

WEBVTT

00:00:11.177 --> 00:00:13.763

안녕하세요?
슈크림 시간이 돌아왔습니다.

00:00:13.863 --> 00:00:17.803

이 종목 굉장히 좋아해요.
제가 특히 좋아하는 디저트이기도 하고요.

00:00:17.903 --> 00:00:19.163

아주 좋아하는 거죠.

00:00:19.263 --> 00:00:22.317

이 종목, 이거는요.
굉장히 시험에도 잘 나와요.

00:00:22.417 --> 00:00:26.210

왜 그런지 아세요? 모 아니면 도,
잘 나오든지 못 나오든지.

00:00:26.310 --> 00:00:27.619

둘 중에 한 가지예요.

00:00:27.719 --> 00:00:29.984

이 슈크림 나오면 저는
굉장히 기분이 좋아요.

00:00:30.084 --> 00:00:32.046

왠지 모르게 자신 있어서 그런 것 같아요.

00:00:32.146 --> 00:00:35.449

슈크림 아시죠?
안에 커스터드 크림 들어간,

00:00:35.549 --> 00:00:40.925

왜 양배추 모양으로 아주 그냥
먹음직스럽게 갈라진. 아시죠?

00:00:41.025 --> 00:00:43.847

요구사항 한번 보겠습니다.

00:00:43.947 --> 00:00:47.687

재료 계량은 5분이고요.
5개인가봐요, 5분이면.

00:00:47.787 --> 00:00:49.614

1분에 하나씩이니깐.

00:00:49.714 --> 00:00:52.124

손작업으로 하셔야 돼요, 손작업.

00:00:52.224 --> 00:00:53.721

우리 이제 좀 능숙해졌을까요?

00:00:53.821 --> 00:00:57.455

그다음, 3cm 전후의
원형으로 짜세요, 그랬어요.

00:00:57.555 --> 00:01:02.048

3cm 전후니까 2.5cm도 되고
3.5cm도 되고 그렇습니다.

00:01:02.148 --> 00:01:05.724

참고로 저는 3.5cm로 짤 거예요.
왠지 아세요?

00:01:05.824 --> 00:01:08.607

클 수록 잘 터지는 경향이 있어요.

00:01:08.707 --> 00:01:12.852
그다음, 알맞은 양의 크림을
넣어 제출하시오, 그랬네요.

00:01:12.952 --> 00:01:14.149
재료 보겠습니다.

00:01:14.249 --> 00:01:20.951
달걀, 버터, 물, 소금,
그다음에 체 친 가루.

00:01:21.051 --> 00:01:23.662
가루 체 쳐 놔습니다.

00:01:23.762 --> 00:01:26.848
여러분, 슈.
이론 시험에 또 굉장히 잘 나오죠?

00:01:26.948 --> 00:01:31.916
다음 중 슈 작업시 잘못된
정답을 하나 고르세요.

00:01:32.016 --> 00:01:34.431
정답은 4번입니다.
4번 뭐 써 있어요?

00:01:34.531 --> 00:01:37.946
문을 자주 여닫아 예쁜
색깔이 내도록 노력한다.

00:01:38.046 --> 00:01:42.475
여러분, 슈에서 물론 반죽의 되기
조절도 굉장히 중요합니다만,

00:01:42.575 --> 00:01:45.855
더 중요한 거, 자꾸 구우시면서
문 열면 안 되는 거 아시죠?

00:01:45.955 --> 00:01:47.603
거의 문 열지 않습니다.

00:01:47.703 --> 00:01:52.199
마지막에, 마지막에
한 번 짬 돌려줄 적에.

00:01:52.299 --> 00:01:55.535
거의 다 됐을 때 한번 문 열고
돌려주시는 거는 괜찮지만,

00:01:55.635 --> 00:01:58.308
중간에 자주 문 여시면 절대 안 됩니다.

00:01:58.408 --> 00:02:02.101
되기 조절도 시험 문제에 슈에서는
굉장히 많이 나올 수가 있어요.

00:02:02.201 --> 00:02:08.271
슈에서의 문제 또 하나, 다음 중 슈 반죽
제조시 경도 조절하는 재료를 고르시오.

00:02:08.371 --> 00:02:12.775
월까요? 달걀이죠. 달걀이
다 들어갈 수도 있고 남을 수도 있습니다.

00:02:12.875 --> 00:02:16.929
여러분, 남아도 괜찮으니까

괜히 겁 먹지 마세요.

00:02:17.029 --> 00:02:20.199
그다음 또 시험 문제에 나오는 거,
또 하나 갑자기 생각이 나네요.

00:02:20.299 --> 00:02:25.946
여러분, 슈 반죽 제조시
설탕을 넣었을 때,

00:02:26.046 --> 00:02:32.519
제품에서의 차이점을 설명한 것 중
잘못 설명한 것을 고르시오.

00:02:32.619 --> 00:02:33.704
이렇게 나와 있어요.

00:02:33.804 --> 00:02:37.046
여러분, 슈에는 기본
배합표의 설탕이 없습니다.

00:02:37.146 --> 00:02:40.794
그러나 슈 반죽에 설탕이
들어가면 어떤 결과가 나올까요?

00:02:40.894 --> 00:02:44.838
참고로 하나쯤 알고 계세요.
여러분, 잘 터지지 않습니다.

00:02:44.938 --> 00:02:51.095
윗면이 잘 터지지 않습니다. 살짝
뽕뽕하게 나온다는 거, 기억해주세요.

00:02:51.195 --> 00:02:57.457
슈는 시험에 굉장히 잘 나오는 이유가
반죽을 하는 과정이 좀 독특하죠.

00:02:57.557 --> 00:03:01.009
굉장히 독특하죠?
한번 보실까요?

00:03:01.109 --> 00:03:04.022
시작하겠습니다.

00:03:07.623 --> 00:03:11.994
브루스타를 준비했습니다. 또는
가스레인지 위에서 시작하시겠습니까.

00:03:12.094 --> 00:03:19.313
불을 켜시기 전에 불을 올리시고,
물을 붓겠습니다, 물.

00:03:20.571 --> 00:03:28.641
그다음, 소금.
소금 넣어볼게요, 소금.

00:03:28.741 --> 00:03:35.310
그다음 버터. 제가 버러, 버러
그러면 수강자들이 잘 웃으시는데

00:03:35.410 --> 00:03:38.298
웃고 계신가요? 버러.

00:03:38.398 --> 00:03:42.832
여러분, 제 말투가 조금 딱딱 부러지죠?
사실 긴장해서 그래요.

00:03:42.932 --> 00:03:47.342

제가 긴장하지 않고 일반 사석에는
굉장히 편안하고 부드러운 목소리인데,

00:03:47.442 --> 00:03:50.813
조금 긴장하고 있고 잘 해야 된다는
강박관념도 있고 그래서,

00:03:50.913 --> 00:03:54.436
약간 목소리가 딱딱 부러져요.
약간 재수 없게 들리시죠?

00:03:54.536 --> 00:03:58.433
이해하시고요, 좋게 기억해 주시고요,
예쁘게 봐주세요.

00:03:58.533 --> 00:03:59.937
저도 긴장하고 있어서 그래요.

00:04:00.037 --> 00:04:04.256
시간이 지날수록 좀 더 부드러워지게
될 수 있도록 노력하겠습니다, 여러분.

00:04:04.356 --> 00:04:06.403
좀 재수 없어도 참으세요.

00:04:06.503 --> 00:04:08.963
불 켜겠습니다.

00:04:10.404 --> 00:04:18.389
불의 세기는 센 불? 완전 센 불?
부르스타가 센 불이어 봐야 얼마큼 되겠어요?

00:04:18.489 --> 00:04:22.092
센 불 정도로 끓이겠습니다.

00:04:22.192 --> 00:04:28.256
여러분, 버터가 잘 녹았습니다.
저어볼까요?

00:04:28.356 --> 00:04:33.644
아까 살짝살짝 제가 저어줬습니다.
버터가 덩어린 건 게 잘 풀어지라고

00:04:33.744 --> 00:04:38.490
살짝살짝 몇 번 저었지, 처음부터
계속 버터를 저으실 필요는 없습니다.

00:04:38.590 --> 00:04:41.653
스스로 녹기도 하니까 완전히
덩어리가 안 풀어질 때

00:04:41.753 --> 00:04:45.108
살짝 한번 흔들어주시면 자기가
저절로 이렇게 녹게 되겠죠?

00:04:45.208 --> 00:04:48.159
냄비가 탈 정도로
센 불로 하지는 마시고요.

00:04:48.259 --> 00:04:52.692
어느 정도 세다 싶은 불로
하시는데, 지금 굉장히 가운데에서

00:04:52.792 --> 00:04:56.001
펄펄 분화구처럼 펄펄
끓고 있는 게 보이시죠?

00:04:56.101 --> 00:05:02.974

지금부터 완전히 버터가 녹아서 펄펄 끓는
이 순간부터 1분 카운트하겠습니다.

00:05:03.074 --> 00:05:05.198
시작.

00:05:11.759 --> 00:05:16.742
이럴 때 타이머 같은 거 가지고 들어가셔도,
이용하셔도 좋습니다.

00:05:16.842 --> 00:05:22.112
아니면 마음속으로 천천히 60까지
헤아리는 것도 괜찮습니다.

00:05:22.212 --> 00:05:25.979
시계를 차고 들어가실 수는
없습니다만 시계를 풀어놓고,

00:05:26.079 --> 00:05:32.997
초침을 보고 체크하는 것도 아주
좋은 방법입니다, 여러분.

00:05:45.569 --> 00:05:52.704
1분 됐습니다. 1분이 됐으면
시간을 최대한 1분을 살리시고,

00:05:52.804 --> 00:05:58.625
불을 최대한 줄이겠습니다.
최대한 약불로 불을 잡았습니다.

00:05:58.725 --> 00:06:04.925
이때 밀가루를 넣겠습니다.
불 위에서 넣겠습니다.

00:06:05.025 --> 00:06:10.989
불 위에서 안 넣으시는 분들도 있어요.
내려서 하시는 분들도 계신데,

00:06:11.089 --> 00:06:16.320
괜찮습니다, 괜찮습니다.
저는 약불로 잡고 하겠습니다.

00:06:16.420 --> 00:06:21.565
이때 바로 장갑을 미리 껴야 했는데
여러분, 잠깐 제가 늦었어요.

00:06:21.665 --> 00:06:29.919
장갑을 끼고 저어주겠습니다.
이때 시간도 1분, 1분 체크해주세요.

00:06:30.019 --> 00:06:34.134
제가 빠르게 젓고 있습니다.

00:06:42.580 --> 00:06:48.194
밀가루를 불에서 미리 익혀,
전문용어로 호화라고 하죠?

00:06:48.294 --> 00:06:53.284
전문용어로 호화 좋습니다. 익혀서
반죽하는 특이한 방법이죠.

00:06:53.384 --> 00:06:57.055
특이한 반죽법이죠. 1분 정도
지나고 나면 살짝 들어보면,

00:06:57.155 --> 00:07:00.150
'따닥따닥' 소리가
나는 경우도 있습니다.

00:07:00.250 --> 00:07:05.735
바닥에 약간의 얇은 막이 생기면서,
약간 얇은 막이 생기면서

00:07:05.835 --> 00:07:08.897
호화가 이루어진는 거를 알 수 있습니다.

00:07:08.997 --> 00:07:15.635
이때 1분 정도, 불 줄였던 거
절대 잊으시면 안 됩니다.

00:07:23.483 --> 00:07:29.361
됐습니다, 1분 지났고요.
부르스타는 할 일을 다 했습니다.

00:07:29.461 --> 00:07:33.693
제가 행주를 깔고 내려 놓습니다.

00:07:33.793 --> 00:07:39.182
달걀이 들어가야 되는데 슈에 있어서
가장 중요한 순간이 왔어요.

00:07:39.282 --> 00:07:42.202
달걀이 들어가야 됩니다.

00:07:42.302 --> 00:07:45.499
여러분, 이때 이게 굉장히
뜨겁다고 생각하시는 분도 많은데,

00:07:45.599 --> 00:07:48.223
별로 그렇게 뜨겁지 않아요.
그래도 여러분, 안전하게 하시려면

00:07:48.323 --> 00:07:50.916
생각보다 안 뜨거운데,
이렇게 갖고 가셔도 됩니다.

00:07:51.016 --> 00:07:53.930
오븐 장갑 미리 쓰셔도
괜찮으니까 하고 계세요.

00:07:54.030 --> 00:07:57.507
제가 달걀을 바로 넣지 않고 있죠?

00:07:57.607 --> 00:08:01.517
한 김 나가도록 기다리고 있습니다.
왜 그럴까요?

00:08:01.617 --> 00:08:07.593
지금 들어가면 달걀이 익어버리잖아요.
익어버리면 부푸는데 약간 지장이 있어요.

00:08:07.693 --> 00:08:11.062
우리가 원하는 슈를 만들려면
한 김 나가야 됩니다.

00:08:11.162 --> 00:08:15.647
한 김 나갈 때 시간, 어느 정도 걸릴까요?
한 1분 정도?

00:08:15.747 --> 00:08:21.649
약불에서 1분 정도 익힐 정도였다면
1분 정도? 네.

00:08:24.326 --> 00:08:29.817
식히는 과정, 감독님께
보여드리면 인정받을 겁니다.

00:08:29.917 --> 00:08:32.112
식혔습니다.

00:08:32.212 --> 00:08:36.507
달걀을 넣는 순간이 왔습니다.
여러분, 지금부터 제가 달걀 넣는 속도와

00:08:36.607 --> 00:08:40.204
달걀 넣는 개수에 대해서 여러분,
정신 똑바로 차리시고 봐주세요.

00:08:40.304 --> 00:08:42.514
제일 중요한 순간이에요.

00:08:42.614 --> 00:08:45.255
하나, 둘, 셋, 넷.

00:08:45.355 --> 00:08:50.736
이때 노른자만 넣으시는 분들이 계신데,
그거 절대 안 됩니다, 여러분.

00:08:50.836 --> 00:08:55.581
노른자? 아니죠.
흰자? 아니죠.

00:08:55.681 --> 00:09:00.304
노른자와 흰자를 함께 전란을
함께 넣도록 하겠습니다.

00:09:00.404 --> 00:09:03.380
어머, 들어가니까 뭔가
이렇게 분리가 되네.

00:09:03.480 --> 00:09:06.902
따로 노는 것 같아요.
슬슬 불안해지기 시작하죠, 여러분?

00:09:07.002 --> 00:09:11.169
잘못되고 있는 거 아니야?
맞습니다, 여러분.

00:09:11.269 --> 00:09:15.976
섞여서 완전히 거의 다
스며들었어요, 달걀이.

00:09:16.076 --> 00:09:20.658
다시, 4개 들어갔었죠?
이번에는 2개 넣겠습니다.

00:09:20.758 --> 00:09:28.938
4개, 2개, 2개 여러분. 축구로 따지면
4, 2, 2 전법으로 가고 있습니다.

00:09:31.666 --> 00:09:36.242
노른자만 넣으시면 안 돼요.

00:09:42.262 --> 00:09:45.694
달걀이 절대 천천히 들어가지 않습니다.

00:09:45.794 --> 00:09:49.586
4개 섞고 나서 바로 2개 섞었어요.
그렇죠?

00:09:49.686 --> 00:09:56.054
바로 2개 섞고 나서 어느 정도
영길 때 다시 2개를 넣도록 하겠습니다.

00:09:58.296 --> 00:10:01.336
달걀이 한 10개 정도 계량이 되셨죠?

00:10:01.436 --> 00:10:07.687
10개가 다 들어갈 수도 있고 8개가
들어갈 수도 있고, 9개가 들어갈 수도 있고,

00:10:07.787 --> 00:10:12.306
되기가 달걀이 들어가서
맞춰지는 거기 때문에

00:10:12.406 --> 00:10:16.713
여러분, 너무 되기에 대해서 달걀이
다 들어가야 된다는거에 대해서

00:10:16.813 --> 00:10:19.788
신경 안 쓰셔도 됩니다.

00:10:22.057 --> 00:10:26.716
10개에서 11개 사이의 달걀이
들어갔고, 지금 8개 들어간 상태예요.

00:10:26.816 --> 00:10:29.888
8개 들어간 상태에서 제가
반죽을 한번 떠보겠습니다.

00:10:29.988 --> 00:10:32.828
잘 보세요.
하나, 둘, 딱!

00:10:32.928 --> 00:10:35.881
똑! 똑!
멈췄네.

00:10:35.981 --> 00:10:38.779
다시 한번 봐주세요.
들었습니다.

00:10:38.879 --> 00:10:42.490
똑! 두두둑.

00:10:42.590 --> 00:10:46.351
뭔가 1% 된 것 같아요.
1% 되.

00:10:46.451 --> 00:10:53.115
이런 경우에는 저라면
노른자만 하나 넣겠습니다.

00:10:53.215 --> 00:10:55.849
약간 된가? 맞나?
헛갈린다 말이에요.

00:10:55.949 --> 00:10:59.794
이럴 경우에는 노른자 하나만 넣어서.

00:10:59.894 --> 00:11:03.930
반죽의 완성을 여러분, 빨리 해야 됩니다.

00:11:04.030 --> 00:11:07.288
들어보겠습니다.
하나, 둘, 셋.

00:11:07.388 --> 00:11:10.861
똑! 두두둑.

00:11:10.961 --> 00:11:12.377
오케이, 완성.

00:11:16.035 --> 00:11:23.049
여러분이 실패하시는 이유가 되기가
맞나, 안 맞나, 진가, 된가를

00:11:23.149 --> 00:11:27.594
자꾸 생각하시면서 조금 또 넣고 섞고,
조금 또 넣고 섞고, 조금 또 넣고 섞고.

00:11:27.694 --> 00:11:31.314
다 들어가도 된 것 같아.
왜 그런지 아십니까?

00:11:31.414 --> 00:11:35.051
버터가 식으면서 반죽 온도가
내려가면서, 지금 따뜻하거든요.

00:11:35.151 --> 00:11:40.336
반죽 온도가 내려가면서 계속 달걀이
더 들어가도 단단하게 되는 거예요.

00:11:40.436 --> 00:11:42.994
반죽의 완성은 빨리 하셔야 됩니다.

00:11:43.094 --> 00:11:45.428
4개 빨리, 2개 빨리, 2개 빨리.

00:11:45.528 --> 00:11:48.213
8개 들어 상태에서 하나 더 넣어? 말아?

00:11:48.313 --> 00:11:50.879
빠르게 판단하셔서 빨리
빨리 빨리 들어가셔서

00:11:50.979 --> 00:11:55.465
반죽의 되기는, 똑! 두두둑.
아셨죠?

00:11:55.565 --> 00:12:01.101
바로 철판에 짜보도록 하겠습니다.

00:12:05.491 --> 00:12:09.677
짤주머니, 10cm 짤주머니 준비했습니다.

00:12:09.777 --> 00:12:12.456
역시 막으시고.

00:12:30.105 --> 00:12:34.867
반죽이 지금 제 손바닥에서 따뜻합니다.

00:12:34.967 --> 00:12:38.849
미적지근해요. 절대 차갑지
않습니다, 여러분.

00:12:38.949 --> 00:12:46.444
달걀이 빨리 들어갔으면 온도가
완전히, 온도가 지금 따뜻해요.

00:12:46.544 --> 00:12:51.332
안 빠지죠? 어떻게 하라고요?
내리시고요.

00:12:51.432 --> 00:12:55.026
자기 반죽에서 좀 짜내세요.
너무 많이 들어갔다 싶으면 짜 내시고.

00:12:55.126 --> 00:12:56.799
어떻게 하라고요?

한 바퀴 돌리세요.

00:12:56.899 --> 00:12:59.042
어떻게 하라고요?
엄지에 걸으세요.

00:12:59.142 --> 00:13:06.288
엄지에 걸으셔서 그 다음,
한번 연습, 연습, 연습.

00:13:06.388 --> 00:13:11.068
우리 아까 마카롱 짜기에서 제가
보여드렸었는데, 조금 다르게.

00:13:11.168 --> 00:13:13.530
여러분, 키세스 초콜릿 아시죠?

00:13:13.630 --> 00:13:17.766
키세서 초콜릿처럼 짤 거예요.
아까 마카롱은 좀 납작하게 짤다면

00:13:17.866 --> 00:13:22.224
이번에 슈는 좀 소복하게
소복하게 짜 보겠습니다.

00:13:22.324 --> 00:13:28.430
3cm, 아니죠.
제가 3.5cm로 짤다고 했죠?

00:13:29.719 --> 00:13:34.422
3cm 내외라고 했으니까.

00:13:54.196 --> 00:13:59.769
꼬리가 이렇게 살짝
남아있는 정도가 좋습니다.

00:14:03.842 --> 00:14:11.761
아까 마카롱 짜기. 마카롱 짤 때 보다
약간 소복하게 짜고 있어요.

00:14:11.861 --> 00:14:16.713
이런, 2개가 모자라요.
판은 채워야 맞는데.

00:14:16.813 --> 00:14:20.022
아니죠, 잔은 채워야 맞는데.

00:14:20.949 --> 00:14:24.554
2개만 더 짜겠습니다.

00:14:26.567 --> 00:14:30.363
제가 뭐라 그랬어요? 새 반죽을
넣었을 때는 먼저 쪽 짜내라 그랬죠.

00:14:30.463 --> 00:14:31.956
꼭 터지죠, 여러분?

00:14:32.056 --> 00:14:32.782
다시 2개.

00:14:32.882 --> 00:14:34.564
하나.

00:14:34.664 --> 00:14:35.966
두 개.

00:14:36.066 --> 00:14:38.787
아주 잘 짰어요.

간격도 잘 맞춰고요.

00:14:38.887 --> 00:14:41.175
한 판만 짜도록 하겠습니다.

00:14:41.275 --> 00:14:42.742
그다음 뭐할까요?

00:14:42.842 --> 00:14:50.397
그다음 여러분, 물을 부어 침전시켜
표면을 촉촉하게 적셔주겠습니다.

00:14:50.497 --> 00:14:53.895
전문용어로 침전이라고 하는데 침전.

00:14:53.995 --> 00:14:57.537
학원에서 보통 일반적으로 스프레이를 뿌려서

00:14:57.637 --> 00:15:01.290
물을 적셔주는 거로 알고 있어요,
스프레이로.

00:15:01.390 --> 00:15:04.208
물론 그렇게 해도 되는데 너무
바로 되고 직빵에서 싹 버리면,

00:15:04.308 --> 00:15:09.681
이게 풀어진다는 거, 멀리서 충분히
싹 주시는 스프레이 용법도 괜찮습니다만

00:15:09.781 --> 00:15:14.626
저는 아주 전통적인 방법으로 여러분에게
시범을 보이도록 하겠습니다.

00:15:14.726 --> 00:15:19.138
어느 쪽에 부어야 하나도 안 망가질까를
보니까 여기 공간이 비어 보이네요.

00:15:19.238 --> 00:15:24.021
손을 대시고 천천히.

00:15:24.121 --> 00:15:28.019
하나라도 망치지 않게 천천히 붓겠습니다.

00:15:28.721 --> 00:15:31.481
스프레이를 뿌리는 것보다 모르겠어요.

00:15:31.581 --> 00:15:36.648
저는 항상 이렇게 해야 만족스러운
결과가 나오는 것 같더라고요.

00:15:36.748 --> 00:15:42.255
물론 스프레이 뿌리셔도 저보다
더 예쁘게 만드시는 분들 많이 봤습니다.

00:15:42.355 --> 00:15:48.765
저만 옳다는 거 절대 아닙니다.
제가 하는 방법을 참고하시라는 거죠?

00:15:50.429 --> 00:15:54.369
어떤 방법으로 하시든 원칙만 지켜주신다면,

00:15:54.469 --> 00:15:57.192
그 방법으로 수없이 연습하신다면

00:15:57.292 --> 00:16:01.943
분명히 숙달된, 원하는 제품을
만드실 수 있습니다.

00:16:02.043 --> 00:16:05.897
제가 지금 2개 정도 붓고 있는데.

00:16:09.508 --> 00:16:12.152
거의 끝까지 부었습니다.

00:16:12.252 --> 00:16:17.791
뭐 이런 애들은 완전히 잠수가 안 됐죠.
잠수가 되면 더 좋은데,

00:16:17.891 --> 00:16:22.063
잠수가 굳이 안 돼도,
이런 상태에서 목욕을 시키겠습니다.

00:16:22.163 --> 00:16:23.757
한 번, 두 번.

00:16:23.857 --> 00:16:25.259
한 번, 두 번.

00:16:25.359 --> 00:16:27.858
이렇게 해주는 이유가 뭘까요?

00:16:27.958 --> 00:16:32.140
반죽 온도, 지금 짜진 상태에서
반죽 온도가 내려가면서

00:16:32.240 --> 00:16:34.880
표면이 촉촉하게 수분을 먹고 있잖아요.

00:16:34.980 --> 00:16:38.431
나중에 저 안에 들어가서
애가 한 3배 이상 크면서,

00:16:38.531 --> 00:16:41.632
완전히 양배추 모양으로
썉썉 갈라져 줘야 하는데.

00:16:41.732 --> 00:16:45.278
물을 뿌려주면 훨씬 잘 터집니다.

00:16:45.378 --> 00:16:48.334
훨씬 안에, 우리 홍런볼 과자 아시죠?

00:16:48.434 --> 00:16:51.385
홍런볼 안에 내부가 텅 비었기 때문에
초콜릿이 들어갔죠?

00:16:51.485 --> 00:16:56.547
애도 충분히 팽창은 하지만 이따가 홍런볼처럼
완전히 텅 빈 상태가 나와야 되거든요.

00:16:56.647 --> 00:16:59.368
이 침전이 굉장히 중요한 역할을 합니다.

00:16:59.468 --> 00:17:01.290
제가 조금 시간을 끌고 있어요.

00:17:01.390 --> 00:17:05.833
약간 시간을 끌고 있습니다, 이렇게.
바로 빼지 마시고.

00:17:05.933 --> 00:17:09.266
우리 아기들 목욕 잘 했네요, 깔끔하게.

00:17:09.366 --> 00:17:12.983
이제 물 버리겠습니다.

00:17:17.073 --> 00:17:21.647
물을 따라 버리자마자 바로
오븐에 넣어야 돼요.

00:17:21.747 --> 00:17:24.753
물을 따라 버리실 때 여러분,
너무 겁먹지 마세요.

00:17:24.853 --> 00:17:27.831
버터가 들어간 반죽이기 때문에
쏟아지지 않습니다.

00:17:27.931 --> 00:17:31.359
따라 버리시고 오븐을
미리 세팅해 두셨겠죠?

00:17:31.459 --> 00:17:38.161
오븐 온도 위에 불 190도,
아래 불 180도에 오븐 온도 맞춰주시고.

00:17:38.261 --> 00:17:41.131
들어가겠습니다.

00:17:42.637 --> 00:17:46.302
물을 따라 버리자마자 바로
오븐에 넣어보겠습니다.

00:17:46.402 --> 00:17:49.543
오븐 온도 190도 위에 불, 180도.

00:17:49.643 --> 00:17:58.242
넣으시고 약 15분 후에
온도를 바꿔주겠습니다.

00:17:58.342 --> 00:18:01.228
위에 불 180도, 아래 불 190도로.

00:18:01.328 --> 00:18:05.741
총 굽는 시간은 30분 정도 잡아야
되는데 25분 정도 되기 전까지는

00:18:05.841 --> 00:18:09.620
절대 문 열지 마시기 바랍니다.

00:18:11.948 --> 00:18:14.412
열어보겠습니다.

00:18:14.512 --> 00:18:20.300
25분 정도부터 시작해서
제가 지금 돌려가면서,

00:18:20.400 --> 00:18:25.863
그 전에 문을 열었다면 주저앉을 염려가
있기 때문에 문을 열면 안 된다는 건데.

00:18:25.963 --> 00:18:31.493
25분 정도 구웠을 때는 잘 터졌고,
주저 앉을 염려가 없으므로,

00:18:31.593 --> 00:18:35.337
자주 이렇게 바꿔가면서,
자리를 바꿔가면서 구웠더니

00:18:35.437 --> 00:18:41.987
이렇게 예쁜 황금갈색이 나왔습니다.
빼겠습니다.

00:18:46.243 --> 00:18:51.585

예쁘게 잘 터졌죠?
제출해보도록 하겠습니다.

00:18:53.069 --> 00:18:57.480

굉장히 잘 구워졌고,
아주 가볍게 느껴집니다.

00:18:57.580 --> 00:19:02.743

밀면도 편편하고, 이렇게 들어봤을 때
가운데도 텅 빈 거를 알 수 있고.

00:19:02.843 --> 00:19:05.473

굉장히 잘 구워진 상품이에요.

00:19:05.573 --> 00:19:10.051

터짐이 이렇게 세로 터짐이 좋습니다.

00:19:10.151 --> 00:19:17.604

또한 옆으로 퍼지지 않고 위로 소복하게 올라온
상태가 아주 좋은 상품이 되겠습니다.

00:19:17.704 --> 00:19:22.812

잘 구워져서 가운데 구멍이 뿔 나서
밀면과 아주 충분히 잘 통하고 있고,

00:19:22.912 --> 00:19:25.806

지금부터 이제 크림을
넣어서 제출을 할 건데,

00:19:25.906 --> 00:19:28.582

이 크림을 커스터드 크림이라고 하죠?

00:19:28.682 --> 00:19:33.568

이 크림을 바로 넣어서
충전해보도록 하겠습니다.

00:19:39.357 --> 00:19:42.973

크림을 넣는 양은.

00:19:46.993 --> 00:19:49.444

나오죠?

00:19:50.294 --> 00:19:54.242

크림을 넣는 양은 70%에서
80%가 좋겠고,

00:19:54.342 --> 00:19:59.302

저처럼 이렇게 밀에 구멍을 뚫어서
이 깍지가 이만큼 들어가야 되기 때문에,

00:19:59.402 --> 00:20:02.364

1cm 이상 들어가줘야
되기 때문에 너무 조금 뚫으시면

00:20:02.464 --> 00:20:07.504

들어가기 어렵어요.
조금 넉넉하게 들어갈 수 있는 공간을,

00:20:07.604 --> 00:20:09.427

이렇게 뚫어주세요, 그냥.

00:20:09.527 --> 00:20:13.892

이렇게 해주셔도 되고, 나는 밀면에
찌르는 거보다는 옆면을 찌르고 싶다.

00:20:13.992 --> 00:20:16.840

괜찮습니다, 괜찮습니다 여러분.

00:20:16.940 --> 00:20:20.084
옆에 터진 부분을 이용해서 짜겠다,
괜찮습니다.

00:20:20.184 --> 00:20:22.735
꼭 밑에를 뚫어야 되는 거는 아닙니다, 여러분.

00:20:22.835 --> 00:20:27.665
어떤 경우는 윗면을 칼로
슬라이스해서 짜고 뚜껑을 덮는,

00:20:27.765 --> 00:20:32.075
그런 제품도 제가 가끔 본 적이만 있는데,
괜찮습니다 그렇게 하셔도.

00:20:32.175 --> 00:20:35.466
이렇게 하셔서, 이렇게 하셔서.

00:20:35.566 --> 00:20:39.629
제가 크림을 빠르게 넣어보겠습니다.

00:20:39.729 --> 00:20:45.445
밖에까지 크림이 나오지 않게
이렇게 넣습니다.

00:20:46.807 --> 00:20:51.669
들어가는 느낌이 묵직하게
나옵니다, 이렇게.

00:20:55.651 --> 00:20:58.463
이렇게.

00:20:59.735 --> 00:21:03.620
바깥으로 크림이 나오지 않게.

00:21:07.187 --> 00:21:10.373
잘 들어가고 있죠?

00:21:13.068 --> 00:21:15.678
완성되었습니다.
굉장히 잘 나왔고요.

00:21:15.778 --> 00:21:20.237
이 정도라고 한다면 제 생각에는
90점 이상 충분히 아주 잘 나왔습니다.

00:21:20.337 --> 00:21:21.814
수고하셨습니다.