

WEBVTT

00:00:11.485 --> 00:00:13.644  
안녕하세요, 이번에는 뭐 해볼까요?

00:00:13.669 --> 00:00:15.129  
사과파이입니다.

00:00:15.154 --> 00:00:18.910  
여러분, 사과파이가 시험에 잘  
안나온다고 누가 그러던가요?

00:00:18.935 --> 00:00:21.516  
제가 보기에는 굉장히 잘 나옵니다.

00:00:21.541 --> 00:00:24.376  
사과값이 비싸서?  
시간이 오래 걸려서?

00:00:24.401 --> 00:00:25.853  
만들기 복잡할까봐?

00:00:25.878 --> 00:00:28.030  
여러분, 그런 것 전혀 없습니다.

00:00:28.055 --> 00:00:29.747  
사과파이 잘 나옵니다.

00:00:29.772 --> 00:00:32.924  
그런데 여러분, 시험시간이 좀 짧습니다.

00:00:32.949 --> 00:00:35.801  
여러분, 아주 빠르게 움직이셔야 됩니다.

00:00:35.826 --> 00:00:37.913  
수험자 유의사항 불러드릴게요.

00:00:37.938 --> 00:00:40.177  
2시간 30분이고요.

00:00:40.202 --> 00:00:42.394  
재료 계량시간 6분입니다.

00:00:42.419 --> 00:00:47.017  
이렇게 많은데 여러분, 재료계량이  
6분 내에 이뤄질까?

00:00:47.042 --> 00:00:51.951  
네, 충전물은 빼고 껍질만  
계량하시면 됩니다.

00:00:51.976 --> 00:00:59.327  
껍질만 6가지정도 6분에 계량하시는데  
충전물은 언제 계량할까요?

00:00:59.352 --> 00:01:05.088  
네, 감독님께 여쭙보시면 아마  
답을 주실겁니다.

00:01:05.113 --> 00:01:09.350  
어떤 감독님께서서는 미리 다  
계량하라고 하시기도 하고요.

00:01:09.441 --> 00:01:16.113  
저 같은 경우에는 시간절약하기 위해서  
껍질을 만들어서 냉장휴지하잖아요.

00:01:16.138 --> 00:01:22.650

그 시간에 계량해서 그 시간에 여러 가지  
총전물을 만들도록 하는게

00:01:22.675 --> 00:01:25.653  
시간을 절약할 수 있는 방법이 되더라고요.

00:01:25.678 --> 00:01:30.049  
저 같은 경우에는 그렇게 합니다만  
감독님들께서 하라고 하는대로

00:01:30.074 --> 00:01:32.732  
무조건 따라가시면 되겠습니다.

00:01:32.764 --> 00:01:36.398  
자, 재료소개 한번 해드리겠습니다.

00:01:36.680 --> 00:01:38.958  
껍질에는 중력분이 들어가죠.

00:01:38.983 --> 00:01:48.437  
물 들어갑니다, 쇼트링, 탈지분유, 설탕  
그 다음에 소금, 이렇게 들어가죠?

00:01:48.470 --> 00:01:50.432  
총전물 보시겠습니다.

00:01:50.465 --> 00:01:55.428  
총전물에 들어가는 재료, 사과  
굉장히 아주 튼실한 사과가 왔습니다.

00:01:55.453 --> 00:01:57.938  
여러분, 사과가 왔어요.

00:01:57.963 --> 00:02:02.778  
이렇게 큰 사과가 주어질 경우  
사과를 여러분이 계량하는게 아니라

00:02:02.803 --> 00:02:08.559  
시험장에서 아마도 동일한 갯수로  
감독님께서 나눠주실거예요.

00:02:08.584 --> 00:02:13.022  
시험장에 가시면 사과 사이즈에 맞게  
알아서 주실 것 같습니다.

00:02:13.047 --> 00:02:14.826  
물론 껍질 인재로입니다.

00:02:14.853 --> 00:02:18.417  
그 다음 물, 이걸 뭘까요? 전분이죠.

00:02:18.442 --> 00:02:22.216  
계피가루입니다.  
소금, 설탕, 버터

00:02:22.241 --> 00:02:23.990  
네, 버터입니다.

00:02:24.015 --> 00:02:26.434  
이렇게 재료가 들어가겠습니다.

00:02:26.459 --> 00:02:34.157  
여러분, 지금서부터 껍질부터 만들어보고  
그 다음 총전물 만드는 순서로 가겠습니다.

00:02:34.398 --> 00:02:36.945  
네, 파이껍질 만들어보겠습니다.

19\_[제과] 사과파이

00:02:36.970 --> 00:02:42.169  
이 파이껍질 만드는거 잘 익숙하게  
연습하신다면 호두파이, 파칸파이

00:02:42.278 --> 00:02:44.920  
여러 종류 파이 만들어보실 수 있겠습니다.

00:02:45.042 --> 00:02:47.884  
제일 첫 번째에 할 일이 뭘까요?

00:02:47.909 --> 00:02:49.791  
찬물입니다.

00:02:49.816 --> 00:02:55.961  
찬물에 설탕과 소금을 넣어서  
녹이는 작업을 먼저 하시죠.

00:02:55.986 --> 00:03:02.210  
설탕과 소금을 넣어서 먼저 녹여보겠습니다.

00:03:14.902 --> 00:03:17.068  
금방 녹죠?

00:03:17.116 --> 00:03:20.133  
그 다음 체친 가루입니다.

00:03:20.165 --> 00:03:23.747  
밀가루와 탈지분유가 들어있습니다.

00:03:23.772 --> 00:03:25.679  
불에 담겠습니다.

00:03:25.704 --> 00:03:30.556  
이 파이껍질 제조방법은 스코트랜드식이  
되겠습니다.

00:03:30.631 --> 00:03:33.313  
스코트랜드식 파이 반죽 만들기가  
되겠습니다.

00:03:33.337 --> 00:03:35.189  
물론 미국식도 있는데요.

00:03:35.214 --> 00:03:38.544  
스코트랜드식 파이만들기  
반죽이 되겠습니다.

00:03:39.236 --> 00:03:48.741  
여러분, 멋진 장면을 보여드리려면  
제가 이 불에 안 담고 바닥에서 파이껍질을

00:03:48.766 --> 00:03:54.118  
만드는 모습을 보여드려야되는데  
제가 여러분에게 시간을 절약하게 하기 위해서

00:03:54.143 --> 00:04:00.153  
작업대 닦고 다시 정리하고 능숙하지  
않은 상태에서 이 작업대를 이용하는 것보다

00:04:00.178 --> 00:04:03.194  
제 생각에는 시간이 촉박하다고 그랬죠?

00:04:03.219 --> 00:04:05.100  
불을 이용하도록 하겠습니다.

00:04:05.125 --> 00:04:09.182  
물론 프로 전문가들은 이렇게  
안하실 수 있습니다만

00:04:09.207 --> 00:04:16.845

여러분은 초보라고 생각하시고 스스로  
어떻게 하면 빨리, 그러나 결과는 좋게

00:04:16.870 --> 00:04:20.283

여러분은 그렇게 신경을 쓰셔야 됩니다.

00:04:20.308 --> 00:04:25.587

이 체친가루에 쇼트닝을 날도록 하겠습니다.

00:04:29.952 --> 00:04:40.543

쇼트닝을 날고 밀가루와 쇼트닝을  
섞어서 고슬고슬한 가루상태로 만들어주세요.

00:04:40.568 --> 00:04:44.982

이때 쇼트닝의 입자 사이즈는 어느 정도  
사이즈가 될까요?

00:04:45.007 --> 00:04:48.575

네, 콩알 사이즈 정도?

00:04:48.807 --> 00:04:51.204

잘게 다진 호두 사이즈 정도?

00:04:51.237 --> 00:05:00.833

그 쇼트닝의 입자의 크기가 결이 있는  
제품을 만드는데 도움이 되는거 알고계시죠?

00:05:00.858 --> 00:05:03.900

결이 있는 제품을 만드려고 그랬었고요.

00:05:03.925 --> 00:05:06.388

그 다음에 충전물은  
각자 만들라고 그랬었죠?

00:05:06.413 --> 00:05:09.450

여러분, 결이 있는 제품을  
만들라고 했으니까 이렇게

00:05:09.475 --> 00:05:18.072

이렇게 쇼트닝을 밀가루에 섞워서  
덩어리를 잘게 쪼개주시는게

00:05:18.097 --> 00:05:20.609

이게 스코트랜드식이에요.

00:05:20.634 --> 00:05:23.395

이렇게 하시면 결이 살죠?

00:05:24.876 --> 00:05:29.967

이렇게 빠르게 이렇게  
제가 결을 만들어보았습니다.

00:05:29.992 --> 00:05:35.174

어떤 분들은 이거를 손으로 비벼서  
하시는 분들도 있는데 괜찮습니다.

00:05:35.318 --> 00:05:43.507

괜찮습니다. 이렇게 이렇게 쇼트닝  
입자가 잘게 다져지고 있습니다.

00:05:43.532 --> 00:05:50.872

그 다음 이렇게 다져주셨으면  
이 가운데를 파시죠.

00:05:50.897 --> 00:05:53.360

이 가운데를 파시고 초보분들이

00:05:53.385 --> 00:05:56.221  
제가 볼을 사용하라고 하는  
이유가 여기서부터입니다.

00:05:56.246 --> 00:05:59.713  
바닥에 놓고 한다면 물이 바깥으로  
새는 경우가 종종 많아요.

00:06:00.042 --> 00:06:03.121  
그래서 여러분께 이런  
노하우를 드리는 겁니다.

00:06:03.146 --> 00:06:09.380  
이렇게 만드셔서 이 안에 설탕과  
소금이 녹아있는 이 수분을 물을 넣어서

00:06:09.714 --> 00:06:17.178  
이렇게 이렇게 물을 넣어서 어떻게 합니까?  
네, 가장 가운데서부터 반죽을 모아서

00:06:17.259 --> 00:06:22.529  
여러분, 이렇게 해서 한 덩어리를  
만들어 갑니다.

00:06:22.569 --> 00:06:28.627  
이 물에 의해서 한덩어리를 만들어서  
여러분, 있다 밀이퍼서 파이만들어볼게요.

00:06:28.652 --> 00:06:37.159  
여러분, 밀가루와 유지를 한번에 넣어서  
이렇게 만드는 방법 중에 우리 뭐 있었어요?

00:06:37.184 --> 00:06:40.924  
블렌딩법이 있었죠?  
스코트랜드식이기도 하면서

00:06:40.949 --> 00:06:44.221  
블렌딩법이 가미된 겁니다.

00:06:44.327 --> 00:06:50.551  
이렇게 물이 어디로 갔나  
잘 스며들었죠? 이정도 됐으면

00:06:50.576 --> 00:06:56.005  
반죽을 비닐에 싸서 냉장휴지  
시켜야되는데 냉장휴지

00:06:56.037 --> 00:06:58.529  
냉장고에 들어가서 쉬었다 나온다는 얘기죠.

00:06:58.561 --> 00:07:03.722  
그럴 때 훨씬 결도 살고 바삭바삭한  
파이껍질이 완성되겠습니다.

00:07:03.980 --> 00:07:09.365  
휴지시간은 물론 20분, 30분  
충분히 들었으면 좋겠습니다만

00:07:09.390 --> 00:07:14.930  
우리가 지금서부터 충전물 만들고  
사과 준비되고 사과충전물 충분히

00:07:14.955 --> 00:07:19.985  
만들어진 다음에 바로 빼서 신속하게  
만들어서 시간이 맞으면 바로 이어서

00:07:20.010 --> 00:07:22.544

20분에서 30분 오래두지 마세요.

00:07:22.569 --> 00:07:27.758  
여러분, 속도가 그다지 빠르지 않으니까  
바로 비닐에 싸보겠습니다.

00:07:36.594 --> 00:07:45.743  
네, 손을 쓰지 마시고 비닐을 이용해서  
이렇게 이렇게 하는거 보여드린 적 있었죠?

00:07:52.387 --> 00:07:59.355  
이렇게 냉장고에 들어갔다 나오면 좀  
단단해지겠죠?

00:07:59.380 --> 00:08:02.199  
이제 싸보겠습니다.

00:08:05.971 --> 00:08:10.210  
안전하게 냉장고에 들어갈 때 다른 사람과

00:08:10.235 --> 00:08:13.807  
바뀌지 않게 자기 번호  
여기다 써 놓는거 잊지마세요.

00:08:14.298 --> 00:08:18.030  
이렇게 해서 냉장고에  
20분에서 30분 들어가고

00:08:18.055 --> 00:08:22.022  
저희는 지금서부터 충전물을  
만들도록 하겠습니다.

00:08:23.567 --> 00:08:25.226  
충전물 만들어보겠습니다.

00:08:25.251 --> 00:08:26.656  
먼저 뭐 해야 될까요?

00:08:26.881 --> 00:08:28.699  
사과부터 썰어야 되겠죠?

00:08:28.724 --> 00:08:35.126  
사과를 썰 때 제 생각에 그다지  
크지 않게 했으면 좋겠어요.

00:08:35.151 --> 00:08:37.564  
제가 시범을 보여드릴게요.

00:08:37.589 --> 00:08:44.065  
안에 파내시고요, 껍질을 까세요,  
당연히 껍질은 안들어가겠죠?

00:08:45.731 --> 00:08:51.633  
껍질을 까셔가지고 시험장에 가시면  
칼하고 도마를 다 줘요.

00:08:51.658 --> 00:08:54.277  
그러니까 걱정하지 마시고요.

00:08:54.302 --> 00:09:00.923  
이렇게 껍질을 까셔서 그 다음 사과파이  
팬이 그렇게 크지 않다면

00:09:00.986 --> 00:09:05.986  
충전물도 그렇게 들어가는 사과 사이즈도  
그다지 크지 않았으면 좋겠어요.

00:09:06.011 --> 00:09:08.084

그리고 너무 두껍지 않았으면 좋겠어요.

00:09:08.109 --> 00:09:24.834  
이런식으로 해서 빠르게 빠르게  
썰어서 사과전체를 썰어서 준비해보겠습니다.

00:09:24.973 --> 00:09:27.925  
사과를 다 썰었습니다.

00:09:27.950 --> 00:09:33.374  
보이지죠? 썰은사과를 설탕에 재우는  
그런 작업을 해줘야 됩니다.

00:09:33.399 --> 00:09:39.774  
갈변작용을 막아야 되기 때문에  
설탕을 원래 배합표에 있던 설탕을

00:09:39.799 --> 00:09:41.173  
좀 넣으셔도 됩니다.

00:09:41.197 --> 00:09:47.668  
아니면 조금 떠오셔서, 계량계에 있던  
설탕을 좀 떠오셔서 설탕을 사과량의

00:09:47.693 --> 00:09:52.969  
한 3, 4%정도 넣으시고 그 다음에 물을  
자박하게 많이 붓지 마시고

00:09:52.994 --> 00:10:02.262  
자박하게 넣어서 나 이런 거 이렇게  
재워서 나 이렇게 갈변을 막는거 할줄 알아요.

00:10:02.560 --> 00:10:05.781  
이런 작업도 보여주는 과정이에요.

00:10:05.806 --> 00:10:10.318  
여러분은 시험보실 때 이렇게 좀  
과정과정을 정확하게 내가

00:10:10.343 --> 00:10:14.382  
알고 하고 있다라는 것을  
여러분, 보여주실 수 있어야 됩니다.

00:10:14.553 --> 00:10:17.505  
이렇게 해 놓고 사과를 준비했습니다.

00:10:17.530 --> 00:10:21.174  
있다가 버무릴 때는 물기를 싹 걸어서  
하시면 됩니다.

00:10:21.199 --> 00:10:27.237  
자, 지금서부터는 소스를  
만들어보겠습니다.

00:10:27.262 --> 00:10:43.193  
불에 물을 부으시고 여기에 설탕,  
소금, 전분입니다.

00:10:43.732 --> 00:10:49.668  
계피, 버터는 지금 넣지 않겠습니다.

00:10:49.693 --> 00:10:54.037  
불에서 내려서 넣겠습니다.

00:10:55.074 --> 00:11:01.919  
여러분, 여기서 충전물을 계속 저으면서  
완전히 포화시키도록 하겠습니다.

00:11:02.328 --> 00:11:08.710  
여러분, 저어가면서 충전물, 소스를 만들어  
가야하는 이유 아시나요?

00:11:08.735 --> 00:11:11.727  
왜 그럴까요? 전분은 가라앉잖아요.

00:11:11.752 --> 00:11:17.158  
가라앉기 때문에 이 전분이 눌지않게  
타지 않게 하기 위해서

00:11:17.191 --> 00:11:24.047  
여러분께서 슬슬 저으시면서  
저으시면서 전분이 익도록 다시 말해서

00:11:24.087 --> 00:11:30.104  
호화를 시켜주셔야 되는데  
이때 불에 세기는 너무 약하지 않게

00:11:30.129 --> 00:11:32.906  
중불, 또는 센불로 하겠습니다.

00:11:32.931 --> 00:11:38.603  
조금 있으면 이 충전물이 뜨거워지고  
어느 순간 걸쭉해질거거든요.

00:11:38.628 --> 00:11:45.038  
불이 좀 뜨거울 수 있으므로  
여러분, 장갑을 끼시고 하시면 좋겠습니다.

00:11:45.916 --> 00:11:49.019  
여러분, 영기고 있죠?

00:11:49.044 --> 00:11:51.760  
보글보글하는거 보이시죠?

00:11:51.785 --> 00:11:53.549  
빠르게 저어주셔야 됩니다.

00:11:53.574 --> 00:11:57.176  
이때 호화력이 너무 약하면 풀어져요.

00:11:57.261 --> 00:12:02.921  
충전물이 다시 물이 되어버리는  
경우가 있으므로 이때 센불에 하셨으면

00:12:02.946 --> 00:12:06.814  
불을 약간 줄이시고 충분히 호화를  
시켜주세요.

00:12:06.839 --> 00:12:13.320  
호화란, 여기서 들어가있는 전분이  
충분히 익을 수 있도록 보글보글하는거 보이시죠?

00:12:13.345 --> 00:12:21.785  
충분히 익히셔서 불에서 내리겠습니다.

00:12:22.153 --> 00:12:27.352  
뜨거울 때 여러분, 버터를  
넣으셔야 됩니다.

00:12:27.377 --> 00:12:32.446  
버터를 넣으시면 이 버터가  
이 온도에 녹겠죠?

00:12:39.744 --> 00:12:42.324  
버터가 녹은 거를 우리가 볼 수 있습니다.

19\_[제과] 사과파이

00:12:42.349 --> 00:12:48.301  
이제 사과를 섞기 전에 여러분,  
이 뜨거운 상태에서 바로 사과를 섞지 마세요.

00:12:48.435 --> 00:12:55.435  
물생기니까 이 충전물의 온도가  
좀 내려갈 때까지 20도 정도가 내려갈 때까지

00:12:55.475 --> 00:13:00.040  
찬물을 맞춰서 식히도록 하겠습니다.

00:13:03.906 --> 00:13:10.707  
이 충전물의 온도가 충분히 내려가야  
되기 때문에 물에 받쳐서

00:13:10.732 --> 00:13:15.652  
20도 정도 될 때까지  
식히도록 하겠습니다.

00:13:16.019 --> 00:13:19.956  
소스가 많이 되직해졌죠?

00:13:20.140 --> 00:13:28.568  
식었습니다. 식은 소스에 충분히  
사과를 물기를 짰어요, 체에 받쳐서

00:13:28.600 --> 00:13:31.332  
들어갈 때 쫘 돼가지고 미리 이렇게  
쫘 빼놓으세요,

00:13:31.357 --> 00:13:36.025  
물을 충분히 빼셔서 여기에 섞겠습니다.

00:13:36.554 --> 00:13:38.514  
섞었습니다.

00:13:38.539 --> 00:13:47.557  
이거를 이렇게 버무려주시면 이렇게  
버무려주시면 소스가 완성된거예요.

00:13:47.582 --> 00:13:52.330  
충전물이 소스와 버무려지죠?

00:13:52.355 --> 00:13:56.753  
물론 사과파이를, 아이 죄송합니다.

00:13:56.778 --> 00:13:59.940  
사과파이를 줄여서 하는 사과파이도 있죠?

00:13:59.965 --> 00:14:04.072  
그러나 우리 시험용으로는 버무리는 법  
을 사용을 합니다.

00:14:04.097 --> 00:14:07.290  
물론 줄여서하면 안될까요?  
하고 물어보시는 분들도 있고요.

00:14:07.315 --> 00:14:09.761  
물론 줄여서 안된다는 법은 없습니다.

00:14:09.786 --> 00:14:12.470  
그러나 여러분, 시간이 훨씬 더 걸립니다.

00:14:12.513 --> 00:14:16.807  
이렇게 하는게 훨씬 더 빠르다는 거  
유념하세요.

00:14:17.009 --> 00:14:19.708

총전물 완성되었습니다.

00:14:20.617 --> 00:14:26.278  
총전물 완성됐고 휴지 한 20여분 정도  
끝냈습니다.

00:14:26.463 --> 00:14:30.836  
20여분 내에 우리는 얼른  
총전물을 만들었습니다.

00:14:30.861 --> 00:14:32.675  
굉장히 빨리 만드셨어야 돼요.

00:14:32.700 --> 00:14:38.140  
지금서부터 사과파이 성형  
들어하겠습니다.

00:14:38.674 --> 00:14:41.761  
반죽의 일부를 덜어내겠습니다.

00:14:41.786 --> 00:14:45.681  
여러분, 반죽을 밀기에 앞서

00:14:45.706 --> 00:14:51.036  
시험장에 제시된 사과파이  
틀을 한번 보여드리겠습니다.

00:14:51.065 --> 00:14:58.080  
네, 이런 알루미늄 사과파이팬을  
이런거를 사용해도 괜찮고

00:14:58.104 --> 00:15:01.116  
또는 경우에 따라 이렇게 준비  
안된 시험장에서는

00:15:01.141 --> 00:15:05.163  
이렇게 은박접시가 주어질 수도 있습니다.

00:15:05.191 --> 00:15:09.137  
여러분, 어떤거가 됐던 똑같이 성형하니까

00:15:09.162 --> 00:15:13.185  
둘 중에 하나 정도 나온다는 거  
알고 계셔야 됩니다.

00:15:13.239 --> 00:15:16.741  
저는 여기다가 한번 해보겠습니다.

00:15:21.617 --> 00:15:24.720  
자, 밀기 전에 미리 설명 한번 드릴게요.

00:15:24.745 --> 00:15:27.943  
사과파이는 성형방법이  
두 가지가 있습니다.

00:15:27.968 --> 00:15:33.959  
주어진 요구사항에 껍질, 윗껍질이  
있는 파이를 만드세요.

00:15:33.984 --> 00:15:38.600  
그렇거든요, 감독님께서 윗껍질이 있는  
파이를 만들라고 할 때

00:15:38.625 --> 00:15:40.893  
바구니처럼 엮어서 만드세요.

00:15:40.997 --> 00:15:44.819  
그러면 바구니로 엮어주시고

윗뚜껑을 덮는 방법을 쓰세요.

00:15:44.844 --> 00:15:48.488  
그러면 윗뚜껑 덮어주시고  
두 개 다 만들어주세요.

00:15:48.513 --> 00:15:50.484  
그러면 두 개 다 만들어주시면 됩니다.

00:15:50.509 --> 00:15:56.758  
뚜껑은 아래쪽이 아래파이 껍질이  
3mm, 윗껍질이 2mm가 되겠습니다.

00:15:56.783 --> 00:15:59.196  
제가 아래를 한번 밀어보겠습니다.

00:15:59.221 --> 00:16:04.595  
덧가루를 까시고 저는 참고로  
비닐을 사용하는거를 참 좋아합니다.

00:16:04.620 --> 00:16:06.451  
비닐을 사용하고 밀고 있는데

00:16:06.476 --> 00:16:09.523  
여러분, 굳이 꼭 이렇게 해야  
되는 것만은 아닙니다.

00:16:09.548 --> 00:16:13.851  
비닐 사용하시더라도 덧가루를  
밑에 까시고 시작합니다.

00:16:13.876 --> 00:16:15.386  
밀어볼게요.

00:16:15.411 --> 00:16:18.230  
드디어 밀대 준비됐습니다.

00:16:18.255 --> 00:16:23.603  
여러분, 이 밀대 사용법, 밀어서  
그 다음에 어떻게 합니까?

00:16:23.628 --> 00:16:27.079  
돌려주면서 어디선가 보여드렸습니다.

00:16:27.104 --> 00:16:28.969  
어디서 보여드렸을까요?

00:16:29.155 --> 00:16:32.179  
네, 쇼트브레드에서도 보여드렸죠?

00:16:32.204 --> 00:16:37.883  
쇼트브레드에서 제가 돌려가면서  
민다고 그랬는데 그때 비닐을 깔았을 때는

00:16:37.908 --> 00:16:41.906  
굳이 돌릴 필요가 없다고 그랬던 것도 기억하시나요?

00:16:41.931 --> 00:16:45.058  
역시 여러분은 천재입니다.

00:16:45.083 --> 00:16:49.144  
맞았습니다. 뚜껑이  
제가 3mm라고 말씀드렸죠?

00:16:49.169 --> 00:16:52.506  
3mm 여러분, cm감각이  
좀 있으셔야 돼요.

00:16:52.531 --> 00:16:57.402  
cm, 자를 보고 3mm가 어느 정도인가  
한번 체크해보세요.

00:16:59.029 --> 00:17:04.944  
3mm가 되도록 밀었습니다, 여러분  
딱 느껴보니까 만져보니까 여러분

00:17:04.969 --> 00:17:07.892  
맡거나 말거나 3mm 맞습니다.

00:17:07.959 --> 00:17:11.229  
이제 파이팬으로 가겠습니다.

00:17:11.924 --> 00:17:19.920  
갈 적에 그냥 걷어서 가지 마시고  
어떻게? 폼나게 별거 아니에요.

00:17:19.945 --> 00:17:21.825  
밀대에 감아서 간다는 거죠.

00:17:22.011 --> 00:17:25.511  
밀대에 감아서 폼나게 왔습니다.

00:17:25.595 --> 00:17:26.634  
어떻게 갈까요?

00:17:26.659 --> 00:17:31.288  
팬 앞에 놓으시고 덮어 씌우겠습니다.  
어떤 느낌으로?

00:17:31.378 --> 00:17:38.383  
공기가 들어가지 않게 하겠다는  
마음으로 내려놨습니다.

00:17:38.538 --> 00:17:39.871  
그 다음에 어떻게 할까요?

00:17:40.006 --> 00:17:44.046  
반죽이 파이팬 안으로 들어가야 되니까  
모양을 잡겠습니다.

00:17:44.171 --> 00:17:48.171  
이렇게 이렇게

00:17:48.771 --> 00:17:51.652  
이렇게 해서 안으로 들어갔죠?

00:17:51.677 --> 00:17:55.210  
그 다음에 이 가장자리 이 부분을  
컷팅하겠습니다.

00:17:55.594 --> 00:17:59.531  
스크레이퍼를 잡으시고 잘라내겠습니다.

00:17:59.607 --> 00:18:06.152  
멋있게 잘라내시고 또 이쪽도  
한바퀴 뺄 돌려서

00:18:07.895 --> 00:18:13.276  
이렇게 다 됐습니다.

00:18:13.301 --> 00:18:17.313  
이 남은 반죽은 있다가 뚜껑을  
밀도록 하겠습니다.

00:18:20.415 --> 00:18:24.335  
끝까지 파이반죽이 예쁘게

만들어졌다면 지금서부터 우리가

00:18:24.360 --> 00:18:27.028  
해야 할일은 피케하겠습니다.

00:18:27.053 --> 00:18:28.689  
구멍뚫는 작업이죠?

00:18:28.714 --> 00:18:35.836  
왜 이거 할까요? 가운데가  
들뜨지않게 파이바닥이 들뜨지 않게

00:18:35.869 --> 00:18:39.606  
이렇게 포크로 구멍뚫어주는 작업을  
우리가 피케한다고 합니다.

00:18:39.760 --> 00:18:43.871  
피케 하시고 지금서부터는  
충전물을 담아보도록 하겠습니다.

00:18:44.044 --> 00:18:51.240  
충전물을 담으실 때는 가운데  
충분히 담아주시고 예쁘게 정리해주세요.

00:18:51.360 --> 00:18:57.007  
이렇게 담아주시고 이 팬이 조금  
넉넉하게 들어갑니다.

00:18:57.032 --> 00:19:00.373  
은박접시보다 조금 더 들어가죠.

00:19:00.852 --> 00:19:03.519  
예쁘게 쓸어주시죠.

00:19:05.228 --> 00:19:09.315  
구워내고 나면 사과파이가  
약간 수축을 하는 경향이 있으므로

00:19:09.438 --> 00:19:12.788  
조금 넉넉하게 담을게요.

00:19:13.044 --> 00:19:16.409  
조금 구워내면 살짝 주저앉는  
모습을 보일거예요.

00:19:16.787 --> 00:19:19.970  
조금 넉넉하게 제가 예쁘게  
담았습니다.

00:19:25.582 --> 00:19:29.281  
이렇게 제가 두개를 담아놨어요,  
여러분 보이시죠?

00:19:29.306 --> 00:19:35.182  
하나는 뚜껑을 완전히 덮는 법  
하나는 바구니 엮기를 보여드리도록 하겠습니다.

00:19:35.207 --> 00:19:37.707  
밀어보겠습니다, 윗뚜껑입니다.

00:19:37.732 --> 00:19:41.688  
똑같은 방법으로 이번에는  
2mm로 밀겠습니다.

00:19:41.713 --> 00:19:48.906  
2mm 아래 바닥보다 살짝 가운데를  
밀어서 넓히고 있죠.

00:19:48.931 --> 00:19:51.312  
2mm가 되겠습니다.

00:19:51.888 --> 00:19:58.575  
위에가 달라붙을 때도 살짝 덧가루를  
발라주시고 또는 밀대에 바르셔서

00:20:05.505 --> 00:20:08.759  
잘 밀렸죠? 쪽쪽 늘어났습니다.

00:20:13.340 --> 00:20:18.669  
만져봤더니 정확하게 2mm입니다.

00:20:18.765 --> 00:20:23.114  
이제 이거를 저희가 싹워보도록 하겠습니다.

00:20:23.139 --> 00:20:29.465  
굉장히 좀 넉넉하게 잘라진 것 같아서  
제가 잠깐 잘라내고 이 부분까지도

00:20:29.490 --> 00:20:31.346  
필요없는 것 같습니다.

00:20:32.215 --> 00:20:36.691  
싹우실 때는 이 부분에 물칠을  
하셔야 됩니다.

00:20:36.716 --> 00:20:42.796  
사과파이에서 가장 중요한 점은  
구워냈을 때 윗뚜껑이 들리지 않아야 됩니다.

00:20:42.821 --> 00:20:48.148  
다시 말해서 충전물이 세어나오면  
어떻게 될까요?

00:20:48.446 --> 00:20:52.468  
충전물이 세어나오면 결과는 떨어지는 거죠?

00:20:53.069 --> 00:20:54.672  
여러분, 떨어지지 않게 해야 됩니다.

00:20:54.697 --> 00:21:01.732  
따라서 우리가 불합격하지 않으려면  
합격하려면 충전물도 빠져나오면 안됩니다.

00:21:01.757 --> 00:21:04.541  
싹워보겠습니다.  
2mm가 맞나요?

00:21:04.566 --> 00:21:10.500  
여기서 2mm가 아니다 싶으면은  
여러분이 한번 쓱 갔다오시면 됩니다.

00:21:10.525 --> 00:21:17.600  
두께조절을 하실 때 다시 멋지게  
어떻게? 멋지게 밀대 감아서

00:21:17.625 --> 00:21:19.611  
윗뚜껑을 싹워보도록 하겠습니다.

00:21:19.636 --> 00:21:24.587  
어떻게? 위에서부터 아래로  
이렇게 내렸습니다.

00:21:24.611 --> 00:21:28.079  
그 다음 어떻게 할까요?  
살짝 이곳이 눌러주겠습니다.

00:21:28.104 --> 00:21:32.163  
어떤 마음으로?  
잘 붙어있어야돼. 어디가지 말고

00:21:32.188 --> 00:21:36.349  
그 다음에 어떻게 했죠?  
제가 이걸 들어서 아까와 같은 방법으로

00:21:36.374 --> 00:21:38.742  
컷팅하겠습니다.

00:21:43.490 --> 00:21:48.323  
이게 들고 하시는게 안되시면  
놓고 하셔도 됩니다.

00:21:55.215 --> 00:21:57.801  
어떻습니까?  
씩워졌습니다.

00:21:57.825 --> 00:22:02.385  
잘 싹워졌고 살짝 붙으라고  
제가 주문까지 외웠어요.

00:22:02.412 --> 00:22:04.618  
얘는 절대로 떨어지지 않을 겁니다.

00:22:04.643 --> 00:22:09.927  
그렇지만 저는 이 반죽  
이 아이를 믿지만 그래도 제편에는

00:22:09.952 --> 00:22:12.460  
안전장치를 하겠습니다.

00:22:12.485 --> 00:22:17.919  
이것이 무엇일까요?  
포크뒀면에 덧가루를 묻혀서

00:22:17.943 --> 00:22:19.962  
지긋이 모양내는 효과도 있겠죠?

00:22:20.002 --> 00:22:26.973  
하나, 둘, 셋 이런 식으로 모양을  
내신다면 접착력도 좋아지겠지만

00:22:26.998 --> 00:22:29.815  
데코레이션 효과도 있습니다.

00:22:31.020 --> 00:22:40.157  
이렇게 빠르게 사과파이를 제가  
포크로 모양을 내면서 접착시키고 있습니다.

00:22:40.284 --> 00:22:41.720  
금방됐죠?

00:22:41.745 --> 00:22:48.256  
이렇게 하시고 그 다음 계란노른자 칠을  
하셔야 되는데 제가 먼저 보여드리겠습니다.

00:22:48.281 --> 00:22:54.500  
노른자칠을 하실 때는 알끈 제거한거  
알고 계시죠?

00:22:54.525 --> 00:22:57.439  
좀 넉넉하게 바르겠습니다.

00:22:57.464 --> 00:23:00.379  
덧가루를 터는 마음으로  
이렇게

00:23:02.592 --> 00:23:06.687  
덧가루도 털어주시고 구석구석  
결도 발라주시고

00:23:11.640 --> 00:23:19.246  
뭉치치 얇게 얇게 바르셨으면 혹시  
모르니까 한번 더 이렇게 바르겠습니다.

00:23:22.792 --> 00:23:26.967  
아주 색깔이 곱습니다.

00:23:27.105 --> 00:23:33.325  
여러분께서 그 다음에 하셔야 할 일,  
역시 포크로 모양 한번 내보겠습니다.

00:23:33.350 --> 00:23:36.224  
모양 한번 내보겠습니다.  
어떤 모양으로 할까요?

00:23:36.249 --> 00:23:40.235  
태극무늬, 일자무늬  
모양을 안내도 됩니다.

00:23:40.260 --> 00:23:45.981  
그러나 뭔가 독특하게 나만의  
비법을 갖고 있어야 되지 않을까요?

00:23:46.006 --> 00:23:51.672  
자, 이런 모양 어떠세요?  
반대편에 이런 모양 어떠세요?

00:23:51.697 --> 00:23:54.994  
여기서부터 이런 모양 어떠세요?

00:23:55.019 --> 00:23:58.986  
싫으세요? 여러분이  
더 예쁜 모양을 만들어보세요.

00:23:59.140 --> 00:24:03.101  
이런 모양 어떠세요? 밖에서  
더 여러 가지 모양을 내실 수 있습니다.

00:24:03.154 --> 00:24:06.170  
이렇게 포크로 모양을 냈습니다.

00:24:06.195 --> 00:24:10.355  
그 다음에 제일 중요한거 여러분  
숨구멍을 주셔야 돼요.

00:24:10.384 --> 00:24:16.880  
숨구멍이 뭐예요? 이대로 보신다면  
뚜껑이 압을 이기지 못해 들뜨게 돼 있어요.

00:24:16.912 --> 00:24:18.049  
반드시 들뜨게 되어있어요.

00:24:18.074 --> 00:24:23.133  
따라서 숨구멍 주셔야 되는데  
한 가운데에 저는 이렇게 하겠습니다.

00:24:23.158 --> 00:24:27.524  
한 가운데에 가위식으로 이렇게  
숨구멍을 주겠습니다.

00:24:27.549 --> 00:24:34.516  
숨구멍을 주게 되면 압이 올라오더라도  
가장자리로 안가고 가운데에서

19\_[제과] 사과파이

00:24:34.541 --> 00:24:36.064  
수증기가 빠지게 되겠죠.

00:24:36.104 --> 00:24:40.206  
이렇게 해서 뚜껑을 완전히 덮는 식으로 하나를 완성했습니다.

00:24:41.344 --> 00:24:46.773  
이번에는 바구니 엮는 식으로 사과파이 뚜껑을 한번 씩워보도록 하겠습니다.

00:24:46.798 --> 00:24:52.123  
아까처럼 제가 2mm로 밀어냈고 이번에는 이런 파이칼이 필요합니다.

00:24:52.163 --> 00:24:57.790  
사선으로 놓으시고 1cm정도로 체단을 하시죠.

00:25:03.869 --> 00:25:07.352  
제가 이 정도만 시범보이도록 하겠습니다.

00:25:07.377 --> 00:25:14.604  
남은 반죽을 뭉쳐서 이렇게 체단을 하시고 그 다음에 제가 엮어보도록 하겠습니다.

00:25:14.629 --> 00:25:17.289  
바구니 엮는 거 원칙은 없습니다.

00:25:17.322 --> 00:25:21.872  
다만 누가누가 예쁘게 엮나는 좀 보겠습니다.

00:25:21.899 --> 00:25:28.375  
제일 처음 짧은 걸로 이렇게 올려놨습니다.

00:25:29.254 --> 00:25:36.297  
보이지죠? 두 번째는 이렇게 ㄴ자형으로 가고 있습니다.

00:25:37.279 --> 00:25:42.215  
그 다음 어떻게 가요?  
다시 왼쪽으로 가겠습니다.

00:25:43.150 --> 00:25:49.053  
그 다음 어떻게 갈까요?  
이렇게 가는데 어떻게 돼야 되죠?

00:25:49.078 --> 00:25:54.328  
이대로 가면 모양이 안예쁘죠?  
이쪽을 들어주셔야 됩니다.

00:25:55.659 --> 00:26:00.135  
이렇게 줄 맞춰주시고 이런 식으로 이번에는 어디를 갈 차례인가요?

00:26:00.175 --> 00:26:09.158  
이쪽 가고, 이쪽 가고 또 들어주시면서 짜맞추고 또 왼쪽 아래쪽 가면서 들어줘가면서

00:26:09.183 --> 00:26:14.551  
일정한 모양이 나올 수 있도록 여러분 바구니 모양으로 엮으셔야 됩니다.

00:26:14.576 --> 00:26:16.002  
해보세요.

00:26:16.027 --> 00:26:22.846  
예쁘게 엮었죠? 봐주세요.  
간격도 맞아야 되고 뭔가 이렇게

00:26:22.871 --> 00:26:26.508  
안정감있게 나오려면 진짜 바구니  
엮는 마음으로 엮어주세요.

00:26:26.533 --> 00:26:31.507  
예쁘게 엮어주시고 가장자리 다듬어주시고  
역시 포크는 해도 될 것 같습니다.

00:26:31.532 --> 00:26:34.090  
안해도 됩니다.  
물칠해서 붙였습니다.

00:26:34.115 --> 00:26:37.767  
더더군나다 노른자칠을 이렇게  
아주 예쁘게 발라놨어요.

00:26:37.792 --> 00:26:42.003  
이거는 가운데 숨구멍을 줄  
필요가 없죠? 왜? 뚫려있잖아요.

00:26:42.823 --> 00:26:45.664  
자, 이제 오븐에 넣도록 할 겁니다.

00:27:13.744 --> 00:27:17.895  
시간이 한 35분정도 흐른 것 같습니다.  
꽤 오래 구웠어요.

00:27:18.059 --> 00:27:20.043  
빼겠습니다.

00:27:37.888 --> 00:27:42.451  
어떨습니까? 색깔이 굉장히 예쁘게  
잘 나왔죠, 여러분?

00:27:42.478 --> 00:27:46.933  
이 상태로 제출하는게 아니고  
한 김 나간 다음에 지금 빼시면

00:27:46.958 --> 00:27:48.552  
약간 부서질 수가 있어요.

00:27:48.577 --> 00:27:51.707  
한김 나간 다음에 여러분, 틀에서 빼서

00:27:51.732 --> 00:27:55.725  
이와 같이 이런 팬에  
제출하시도록 하겠습니다.

00:27:57.205 --> 00:28:00.824  
한김 나갔을 때 제가 틀에서 아주  
잘 뺐습니다.

00:28:00.849 --> 00:28:04.486  
너무 뜨거울 때 빼면 빼실 때  
부서져요.

00:28:04.519 --> 00:28:09.778  
완성작품 그렇게 나오면 다 해놓고  
정말 아깝게 떨어집니다.

00:28:09.803 --> 00:28:14.712  
한번 보세요, 색깔도 예쁘시죠?  
그 다음에 틈새 벌어진데 있나 봐주세요.

19\_[제과] 사과파이

00:28:14.819 --> 00:28:18.882  
너무너무 잘 붙었어요, 어쩔 이렇게  
이를 약 다물었을까요?

00:28:18.909 --> 00:28:25.017  
그 다음에 제일 중요한 거 들뜨지도  
않았고 옆색, 이 바꾸니 봐주세요.

00:28:25.049 --> 00:28:30.452  
너무 잘 엮었죠? 밀면 봐주세요.  
색깔도 너무너무 잘 들었습니다.

00:28:30.477 --> 00:28:34.662  
시간 좀 걸렸어요, 35분에서  
충분히 구워주세요.

00:28:34.687 --> 00:28:39.216  
내가 원하는 색깔이 들도록 그리니까  
시간을 너무 타이트하게 잡지 마시고요.

00:28:39.241 --> 00:28:40.686  
충분히 잡고 구우세요.

00:28:40.718 --> 00:28:42.960  
제가 봐도 너무 만족스러운 작품이 나왔습니다.

00:28:42.985 --> 00:28:47.000  
여러분, 꼭 이렇게 하세요?  
잘 아셨어요?