04:50.431
저는 시작해 보도록 하겠습니다.

00:04:50.582 --> 00:04:52.498
지금 기어 2단
들어가 있는 상태에서

00:04:52.498 --> 00:04:54.705
흰자 머랭을 올리겠습니다.

00:04:54.793 --> 00:04:57.144
원래 원칙적으로
어떤 계란거품이든

00:04:57.171 --> 00:05:00.451
고속으로 올리는 거는
살짝 갔다오는 거지

00:05:00.515 --> 00:05:03.299
저속으로 올리는 것이
거품이 굉장히 안정적이죠.

00:05:03.395 --> 00:05:05.674

2단으로 먼저 치겠습니다.
2단 갔다가 바로

00:05:05.758 --> 00:05:09.651
약간 3단 갔다
다시 2단으로 오겠습니다.

00:05:29.371 --> 00:05:34.033
지금 60% 오른 상태에서
설탕 들어가도록 하겠습니다.

00:05:35.354 --> 00:05:37.624
저는 기어 3단 놓고
치도록 하겠습니다.

00:05:37.759 --> 00:05:40.360
이따가 2단으로 마무리 할게요.

00:05:59.489 --> 00:06:04.791
머랭 상태에서
드디어 섞겠습니다.

00:06:09.814 --> 00:06:11.890
머랭 섞는 거
제가 많이 보여드렸죠?

00:06:12.303 --> 00:06:14.188
그릇 돌리면서.

00:06:15.589 --> 00:06:18.340
질질질 흘리지 말고.
이렇게.

00:06:18.398 --> 00:06:19.785
어떤 마음으로 섞느냐.

00:06:19.860 --> 00:06:23.693
여러분이 뭐든지 섞으면
섞는 거라고 생각하시는데

00:06:23.756 --> 00:06:26.229
항상 거품을 올린 제품에
가루를 섞을 때는

00:06:26.308 --> 00:06:29.740
어떤 마음이어야 돼요?
이 거품을 살린다.

00:06:29.796 --> 00:06:32.557
거품을 너무
많이 섞게 되면 죽는다.

00:06:32.557 --> 00:06:34.489
살린다, 죽는다.
우리 죽인다, 살린다

00:06:34.489 --> 00:06:36.206
이런 말씀 많이 쓰잖아요.

00:06:36.301 --> 00:06:39.329
그렇다고 너무 살리면
얘가 너무 가벼울 거고

00:06:39.422 --> 00:06:41.550
너무 죽이면 물 돼 버릴 거고.

00:06:41.646 --> 00:06:45.766
적당히 살리고 적당히 죽여야

내가 좋은 반죽이 된다.

00:06:45.847 --> 00:06:48.334
살리고 죽이고는 아는데.
그러면 살리고 죽이고에서

00:06:48.393 --> 00:06:50.463
가장 더 포인트는 뭐예요?

00:06:50.518 --> 00:06:55.110
반죽이 혼합이 매끄러워져야지.
매끄럽게 돼야지.

00:06:55.137 --> 00:06:55.776
그렇죠?

00:06:55.862 --> 00:06:58.564
부드럽고 매끄러우면서
혼합은 잘 되면서

00:06:58.645 --> 00:07:03.828
머랭을 잘 죽여야 돼.
그게 어려운 거야.

00:07:03.924 --> 00:07:05.908
그게 어렵지만.
보세요.

00:07:05.936 --> 00:07:09.300
여러분께 보여드립니다,
반죽 완성 상태.

00:07:09.397 --> 00:07:13.212
너무 안 섞어도
거친 다쿠와즈가 나옵니다.

00:07:13.340 --> 00:07:14.533
좋습니다.

00:07:14.533 --> 00:07:18.821
한방에 나는 끝내.
나는 프로니까.

00:07:19.485 --> 00:07:22.138
죽이죠?
반죽 보여드리겠습니다.

00:07:23.657 --> 00:07:27.450
이제 우리 반죽
멋진 반죽 죽이는 반죽

00:07:27.532 --> 00:07:29.994
다쿠와즈 반죽
짜보도록 하겠습니다.

00:07:30.130 --> 00:07:33.675
항상 준비되어 있는 자세.
지금 제가 철판에

00:07:33.778 --> 00:07:37.122
실리콘 페이퍼 깔아놨죠?
다쿠와즈 팬 깔아놨죠?

00:07:37.195 --> 00:07:39.698
보이시죠?
미리 준비하고 갑니다.

00:07:39.793 --> 00:07:42.769

이거 2판 나온다는 거
제가 말씀드렸습니다.

00:07:42.834 --> 00:07:46.898
역시 짤주머니,
비닐짤주머니 지급될 거고

00:07:46.978 --> 00:07:48.778
여러분 거 사용하실 수 있습니다.

00:07:48.868 --> 00:07:51.811
저는 지금 끝이 뾰족한 상태에
아무 것도 안 들어가 있는

00:07:51.901 --> 00:07:54.489
상태 사용하도록 하겠습니다.

00:07:55.474 --> 00:07:59.118
제가 말씀드렸듯이
이 반죽이 약 2판

00:07:59.145 --> 00:08:02.199
나와야 된다고 했으니까
어떻게 해야 돼요?

00:08:02.296 --> 00:08:06.230
딱 봤을 때 이 반 가지고
1판이 나오겠구나.

00:08:06.303 --> 00:08:10.888
상상을 하시면서
이렇게 퍼 담습니다.

00:08:10.975 --> 00:08:14.767
대략적으로 이렇게 퍼 담아요.
반죽, 진짜 누가 했어.

00:08:14.863 --> 00:08:16.742
죽여. 죽여.

00:08:23.863 --> 00:08:26.679
이렇게 되어 있어요.
이제 잘라야죠.

00:08:26.775 --> 00:08:29.294
끝을 잘라 보겠습니다.
가위 준비됐고.

00:08:30.143 --> 00:08:34.376
제발 이런 거 자르실 때
코딱지만큼 자르지 좀 마.

00:08:34.455 --> 00:08:39.008
잘 때 아주 힘들잖아.
과감하게 자르라고요, 과감하게.

00:08:39.119 --> 00:08:42.686
과감하게 자르셔서 이 잔재들.
짜겠습니다.

00:08:42.713 --> 00:08:43.738
저는 오른손잡이니까

00:08:43.765 --> 00:08:46.488
왼쪽에서 오른쪽으로 가는 것이
맞습니다.

00:08:46.598 --> 00:08:47.817

짜보겠습니다.

00:08:47.955 --> 00:08:50.224
여러 가지 짜는 방법이 있는데

00:08:50.280 --> 00:08:54.040
짜기 점수가 있어요, 짜기점수.
별건 아닌데.

00:08:54.135 --> 00:08:58.088
어떤 분들은 이렇게
예쁘게 이렇게 이렇게

00:08:58.177 --> 00:08:59.647
이렇게 이런 식으로

00:08:59.791 --> 00:09:03.965
왠지 데코레이션 하는 것 같이
짜시는 분도 있어요.

00:09:03.992 --> 00:09:06.262
이렇게, 이렇게.

00:09:06.414 --> 00:09:08.957
이렇게 제가 잘 보이려고
한 줄을 짰어요.

00:09:09.077 --> 00:09:14.309
제가 지금 아까 5분의 4를 짜고
5분의 1은 안 짰죠.

00:09:14.381 --> 00:09:17.989
이따가 하얀색 스크레이퍼로
제가 밀어서 채운다는 뜻이에요.

00:09:18.061 --> 00:09:19.326
굳이 다 짤 필요없어요.

00:09:19.421 --> 00:09:22.165
다 짜게 되면 긁어낼 때
긁어내는 부분이 많아지니까.

00:09:22.269 --> 00:09:26.748
이렇게 짜셔서 라인을 이렇게
만들어주셔도 좋고요.

00:09:26.840 --> 00:09:29.791
그러면 눈으로
저는 뭘 평가할까요?

00:09:29.838 --> 00:09:31.493
제가 감독 입장에서 본다면

00:09:31.557 --> 00:09:39.453
이 짠 상태로 반죽의 질을
평가할 수 있습니다.

00:09:39.549 --> 00:09:41.525
또한 물론 얘만 봐도 알지만

00:09:41.602 --> 00:09:45.173
그렇지만 짠 거 봐서도
알 수 있다는 얘기죠.

00:09:45.268 --> 00:09:47.725
나는 이렇게 짜는 게 귀찮아.
흔들긴 뭘 흔들어.

00:09:47.797 --> 00:09:50.469
그냥 갈래.
뉘우시고 한방에 푹.

00:09:50.573 --> 00:09:55.101
푹푹.
이것도 하나의 방법입니다마는

00:09:55.194 --> 00:09:58.097
이 힘조절이 잘 돼야 되겠죠.
이쪽 푹, 이렇게 할까?

00:09:58.124 --> 00:09:59.214
이렇게.

00:09:59.270 --> 00:10:02.172
그러다가 멋진 감독님이
내 옆에 오셨어.

00:10:02.260 --> 00:10:05.855
미소 한번 싹 짓고
나 잘짜요,

00:10:05.933 --> 00:10:09.110
나 잘짜요.
나 잘짭니다.

00:10:09.205 --> 00:10:14.844
나 잘짜는 거 보여주시고.
어필 한번 싹 하시면서.

00:10:14.933 --> 00:10:19.101
이런 거 할 때도
자세를 좀 예쁘게

00:10:19.228 --> 00:10:23.901
이렇게 프로 같이 현장에 가셔서.

00:10:31.294 --> 00:10:33.205
어찌 이렇게 완벽한가.

00:10:33.333 --> 00:10:35.893
제가 이렇게 짠 거
일부 보여드립니다.

00:10:35.957 --> 00:10:39.075
지금은 이 상태에서
제가 긁는 걸 보여드리려고

00:10:39.242 --> 00:10:41.465
준비했어요.
하얀 스크리퍼.

00:10:41.554 --> 00:10:44.715
뉘여서 긁겠습니다.
뉘여서.

00:10:44.783 --> 00:10:50.457
누르면서 긁어주고 있죠, 이렇게.
다시 한 번 긁겠습니다.

00:10:50.898 --> 00:10:53.225
다시 한 번 긁고 있습니다.
여러분.

00:10:53.314 --> 00:10:56.254
긁다 보니까 안 채워진 부분
메꿔주시면 됩니다.

00:10:56.337 --> 00:10:59.833
이렇게, 이렇게, 이렇게.
또 한 번 가주시고 이렇게

00:10:59.929 --> 00:11:02.576
메꿔주시면 됩니다, 이렇게.

00:11:05.577 --> 00:11:09.720
조금 모자라면 떠다가 이런 센스,
이런 요령.

00:11:09.811 --> 00:11:14.318
여러분도 이렇게, 이렇게.

00:11:14.345 --> 00:11:15.557
잘 됐습니다.

00:11:15.557 --> 00:11:20.704
이렇게, 이 정도 하시면 됩니다,
여러분.

00:11:21.654 --> 00:11:23.087
슈가파우더 뿌리겠습니다.

00:11:23.167 --> 00:11:26.304
아까 제가 뭐라고 그랬어요?
주어진 요구사항에서

00:11:26.392 --> 00:11:29.919
제발 균열이 있는
다시 말해 표피가 갈라지는

00:11:29.983 --> 00:11:31.743
제품을 만드시오.
그랬잖아요.

00:11:31.847 --> 00:11:33.360
여기가 하이라이트야.

00:11:33.432 --> 00:11:36.111
반죽의 되기가 일단
첫째 맞을 것.

00:11:36.177 --> 00:11:39.044
둘째 슈가파우더를
적당히 뿌릴 것.

00:11:39.116 --> 00:11:40.319
우리나라에서 제일 어려운 말

00:11:40.431 --> 00:11:43.968
적당히, 균형감 있게,
품위가 있도록, 어울리도록,

00:11:44.039 --> 00:11:46.295
조화롭게 이런 말이
가장 어려운 말이라는 거

00:11:46.415 --> 00:11:49.255
여러분도 잘 아시죠?
제 말도 어쩔 수 없어.

00:11:49.358 --> 00:11:55.584
너무 뿌리게 되면 안 갈라져,
윤기만 나고.

00:11:55.688 --> 00:11:58.115

너무 많아도.
한 곳에 몰려도 안 돼.

00:11:58.223 --> 00:12:00.856
적정하게 한번
쭉 뿌리고 가는 거야.

00:12:00.883 --> 00:12:04.365
쭉, 정성스럽게.
이렇게 정성스럽게

00:12:04.398 --> 00:12:06.131
이렇게 가는 거야, 이렇게.

00:12:06.235 --> 00:12:10.765
정성스럽게 골고루 골고루.
뭐라고 그럴까.

00:12:10.860 --> 00:12:14.876
적당량이 아주 한 껍질을
샥샥 뿌리는 거지.

00:12:14.970 --> 00:12:17.356
그런데 제가 정말 이렇게

00:12:17.428 --> 00:12:19.212
간단한 거를
그렇게 강조하는 데도

00:12:19.298 --> 00:12:20.811
어떤 친구들을 보면
감독할 때 보면

00:12:20.883 --> 00:12:26.836
쉭 이렇게 끝내버린다?
다 잘해 놓고.

00:12:26.916 --> 00:12:29.707
여러분 갈라지는 원리를
여러분이 이해하시면 돼.

00:12:29.779 --> 00:12:35.068
왜 갈라져, 설탕막이
이 안에 덮이면서 덮였다가

00:12:35.147 --> 00:12:37.467
설탕의 재결정화 과정이 있잖아요.

00:12:37.555 --> 00:12:42.243
다시 얘가 솟아오르면서
위에 막이 갈라지는 원리잖아요.

00:12:42.331 --> 00:12:44.291
그러니까 설탕이
갈라지는 역할을 할 건데

00:12:44.428 --> 00:12:46.515
설탕을 안 뿌리고
뭘 바라는 거야.

00:12:46.587 --> 00:12:48.859
표피가 갈라지게 하라니까.
보세요.

00:12:48.947 --> 00:12:51.852
설탕을 얼마나
제가 정성스럽게 뿌립니까?

00:12:51.930 --> 00:12:53.595
하나하나, 하나하나,

00:12:53.636 --> 00:12:55.563
정성스럽게.
고르게.

00:12:55.635 --> 00:12:59.851
그러면서 이 슈가파우더채
이런 거 가지고 다니는 센스.

00:12:59.912 --> 00:13:02.819
시험장에 이런 게
솔직히 있는 곳도 있어요.

00:13:02.883 --> 00:13:04.403
있는 곳도 있어.

00:13:04.475 --> 00:13:06.820
그러나 20개, 30개가
준비가 돼 있을까요?

00:13:06.891 --> 00:13:10.702
이거는 여러분께서
준비 지급 목록에도 없어요.

00:13:10.774 --> 00:13:13.887
필수종목도 아니야.
저 같으면 하나 가지고 갑니다.

00:13:13.965 --> 00:13:15.940
이거 왜 다이써
있잖아요, 다이써.

00:13:16.020 --> 00:13:17.691
다이써에서 1000원이면 사.

00:13:17.718 --> 00:13:19.411
다이써에서.
거기서 하나 사가시고

00:13:19.438 --> 00:13:22.951
들어가시면 참 좋을 것 같아.
그런데 더 정말 황당한 건

00:13:23.046 --> 00:13:26.778
이걸 이대로 굽는다.
내가 미쳐 돌아가신다, 내가.

00:13:26.839 --> 00:13:28.999
말을 해 줄 수도 없고, 친절하게.

00:13:29.086 --> 00:13:31.374
여러분 이대로
구우시면 안 돼요, 진짜.

00:13:31.422 --> 00:13:33.105
아주 문제가 발생합니다.

00:13:33.175 --> 00:13:36.086
빠지지 않아서 칼로 도리고
이런 상황이 벌어지는데.

00:13:36.152 --> 00:13:39.887
여러분 여기서 반드시
들어올려야 한다는 거예요.

00:13:39.991 --> 00:13:43.966

천천히 들어올려줘야 된다는 거.

00:13:44.807 --> 00:13:47.214
시험장에서는
이 다쿠와즈 팬을

00:13:47.287 --> 00:13:49.504
2개를 지급하는 곳도 있고

00:13:49.553 --> 00:13:51.903
하나만 지급하는 곳이
대부분이에요.

00:13:51.983 --> 00:13:55.607
얘를 그대로 사용하시면 됩니다.
껄끄러워 지저분해?

00:13:55.672 --> 00:13:58.590
닦아서 하시든지.
저 같으면 그냥 씁니다마는

00:13:58.654 --> 00:14:02.263
2개를 주는 곳도 있습니다마는.
이렇게 1판 완성했고

00:14:02.335 --> 00:14:04.775
똑같은 게 2판 나온다고
제가 말씀드렸죠?

00:14:04.888 --> 00:14:07.099
제가 이거 이대로 원래

00:14:07.099 --> 00:14:08.944
2판을 다 완성해서
오븐에 구워야 하는데

00:14:08.971 --> 00:14:11.594
저는 1판만 오븐에
먼저 굽도록 하겠습니다.

00:14:11.718 --> 00:14:13.564
오븐 한번 봐주시죠.
오븐 온도.

00:14:13.669 --> 00:14:17.525
위에 불 170에
아래 불 160 잡고 있습니다.

00:14:17.597 --> 00:14:21.717
지금 들어가서
약 20분에서 30분 정도 구울 건데

00:14:21.787 --> 00:14:25.419
중간에 15분 정도, 20분 정도
그 사이 한 70, 80%

00:14:25.474 --> 00:14:27.916
색깔 들었을 때
한번 돌려줘가면서

00:14:27.916 --> 00:14:33.795
굽도록 하겠습니다.
오븐 들어갑니다.

00:14:39.796 --> 00:14:42.472
시간이 드디어
한 25분 정도 구웠어요.

00:14:42.545 --> 00:14:44.576
저희 오븐이 조금
약한 거 같아요.

00:14:44.656 --> 00:14:46.160
20분쯤에 돌려줘가면서.

00:14:46.256 --> 00:14:50.112
오븐을 이걸 돌려주는 이유는
왜 돌려주냐면

00:14:50.223 --> 00:14:52.063
골고루 색깔이 들어야 되잖아요.

00:14:52.112 --> 00:14:54.231
여러분, 하다못해
나물 볶더라도 지지고 볶고

00:14:54.314 --> 00:14:56.184
흔들어가면서 볶으시잖아요.

00:14:56.264 --> 00:14:58.524
오븐도 그래요.
한자리에서 그냥 놔둔다고 해서

00:14:58.585 --> 00:15:01.709
잘 구워지는 게 아니에요.
그래서 색깔 들고 나서

00:15:01.771 --> 00:15:04.392
두어 번이라고 돌려서 구우시면
더 좋습니다.

00:15:04.456 --> 00:15:06.184
빼겠습니다.

00:15:07.791 --> 00:15:10.576
제가 이렇게 아름다운 색깔을
본 적이 없습니다, 여러분.

00:15:10.712 --> 00:15:14.737
황금갈색, 죽입니다.
한번 봐주세요.

00:15:14.824 --> 00:15:20.944
너무 환상적이라 봐주세요.
여러분 봐주세요.

00:15:22.176 --> 00:15:26.472
완제품 너무 너무 잘 나왔는데
지금 균열도 아주 좋고

00:15:26.543 --> 00:15:32.972
태닝양도 좋고 터짐도 좋고
색깔 황금갈색이라니까, 황금갈색.

00:15:33.056 --> 00:15:36.736
여러분 너무 잘 나왔습니다.
이거 좀 봐주십시오.

00:15:36.823 --> 00:15:41.912
정말 잘 나왔습니다.
아주 균열이 잘 나온 다쿠와즈.

00:15:41.983 --> 00:15:46.168
색깔 바닥색깔,
윗색깔, 균열 완벽하죠,

00:15:46.238 --> 00:15:50.780
얘를 저희가
제출하기 직전 상태입니다.

00:15:50.822 --> 00:15:52.245
크림을 만들어 주죠.

00:15:52.334 --> 00:15:55.973
저는 지금 목화버터크림인데
저한테 이게 있었길래

00:15:56.054 --> 00:15:59.062
이걸 사용하겠습니다.

00:15:59.166 --> 00:16:04.054
하나를 들고 샌드하겠습니다.
샌드할 때 이 샌드를

00:16:04.147 --> 00:16:07.550
너무 많이 할 필요가 없어요.
붙을 정도.

00:16:07.637 --> 00:16:11.653
붙을 정도 이렇게 샌드하셔서
이렇게 됐죠?

00:16:11.694 --> 00:16:15.398
이렇게 해서.
어느 쪽이 예쁜가?

00:16:15.455 --> 00:16:16.848
이쪽이 예쁩니다.

00:16:16.933 --> 00:16:23.061
이렇게 하나하나 다 샌드해서
여러분, 제출하시면 되겠습니다.

00:16:23.197 --> 00:16:27.653
굉장히 잘 나왔는데.
여러분 하실 수 있으시죠?