

WEBVTT

00:00:11.264 --> 00:00:12.825

안녕하세요? 여러분.

00:00:12.925 --> 00:00:18.875

절대 동안, 절대 매력의 종결자 슈퍼모델
미녀 감사 김경진이 다시 찾아옵니다.

00:00:18.975 --> 00:00:22.005

되게 가식적이네.
하여튼 반갑습니다, 여러분.

00:00:22.105 --> 00:00:28.406

이 재수없는 목소리를 다시 들으시게 되어서
조금 실망하실 수 있을지 모르지만.

00:00:28.506 --> 00:00:32.868

이번에는 좀 더 제가 즐겁게 해드릴게요,
걱정하지 마십시오.

00:00:32.968 --> 00:00:37.070

이게 행운인지 불행인지
모르겠는데 이번에 시험 종목이

00:00:37.170 --> 00:00:39.685

8종목이나 바뀌지 않았습니까?

00:00:39.785 --> 00:00:45.852

그래서 다시 찾아뵙게 됐는데 그동안
제 동영상을 너무 많이 사랑해주셔서,

00:00:45.952 --> 00:00:50.369

제가 굉장히 행복했습니다.
꼭 연예인이 된 기분이었어요.

00:00:50.469 --> 00:00:55.081

연예인은 이런 기분이었겠구나 하면서
굉장히 행복했습니다, 나름.

00:00:55.181 --> 00:00:58.370

또 많이 지적도 해주셨고,
많이 칭찬도 해주셨는데.

00:00:58.470 --> 00:01:01.390

이번 동영상도 더불어 더욱 즐겁게,

00:01:01.490 --> 00:01:05.365

그렇게 재미있게 찍는다고 찍었는데도
좀 조시는 분이 있으셨던 것 같아요.

00:01:05.465 --> 00:01:09.475

이번에는 더욱 즐겁게 해드릴 수 있도록
제가 한번 놀아보겠습니다.

00:01:09.575 --> 00:01:14.059

여러분, 이 8종목 저와 함께 하신다면
제가 굉장히 설명을 좀,

00:01:14.159 --> 00:01:19.055

말을 좀 많이 하고, 말을 좀 빨리 하더라도
여러분께서 반복해서 집중적으로 계속,

00:01:19.155 --> 00:01:26.312

저를 많이 사랑해주신다면 저와 함께 하는 거,
어렵지 않아요. 아셨죠?

00:01:26.412 --> 00:01:28.311

그러면 들어가 볼게요.

00:01:28.411 --> 00:01:33.075
첫 번째를 종목 맵쌀 스펀지케이크입니다,
맵쌀 스펀지케이크.

00:01:33.175 --> 00:01:37.525
시험 시간 몇 분인가요?
1시간 50분입니다.

00:01:37.625 --> 00:01:39.429
요구사항 읽어보드릴게요.

00:01:39.529 --> 00:01:45.063
물론 시험장에 가시면 이 요구사항을
감독님께서 차근차근 읽어주십니다.

00:01:45.163 --> 00:01:50.238
그러더라도 꼭 한 번
여러분도 보셔야 돼요.

00:01:50.338 --> 00:01:54.496
재료별로 진열하시오,
여기 지금 7분이라고 나와 있는데.

00:01:54.596 --> 00:01:58.668
여러분 재료 계량은 1과목,
1개당 1분입니다.

00:01:58.768 --> 00:02:05.347
여기 보시면 재료에 6과목이 있기 때문에,
여섯 재료가 때문에 사실은 6분입니다.

00:02:05.447 --> 00:02:07.908
이게 수정될 것으로 제가 생각합니다.

00:02:08.008 --> 00:02:12.239
분당 하나기 때문에 6분일 겁니다, 6분.

00:02:12.339 --> 00:02:16.514
그러므로 작업 시간은 몇 분이 될까요?
1시간 44분이 되겠죠?

00:02:16.614 --> 00:02:21.065
이 종목은 그다지 그렇게
시험 시간이 빠듯하지 않습니다.

00:02:21.165 --> 00:02:25.749
아주 여유 있게 하십시오.
또 유지가 들어가지 않지 않습니까?

00:02:25.849 --> 00:02:30.207
따라서 이 종목은 천천히 하셔도 좋습니다.

00:02:30.598 --> 00:02:32.019
공립법으로 제조하시오.

00:02:32.119 --> 00:02:36.473
여러분 공립법, 별립법
제가 이론 강의 안 해도 되죠?

00:02:36.573 --> 00:02:41.447
버터 스펀지 공립법 아시죠?
좀 참고하시면 더욱 쉬우실 겁니다.

00:02:41.547 --> 00:02:44.850
그다음에 반죽 온도 25도.

00:02:44.950 --> 00:02:47.025
비중을 측정하시오.

00:02:47.125 --> 00:02:50.658
그다음 제시된 팬이 3호팬, 21cm쥬?

00:02:50.758 --> 00:02:55.036
3호팬이면 420g이 몇 개 나오나요?
4개.

00:02:55.136 --> 00:03:00.581
2호팬 18cm 지름이쥬?
300g이 몇 개 나올까요? 5개.

00:03:00.681 --> 00:03:04.562
반죽을 전량 성형하시오,
이렇게 되어 있습니다.

00:03:04.662 --> 00:03:05.793
보시쥬.

00:03:05.893 --> 00:03:07.839
맵쌀가루입니다.

00:03:07.939 --> 00:03:10.125
설탕입니다.

00:03:10.225 --> 00:03:11.318
달걀입니다.

00:03:11.418 --> 00:03:13.352
그다음 바닐라 향.

00:03:13.452 --> 00:03:16.213
그다음 소금.

00:03:16.313 --> 00:03:21.039
이건 뭔가요?
베이킹파우더, 맞습니다.

00:03:21.139 --> 00:03:23.158
약간 누리끼리한 게 바닐라 향이고요.

00:03:23.258 --> 00:03:25.854
이게 하얀 게 베이킹파우더예요.

00:03:25.954 --> 00:03:29.514
말 나온 김에 여러분께서
시험 장소에 가셨을 때,

00:03:29.614 --> 00:03:35.992
감독님께서 "다 같이 저울에 영점 맞추시고
바닐라 향 올려보세요" 이렇게 말하면

00:03:36.092 --> 00:03:39.353
여러분께서 이건지, 이건지 헷갈리시쥬?

00:03:39.453 --> 00:03:41.791
그런 경우가 굉장히 있습니다,
저도 보면.

00:03:41.891 --> 00:03:45.697
그럴 경우에 약간 색깔이
짙은 게 바닐라 향이고요.

00:03:45.797 --> 00:03:47.862
하얀 게 베이킹파우더입니다.

00:03:47.962 --> 00:03:51.056
이렇게 해도 헛갈린다면 여러분,
어떻게 하시면 될 것 같아요?

00:03:51.156 --> 00:03:53.831
여기에 쓰면 되죠, 바닐라 향.

00:03:53.931 --> 00:03:55.518
여기에 베이킹파우더.

00:03:55.618 --> 00:04:00.323
그럴 정신이 있냐고요? 정신이 있습니다.
정신 자리시켜 줍니다.

00:04:00.423 --> 00:04:03.554
시작하면서 제가 한 가지 말씀드릴게요.

00:04:03.654 --> 00:04:08.786
여러분이 시험장에 일회용을 컵을 많이
갖고 들어오십니다, 사이즈별로.

00:04:08.886 --> 00:04:11.822
그걸로 떠 가시는 거는 맞습니다.

00:04:11.922 --> 00:04:18.668
그거로 계량을 하셔서 시험장에 제시된 종이에
계량하시오라고 감독님이 말씀하십니다.

00:04:18.768 --> 00:04:21.124
물론 이 종이는 이렇게 작지 않습니다.

00:04:21.224 --> 00:04:26.094
한 1, 2g에서 2g 정도.
시험 장소마다 종이 사이즈가 다른데,

00:04:26.194 --> 00:04:30.731
그 종이를 올려보고, 그 종이 사이즈가
분명히 1g, 내지 2g은 나가므로

00:04:30.831 --> 00:04:36.783
영점 맞추시는데, 영점을 맞추시고
그 일회용 컵에 재료를 넉넉하게 떠오신 후에,

00:04:36.883 --> 00:04:41.408
이렇게 쏟아 부으시고 남은 재료 넣고,
쏟아 부으시고 남은 재료 넣고,

00:04:41.508 --> 00:04:45.154
그때그때 이게 베이킹파우더,
이게 바닐라 향.

00:04:45.254 --> 00:04:47.253
그 순간 순간 적으시면 됩니다.

00:04:47.353 --> 00:04:51.598
남은 재료는 언제 갖다 놓으시냐고
괜히 많이 궁금해하시는데.

00:04:51.698 --> 00:04:54.211
재료 계량 다 하고 나서 어떻게 하십니까?

00:04:54.311 --> 00:05:03.035
"7번 계량 끝났습니다"라고 말씀을 하시고,
감독님과 눈을 마주치고

00:05:03.135 --> 00:05:08.639
그다음에 재료 계량하고 나머지는
갖다두시면 되는 거예요. 아셨죠?

00:05:08.739 --> 00:05:14.443
꼭 그렇게 하셔야 계량 시간에
계량했다는 거를 체크받으십니다.

00:05:14.543 --> 00:05:17.324
제가 좀 더 자세하게 설명을 해볼까요?

00:05:17.424 --> 00:05:20.139
달걀은 요즘은 깨서 계량하지 않습니다.

00:05:20.239 --> 00:05:23.685
100% 달걀 개수를 감독님이 정해주세요.

00:05:23.785 --> 00:05:26.775
오늘 같은 경우는
제가 15개를 정해드렸죠.

00:05:26.875 --> 00:05:32.206
대략적으로 감독님께서 달걀 개수를
정해주시는 게 거의 100% 맞습니다.

00:05:32.306 --> 00:05:38.160
그러나 여러분이 깨서 그릇에 담아봤더니,
많이 차이가 나는 것 같아요.

00:05:38.260 --> 00:05:39.478
예를 들어 1개 정도?

00:05:39.578 --> 00:05:42.945
5g, 10g 차이나는 거는 여러분,
그냥 가십시오.

00:05:43.045 --> 00:05:44.416
아무 상관이 없어요.

00:05:44.516 --> 00:05:49.363
그 5g, 10g이 소금이나 베이킹파우더
이렇게 큰 문제를 일으킬 수 있는

00:05:49.463 --> 00:05:52.247
재료가 아니라면 이런
액체 재료는 괜찮습니다.

00:05:52.347 --> 00:05:56.508
그런데 만약에 1개 이상,
2개 이상 차이가 많거나 적다면,

00:05:56.608 --> 00:05:59.820
분명히 재료 계량대에 달걀이
더 있을 거예요, 여러분.

00:05:59.920 --> 00:06:03.121
얼마든지 가져다 쓰십시오.
물어보지 않아도 괜찮아요.

00:06:03.221 --> 00:06:05.372
조절해서 사용하시면 되는 겁니다.

00:06:05.472 --> 00:06:09.327
"많아요, 적어요" 이런 말씀
괜히 하실 필요가 없습니다.

00:06:09.427 --> 00:06:15.862
이 맵쌀가루는 100% 마트용입니다.
좀 구하기가 어려웠어요.

00:06:15.962 --> 00:06:21.338

그래서 100% 맵쌀가루 마트용인데,
굉장히 곱조 입자가.

00:06:21.438 --> 00:06:25.661
밀가루보다 곱조.
체에 걸러도 그냥 빠져 버려요.

00:06:25.761 --> 00:06:30.599
그래서 이 마트용 쌀가루가 100%
시험장에 나올 수도 있고,

00:06:30.699 --> 00:06:35.584
아니면 요즘에 시판되는
박력 쌀가루라는 게 있습니다.

00:06:35.684 --> 00:06:40.936
이거는 20% 정도의 글루텐이
섞인 아주 곱게 간 쌀가루인데,

00:06:41.036 --> 00:06:45.430
이거로 하셔도 집에서 연습하실 때,
약간 식감이 드셔 보실 때

00:06:45.530 --> 00:06:49.347
약간 조금 덜 거친 맛이 있습니다만,
이게 좀 더 거칠죠.

00:06:49.447 --> 00:06:54.213
그러나 그거로 연습을 하셔도,
집에서 연습하실 때는 무방합니다.

00:06:54.313 --> 00:06:56.911
얼마든지 그거는 구하실 수 있습니다.

00:06:57.011 --> 00:07:00.617
그다음에 뭐가 준비될까요?

00:07:00.717 --> 00:07:04.808
시험장에 가셨을 때 여러분께서
이거를 반죽하기 전에는,

00:07:04.908 --> 00:07:10.416
여러분께서 종이를 언제까느냐,
원형 틀에 종이를 언제 깔아두느냐에 대해서

00:07:10.516 --> 00:07:14.865
많이 궁금해하시는데,
제가 애매한 것을 정해드립니다.

00:07:14.965 --> 00:07:19.619
애매한 것은 정해주는 여자,
애정녀 김경진입니다.

00:07:19.719 --> 00:07:20.986
여러분, 보십시오.

00:07:21.086 --> 00:07:27.354
크림법으로 하는 모든 제품은 그거를
깔아놓는 시간도 5분에서 10분 걸려요.

00:07:27.454 --> 00:07:31.713
크림법으로 하는 제품 시험 종목들,
제가 이거 열거 안 해드릴 거예요.

00:07:31.813 --> 00:07:34.413
봐서 이따 필 받으면
해드릴 수도 있습니다.

00:07:34.513 --> 00:07:38.939
크림법으로 하는 모든 제품은
반죽 시간이 좀 부족해요.

00:07:39.039 --> 00:07:44.578
그러니까 반죽을 치면서 중간중간
자르시면서 반죽을 치십시오.

00:07:44.678 --> 00:07:49.139
재단을 하시면서, 아니면 반죽을
다 해놓고 재단을 해도 무방합니다.

00:07:49.239 --> 00:07:52.231
오히려 그게 빨라요. 아셨죠?

00:07:52.331 --> 00:07:58.196
그렇다면 이렇게 달걀 거품을 주로 올려서 하는
모든 제품들 뭐 있습니까?

00:07:58.296 --> 00:08:02.353
스펀지 종류죠, 버터스펀지 공립,
버터스펀지 별립,

00:08:02.453 --> 00:08:06.063
그다음에 롤케이크 종류도 있죠.
그 다음에 뭐 있습니까? 맵쌀 스펀지.

00:08:06.163 --> 00:08:13.115
이렇게 달걀 거품을 올리는 제품들은
반죽을 완성 후 즉시 팬닝해야 합니다.

00:08:13.215 --> 00:08:18.560
그러니까 그 사이에 종이를 깔고 말고 하면
반죽 거품이 죽을 수 있잖아요.

00:08:18.660 --> 00:08:20.762
어떻습니까? 어떻게 해야 될 것 같아요?

00:08:20.862 --> 00:08:24.224
종이를 미리 깔아둬야 되겠죠?
이해하셨어요?

00:08:24.324 --> 00:08:28.587
애정녀, 제 말 들으십시오.
아셨죠? 좋습니다.

00:08:28.687 --> 00:08:32.374
이렇게 달걀이 깨져 나오지 않았기 때문에
달걀을 깨는 것부터

00:08:32.474 --> 00:08:36.954
1시간 44분 동안,
여러분은 시작하시면 되겠습니다.

00:08:37.054 --> 00:08:40.360
여러분, 시작하겠습니다.
맵쌀 스펀지케이크.

00:08:40.460 --> 00:08:43.530
공립법 중에 어떤 공립법? 더운 공립법.

00:08:43.630 --> 00:08:49.148
찬 공립법, 더운 공립법.
여러분, 필기시험 보실 때 공부 많이 하셨죠?

00:08:49.248 --> 00:08:53.052
더운 공립법으로 하겠습니다.
더운 공립법으로 하셔야,

00:08:53.152 --> 00:08:59.009
설탕도 잘 녹아 있는 상태기 때문에
색깔도 잘 나고, 그다음에 거품도 잘 나고.

00:08:59.109 --> 00:09:02.544
더불어 올린 거품도 기포가 안정적입니다.

00:09:02.644 --> 00:09:05.835
제가 더운 공립법에 대해서는
그만 설명하고 시작합니다.

00:09:05.935 --> 00:09:08.733
달걀 알끈 풀었습니다,
달걀 알끈 풀었고요.

00:09:08.833 --> 00:09:11.028
알끈 풀어야 되는 이유, 여러분 아시죠?

00:09:11.128 --> 00:09:13.572
알끈 풀지 않고 설탕
들어가면 어떻게 돼요?

00:09:13.672 --> 00:09:19.077
알끈과 설탕이 만나 덩어리지죠, 덩어리가 지죠.
알고 계셨죠?

00:09:19.177 --> 00:09:24.938
여기 알끈 풀은 달걀에 설탕과
소금 섞은 것을 섞었습니다.

00:09:25.038 --> 00:09:28.766
그다음에 제가 이거 뭐하고 있나요?
중탕 그릇 미리 준비하고 있죠.

00:09:28.866 --> 00:09:35.450
중탕 그릇의 이 사이즈는 똑같거나
약간 큰 것이 좋습니다.

00:09:35.550 --> 00:09:37.153
위에 그릇과 아래 그릇이.

00:09:37.253 --> 00:09:41.490
그다음, 중탕할 물을
너무 한강으로 잡지 마세요.

00:09:41.590 --> 00:09:45.046
이게 언제 끓어요,
가끔 보면 되게 답답해요.

00:09:45.146 --> 00:09:50.265
제가 나가서 봐도 이게 언제 끓어요.
항상 시간 개념이 중요하잖아요.

00:09:50.365 --> 00:09:55.070
미리 끓이면서 달걀에 설탕,
소금 섞어서 여기에 얹히겠습니다.

00:09:55.170 --> 00:10:00.538
물론 여기서 미리 섞어와도 문제 없죠.
설탕이 굉장히 많습니다.

00:10:00.638 --> 00:10:06.657
이렇게 해서, 여기에 얹히겠습니다.

00:10:06.757 --> 00:10:13.342
이런 거 하실 때 여러분,
소리가 아름답죠?

00:10:13.442 --> 00:10:18.488
이거 하실 때 '어머, 뜨거운 것 같아'
그러면 어떻게 하시면 돼요, 여러분?

00:10:18.588 --> 00:10:21.229
행주로 이렇게 잡고 하셔도 되고.

00:10:21.329 --> 00:10:24.783
여러분 혹시 오븐 장갑 가지고
들어가시나요, 시험장에?

00:10:24.883 --> 00:10:28.460
웬만하면 다 있어요,
이렇게 장갑을 끼고 하셔도 되고.

00:10:28.560 --> 00:10:31.080
이렇게 붙잡고 하시면 되겠습니다.

00:10:31.180 --> 00:10:36.634
달걀 거품을 제가 약간 줄였습니다.
팔팔 끓었어요.

00:10:36.734 --> 00:10:39.761
달걀 거품을 여러분이 여기서
내리칠 필요는 없어요.

00:10:39.861 --> 00:10:45.190
왜요? 기계가 하잖아요. 기계가 할 거니까
여러분은 어떻게 해주면 돼요?

00:10:45.290 --> 00:10:50.745
이게 녹을 수 있도록 슬슬,
슬슬 섞어주시기만 하면 돼요.

00:10:50.845 --> 00:10:55.593
이렇게 하시는데 처음에는 노르스름하지만
시간이 지나면 어떻게 됩니까?

00:10:55.693 --> 00:11:01.160
약간 말개지면서 색깔이 변합니다.
몇 도까지 중탕하나요?

00:11:01.260 --> 00:11:03.500
시험 문제 잘 나오는데.

00:11:03.600 --> 00:11:08.340
43도에서 50도까지 중탕하십니다.

00:11:08.440 --> 00:11:13.069
만약에 이 가장자리에 막이 생긴다?
그러면 뭐한 거예요, 그게?

00:11:13.169 --> 00:11:17.094
너무 물 온도가 높은 거예요.
달걀이 익고 있다는 뜻이죠.

00:11:17.194 --> 00:11:21.566
여러분, 이거 잘못하면 달걀찜됩니다.
여러분, 달걀찜 만드시면 안 돼요.

00:11:21.666 --> 00:11:25.764
너무 세게 하지 마시고,
너무 이 가장자리가 좀 이상하다,

00:11:25.864 --> 00:11:29.839
스멀스멀하다면 그러면, 불을 줄여서.

00:11:29.939 --> 00:11:34.819
사실 이렇게 불 위에서 직접 중탕하시는 게
빠르기는 한데 달걀찜 만들 확률이 있어요.

00:11:34.919 --> 00:11:41.728
그럴 경우에는 펄펄 끓는 물을 내려놓고
이렇게 하시는 것도 안정적이죠.

00:11:41.828 --> 00:11:46.762
그런데 성질 급한 제가, 프로인 제가
이렇게 하기에는 너무 시간이 오래 걸려서.

00:11:46.862 --> 00:11:48.261
제가 직접 이렇게.

00:11:48.361 --> 00:11:52.340
절대 여러분, 센불로 하지 마시고
달걀찜 만들지 마시고.

00:11:52.440 --> 00:11:58.863
불을 좀 줄여가시면서 43도를,
50도까지를 여러분께서 만드십니다.

00:11:58.963 --> 00:12:04.333
색깔이 변하는 거 보이시죠?

00:12:04.433 --> 00:12:09.221
설탕은 녹아 있고,
지금 정도에서 불은 줄인 상태고.

00:12:09.321 --> 00:12:14.279
제가 온도를 찔러서 한번
보여드리도록 하겠습니다.

00:12:14.379 --> 00:12:17.378
온도기 여러분, 필수품인 거 아시죠?

00:12:17.478 --> 00:12:21.958
시험장에 가셨을 때 필수라는 거
잊지 마시고 한번 슬쩍 찔러봅니다.

00:12:22.058 --> 00:12:26.828
여기서 한번 찔러보셔도 좋아요.
이렇게 땅에 대지는 마시고.

00:12:26.928 --> 00:12:32.994
나왔습니다, 지금 제가 거의 불을 줄인
상태기 때문에 더 이상 익고 있지 않아요.

00:12:33.094 --> 00:12:37.883
보십시오, 제가 안 속인다니깐요.
44.7도.

00:12:37.983 --> 00:12:41.047
금방 떨어졌네, 다시 보여드려요?

00:12:41.147 --> 00:12:43.579
익고 있지 않아요.
불을 끈 상태에서 하셔야지.

00:12:43.679 --> 00:12:47.838
이거 지금 불을 거의 약불이나
끈 상태가 됐을 때 검사하셔야지,

00:12:47.938 --> 00:12:51.147
이거 검사한다고 하루종일 찌르고 있으면
바닥에 달걀이 익어요.

00:12:51.247 --> 00:12:56.703
45.9도, 금방 푹 떨어질 건데 됐습니다.
중탕 완료했습니다.

00:12:56.803 --> 00:13:00.709
이제 기계에 붓도록 하겠습니다.

00:13:00.809 --> 00:13:04.953
반죽 들어가 있습니다.
달걀이 들어가 있는 상태죠?

00:13:05.053 --> 00:13:06.906
설탕, 소금 녹아 있는 상태입니다.

00:13:07.006 --> 00:13:11.668
버티컬 믹서, 여러분 시험장 가시면
바로 이 사이즈의 믹서로 하십니다.

00:13:11.768 --> 00:13:15.918
이 사이즈 믹서, 작동법은
좀 다를 수 있으나 이 사이즈입니다.

00:13:16.018 --> 00:13:22.257
기어 3단 놓고 시작하겠습니다.
기어 3단 놓고 스위치 온.

00:13:42.418 --> 00:13:47.612
이 상태로 여러분께서 뽀얗고 하얗게
마요네즈 상태로 올라올 때까지

00:13:47.712 --> 00:13:51.383
계속 치시면 되겠습니다.
완성 후에 보여드릴게요.

00:13:51.483 --> 00:13:55.602
시간상으로는 중탕 온도가
43도에서 50도 사이라면,

00:13:55.702 --> 00:13:59.112
이 정도면 10분 안쪽으로
걸릴 것 같습니다.

00:14:01.753 --> 00:14:05.807
약 8분에서 10여분
사이에 기계가 멎었게,

00:14:05.907 --> 00:14:11.447
이렇게 뽀얗고, 이렇게 아주
멋진 크림을 만들어냈습니다.

00:14:11.547 --> 00:14:15.371
여러분이 색깔을 보실지 모르겠는데,
분명히 노란색이 아니고

00:14:15.471 --> 00:14:21.628
연한 아이보리 색을 보이고 있고,
이 별표를 그렸을 때 라인이 살아 있을 정도로

00:14:21.728 --> 00:14:24.431
아주 생생한 크림이 만들어져 있습니다.

00:14:24.531 --> 00:14:31.299
당연히 설탕은 녹아 있는 상태고,
이 크림 상태가 아주 좋습니다, 달걀 거품 상태가.

00:14:31.399 --> 00:14:34.545
지금 이것을 섞어보도록 하겠습니다.

00:14:34.645 --> 00:14:39.540
가루 섞을 때 이 정도 양이면
한 번에 다 섞겠습니다.

00:14:39.640 --> 00:14:44.889
미리 체 쳐 놔습니다, 여러분.

00:14:44.989 --> 00:14:49.852
체 쳐 놓고 아예 틀에 종이
깔아놓고 시작하시면 좋겠습니다.

00:14:49.952 --> 00:14:55.107
제가 제 동영상에서 이렇게
그릇을 돌리면서,

00:14:55.207 --> 00:14:59.220
왼쪽손은 내 배꼽 앞쪽으로,
오른손도 내 배꼽 앞쪽으로.

00:14:59.320 --> 00:15:05.539
여러분 평영하실 때처럼 제가 항상
이렇게 밀가루를 떠서 흔들며 섞는다.

00:15:05.639 --> 00:15:10.647
흔들며 섞는다고 하는
이야기를 굉장히 많이 하고,

00:15:10.747 --> 00:15:13.373
사실은 이게 굉장히 중요합니다.

00:15:13.473 --> 00:15:18.173
이거를 잘 섞어줘야 여러분께서 덩어리가
지지 않게 섞으실 수 있는 거예요.

00:15:18.273 --> 00:15:23.556
스펀지케이크에서 제일 중요한 점, 기계가
거품은 올려주는데 어디서 실패하십니까?

00:15:23.656 --> 00:15:29.920
밀가루 섞을 때 실패하시죠? 제가 꼭
이 알뜰 주걱을 쓰는 이유는 특별한 이유 없어요.

00:15:30.020 --> 00:15:33.369
깔끔한 척하려고,
시험장에서 깔끔한 척하려고.

00:15:33.469 --> 00:15:37.383
그런데 실제로 프로들은
이 주걱을 사용하지 않습니다.

00:15:37.483 --> 00:15:40.818
따라서 제가 오늘은
뭔가 보여드리려고 합니다.

00:15:40.918 --> 00:15:45.432
여러분께 손으로 섞는
방법을 보여드리겠습니다.

00:15:45.532 --> 00:15:50.386
사실은 손으로 섞는 게 현장에서도
그렇고 가장 확실한 방법입니다.

00:15:50.486 --> 00:15:56.628
저 역시도 손으로 섞어서 반죽을 하는 편이죠.
보여드리겠습니다.

00:15:56.728 --> 00:16:01.411
손으로 섞었을 때 단점은 뭐냐하면

손 닦을 시간, 물론 있어요.

00:16:01.511 --> 00:16:04.788
그런데 손 닦으러 왔다갔다
해야 된다는 게 번거롭다는 것뿐인데.

00:16:04.888 --> 00:16:08.408
이렇게 하셔도 무방하고,
또 이렇게 보여드려요.

00:16:08.508 --> 00:16:11.379
이렇게, 보이시죠?
손을 어떻게 합니까?

00:16:11.479 --> 00:16:14.669
손을 펼쳐주면서 이 안에서
반죽이 딱 퍼지죠?

00:16:14.769 --> 00:16:16.136
퍼지는 거 보이시죠?

00:16:16.236 --> 00:16:18.806
그런데 어디를 섞어야 하나면
가루가 어디 있는지 보면서,

00:16:18.906 --> 00:16:22.626
흔들며 섞죠.
이렇게, 이렇게, 이렇게.

00:16:22.726 --> 00:16:24.631
반죽이 따뜻합니다, 아직도.

00:16:24.731 --> 00:16:28.448
여러분 이거 반죽 온도 몇 도여야 돼요?

00:16:28.548 --> 00:16:33.974
반죽 온도 25도? 24도?
플러스 마이너스 1도까지 인정합니다.

00:16:34.074 --> 00:16:37.257
이렇게 섞어서, 어때요?

00:16:37.357 --> 00:16:41.417
섞었더니 이렇게 굉장히 골고루 잘 섞였죠?

00:16:41.517 --> 00:16:48.717
문제는 이 손이 문제라는 거죠.
이렇게 해서 닦아줬을 때 좀 짹짹하겠지만,

00:16:48.817 --> 00:16:53.416
사실은 확실히 안정적으로
섞이는 것을 볼 수 있어요.

00:16:53.516 --> 00:16:59.613
저는 지금 반죽을 볼에서 덜어내서
가루를 이 볼에서 섞었습니다만.

00:16:59.713 --> 00:17:04.619
익숙해지시고 정말 자신이 있으시고,
또 프로들은 여기 옮겨 섞지 않죠.

00:17:04.719 --> 00:17:07.867
여러분은 어디서 섞으시는 게 좋아요?

00:17:07.967 --> 00:17:11.778
자신 있으시면 볼에서 빼지
마시고 볼에서 직접 섞으세요.

00:17:11.878 --> 00:17:14.343
불에서 직접 썬으십시오. 아셨죠?

00:17:14.443 --> 00:17:18.077
그런데 눈으로 보시면서
하시는 게 좋으시면,

00:17:18.177 --> 00:17:25.013
여러분께서 이렇게 그릇으로 옮겨서
하셔도 이 종목은 그렇게 시험 시간에

00:17:25.113 --> 00:17:30.716
구매받지 않으므로 여러분께서
하실 수 있습니다.

00:17:30.816 --> 00:17:34.092
손이 좀 더러운가요?

00:17:34.192 --> 00:17:38.290
이제 비중을 한번 재보고
반죽 온도를 재보도록 하겠습니다.

00:17:38.390 --> 00:17:46.231
반죽 온도, 온도가 준비하시고.

00:17:46.331 --> 00:17:51.925
온도 몇 도 나오나 보여드릴게요.

00:17:52.025 --> 00:17:57.128
안 보이시죠? 저만 볼게요.
24도 나왔습니다.

00:17:57.228 --> 00:18:00.475
꼭 보셔야 되겠어요?

00:18:01.841 --> 00:18:06.386
24도에서 25도 나오면 됩니다.
플러스 마이너스 1도는 인정합니다.

00:18:06.486 --> 00:18:09.065
시험장에서도 4점 만점 받습니다.

00:18:09.165 --> 00:18:12.948
플러스 마이너스 1도 차이는 만점입니다.
꼭 그 온도 아니어도 됩니다.

00:18:13.048 --> 00:18:15.782
비중 재겠습니다.
이게 비중컵입니다.

00:18:15.882 --> 00:18:18.136
비중컵은 시험장마다 다르게 생겼죠?

00:18:18.236 --> 00:18:21.949
저는 지금 12에서 14g 나가는
비중컵을 사용하고 있는데,

00:18:22.049 --> 00:18:24.722
시험 장소마다 비중컵은 다릅니다.

00:18:24.822 --> 00:18:28.786
비중컵에 따라서 비중컵에
들어가는 물의 양도 다르겠죠.

00:18:28.886 --> 00:18:31.991
시험장에서 비중 적어내시는 거
알고 계십니까?

00:18:32.091 --> 00:18:35.166

비중을 적어내실 때는,
여러분 비중 못 적어 내시는 분도 있고

00:18:35.266 --> 00:18:38.431

비중 계산하지 못하시는 분도 계신데,
비중 어떻게 구합니까?

00:18:38.531 --> 00:18:44.065

물 분의 반죽,
그릇을 올려놓고 어떻게 잼니까?

00:18:44.165 --> 00:18:50.509

이 그릇 12g 나갑니다.
이렇게 해서 영점 잡으시고 여기에 물을 가득 붓죠.

00:18:50.609 --> 00:18:57.170

가득 부어봐요. 부었더니 이 그릇에는
지금 물이 얼마큼 들어가냐면요.

00:18:57.270 --> 00:19:01.187

74g 정도 나올 겁니다.

00:19:01.287 --> 00:19:04.316

오늘 엄청 친절하죠, 저?
오랜만에 만났잖아요.

00:19:04.416 --> 00:19:07.237

이따 기운 빠져서 힘 달리면
이렇게 말 못할 수도 있어요.

00:19:07.337 --> 00:19:09.982

가득 채웠더니 74g입니다.

00:19:10.082 --> 00:19:13.640

74g을 떠와서 버렸습니다.

00:19:13.740 --> 00:19:22.258

다시 영점이 맞춰진 상태고 여기에
반죽을 담아서 비중을 잼니다.

00:19:22.358 --> 00:19:27.902

떠서 이렇게 담으시죠.
비중 재는 거 제가 많이 보여드렸는데.

00:19:28.002 --> 00:19:33.107

여러분, 74g에 비중이 0.5 나오려면
반죽물이 얼마 나와야 돼요?

00:19:33.207 --> 00:19:43.909

반, 37 내지 36.
그렇죠? 나오면 되죠?

00:19:44.009 --> 00:19:50.449

조금 더 담아볼게요.

00:19:50.549 --> 00:19:58.297

이게 조금 담고 덜 담고가
굉장히 차이가 많이 나니까.

00:19:58.693 --> 00:20:01.686

저는 거짓말을 안 합니다, 여러분.

00:20:01.786 --> 00:20:05.142

36g 나왔죠.
비중 얼마 나왔을 것 같아요?

00:20:05.242 --> 00:20:07.901

37이면 정확하게 0.5죠.

00:20:08.001 --> 00:20:13.696
이 반죽의 비중은 0.45에서 0.55사이가
완벽한 비중입니다.

00:20:13.796 --> 00:20:18.851
0.45보다는 0.50이
더 모양이 안정적으로 나옵니다.

00:20:18.951 --> 00:20:23.845
기공이 0.45가 좀 더 많기 때문에
모양이 좀 울퉁불퉁할 수가 있고.

00:20:23.945 --> 00:20:27.338
0.45에 가까울수록 모양이
안정적으로 나옵니다.

00:20:27.438 --> 00:20:29.154
비중도 맞았고, 온도도 맞았고.

00:20:29.254 --> 00:20:32.273
여러분은 지금 거의 과정 점수
만점 받고 가고 있는 거예요.

00:20:32.373 --> 00:20:36.826
이제 팬닝을 해보도록 하겠습니다.

00:20:36.926 --> 00:20:42.516
이 비중 재는 거 제가 많이
보여드렸으니까 이제 잊어버리지 마세요.

00:20:42.616 --> 00:20:44.276
영점 잡는 거 잊지 마시고.

00:20:44.376 --> 00:20:49.450
이제 팬닝을 해보도록 하겠습니다.

00:20:49.550 --> 00:20:53.110
3호틀 제가 4개 준비했습니다.

00:20:53.210 --> 00:20:57.480
제가 팬닝하는 거 하나만 보여드리면 되죠?
하나만 보여드리겠습니다.

00:20:57.580 --> 00:21:03.938
팬닝하실 때는 제 성격상 솔직히 말해서
저 이런 거 떠서 팬닝하지 않고요.

00:21:04.038 --> 00:21:09.885
이거 들으실 수 있으면, 들고 붓는 게
시간 절약도 되고 굉장히 좋아요.

00:21:09.985 --> 00:21:16.730
그런데 제가 좀 깔끔한 척하느라고
지난 번에는 이렇게 떠서,

00:21:16.830 --> 00:21:18.509
아예 2개 다 보여드릴까요?

00:21:18.609 --> 00:21:19.493
어떻게 했습니까, 지난 번에?

00:21:19.593 --> 00:21:25.919
이렇게 떠서, 옆에 깔끔하게 긁어서,
질질질 흘리지 말라고 했죠?

00:21:26.019 --> 00:21:29.303

이렇게 해서 어떻게 붓습니까?

00:21:29.403 --> 00:21:34.935
소심하게 밑에서 붓지 말고
위에서 떨어뜨려야 좋습니다.

00:21:35.035 --> 00:21:37.292
이렇게.

00:21:37.392 --> 00:21:43.112
얼마라 그랬어요? 420g을 달라고
했는데 제가 그냥 무작정 달았는데.

00:21:43.212 --> 00:21:48.008
이 무게, 420g 다는 방법.
어떻게 합니까?

00:21:48.108 --> 00:21:53.727
올려놓고, 영점 잡고.
그렇죠?

00:21:53.827 --> 00:21:59.600
420g이죠, 이렇게 붓고.
부어보겠습니다.

00:21:59.700 --> 00:22:03.356
반죽이 굉장히 약간 딱진,
약간 찰진 느낌이 들죠?

00:22:03.456 --> 00:22:05.692
이게 지금 쌀가루의 특징입니다.

00:22:05.792 --> 00:22:09.402
거의 넉넉하게 한 그릇을
부어주니까 434g.

00:22:09.502 --> 00:22:12.683
이런 식으로.

00:22:13.889 --> 00:22:20.628
저울 놓고 맞추시면 충분합니다. 됐죠?

00:22:20.728 --> 00:22:27.350
여러분하고 저울을 같이 보려니까, 420g.
이 정도가 420g이구나.

00:22:27.450 --> 00:22:33.011
여러분, 그거 아세요?
0.50 비중 딱 맞으면 정확하게 나옵니다.

00:22:33.111 --> 00:22:36.989
비중이 무거우면 어떻습니까, 여러분?
양이 덜 나오죠.

00:22:37.089 --> 00:22:42.558
0.6, 0.7 이렇게 나왔다.
개수가 420g 4개가 안 나옵니다.

00:22:42.658 --> 00:22:49.561
그럼 0.3, 0.4에 가까울수록
어떻게 나올 것 같습니까? 반죽이 남죠.

00:22:49.661 --> 00:22:52.941
반죽이 남아도 안 되고,
반죽이 모자라도 안 됩니다.

00:22:53.041 --> 00:22:58.310
남아봐야 그저 한 30g, 40g, 50g 정도

남아아 정확한 비중을 만드신 거예요.

00:22:58.410 --> 00:23:01.789
이렇게 부으시고.

00:23:01.889 --> 00:23:05.257
이걸 또 뭐 붓습니까?
이번에는 제 스타일 보여드려요.

00:23:05.357 --> 00:23:11.294
힘 좋지 않습니까, 저?
그냥 붓습니다, 이렇게.

00:23:11.394 --> 00:23:16.462
그릇 설거지 하는 것도 어려워.
그렇죠?

00:23:17.972 --> 00:23:20.236
4개 팬닝하고 올게요.

00:23:21.613 --> 00:23:27.012
420g 씩 정확하게 4개로
성형을 팬닝을 했습니다.

00:23:27.112 --> 00:23:31.625
이 반죽은 조금 풀어주셔야 표면이 예뻐요.

00:23:31.725 --> 00:23:34.903
공립법이니까 기포가 그렇게
올라오지 않더라도,

00:23:35.003 --> 00:23:37.516
만약 기포가 좀 올라온 게 있으면,
이렇게 한번 탕 쳐서,

00:23:37.616 --> 00:23:41.218
탕 쳐서 들어가시면 되는 거 아시죠,
공립법에서?

00:23:41.318 --> 00:23:45.769
이렇게 해서 지금 4개
오븐에 넣도록 하겠습니다.

00:23:45.869 --> 00:23:50.040
오븐에 넣기 전에 오븐 온도
확인하도록 하겠습니다.

00:23:50.140 --> 00:23:55.703
화면에 잘 나올지 모르겠는데 지금
180도, 150도에 세팅되어 있습니다.

00:23:55.803 --> 00:23:59.228
약간 불이 떨어지는 거 보이시죠?
문을 열었기 때문에 그래요.

00:23:59.328 --> 00:24:00.841
닫으면 바로 올라갈 겁니다.

00:24:00.941 --> 00:24:06.438
아래 불이 약간 높다는 거 신경쓰이시나요?
문 닫으면 바로 맞춰질 겁니다.

00:24:06.538 --> 00:24:11.880
이 쌀가루가 들어간 맵쌀 스펀지케이크는
쌀가루로 인해서 색깔이 잘 안 들어요.

00:24:11.980 --> 00:24:16.566
30분에서 40분 정도 황금 갈색으로

굽도록 하겠습니다.

00:24:16.666 --> 00:24:22.395
오븐에 넣으실 때는 간격을 벌려서
열을 잘 받을 수 있도록

00:24:22.495 --> 00:24:31.251
충분히 안쪽으로 깊숙하게
넣으시도록 하겠습니다.

00:24:31.351 --> 00:24:35.574
보셨죠? 닫겠습니다.
이따 뵈게요.

00:24:35.674 --> 00:24:38.894
지금 시간이 약 40분 정도 흘렀습니다.

00:24:38.994 --> 00:24:43.350
제가 30분 정도 지났을 때
살짝 문을 열어보고,

00:24:43.450 --> 00:24:48.348
안쪽과 바깥쪽의 차이가 나는 것 같아서
자리를 바꿔 놔습니다.

00:24:48.448 --> 00:24:51.390
꼭 그렇게 자리 변동을
해야 되는 거는 아니에요.

00:24:51.490 --> 00:24:54.187
그런데 가끔 보면 색깔도
안 들었는데 출렁거리는 거를

00:24:54.287 --> 00:24:58.003
막 옮기시느라고 꺼뜨리고
이러시는 분들이 있어요.

00:24:58.103 --> 00:25:02.823
더군다나 익지도 않은 거를 꼬치로 찔러보셔서
웁퐁 파이게 만드시는 분도 있고.

00:25:02.923 --> 00:25:08.423
여러분께서 꼭 자리를 바꾸셔야 된다면,
어느 정도 색깔이 들어서 안정적인 때 바꾸시고.

00:25:08.523 --> 00:25:12.877
꼬치를 찔러보실 때도 반드시
어느 정도 익었다,

00:25:12.977 --> 00:25:20.008
거의 95% 익었다 싶을 때 찌어보셔야
된다는 거 잊지 마시고 빼겠습니다.

00:25:20.108 --> 00:25:26.024
색깔 죽이지 않습니까, 여러분?
이것이 황금 갈색이라는 거예요.

00:25:26.124 --> 00:25:28.285
빼겠습니다.

00:25:28.385 --> 00:25:33.223
살짝 한번 치겠습니다.

00:25:39.053 --> 00:25:41.890
죄송합니다, 제가 지금 작업대에서 뵈는데.

00:25:41.990 --> 00:25:46.019
이거 요란스럽게 빼시면 감독님이 오십니다,

무슨 일이 있는 줄 알고.

00:25:46.119 --> 00:25:47.724
그럴 경우에는 어떻게 하시면 돼요?

00:25:47.824 --> 00:25:50.152
바닥에서 한번 툭 쳐 갖고 올라오면 됩니다.

00:25:50.252 --> 00:25:54.839
너무 요란스럽게 하시면 감독님이 오십니다.
무슨 일 있나 해서.

00:25:54.939 --> 00:25:57.702
보십시오.
제가 좋아하는 색깔입니다.

00:25:57.802 --> 00:26:01.610
제가 좀 오래 하다 보니까
흐리멍덩한 걸 좋아하지 않아요.

00:26:01.710 --> 00:26:06.992
아주 예쁜 황금 갈색, 너무너무 멋집니다.
빠도록 하겠습니다.

00:26:07.092 --> 00:26:13.168
이렇게 비중이 가벼운 제품은 3호틀에
얹어서 빼고 이럴 필요 없습니다.

00:26:13.268 --> 00:26:16.389
애매한 거 정해드린다고 말씀드렸죠?
애정녀.

00:26:16.489 --> 00:26:20.247
0.5 안쪽으로 나오는
제품들은 이렇게 반짝 들려요.

00:26:20.347 --> 00:26:24.856
반짝 들리는 대로 그대로
놓으시면 됩니다, 이렇게.

00:26:24.956 --> 00:26:32.359
빼는 것도 너무너무 예쁘지 않습니까?
제 새끼들이 이렇게 예쁘게 나왔네요.

00:26:32.459 --> 00:26:38.546
애들이 수고했어요, 커주느라고.
고맙다고 한번 쓰다듬어 주시고.

00:26:38.646 --> 00:26:42.056
애썼습니다.
저를 위해서 아주 잘 커줬죠.

00:26:42.156 --> 00:26:46.946
여러분, 맵쌀 스펀지케이크가
완성되었습니다.

00:26:47.046 --> 00:26:50.636
점수로 따지자면 이거는 분명히
85점짜리 이상이고요.

00:26:50.736 --> 00:26:54.518
너무너무 판타스틱, 예술이었습니다.

00:26:54.618 --> 00:26:56.281
감사합니다.