

WEBVTT

00:00:11.338 --> 00:00:13.020
안녕하세요?

00:00:13.193 --> 00:00:15.470
시크한 그녀, 감경진입니다.

00:00:15.497 --> 00:00:17.617
지금 만들 제품, 소개해드리겠습니다.

00:00:17.717 --> 00:00:20.829
뭘까요?
초코머핀, 초코 컵케이크.

00:00:20.929 --> 00:00:24.529
우리 아이들이 가장 좋아하는
제품이죠, 초코머핀.

00:00:24.629 --> 00:00:27.701
요구사항 한번 읽어봐 드리겠습니다.

00:00:27.801 --> 00:00:30.464
일단 시험 시간은 1시간 50분입니다.

00:00:30.564 --> 00:00:34.078
1시간 50분 안에 계량 시간
11분 포함되어 있죠?

00:00:34.178 --> 00:00:37.015
1시간 39분 안에 제품을
완성해야 되는데,

00:00:37.115 --> 00:00:41.324
이 제품은 그다지 뭐
시험시간 촉박하지 않습니다.

00:00:41.424 --> 00:00:42.967
별로 어려운 제품이 아니라고 생각해요.

00:00:43.067 --> 00:00:45.706
제가 생각할 때는 난이도 2개도
안 되는 제품인 것 같은데

00:00:45.806 --> 00:00:50.525
그래도 겨울 같은 경우는 분리될 수도 있고,
그래도 크림화가 덜 되면

00:00:50.625 --> 00:00:53.809
제품이 덜 나올 수도 있는
항정이 몇 개는 있습니다만

00:00:53.909 --> 00:00:57.379
비교적 쉬운 종목입니다.
계량 시간 11분이죠?

00:00:57.479 --> 00:00:59.987
11가지인가 봐요, 11가지.

00:01:00.087 --> 00:01:04.010
크림법으로 제조하시오, 우리가
제일 만만하게 크림법이죠?

00:01:04.110 --> 00:01:05.879
여러분 제일 자신 있으신 거죠?

00:01:05.979 --> 00:01:07.646
겨울에는 조심하시는 거.

00:01:07.746 --> 00:01:10.440
그다음에는 반죽 온도 24도입니다.

00:01:10.540 --> 00:01:14.121
반죽 온도쯤이니까
또 하고 싶은 말이 나오네.

00:01:14.221 --> 00:01:18.238
자꾸 자꾸 말 많이 한다고
워라고 하시는데 저 오빠가.

00:01:18.338 --> 00:01:23.001
어쩔 수 없어요. 여러분을 위해서
한 말씀 드리고 가겠습니다.

00:01:23.101 --> 00:01:27.069
여러분, 반죽 온도가 여름에는
찍어보지 않아도 무조건 나옵니다.

00:01:27.169 --> 00:01:31.361
그런데 겨울에는 여러분,
반죽 온도 맞추기가 정말 어려워요.

00:01:31.461 --> 00:01:32.719
여기서 팁을 드릴게요.

00:01:32.819 --> 00:01:36.395
반죽 온도가 제품에 미치는
영향은 굉장히 커요.

00:01:36.495 --> 00:01:44.000
팽창력, 크립성, 조직성, 내성, 내상,
반죽 온도를 높기 위해서 보세요.

00:01:44.100 --> 00:01:46.640
어떤 재료가 반죽 온도를
올릴 수 있습니까?

00:01:46.740 --> 00:01:49.603
반죽 온도를 올리기 위해서
일단 액체 재료입니다.

00:01:49.703 --> 00:01:53.204
물, 그다음에 달걀, 또 하나 있을 수 있어요.
뭘까요?

00:01:53.304 --> 00:01:57.908
버터입니다. 이 버터를 겨울 같은
경우에는 좀 부드럽게 풀어서,

00:01:58.008 --> 00:02:01.127
뜨거운 물에 중탕을 하신다든지
오븐에 살짝 넣었다 빼서

00:02:01.227 --> 00:02:04.650
살짝 중탕해서 부드럽게 풀어서 사용하시고.

00:02:04.750 --> 00:02:09.146
물도 약 24도, 반죽 온도가 24도니까,

00:02:09.246 --> 00:02:13.318
24도 밑쪽으로 온도를 조금 높여
사용하시고 달걀도 마찬가지입니다.

00:02:13.418 --> 00:02:18.670
깨지 않은 상태라면 이 채로 한 30도쯤
되는 물에 담가두셨다가 사용하시면 좋습니다.

00:02:18.770 --> 00:02:24.670
깨선했다 하더라도 뜨거운 물에 살짝
받쳐주신다면, 온도가 올라갈 수 있습니다.

00:02:24.770 --> 00:02:28.885
이렇게 하셔도 되겠고, 반죽 온도를
높이는 방법은 믹싱 도중에

00:02:28.985 --> 00:02:32.471
뜨거운 물을 밑에 받치는 방법들을
여러분이 많이 사용하시죠.

00:02:32.571 --> 00:02:36.795
아주 추운 한 겨울에는 그렇게
하시는 것도 효과가 있습니다.

00:02:36.895 --> 00:02:41.609
단, 여러분이 조심해야 될 점은 너무
지나치게 뜨거운 물을 많이 받친다든지

00:02:41.709 --> 00:02:45.939
이 물 온도를 너무 높게 사용하시면
버터, 이 버터의 특성상

00:02:46.039 --> 00:02:51.715
버터가 물이 되어 버리죠? 완전 액상이
되어버리면 크림성 안 생기는 거 아시죠?

00:02:51.815 --> 00:02:57.107
녹을 정도로 마요네즈처럼 포마드
상태가 될 정도까지만 녹여주셔야지

00:02:57.207 --> 00:03:01.248
지나치게 액체화 시켜버리고
나면 여러분 어떻게 됩니까?

00:03:01.275 --> 00:03:03.162
크림화가 일어나지 않아요.

00:03:03.189 --> 00:03:08.386
반죽양도 적고, 여러분께서 원하시는
팽창력이 일어나지 않습니다.

00:03:08.724 --> 00:03:10.711
주의하십시오.

00:03:10.970 --> 00:03:15.080
그럼 이제 본론으로 들어가기 앞서서
또 설명하고 싶어지는 게 나오네.

00:03:15.180 --> 00:03:17.523
알았어요, 빨리 진행한다고요.

00:03:17.623 --> 00:03:21.271
보십시오, 베이킹 소다와
베이킹 파우더의 차이점?

00:03:21.371 --> 00:03:25.046
하나는 중성, 하나는
강한 알칼리성 재료죠?

00:03:25.146 --> 00:03:29.109
코코아가 들어가는 제품에 베이킹 소다가
많이 들어가는 이유를 아십니까?

00:03:29.209 --> 00:03:34.512
코코아의 향이 베이킹 소다에서 나오는

향을 잔류향을 먹어버리기 때문에

00:03:34.612 --> 00:03:40.204
팽창력과 함께 들어가서 알칼리성으로 반죽을
알칼리와 시키므로 이렇게 됩니까?

00:03:40.304 --> 00:03:45.359
색깔이 좀 더 강하게,
진한 코코아 향을 살려줄 수 있고

00:03:45.459 --> 00:03:52.051
또 알칼리성이 단백질을 분해하여
좀 더 부드러운 제품을 만들 수 있다.

00:03:52.151 --> 00:03:55.837
이런 것까지 아신다면 여러분은 프로입니다.

00:03:57.061 --> 00:03:59.707
이따가 체 칠 때는 뭐워 체 치면 돼요?

00:03:59.807 --> 00:04:02.529
단순하게 생각하세요.
가루들을 체 치면 되죠.

00:04:02.629 --> 00:04:04.652
이렇게, 이렇게, 이렇게,
이렇게, 이렇게.

00:04:04.752 --> 00:04:07.664
하나, 둘, 셋, 넷,
다섯 개 체 치시면 되고.

00:04:07.764 --> 00:04:09.752
설탕은 소금에 넣으시면 되고.

00:04:09.852 --> 00:04:12.566
달걀은 깨서 넣으시든 뜨거운 물에
담가 넣으시든.

00:04:12.666 --> 00:04:16.319
겨울이면 그렇게 하시고.
바로 깨서 사용하도록 하겠습니다.

00:04:16.419 --> 00:04:22.133
재료 소개 끝났고요. 지금부터
반죽을 시작하도록 하겠습니다.

00:04:22.233 --> 00:04:24.675
반죽 시작하겠습니다.

00:04:24.775 --> 00:04:28.420
지금 버터가 안에 들어가 있고요.
제가 부드럽게 풀어 놓았습니다.

00:04:28.520 --> 00:04:30.745
한번 보실까요?

00:04:33.619 --> 00:04:37.645
이게 포마드 상태라고 하는 겁니다.
부드럽게 풀어진 후.

00:04:37.745 --> 00:04:41.224
이렇게 제 책에 쓰여 있죠.
포마드 상태입니다.

00:04:41.324 --> 00:04:45.409
포마드 상태에서 설탕을 반을 넣겠습니다.

00:04:45.509 --> 00:04:48.465
설탕, 소금 섞어진 상태입니다.

00:04:54.650 --> 00:04:59.411
처음 설탕이 들어가고 나서 시간은
한 2분 정도 되면 될 것 같습니다.

00:04:59.511 --> 00:05:05.332
2분 정도 후에 마저 설탕을 넣고,
설탕 다 넣은 상태에서 보여드릴게요.

00:05:22.868 --> 00:05:27.278
지금 설탕이 다 들어간 상태고,
설탕이 들어간 상태에서

00:05:27.378 --> 00:05:29.772
제가 스크래핑을 해보겠습니다.

00:05:29.872 --> 00:05:33.533
여러분 스크래핑은 왜 하는 거죠?

00:05:33.633 --> 00:05:39.708
반죽을 골고루 섞어주기 위해서
가장자리에 튀어있는 설탕을 모아주고

00:05:39.808 --> 00:05:43.421
반죽의 고른 혼합을 위해서
스크래핑을 하는 거죠?

00:05:43.521 --> 00:05:46.537
스크래핑 하고 나서.

00:05:46.637 --> 00:05:50.740
설탕이 들어가서 약간
촉촉한 상태 되었습니다.

00:05:50.840 --> 00:05:54.754
지금 현재 시간까지는 한 4, 5분 정도
걸린 것 같습니다, 버터부터.

00:05:54.854 --> 00:06:00.188
이제 달걀을 넣었는데 달걀은
분리되지 않는 상황을 보가면서,

00:06:00.288 --> 00:06:04.515
상태를 보가면서 1분에서 2분 사이에
하나씩 넣으시면 되겠습니다.

00:06:04.542 --> 00:06:07.773
한번 넣어볼게요.

00:06:18.078 --> 00:06:22.688
이런 식으로 여러분께서도
달걀을 1분에서 2분 사이에

00:06:22.788 --> 00:06:26.376
크림화가 깨지지 않는,
다시 말해 분리되지 않는,

00:06:26.476 --> 00:06:30.939
순두부 상태처럼 되지 않는 상태로
달걀을 천천히 하나씩 넣어서

00:06:31.039 --> 00:06:35.905
설탕이 녹을 수 있도록 완전한
버터 크림을 만들어주시면 되겠습니다.

00:06:36.005 --> 00:06:39.582

설탕 넣으면서 반죽 완성하도록 하겠습니다.

00:06:41.082 --> 00:06:44.573

살수했네요.
제가 설탕이라 그랬죠?

00:06:44.673 --> 00:06:48.673

달걀로 정정합니다, 달걀.

00:06:55.560 --> 00:06:59.979

이런 상태가 되겠습니다.
크림화가 잘 된 상태고,

00:07:00.079 --> 00:07:03.526

이렇게 뽀얀 버터크림이
완성되어 있습니다.

00:07:03.626 --> 00:07:09.260

색깔은 좀 연한 색을 띠고 있습니다.
아직 물은 들어가 있지 않은 상태입니다.

00:07:09.360 --> 00:07:13.811

체 친 가루를 섞겠습니다, 여러분.

00:07:24.415 --> 00:07:28.052

가루 섞을 때.

00:07:29.802 --> 00:07:35.825

얘는 뭐 달걀 거품이 아니기 때문에 이렇게
돌려가면서 섞어주시면 되겠습니다.

00:07:35.925 --> 00:07:39.745

이렇게, 이렇게 자르듯이 섞는다.

00:07:39.845 --> 00:07:42.155

원칙이 그렇지, 원칙이.

00:07:42.255 --> 00:07:49.024

그러나 저는 빨리 섞는 걸 좋아합니다.
빨리, 빨리, 빨리, 빨리.

00:07:49.124 --> 00:07:55.378

빨리 섞어서, 물은 언제 섞을까요?

00:07:55.478 --> 00:08:00.984

물은 밀가루가 거의 섞었을 때 거의 다
섞었을 때 물을 섞어 주시면 되는데,

00:08:01.084 --> 00:08:04.024

만약에 반죽이 좀 원가가
이상이 있는 것 같아,

00:08:04.124 --> 00:08:07.807

반죽이 좀 분리가 됐다거나 반죽이 원가,

00:08:07.907 --> 00:08:09.828

저 물이 들어가서
너무 질어질 것 같다거나

00:08:09.928 --> 00:08:15.960

이럴 경우에는 물양으로 반죽의 되기를
약간 조절하시면 되겠습니다.

00:08:16.060 --> 00:08:20.586

이렇게 해서 밀가루가 이 정도 섞었을 때,

00:08:20.686 --> 00:08:28.335

이 정도 섞었을 때 섞기 어려우시죠?

지금쯤 물을 섞으시면 됩니다.

00:08:28.435 --> 00:08:34.203
물 섞어서 반죽 완성 상태 보여드릴게요.

00:08:34.303 --> 00:08:41.659
네, 밀가루를 잘 섞고 그다음 물까지
섞어서 제가 지금 여기까지 왔습니다.

00:08:41.759 --> 00:08:46.023
초코칩을 내부에 섞어서 반죽을
완성하시오, 그랬는데

00:08:46.123 --> 00:08:51.308
솔직히 이거 다 섞는 거보다 약간 위에 토핑
엷는 게 훨씬 더 예쁜 거 아시죠, 여러분?

00:08:51.408 --> 00:08:58.442
그래서 물론 내부에도 섞고, 제가 위에
장식물로도 좀 엷을 거 살짝 빼겠습니다.

00:08:58.542 --> 00:09:02.424
이렇게 한다고 해도 여러분,
감정되지 않습니다.

00:09:02.524 --> 00:09:05.418
오히려 더 먹음직스러울 수
있기 때문에 다 안 넣고,

00:09:05.518 --> 00:09:08.220
남겨 두셔서 토핑으로 엷겠습니다, 저는.

00:09:08.320 --> 00:09:13.080
이렇게 해서 초코칩을 넣어서
맨 마지막에 완성하시면 되고.

00:09:13.180 --> 00:09:16.543
초코칩 섞는 거야 반죽
완성 후에 하시면 되니까.

00:09:16.643 --> 00:09:21.186
이렇게, 이렇게 골고루,
골고루 그릇 돌려가면서.

00:09:21.286 --> 00:09:24.291
그릇 돌려가면서 여러분, 이런 거
하실 때 소심하게 하시면 안 돼요.

00:09:24.391 --> 00:09:28.272
과감하게 있는 품, 똥품
다 잡으시고 이런 거 섞어주셔야

00:09:28.372 --> 00:09:32.706
감독님이 멀리서 보실 때 '좀 해봤군'

00:09:34.772 --> 00:09:39.667
온도 한번 재보겠습니다.
몇 도 나와야 됩니까?

00:09:39.767 --> 00:09:43.363
네, 24도 나와야 되죠? 24도.

00:09:43.390 --> 00:09:46.130
보겠습니다.

00:09:46.303 --> 00:09:53.788
24도가 나와야 될 텐데.
여러분 저 믿으시고 빼겠습니다.

00:09:53.888 --> 00:10:00.463
올라갔습니다. 플러스, 마이너스 1도까지는
여러분께서 인정받는다는 거 알고 계시죠?

00:10:00.563 --> 00:10:02.109
만점 4점입니다.

00:10:02.209 --> 00:10:05.411
플러스, 마이너스 1도까지.
그럼 플러스, 마이너스 2도까지는?

00:10:05.511 --> 00:10:07.190
2점 깎입니다, 여러분.

00:10:07.217 --> 00:10:11.380
그러면 플러스, 마이너스 3점은?
0점 되겠습니다, 여러분.

00:10:11.553 --> 00:10:16.884
그러나 반죽 온도 4점 감점 먹었다고,
반죽 온도 안 맞았다고

00:10:16.984 --> 00:10:19.512
절대 떨어지는 거 아닙니다, 여러분.

00:10:19.612 --> 00:10:24.401
그 이후에 계속 여러분께서 최선을
다 하시고 마지막까지 포기하지 않으셔야

00:10:24.501 --> 00:10:26.060
여러분께서 합격하실 수 있습니다.

00:10:26.160 --> 00:10:29.118
반죽 온도 안 맞아도 여러분,
너무 실망하지 마세요.

00:10:29.218 --> 00:10:31.117
제가 이런 거를 준비했습니다.

00:10:31.217 --> 00:10:37.579
비닐짤주로 짜셔도 되고 그다음에 이렇게
폴리짤주를 준비도 해 봤습니다.

00:10:37.679 --> 00:10:43.503
어떤 게 더 좋냐고 물어보시는데
이런 거를 쓰시는 게 안 미끄러워요.

00:10:43.603 --> 00:10:47.722
그런데 사실 이걸 쓰셔도 편리하죠.

00:10:47.822 --> 00:10:53.254
물론 시험 장소에서 이런 거를 줄 수도 있고,
이런 거를 줄 수도 있습니다만

00:10:53.354 --> 00:10:56.530
본인 꺼 하나쯤 가지고
들어가셔도 좋을 것 같습니다.

00:10:56.630 --> 00:10:59.410
이 센스, 이 센스 보이십니까?

00:10:59.510 --> 00:11:04.705
밑을 잘라 냈고 혹시라도 빠질까 봐,
웍니까? 이거.

00:11:04.805 --> 00:11:09.444
집게, 집게를 넣어서 딱 집어서

이렇게 넣어주는 센스.

00:11:09.544 --> 00:11:11.954
사실은 이거는 제 머리에서
나온 게 아닙니다, 여러분.

00:11:12.054 --> 00:11:17.455
이것도 제가 시험장에서 많이,
저도 감독하는 거 아시죠?

00:11:17.555 --> 00:11:20.842
하다 보니까 배워갖고 오는 건데,
센스 있더라고요.

00:11:20.942 --> 00:11:24.920
어떤 분은 또 우유팩을 들고 들어와.
좀 보기 안 좋아, 안 좋아.

00:11:25.020 --> 00:11:29.430
여러분, 품이 중요하기 때문에
품도 그릇도 예뻐야 된다는 거.

00:11:29.530 --> 00:11:33.800
아니면 우리는 뭘니까?
아무것도 준비되어 있는 게 없어.

00:11:33.900 --> 00:11:36.368
프로 아십니까? 찰주머니 쓰는 법.

00:11:36.468 --> 00:11:42.480
이렇게 20인치예요, 20인치.
18인치 정도도 괜찮은데,

00:11:42.580 --> 00:11:47.952
한번에 많이 담아야 되기 때문에 이렇게
큰 거 찰주머니를 준비하시면 좋고,

00:11:48.052 --> 00:11:51.010
18인치도 괜찮습니다.
이거로 담을 때는,

00:11:51.110 --> 00:11:54.829
이렇게 해서 어떻게 됩니까?
이렇게 손을 넓게 벌려 잡으시고,

00:11:54.929 --> 00:11:57.654
이렇게 바닥을 긁어줘야지, 이렇게.

00:11:57.754 --> 00:12:01.015
이렇게 담으시면 되지, 이렇게
담으시고 이걸 걷어줘야지.

00:12:01.115 --> 00:12:06.063
욕심부려서 이걸 끝까지 담으시면 이 위예를
어떻게 잡나, 어떻게 잡아 위예를?

00:12:06.163 --> 00:12:09.675
그러니까 이 부분을 남겨 두시고
잡으셔야 된다는 거죠.

00:12:09.775 --> 00:12:12.654
이렇게 내리셔서 짜시면 되겠죠.

00:12:12.754 --> 00:12:14.958
아니면 이렇게 하셔도 돼요.

00:12:15.058 --> 00:12:17.699
준비되어 있는 거 있으니까

한번 제가 담아보도록 하겠습니다.

00:12:17.799 --> 00:12:22.258
이 부분은 잡는 부분이니까
제가 넣지 말라고 그랬죠?

00:12:22.358 --> 00:12:31.733
이렇게 아이고, 이런 실수를.
꼭 뭐 같네, 어머 죄송해요.

00:12:31.833 --> 00:12:35.833
이 주걱이 너무 커서 그래요, 커서.

00:12:35.933 --> 00:12:38.545
욕심은 많고.

00:12:38.645 --> 00:12:44.262
이렇게 해서 이렇게, 이렇게.

00:12:44.362 --> 00:12:47.340
한방에 다 담으려고 그러다 제가 이렇게.

00:12:47.440 --> 00:12:51.156
어떻습니까?
여러분, 편리하지 않습니까?

00:12:51.256 --> 00:12:54.413
이거 어떤 학생한테 배워갖고 온 건데,

00:12:54.513 --> 00:13:00.051
그렇지 않아도 준비물이 많잖아요?
여러분 너무 그렇게 찾지 마시고.

00:13:00.151 --> 00:13:01.752
에이, 넣다 보니 또 다 넣고 있네?

00:13:01.852 --> 00:13:07.077
어쨌든 이렇게 넣으셔서 걸습니다,
이렇게.

00:13:07.177 --> 00:13:12.647
이거 굉장히 신경 쓰이는데?
제가 또 한 깔끔하는 거 여러분 아시죠?

00:13:12.672 --> 00:13:16.830
어쨌든 치우고 가겠습니다.

00:13:16.930 --> 00:13:21.896
이 문제가 나왔으니 말씀을 드리는데,
여러분, 작업을 하시는 동안

00:13:21.996 --> 00:13:28.300
시험 보시는 동안 치워가면서,
시험 보시는 동안 좀 치워가면서 작업하세요.

00:13:28.400 --> 00:13:31.911
그것도 위생 점수 있습니다.
5점이나.

00:13:32.011 --> 00:13:36.491
그래야지 혼란스럽지 않고 깔끔해 보이고,
뭐라 그럴까요?

00:13:36.591 --> 00:13:38.749
세련돼 보여요.

00:13:38.849 --> 00:13:43.238
어찌 됐든 당황하지 마시고 치워가면서.

00:13:43.338 --> 00:13:45.877
어떻습니까? 말끔해졌죠?

00:13:45.977 --> 00:13:51.219
진짜 보면 볼수록 뭐 같긴 하네.

00:13:51.319 --> 00:13:54.629
어느 하나 빠지지 않는
이 센스, 이 센스.

00:13:54.729 --> 00:13:57.749
보겠습니다.

00:14:00.765 --> 00:14:05.347
여러분께서 분리시키지 않고 다시
말해서 순두부 상태가 아닌 상태에서

00:14:05.447 --> 00:14:10.615
완벽한 버터 크림을 만들었고,
반죽의 농도, 반죽의 되기,

00:14:10.715 --> 00:14:14.664
정확했다면 24개가 땡땡하게 나올 겁니다.

00:14:14.764 --> 00:14:18.487
뭔가 잘못됐다면 반죽이 너무
질거나, 반죽이 너무 되거나

00:14:18.587 --> 00:14:22.935
이런 경우는 계량을 잘못했거나
크림화를 덜 시켰거나,

00:14:23.035 --> 00:14:27.643
이런 경우라면 반죽양이 적게 나와서
24개가 나오지 않습니다.

00:14:27.743 --> 00:14:33.110
반죽양과 크림성과의 관계가
밀접한 관계가 있어요.

00:14:33.210 --> 00:14:38.221
반죽 온도도 관계가 있어요.
반죽 온도와 크림 상태 굉장히 주의하시고,

00:14:38.321 --> 00:14:40.553
짜보도록 하겠습니다.

00:14:40.653 --> 00:14:44.283
짤 때는 위єю로 나오고,
아래로 나오고 이러면 안 돼.

00:14:44.383 --> 00:14:45.564
위, 아래로 다 나오면.

00:14:45.664 --> 00:14:49.337
위єю를 완전히 틀어잡으시고,
바닥을 주둥이를 박아.

00:14:49.437 --> 00:14:52.801
밑에 박고, 어떻게?
힘을 줘.

00:14:54.440 --> 00:14:57.460
보이셨습니까?
카메라에 잘 잡히나요?

00:14:57.560 --> 00:15:03.120

밑에서부터 채워 올라와야지,
위에서 이렇게 짹짹 짜주면

00:15:03.220 --> 00:15:06.483
도대체 얼마큼 팬닝이 됐는지
알 수가 없어요.

00:15:06.583 --> 00:15:09.570
구워 봤을 때
크고, 작고, 크고, 작고 하면

00:15:09.670 --> 00:15:12.264
큰 건 안 익고, 작은 건
타고 그렇지 않습니까?

00:15:12.364 --> 00:15:16.083
따라서 밑에서부터 차올리는 겁니다.
이렇게.

00:15:16.183 --> 00:15:19.075
두 손을 동시에 힘을 주고 있어요.

00:15:19.175 --> 00:15:20.750
다시 한 번 짜 볼게요.

00:15:20.850 --> 00:15:25.076
밑에 주둥이를 박고,
밑에서부터 채워 올라옵니다.

00:15:25.176 --> 00:15:27.295
그것도 한방에.

00:15:27.395 --> 00:15:29.055
힘 빼고 띠고.

00:15:29.155 --> 00:15:31.343
다시 한 번.

00:15:31.443 --> 00:15:33.183
힘 빼고 띠고.

00:15:33.283 --> 00:15:37.254
한방에 힘 주셔서 정확하게 짜십니다.

00:15:37.354 --> 00:15:43.212
그런데 짜다가 보니까 나중 거가 작어,
처음에 너무 많이 짤 것 같아.

00:15:43.312 --> 00:15:45.028
여러분, 그렇게 짜시면 안 돼요.

00:15:45.128 --> 00:15:49.032
연습을 정확하게 하시는 것도
중요하지만 애초에 그럴 것 같다면

00:15:49.132 --> 00:15:53.144
조금 덜 담으시고 작은 거를
채우시는 방법도 있어요.

00:15:53.244 --> 00:15:57.237
이 반죽은 오븐에 들어가서
퍼져서 모양을 잡기 때문에

00:15:57.337 --> 00:16:02.361
추가로 조금씩 더 짜셔도 괜찮습니다.
아셨죠?

00:16:02.461 --> 00:16:05.196

24개 다 짜고 올게요.

00:16:05.296 --> 00:16:11.783
제가 아주 정확한 양을,
정확하게 24개를 잘 담았습니다.

00:16:11.810 --> 00:16:13.299
예쁘게.

00:16:13.326 --> 00:16:17.983
이거를 오븐에 넣으시면 되는데 제가
아까 남겨 놓은 초코칩 있었죠?

00:16:18.229 --> 00:16:21.160
이거를 꼭 다 넣어도 좋은데,
전 올리겠습니다.

00:16:21.260 --> 00:16:24.780
이거를 얹을 때 이렇게,
이렇게 뿌리시면 돼요.

00:16:24.880 --> 00:16:28.583
뿌리시면서, 사실은 이거
왜 얹는 줄 아세요?

00:16:28.683 --> 00:16:32.405
이렇게 많이 있으면 초코칩이 들어갔는지
뭐가 들어갔는지 모르잖아요.

00:16:32.505 --> 00:16:39.600
"나 들어갔어요, 나 초코머핀이에요"라는 것을
보여드리는 거죠.

00:16:39.700 --> 00:16:42.495
우리나라 사람들은 눈에 보여야 믿습니다.

00:16:42.595 --> 00:16:46.134
눈에 보여야 믿는다는 거,
그러니까 여기 이렇게 얹어서.

00:16:46.234 --> 00:16:51.270
이 초코칩이 코팅됐기 때문에
안 녹는 거 아시죠?

00:16:51.370 --> 00:16:54.885
이렇게 해서 들어갔다는 것을
반드시 보여드리고,

00:16:54.985 --> 00:17:00.279
또 우리 감독님도 위에 얹은 것을 아주
귀엽고 양증맞고 사랑스럽게 봐주실 거예요.

00:17:00.379 --> 00:17:05.319
그러니까 여러분께서 조금 얹어서 예쁘게
만들어보시는 거 잊지 마세요.

00:17:05.419 --> 00:17:07.171
오븐 보십시오, 여러분.

00:17:07.271 --> 00:17:12.059
위에 불 180도,
아래불 160도에 들어가겠습니다.

00:17:12.159 --> 00:17:15.456
시간상으로는 30분 정도
구우시면 충분하더라고요.

00:17:15.483 --> 00:17:18.874

널겠습니다.

00:17:26.321 --> 00:17:33.647
지금 30분에서 약간 살짝 지났어요.
한번 보겠습니다.

00:17:33.674 --> 00:17:38.525
와, 정말 멋집니다.
이거 내가 한 거 맞아, 이거?

00:17:38.698 --> 00:17:42.467
나 진짜 잘 하는 것 같아.
여러분, 그렇게 생각하시죠? 보실래요?

00:17:42.494 --> 00:17:45.102
짜잔.

00:17:46.609 --> 00:17:50.798
진짜 풍만한 게 너무 멋집니다.
빼겠습니다.

00:17:50.825 --> 00:17:54.242
조심하세요, 뜨겁습니다.

00:17:58.883 --> 00:18:03.386
어쩐 이렇게 소복소복하니
애기 엉덩이처럼 포동포동하니

00:18:03.486 --> 00:18:07.397
아주 뽕뽕합니다.
저는 제 몸매가 그래서 그런지는 모르겠는데,

00:18:07.497 --> 00:18:10.927
진짜 풍만한 거 좋아합니다.
너무 멋져요.

00:18:11.027 --> 00:18:16.281
빼보겠습니다, 너무 맛있겠다.
그렇죠? 어쩐 좋아.

00:18:16.381 --> 00:18:18.049
아이고, 뜨거워.

00:18:18.149 --> 00:18:22.329
여러분, 예쁘게 24개 팬닝해서 올게요.

00:18:24.706 --> 00:18:28.372
24개 완벽하게 만들어봤습니다.

00:18:28.399 --> 00:18:33.092
정말 너무 행복하네요.
이 초콜릿을 보며 정말 행복합니다.

00:18:33.554 --> 00:18:35.079
너무 너무 수고 많으셨고요.

00:18:35.106 --> 00:18:37.169
저와 함께한 시간 재밌으셨죠?

00:18:37.816 --> 00:18:41.082
맛있게 드세요.