

WEBVTT

00:00:08.777 --> 00:00:09.725
안녕하세요?

00:00:09.825 --> 00:00:13.285
브라우니입니다.
여러분, 브라우니 얼마나 좋아하십니까?

00:00:13.385 --> 00:00:17.074
리얼브라우니 진짜 좋아하죠?
제가 유난히 초콜릿을 좋아해서 그런가요?

00:00:17.174 --> 00:00:21.647
브라우니는 정말 다크초콜릿을
뭐를 쓰느냐가 제일 중요해요.

00:00:21.747 --> 00:00:28.285
브라우니야말로 정말 행복하게 해주는
우리의 하이라이트가 아닌가 싶습니다.

00:00:28.385 --> 00:00:31.700
만드는 법도 의외로 되게
쉽고 조리법도 다양하고,

00:00:31.800 --> 00:00:34.233
다양한 재료를 사용해서 응용도
가능합니다, 사실은.

00:00:34.333 --> 00:00:38.963
우리 브라우니, 이 종목을 제가
시험에서 감독을 여러 번 해봤습니다만

00:00:39.063 --> 00:00:45.614
의외로 이게 안 돼요, 여러분께서
뭐를 좀 어려워하시는가.

00:00:45.714 --> 00:00:47.663
여러분이 하시는 방법과 제가
하는 걸 한번 비교해보세요.

00:00:47.763 --> 00:00:51.883
저는 뭐든지 쉽게 하죠.
왜요? 잘 하잖아, 잘 하니까.

00:00:51.983 --> 00:00:56.135
좀 재수 없지만, 어떻게 할 거야.
잘 하는데, 그랄죠?

00:00:56.235 --> 00:01:02.275
보시죠, 시험 시간 1시간 50분
자리인데 그다지 촉박하지 않습니다.

00:01:02.375 --> 00:01:03.626
1시간 50분.

00:01:03.726 --> 00:01:07.729
각 재료를 계량하시오.
9분입니다, 9가지가 나와 있네요.

00:01:07.829 --> 00:01:10.208
수작업으로 하시오,
이렇게 되어있고요.

00:01:10.308 --> 00:01:16.816
3번에 보십시오. 버터와 초콜릿을 함께 녹여서
넣는 1단계는 변형 반죽법으로 하시오.

00:01:16.916 --> 00:01:19.824
이 조항이 이번에 들어간 거예요,
이 조항이.

00:01:19.924 --> 00:01:21.816
이 조항으로 하시라는 뜻입니다.

00:01:21.916 --> 00:01:25.264
반죽 온도를 27도로 하시오.
전량 사용하시오.

00:01:25.364 --> 00:01:27.339
3호 원형 팬 2개로 하시오.

00:01:27.439 --> 00:01:33.181
호두의 반은 안에 넣고 윗면에
널으시오, 호두는 구워서 사용하세요.

00:01:33.281 --> 00:01:34.443
이렇게 되어있어요.

00:01:34.543 --> 00:01:38.832
호두를 구워서 사용하세요,
이랬더니 호두를 죄다 태워 놓고.

00:01:38.932 --> 00:01:45.139
어떻게 하겠다는 거예요?
여러분, 호두를 굽는 방법은 여러 방법이 있는데,

00:01:45.239 --> 00:01:50.254
일단 빨리 하실 경우에는 우리 굽는
오븐에서 오븐에 예열해 놓고 나서

00:01:50.354 --> 00:01:54.188
철판에 호두를 쏟아서
살짝 눌었다 빼는 정도.

00:01:54.288 --> 00:01:57.327
원래는 오븐에서 10분 정도
뒤야 되지만 양이 적으니까

00:01:57.427 --> 00:02:00.514
한 3, 4분 정도만 지켜보고
있다가 다른 거 하지 말고,

00:02:00.614 --> 00:02:04.810
살짝 구워내는 센스, 눌었다 빼기만
해도 표시 안 나기 때문에

00:02:04.910 --> 00:02:07.274
전 처리를 했구나를 알 수 있어요.

00:02:07.374 --> 00:02:11.329
이거를 다른 데서는 제가 생략하라고
하는데 여기서는 요구사항에 있잖아요.

00:02:11.429 --> 00:02:13.714
호두는 구워서 사용하세요.

00:02:13.814 --> 00:02:17.704
시간상으로 이 종목 촉박하지
않으니까, 구워서 사용하십시오.

00:02:17.804 --> 00:02:19.492
살짝만 태우지 말고.

00:02:19.592 --> 00:02:23.128
우리 브라우니 만들기 전에 재료 한번 보시죠.

00:02:23.228 --> 00:02:25.988
나의 사랑 초콜릿이 보입니다.

00:02:26.088 --> 00:02:30.938
저는 정말 초콜릿을 사랑합니다.
왜냐하면 애가 배도 부르지 않으면서

00:02:31.038 --> 00:02:34.580
칼로리는 높으면서 포만감을
주는 재료인 것 같아요.

00:02:34.680 --> 00:02:37.380
그래서 저는 참 초콜릿을 사랑합니다.

00:02:37.480 --> 00:02:42.544
초콜릿이 보입니다.
여러분은 이제 초콜릿을 주실 때,

00:02:42.644 --> 00:02:46.699
제가 감독했을 경우는 코인초콜릿이
나오는 경우가 있었어요.

00:02:46.799 --> 00:02:51.216
아니면 바 형태가 있었는데, 코인으로 나오는
경우에는 이렇게 다질 필요가 없어요.

00:02:51.316 --> 00:02:54.205
코인 상태가 아닌 경우에는
다지시면 되는데,

00:02:54.305 --> 00:02:57.332
그렇게 딱딱한 게 나오지
않을 것 같습니다.

00:02:57.432 --> 00:03:00.341
코인 형태가 많이 나온다는 거 참고하시고요.

00:03:00.441 --> 00:03:05.716
재료는 여기 지금 중력분이 보이죠?
중력분으로 하고 있고요.

00:03:05.816 --> 00:03:10.122
그다음에 버터가 있고요.
달걀은 9개 정도 제가 갖다 봤습니다.

00:03:10.222 --> 00:03:13.126
아니, 7개.
7개 정도 갖다 봤네요.

00:03:13.226 --> 00:03:17.846
360이니까 $6 \times 6 = 36$, $6 \times 7 = 42$.
껍질 포함해서 7개 정도 갖다봤죠?

00:03:17.946 --> 00:03:19.440
그다음에 설탕이 보입니다.

00:03:19.540 --> 00:03:21.268
이거 코코아 분말이죠? 코코아.

00:03:21.368 --> 00:03:22.795
그다음에 이거는 호두입니다.

00:03:22.895 --> 00:03:25.954
애는 뭘니까?
애는 바닐라 향입니다.

00:03:26.054 --> 00:03:28.698

그다음에 애는 뭘니까? 소금입니다.

00:03:28.798 --> 00:03:33.693
애를 넣어서 버터와 초콜릿을 함께 녹인
1단계 변형법으로 만들어보겠습니다.

00:03:33.793 --> 00:03:39.476
초콜릿은 그대로 사용할 거고,
달걀 깨고, 밀가루와 코코아를 체 쳐서

00:03:39.576 --> 00:03:44.468
그때 올게요, 어디 가지 말고.
그 자리에, 아셨죠?

00:03:44.568 --> 00:03:46.677
브라우니 한번 해보겠습니다.

00:03:46.777 --> 00:03:49.960
초콜릿과 지금 버터는 섞어 놔습니다.

00:03:50.060 --> 00:03:52.221
호두는 살짝 구워놔습니다.

00:03:52.321 --> 00:03:54.498
달걀은 알끈을 풀어놔고,

00:03:54.598 --> 00:03:58.269
코코아 파우더와 밀가루와
바닐라 향은 체 쳐 놔어요.

00:03:58.369 --> 00:04:01.782
소금과 설탕은 어떻게 할까요?
같이 섞으면 되죠?

00:04:01.882 --> 00:04:05.403
섞었습니다, 애를 섞었고.

00:04:05.503 --> 00:04:09.334
그다음에 제가 미리 중탕물을
끓이고 있습니다, 이렇게.

00:04:09.434 --> 00:04:14.019
여러분 제가 하는 순서 잘 보시면
굉장히 스피디하게 할 수 있어요.

00:04:14.119 --> 00:04:20.941
설탕 넣기 전에 달걀에 알끈을 풀고,
설탕을 한꺼번에 넣겠습니다.

00:04:21.041 --> 00:04:24.239
한꺼번에 넣으시고요.

00:04:24.339 --> 00:04:29.117
애를 슬쩍 섞습니다.

00:04:29.144 --> 00:04:32.071
섞어서.

00:04:32.928 --> 00:04:37.307
제가 지금 뭐 하려고
하는 것 같으세요, 여러분?

00:04:38.895 --> 00:04:44.216
애를 지금 녹이려고 하는 것 같죠?
약간의 거품을 내야 뭉칩니다.

00:04:44.333 --> 00:04:46.867
이럴 때 이게 지금 안 녹거든요?

00:04:46.950 --> 00:04:50.359
그런데 녹이는 것도 녹이는 거지만
약간의 거품을 내는데,

00:04:50.459 --> 00:04:52.708
이게 설탕이 녹아주면 거품이 잘 나요.

00:04:52.808 --> 00:04:56.862
이거를 먼저 중탕하겠습니다,
이렇게.

00:04:56.962 --> 00:05:01.658
놓고 살짝 중탕을 하시면,
이게 무슨 법이죠?

00:05:01.758 --> 00:05:05.997
공립법 중에? 더운 공립법이죠?
이렇게 하면 뭐가 좋다고 그랬어요?

00:05:06.097 --> 00:05:09.076
색깔도 예쁘고, 거품도 잘 나고.

00:05:09.176 --> 00:05:12.947
이때 이 온도가 몇 도면 좋겠다 그랬어요?
시험 문제에 잘 나오죠.

00:05:13.047 --> 00:05:19.327
43도라고 나와 있죠? 이렇게 해서
설탕을 먼저 여기서 녹이십니다.

00:05:19.427 --> 00:05:22.834
설탕이 녹았나 안 녹았나를
어떻게 확인한다 그랬어요?

00:05:22.934 --> 00:05:26.113
느낌으로 알죠?
약간 멀개지기도 하고.

00:05:26.213 --> 00:05:31.854
그다음에 정 모르겠으면 한번
이렇게 짚어보는 거죠.

00:05:36.636 --> 00:05:39.533
남들은 짚어볼 때도 이렇게
살살 짚어보는데,

00:05:39.633 --> 00:05:42.836
나는 왜 짚어보는 것도 이렇게 하나 몰라.

00:05:42.936 --> 00:05:46.189
타고난 남성 호르몬이 흐르는 것 같아요.

00:05:46.289 --> 00:05:47.995
내렸습니다.

00:05:48.095 --> 00:05:52.094
설탕은 100% 녹았어요.

00:05:52.194 --> 00:05:56.356
이 상태에서 먼저 이제
초콜릿에 중탕 올라갑니다.

00:05:56.456 --> 00:05:59.000
이렇게 올라가시면 되고요.
그 사이에 우리는 뭐 할까요?

00:05:59.100 --> 00:06:00.928

애를 굳이 건드릴 필요 뭐 있습니까?

00:06:01.028 --> 00:06:04.770
그 사이에 애를 좀 거품을 냅니다.

00:06:06.524 --> 00:06:10.558
거품을 조금 내시겠습니다.

00:06:10.658 --> 00:06:14.176
어차피 여러분이 이것을 낼 수 있는
힘의 한계가 있기 때문에

00:06:14.276 --> 00:06:21.588
애가 중탕되는 사이에 설탕은 녹았겠다,
약간 뽕알게 올려주시면 되겠습니다.

00:06:25.411 --> 00:06:30.269
여기서 거품을 약간 올리시라는 거,
제가 말씀드립니다.

00:06:32.087 --> 00:06:35.959
어느 정도 올리느냐가 물어보시는데요.
약간 색깔이 변하죠?

00:06:36.059 --> 00:06:39.801
이 노란색이 약간 연해지면서 약간.

00:06:39.901 --> 00:06:43.215
거품을 얼마큼 올리라,
100% 올리라 이럴 필요 없어요.

00:06:43.315 --> 00:06:46.367
그렇게까지 하실 필요 없어요.
어느 정도 거품을 올리시면 되고.

00:06:46.467 --> 00:06:50.392
이 정도로 저으시다가 애가
중탕되는 거를 보시면 되는데,

00:06:50.492 --> 00:06:53.735
애는 저는 다 했습니다.
이 정도면 된 것 같습니다.

00:06:53.835 --> 00:06:57.481
더 이상 뭐.
아주 잘 했는데.

00:06:57.581 --> 00:07:01.265
애 한번 보겠습니다.
애가 얼마나 중탕이 잘 되고 있을까요?

00:07:01.365 --> 00:07:06.255
이때는 나무 주걱을 쓰시는 게 좋아요.
나무 주걱을 쓰시는데,

00:07:06.355 --> 00:07:11.229
왜냐하면 이렇게 중탕할 때
플라스틱 알뜰 주걱을 쓰시면,

00:07:11.329 --> 00:07:14.475
안 좋은 물질이 반죽 안으로
들어갈 수 있잖아요?

00:07:14.575 --> 00:07:16.692
사실은 원칙적으로 나무 주걱을
써야 되는데,

00:07:16.792 --> 00:07:19.309

제가 언제인가 말씀 드렸듯이
이게 설거지가 장난이 아니에요.

00:07:19.409 --> 00:07:21.443
나 설거지 하는 거 너무 싫어해.

00:07:21.543 --> 00:07:24.382
그래도 원칙은 원칙이니까
나무 주걱으로 하십니다.

00:07:24.482 --> 00:07:28.971
이거 역시 뜨거운 거 만지지 못하시면
장갑 끼고 만지시면 돼요, 장갑.

00:07:29.071 --> 00:07:31.356
참고로 나는 뜨거운 거 잘 몰라.

00:07:31.456 --> 00:07:35.123
여자가 "아, 뜨거워.
아, 뜨거워" 막 이래야 되는데.

00:07:35.223 --> 00:07:39.978
철판도 그냥 맨손으로 돌려.
철판도 그냥, 왜 그러냐 몰라.

00:07:42.841 --> 00:07:45.410
약한 척을 해야 되는데.

00:07:46.397 --> 00:07:52.633
중탕하고 있고, 버터도 녹고 돌 다
한 30도쯤이면 녹기 시작하기 때문에

00:07:52.661 --> 00:07:54.389
그런데 여기서 주의해야 될 점이 있어요.

00:07:54.488 --> 00:07:57.896
여기서 100% 녹이지
말라는 게 포인트입니다.

00:07:58.104 --> 00:08:00.890
이 제품의 반죽 온도 몇 도예요?
27도죠?

00:08:01.112 --> 00:08:04.743
27도 자리인데 여기서 100%
녹았으면 몇 도 나올 거 같아요?

00:08:04.843 --> 00:08:07.871
한 5, 60도 나와요.
언제 반죽 온도 맞춰서 들어갈 거야.

00:08:07.971 --> 00:08:12.016
덩어리가 더글더글 있어야
이제 내립니다, 이렇게.

00:08:12.802 --> 00:08:15.421
치워주십시오.

00:08:16.495 --> 00:08:21.383
보시면 보이실지 모르겠는데 이렇게
덩어리가 있습니다, 덩어리가.

00:08:21.483 --> 00:08:25.888
덩어리가 있는데 있는 상태에서
이 잔열로 녹여주시면

00:08:25.988 --> 00:08:29.888
잔열로 잡아주시면 이게 녹아요, 이렇게.

00:08:32.105 --> 00:08:35.324
이래야 반죽 온도를 우리가
쉽게 맞출 수 있습니다.

00:08:35.424 --> 00:08:37.560
덩어리가 또 너무 많으면 안 되지.

00:08:37.660 --> 00:08:40.463
내가 또 그랬더니 덩어리가
완전 더글더글 있는데,

00:08:40.563 --> 00:08:43.669
아, 뜨거워.
이게 뜨거워 졌네.

00:08:43.769 --> 00:08:47.778
자존심이 있지, 안 낀다
그랬는데 끼면 안 되지.

00:08:47.878 --> 00:08:51.207
한번 뺐으면 끝이야, 나는.

00:08:51.307 --> 00:08:56.023
잔열로 녹는 거 보이시죠?
이렇게 잔열로 녹이시는 겁니다.

00:08:56.123 --> 00:09:00.391
초콜릿을 중탕할 때나 버터를 중탕할 때나
물론 온도가 중요하긴 한데

00:09:00.491 --> 00:09:02.024
특히 초콜릿 같은 거.
봐요.

00:09:02.051 --> 00:09:05.840
덩어리가 언제 있었나 싶게 이렇게
잔열로 녹는 거 보이시죠?

00:09:06.949 --> 00:09:11.509
이렇게, 이렇게.
좋습니다.

00:09:11.609 --> 00:09:13.260
좋아요, 이렇게.

00:09:13.287 --> 00:09:18.575
이쯤에서 주걱으로,
물론 끝까지 이거로 해도 되는데

00:09:18.820 --> 00:09:21.691
깔끔하게 팬닝할 때
이 주걱이 좀 불편하더라고요.

00:09:21.996 --> 00:09:24.470
그래서 저는 이렇게 가겠습니다.

00:09:24.570 --> 00:09:29.618
이쯤에서 이제 반죽을 완성할 건데.

00:09:30.565 --> 00:09:35.298
중탕이 됐어요.
중탕이 됐으면서 지금 이 온도가,

00:09:35.398 --> 00:09:41.612
한 32도 정도 될 거예요. 왜냐하면
제가 덩어리 진 상태에서 내렸기 때문에

00:09:41.712 --> 00:09:46.280
30도에서 35도가 넘어가지
않게 중탕이 돼야 됩니다.

00:09:46.380 --> 00:09:49.957
그 이상 넘어가게 되면
많이 식혀야 되고요.

00:09:50.057 --> 00:09:54.852
많이 식혀야 되는 공정도 또 여러분,
찬물 받쳐야 되고 번거로우니까

00:09:54.952 --> 00:09:57.001
중탕하는 게 제일 중요합니다.

00:09:57.101 --> 00:09:58.967
그다음에 이것을 어떻게 합니까?

00:09:59.067 --> 00:10:01.587
달걀이 있고, 초콜릿에 있어요.

00:10:01.687 --> 00:10:04.148
사실은 애를 여기에 부어야 돼요, 이렇게.

00:10:04.248 --> 00:10:07.917
초콜릿을 여기에 부어서, 붓겠습니다.

00:10:11.071 --> 00:10:14.425
그러면 어떤 사람은 질문을 하더라고요.
"거꾸로 부으면 안 돼요?"

00:10:14.525 --> 00:10:18.632
아주 좋은 질문이에요.
그런 거 나는 참 좋아해요.

00:10:18.732 --> 00:10:21.300
나는 참 질문 받는 거 좋아해.

00:10:21.400 --> 00:10:27.992
왜 안 되겠어요? 됩니다.
상관 없습니다.

00:10:28.092 --> 00:10:32.467
또 흘렸어, 또 혼나.
또 인상 쓰셨어.

00:10:32.567 --> 00:10:35.406
섞겠습니다.

00:10:35.506 --> 00:10:39.099
초콜릿을 반죽과 섞었습니다.

00:10:39.199 --> 00:10:45.754
달걀의 온도가 좀 낮기 때문에 벌써 농도가
아까보다 걸쭉해지고 있는 걸 느껴요.

00:10:45.854 --> 00:10:50.560
점점 초콜릿은 순식간에 30도 이하가
되면 굳어진다는 거 잊지 마시고요.

00:10:50.660 --> 00:10:58.123
제가 이 제품에서 책에 보시면, 종이틀을
미리 깔아 놓고 제작한다 그랬습니다.

00:10:58.223 --> 00:11:03.529
왜 그럴까요? 순식간에 온도 검사
받았는데, 온도 검사 받고 나서

00:11:03.629 --> 00:11:10.002
여러분께서 종이 깔고, 어찌고, 27도에서
조금 왔다갔다 왔다갔다 하다보니까

00:11:10.102 --> 00:11:14.322
이게 금방 굳어져 버리는 거예요.
굳어져 버려서 이게 팬닝이 안 돼.

00:11:14.422 --> 00:11:17.898
부어지지가 않아.
어떻게 하겠다는 거예요?

00:11:17.998 --> 00:11:22.275
부어지지가 않아서 그냥
떠 놔야 되는 거지, 이렇게.

00:11:22.375 --> 00:11:27.634
그러다보면 이게 오븐 안에 들어가서
반죽이 녹아들면서 흐르면서

00:11:27.734 --> 00:11:33.061
유동성이 좋아지잖아요? 유동성이
좋아지면서 밑바닥도 편편해지고,

00:11:33.161 --> 00:11:37.310
고르고 퍼지면서 반죽이,
고르게 올라와 줘야 되는데.

00:11:37.410 --> 00:11:40.858
이게 너무 온도가 내려가게 되면
순간적으로 울퉁불퉁하게 이렇게

00:11:40.958 --> 00:11:42.607
올라온다는 말이이예요, 울퉁불퉁하게.

00:11:42.707 --> 00:11:45.399
그래서 여러분께서 종이를 깔아두고 하시라,

00:11:45.499 --> 00:11:47.942
이거는 제가 해보니까 그렇다는 거예요.

00:11:47.969 --> 00:11:51.174
제 말 들어서 손해볼 거
하나 없어요, 여러분.

00:11:51.347 --> 00:11:57.899
굉장히 순간적으로 안 좋은 단어가
생각났는데, 그 말 여기서 쓰면

00:11:57.999 --> 00:12:00.433
훈날 것 같아요, 안 쓰겠습니다.

00:12:00.533 --> 00:12:03.728
지금 달걀까지 섞은 상태 보시죠,
이렇게 되어 있죠?

00:12:03.828 --> 00:12:07.547
좋습니다, 아주.
가루 섞으면 끝나는 거죠?

00:12:07.647 --> 00:12:10.728
체 친 가루 들어가겠습니다.

00:12:12.628 --> 00:12:17.027
체 친 가루, 체 친 가루.

00:12:22.692 --> 00:12:28.014
가루를 섞으시면서 골고루,

골고루, 골고루.

00:12:28.114 --> 00:12:31.292
이게 지금 반죽이 굉장히 걸쭉지근하잖아요?

00:12:31.392 --> 00:12:35.656
초콜릿에 달걀에 잘 안 섞여요.
이게 보기 보다.

00:12:35.756 --> 00:12:40.301
이렇게, 이렇게 잘.

00:12:40.401 --> 00:12:45.123
그리고 벌써 온도가 식고 있기 때문에
특히 이 종목은 겨울에 하실 때는

00:12:45.223 --> 00:12:49.802
작업을 좀 빨리 하시는 게,
왜냐하면 초콜릿이 금방

00:12:49.902 --> 00:12:53.356
워낙 온도에 예민하잖아요?
초콜릿이라는 재료가.

00:12:53.456 --> 00:12:57.908
그래서 더 매력있는지 모르죠?
워낙 까탈하고 까칠스러운 사람이

00:12:57.935 --> 00:13:00.765
또 약간 이상하게 매력 있어 보이는 것처럼.

00:13:00.938 --> 00:13:07.168
나도 좀 그래 봤으면 좋겠네.
너무 씹씹해, 너무 수더분해.

00:13:07.268 --> 00:13:09.085
까칠한 여자들 좋아하더라.

00:13:09.112 --> 00:13:14.029
이렇게 초콜릿이 잘 스며들 수 있도록,
이렇게.

00:13:14.202 --> 00:13:17.053
이게 스며 들어야 하는데
이렇게 잘 안 섞여요.

00:13:17.153 --> 00:13:22.617
이렇게 섞고 호두 반 섞고 팬닝하면
끝인데, 온도 검사하는 거 잊지 마시고요.

00:13:22.717 --> 00:13:25.508
이렇게 잘 안 섞인다는 거.

00:13:26.655 --> 00:13:29.358
계속 돌리고 있죠? 좀 지루하시죠?
좀 참아, 이번에는.

00:13:29.458 --> 00:13:31.792
어디 가지 말고, 다 됐어 이제.

00:13:31.892 --> 00:13:35.401
됐습니다, 됐습니다.

00:13:35.501 --> 00:13:38.039
이쯤에서 호두 반 들어가겠습니다.

00:13:38.139 --> 00:13:42.675
위에 뿌릴 거 빼놓고,

또 흘렀다 또.

00:13:42.775 --> 00:13:46.260
그래서 호두 반 들어가고.

00:13:51.318 --> 00:13:53.892
밀가루 안 보일 때까지 섞었습니다.

00:13:53.919 --> 00:13:55.338
Good, 좋습니다.

00:13:55.438 --> 00:13:59.617
여기서 반죽 온도, 반죽
온도 검사해보도록 합니다.

00:13:59.717 --> 00:14:05.160
자막으로 나갈 건데 여러분,
반죽 온도는 27도여야 됩니다.

00:14:09.022 --> 00:14:16.187
28도, 28도 괜찮다 그랬죠?
28도까지 플러스, 마이너스 1도까지는 여러분.

00:14:16.287 --> 00:14:17.639
만점이라 그랬습니다.

00:14:17.739 --> 00:14:20.755
자막에 넣어드릴게요, 반죽 온도
혹시 모르시는 분 계시니까.

00:14:20.855 --> 00:14:22.688
이제 붓도록 하겠습니다.

00:14:22.788 --> 00:14:26.584
부을 때는 이거 역시 떠서 넣지 마시고,
바로 그대로 붓겠습니다.

00:14:26.684 --> 00:14:28.991
위에서 떨어뜨려요, 이렇게.

00:14:29.091 --> 00:14:33.511
쭈르르르르륵, 어느 정도
담다가 끊어주시고.

00:14:33.611 --> 00:14:36.960
또 이쪽으로 가야죠.
여기서 들어주시겠습니다.

00:14:37.060 --> 00:14:39.325
부으세요.

00:14:39.425 --> 00:14:43.926
이게 온도가 너무 낮으면 이렇게
흘러내리지를 않습니다.

00:14:44.026 --> 00:14:45.801
이렇게, 이렇게.

00:14:45.901 --> 00:14:49.541
어느 정도 담아주시고 나서 보시죠.

00:14:49.641 --> 00:14:53.269
어디가 적나 보는 겁니다, 어디가.

00:14:53.369 --> 00:14:59.036
정확하게 나누는 방법은 이렇게
해서 이쪽에 좀 더 가고.

00:14:59.136 --> 00:15:01.849
그다음에 이렇게 가고.

00:15:04.289 --> 00:15:08.352
나머지 이쪽에 가면 될 것 같습니다.

00:15:08.452 --> 00:15:10.531
이렇게.

00:15:14.960 --> 00:15:18.527
반죽 농도 보여드렸습니다, 이렇게.

00:15:18.627 --> 00:15:22.640
내가 너무 쉽게 하나,
저는 참 그런 것 같습니다.

00:15:22.740 --> 00:15:24.292
됐습니다.

00:15:24.392 --> 00:15:28.160
됐죠? 됐습니다.

00:15:28.260 --> 00:15:30.816
알뜰하게.

00:15:32.594 --> 00:15:34.976
됐습니다.

00:15:36.021 --> 00:15:39.831
이제 이것을 호두만 뿌려서 구우시면 되죠?

00:15:39.931 --> 00:15:42.628
굉장히 여유롭게 끝내고 있습니다.

00:15:44.422 --> 00:15:49.406
애는 행주 한번 썼다하면 아주 그냥
이 코코아, 초콜릿은 참 그래.

00:15:49.506 --> 00:15:50.984
더러워 보여.

00:15:51.084 --> 00:15:52.559
팬닝하기 전에 기포 올라온 거 보이시죠?

00:15:52.659 --> 00:15:54.145
한번 쳐 주시고.

00:15:54.245 --> 00:15:56.023
기포 올라온 거 한번 쳐 주시고.

00:15:56.123 --> 00:16:00.676
호두를 뿌리시는데 좀 골고루, 골고루.

00:16:00.776 --> 00:16:04.480
골고루, 골고루.
어느 한 군데 몰리지 않게.

00:16:04.580 --> 00:16:08.447
이 호두가 잘 뿌려져야 터짐이 균일해요.

00:16:08.547 --> 00:16:11.129
터지는 건 어쩔 수 없이 터진다 그랬죠?

00:16:11.229 --> 00:16:16.730
터질 건데, 달걀 들어가고 약간 거품 났고
이래서 터질 수 밖에 없어요.

00:16:16.830 --> 00:16:18.685

터지는 게 맞습니다.

00:16:18.785 --> 00:16:23.191
여러분께서 이렇게 골고루, 골고루
뿌려야 터짐도 예쁘게 나와.

00:16:23.291 --> 00:16:25.279
이렇게, 이렇게.

00:16:25.379 --> 00:16:27.887
아까우니까 속.

00:16:27.987 --> 00:16:35.730
됐습니다. 호두를 사랑하는
김경진의 브라우니 팬닝 끝났고.

00:16:36.810 --> 00:16:38.952
오븐에 바로 넣도록 하겠습니다.

00:16:39.052 --> 00:16:42.587
오븐 온도 확인하고 들어가겠습니다.

00:16:42.687 --> 00:16:46.384
오븐에 들어가겠습니다.
오븐 온도 한번 확인하시죠.

00:16:46.484 --> 00:16:49.905
위에 불 180도,
아래 불 150도에 세팅 되어 있는데,

00:16:50.005 --> 00:16:54.813
아래 불이 약간 세죠? 아래 불은 문 열어
놓는다고 쉽게 떨어지는 게 아니에요.

00:16:54.913 --> 00:16:59.059
그런데 미리 예열을 해 놔다면
맞춰져 있었겠지만,

00:16:59.159 --> 00:17:01.642
조금 올라간 상태로 제가
늦게 예열을 했어요.

00:17:01.742 --> 00:17:05.519
그런데 애가 들어가면 바로
한 3, 4분 내에 온도가 내려갈 겁니다.

00:17:05.619 --> 00:17:08.404
저는 이 정도면 그냥 들어갑니다.
신경 안 씁니다.

00:17:08.504 --> 00:17:10.768
넣을게요.

00:17:17.555 --> 00:17:22.208
저는 40분 정도 구우려고 합니다,
40분 정도.

00:17:22.308 --> 00:17:28.192
35분 정도에서 40분 정도,
35에 40 정도 구워지면 꼬치를 하나 준비하세요.

00:17:28.292 --> 00:17:31.862
꼬치를 준비해서 오븐에서
빼내기 전에 살짝,

00:17:31.962 --> 00:17:37.014
가운데를 이쑤시개로 가운데를
넣었다 빼서서 물어날 때

00:17:37.114 --> 00:17:40.975

아주 묽은 물같은 반죽이
묻어나면 너무 안 익은 거고,

00:17:41.075 --> 00:17:43.535

이렇게 넣었다 뽕 때 약간 더글더글한,

00:17:43.635 --> 00:17:48.419

코딱지 같이 생긴 그런 반죽이
묻어나오면 좋은 겁니다.

00:17:48.519 --> 00:17:51.103

그렇게 약간 묻어나는 건 정상인 겁니다.

00:17:51.203 --> 00:17:55.341

3, 40분 동안 여러분 어디 가지 마시고,
아니 갔다와도 되나?

00:17:55.441 --> 00:17:58.780

커피 한 잔, 에스프레소?
나 그런 거 마시는 거 좋아하는데.

00:17:58.880 --> 00:18:00.726

준비하고 기다려주세요.

00:18:00.826 --> 00:18:03.880

여러분 에스프레소 준비 하셨어요?
에스프레소.

00:18:03.980 --> 00:18:07.007

나 이미 한 잔 원샷 했다?
그러면 또 이제 준비해 뒀는데.

00:18:07.107 --> 00:18:09.790

커피 중독자인 거 아세요.
혹시 저?

00:18:09.890 --> 00:18:13.064

정말 잘 어울리죠, 커피하고 브라우니하고?

00:18:13.164 --> 00:18:16.087

꺼내보겠습니다.
한 40분 구웠습니다, 40분.

00:18:16.187 --> 00:18:18.133

뽕게요.

00:18:21.384 --> 00:18:26.272

좋습니다, 누가 했는데 안 좋겠습니까?

00:18:26.372 --> 00:18:31.306

이게 틀에서 구운 다음에
뽕 때 조심하셔야 돼요.

00:18:31.406 --> 00:18:35.775

잘못 꺼내시면 이게 잘 안 빠지는데
살살살 움직이면서 좀 천천히.

00:18:35.875 --> 00:18:39.052

이거는 주저 앉는 거 이런 거
아니니까 한 김 나간 다음에,

00:18:39.152 --> 00:18:42.574

이렇게, 굉장히 무거워요.
잘 안 들려요.

00:18:42.674 --> 00:18:48.460

이렇게 들고 천천히, 천천히
이렇게 빼 냅니다.

00:18:49.487 --> 00:18:56.067
아주 잘 나왔습니다. 꼬치로 찔려
보셔서 살짝, 약간 덩어리진 거.

00:18:56.167 --> 00:18:59.339
약간 뭉쳐진 것 같은 게 묻어나면
아주 잘 한 거라 그랬어요.

00:18:59.439 --> 00:19:01.569
초콜릿에 많아서 그래요, 초콜릿에 많아서.

00:19:01.669 --> 00:19:06.627
이렇게 들고 여러분도 확인하시고,
저는 뭐 워낙 잘 하니까.

00:19:06.727 --> 00:19:10.204
워낙 잘 하니까 알지, 느낌으로.

00:19:10.304 --> 00:19:14.846
잘 구워냈고요. 브라우니는 이렇게
해서 이거는 굉장히 큰 양이에요.

00:19:14.946 --> 00:19:19.944
잘 썰어서 아주 코딱지만큼씩, 코딱지만큼씩
디저트로 식사 후에 드시면

00:19:20.044 --> 00:19:22.955
정말 생초콜릿 드시는 것처럼 아주
기분 좋게 드실 수 있어요.

00:19:22.982 --> 00:19:25.941
브라우니, 이 오빠 물어! 끝.