

WEBVTT

00:00:12.057 --> 00:00:16.223

네, 안녕하세요
미녀강사 김경진 또 왔습니다.

00:00:16.248 --> 00:00:19.766

지금서부터 할 정목은
타르트가 되겠습니다.

00:00:19.791 --> 00:00:25.319

타트, 이렇게도 얘기하는데
타르트 재료가 굉장히 다양합니다.

00:00:25.344 --> 00:00:26.431

한번 보시죠.

00:00:26.480 --> 00:00:28.629

시험 시간 2시간 20분입니다.

00:00:28.654 --> 00:00:32.369

시험시간 2시간 20분
여러분, 이 종목은 시간이 좀 빠듯합니다.

00:00:32.394 --> 00:00:36.316

따라서 굉장히 작업성을
빨리 하셔야 됩니다.

00:00:36.341 --> 00:00:40.703

작업을, 속도를 최대한 빨리 하셔야
된다는 거 잊지 마시고요.

00:00:40.728 --> 00:00:42.679

재료 소개 하도록 하겠습니다.

00:00:42.816 --> 00:00:47.657

재료별로 진열하시오, 5분
계량시간 5분

00:00:47.706 --> 00:00:52.511

이 앞에 타르트껍질, 타르트 피만
계량하는데 5분이라는 소리에요.

00:00:52.536 --> 00:00:55.008

하나, 둘, 셋, 넷, 다섯이잖아요.

00:00:55.033 --> 00:01:00.305

하나 당 1분이니까 이 반죽만
반죽용만 계량해서 5분

00:01:00.330 --> 00:01:03.484

다 하시고 나서 반죽
계량 완료했습니다.

00:01:03.509 --> 00:01:04.552

손 드시는 거예요.

00:01:04.577 --> 00:01:07.891

이 나머지는 언제 계량할까요?

00:01:07.916 --> 00:01:12.709

애가 휴지되는 사이에 냉장 휴지
되는 사이에 그 사이에 계량해서

00:01:12.734 --> 00:01:14.467

검사 받으실 필요 없죠.

00:01:14.491 --> 00:01:21.454

검사 안 받고 바로 계량해서 제작하시고
그러면 이 광택제는 언제 계량할까요?

00:01:21.479 --> 00:01:25.108
오븐에 넣고 계량하셔도 됩니다.

00:01:25.133 --> 00:01:28.556
그러니까 이 두 가지는 제가 미리
계량을 해서 보여드리긴 하나

00:01:28.580 --> 00:01:32.668
여러분께서는 처음에 이 다섯 가지만
계량하시면 된다는 겁니다.

00:01:32.693 --> 00:01:33.650
보시죠.

00:01:33.675 --> 00:01:35.078
박력분 보이시죠.

00:01:35.103 --> 00:01:36.602
계란은 두 개 입니다.

00:01:36.627 --> 00:01:39.919
설탕, 버터, 소금
이렇게 되어있죠.

00:01:39.944 --> 00:01:41.649
나머지도 한번 훑어봐드리겠습니다.

00:01:41.674 --> 00:01:48.908
충전물, 아몬드 분말, 설탕, 버터
계란 3개, 그리고 이걸 브렌디 되겠습니다.

00:01:48.933 --> 00:01:54.419
그 다음 이거는 뭘니까? 살구잼, 물
아몬드 슬라이스 이렇게 준비되어 있습니다.

00:01:54.444 --> 00:01:58.445
여러분은 마구 혼란스러울 수 있으니까
이 다섯 개만 보시면 되겠고요.

00:01:58.470 --> 00:02:01.120
그 다음 반죽은 크림법으로 제조하시오.

00:02:01.152 --> 00:02:05.858
크림법이라고 딱 꼭 찍어서 주니까
우리는 크림법, 자신 있는게 크림법이잖아요.

00:02:05.883 --> 00:02:07.674
크림법으로 제조하시면 되겠고요.

00:02:07.698 --> 00:02:11.271
반죽 온도 20도입니다.
반죽 온도 20도

00:02:11.553 --> 00:02:16.251
냉장고에서 20, 30분 휴지하시고
휴지 밑에 화장실에서 쓰는 그 휴지

00:02:16.276 --> 00:02:17.732
아닌 거 알고계시죠?

00:02:17.757 --> 00:02:22.501
쉴 휴, 냉장고에 들어가서
반죽이 좀 숙성돼서 부드러운

00:02:22.526 --> 00:02:24.215

반죽으로 만들어 주신다는 뜻입니다.

00:02:24.240 --> 00:02:28.073
더불어 냉장 휴지가 된 반죽은 훨씬
더 바삭거린다는 거 알고

00:02:28.098 --> 00:02:30.298
계실거라고 믿습니다.

00:02:31.273 --> 00:02:34.923
밀어서 3mm로 밀어퍼서
이번에 바뀐 시험종목에서는

00:02:34.948 --> 00:02:37.473
굉장히 아주 설명이 자세합니다.

00:02:37.786 --> 00:02:42.452
굳이 알려주지 않아도 되는데
3mm로 밀어퍼서 팬에 맞게 성형하시오.

00:02:42.477 --> 00:02:43.852
라고 되어있죠.

00:02:43.877 --> 00:02:49.413
그 다음 아몬드 크림을 제조해서 팬
12cm, 10내지 12cm 용에 60~70%

00:02:49.438 --> 00:02:50.949
아주 친절합니다.

00:02:50.974 --> 00:02:56.725
아주 친절합니다, 알고 있는데도
불구하고 친절하게 자, 이거입니다.

00:02:56.750 --> 00:02:58.689
이게 타르트 팬이죠, 여러분?

00:02:58.745 --> 00:03:02.453
타르트 팬 밑에다 들리는 타르트
팬이 되겠습니다.

00:03:02.478 --> 00:03:04.511
안에 코팅 되어 있습니다.

00:03:04.536 --> 00:03:08.943
코팅 되어 있지 않은 것도 있는데
이 팬은 코팅이 되어 있기 때문에

00:03:08.968 --> 00:03:11.455
코팅 상태가 아주 양호해요.

00:03:11.480 --> 00:03:15.489
이 사이사이 쇼트닝을 바르지 않고 하셔도
아무 문제 없습니다만

00:03:15.514 --> 00:03:20.548
만약에 이 타르트 팬에 코팅이 되어
있지 않다거나 그냥 알루미늄 팬이라거나

00:03:20.573 --> 00:03:23.798
코팅 상태가 많이 벗겨져서 뽕 때 많이
문제가 있으시다.

00:03:23.823 --> 00:03:28.905
라고 생각하신다면 이 팬에 쇼트닝을
아주 얇게 바르셔야 한다는 거 잊지마세요.

00:03:28.930 --> 00:03:33.935

또 하나, 이 밀이 들리는 타르트 팬이 있고
밀이 안 들리는 타르트 팬이 있는데

00:03:33.960 --> 00:03:39.720
이런 경우에는 밀이 안들릴때는 빼실 때
부서지지 않게 잘 빼셔야 된다는 거

00:03:39.745 --> 00:03:43.823
이 팬이 훨씬 빼기가 수월하고
이 팬이 편리합니다.

00:03:43.848 --> 00:03:50.090
시험장에서 어떤 게 나올지 모르니까
여러분께 이 팬을 좋은 거를 보여드립니다.

00:03:50.769 --> 00:03:56.113
그 다음에 아몬드 크림을 제조하라고 그랬는데
이거 역시 크림법으로 제작하시면 됩니다.

00:03:56.138 --> 00:04:00.857
프랑스 말로 여러분, 뭐라고 그러니까?

00:04:00.882 --> 00:04:03.504
크림 더멍

00:04:03.529 --> 00:04:06.110
아몬드 크림이라는 뜻입니다.

00:04:06.135 --> 00:04:10.985
원래는 1:1:1 비율이지만
약간 비율이 조금 바뀌어있는데

00:04:11.010 --> 00:04:15.967
우리 입맛에 좀 맞게 비율이 좀 달라져
있는데 역시 크림법으로 만드시면 되겠습니다.

00:04:16.028 --> 00:04:22.944
그 다음에 이 살구잼, 이거 물을 섞어서
있다가 광택제 만들어서

00:04:22.969 --> 00:04:28.661
제가 모든 과정을 순식간에 여러분께
아주 쉽게 설명해드리도록 하겠습니다.

00:04:28.686 --> 00:04:30.490
자, 시작할게요.

00:04:30.515 --> 00:04:35.112
타르트 피, 껍질 만들어보도록 하겠습니다.

00:04:35.137 --> 00:04:38.983
크림법이라고 그랬으니까 여러분
크림법 얼마나 자신 있으세요?

00:04:39.008 --> 00:04:43.621
하도 많이 해봐서 이거 수작업 하셔도
양이 워낙 적기 때문에 문제 없죠.

00:04:44.585 --> 00:04:46.815
버터 상태 좋습니다.

00:04:46.842 --> 00:04:51.374
이런 버터가 아니라 버러, 여러분
버러입니다.

00:04:52.039 --> 00:04:55.158
굉장히 부드러운 상태죠?

00:04:56.591 --> 00:05:01.712
여러분에게 현란한 휘핑실력
보여드리겠습니다.

00:05:01.737 --> 00:05:04.144
이 안에 기여들어간 거 뽀 때
어떻게 뽀다고요?

00:05:04.169 --> 00:05:07.892
힘있게 한번 탕 멋있게

00:05:09.318 --> 00:05:11.350
방향과 상관없습니다, 여러분

00:05:11.375 --> 00:05:15.481
계란거품이 아니기 때문에
방향과 상관 없다는 거 말씀드리면서

00:05:15.506 --> 00:05:20.405
부드럽고 매끄러운 포마드 상태의
크림이 완성됐음으로

00:05:20.430 --> 00:05:22.623
설탕 들어가도록 하겠습니다.

00:05:27.459 --> 00:05:30.403
이런거 하실 때 가급적 품종 내세요.

00:05:30.428 --> 00:05:36.344
이런거 하실때 멋지게 속도가
2단 정도 하셔도 상관없습니다.

00:05:36.369 --> 00:05:40.977
이왕이면 멋지게 "나 잘해요."
라는 거 보여주시면서

00:05:42.290 --> 00:05:46.149
하시면서 감독 지나갈 때 괜히
스크래핑 한번 싹 하면서

00:05:46.174 --> 00:05:49.378
멋지게 이렇게 품도 잡아보시고
그렇죠?

00:05:49.418 --> 00:05:52.830
설탕을 지금 녹이실
필요가 있어요, 없어요?

00:05:52.855 --> 00:05:55.880
지금 녹일 필요 없어요.
계란 들어가면 녹잖아요.

00:05:55.905 --> 00:05:59.808
그리고 또 설탕을 굳이 애써 다 녹일
필요 없는 반죽이니까

00:05:59.833 --> 00:06:04.079
지금 이미 설탕 들어가 있는 상태에서
바로 계란 하나 넣겠습니다.

00:06:05.742 --> 00:06:08.638
분리가 될 확률이 조금 있죠?

00:06:08.663 --> 00:06:16.048
그러니까 이때는 계란 들어가서는
핸드믹서 속도 몇 단으로 들어갈까요?

00:06:16.073 --> 00:06:18.746

3단 내지 4단 들어가시는 게 좋겠죠.

00:06:18.771 --> 00:06:20.820
여러분, 이게 3단이에요.

00:06:20.845 --> 00:06:22.408
4단 보여드려요?

00:06:22.433 --> 00:06:24.031
안 볼건데

00:06:25.868 --> 00:06:31.720
3단이나 4단이나 어쨌든 3단 내지
4단 넣으시고 완전히 섞인 상태

00:06:31.784 --> 00:06:35.469
그렇게 애써서 안 하셔도 상관없습니다.

00:06:35.494 --> 00:06:38.386
다 들어갔습니다.

00:06:39.302 --> 00:06:43.873
설탕을 녹이시는 것과안 녹이시는 것의
차이점은 굳이 물어보신다면

00:06:43.898 --> 00:06:47.355
설탕을 녹이시는 것이 조금 맛이
소프트해요.

00:06:47.380 --> 00:06:50.502
그리고 약간 팽창을 합니다.

00:06:50.527 --> 00:06:57.009
구워냈을 때 구우면서 약간 팽창을 하는데
굳이 이 반죽은 이 깔개반죽이잖아요?

00:06:57.034 --> 00:07:01.045
쇼트 페이스트리, 그러니까 굳이
설탕을 다 녹이려고 애쓰지 않아도

00:07:01.070 --> 00:07:06.834
한 80,90%정도만 녹여도 되니까
그러나 크림상태가, 포마드 상태가

00:07:06.859 --> 00:07:12.837
깨지면 안된다는거 버터크림 상태는
유지하시면서 설탕을 부드럽게 섞고

00:07:12.862 --> 00:07:17.483
그 다음에 계란도 부드럽게 섞어서
얼마나 녹았나요? 만져보죠.

00:07:17.648 --> 00:07:19.338
힘 좋아.

00:07:19.457 --> 00:07:21.711
아직 김경진 힘 살아있습니다.

00:07:21.736 --> 00:07:24.437
90% 녹아 있는데 그만 빼겠습니다.

00:07:27.100 --> 00:07:29.157
자, 휘핑이 잘 됐죠?

00:07:29.182 --> 00:07:33.825
휘핑할 때는 그릇이 움직이지 말라고
제가 아까 젖은 면포 깔아놓은거 보셨어요?

00:07:33.850 --> 00:07:38.236
센스 있으신 분들은 아마 이미
캐치했을 거예요.

00:07:38.261 --> 00:07:44.787
지금은 휘핑이 끝났기 때문에 가루
섞을 거니까 행주를 밑에서 빼겠습니다.

00:07:44.812 --> 00:07:48.738
그 다음에 체친가루 넣고 섞겠습니다.

00:07:48.763 --> 00:07:51.033
여러분, 비닐 하나 준비하셨어요?

00:07:51.058 --> 00:07:54.464
비닐 하나 준비되어있습니다.

00:07:54.729 --> 00:07:56.920
이렇게, 이렇게

00:07:58.846 --> 00:08:02.710
습관적으로 저는 그릇을 돌리는데
안그러면 내가 돌아가야 되잖아.

00:08:02.735 --> 00:08:04.808
내가 이렇게 돌아가야 되잖아.

00:08:04.833 --> 00:08:07.780
그릇을 돌리면 제가 한 자리만
돌리면 되잖아요. 그렇지요?

00:08:07.805 --> 00:08:13.973
그러니까 그릇을 돌려가시면서 하시는
습관을 들이시면 좀 능숙해보이기도 하고

00:08:13.998 --> 00:08:16.473
속도도 납니다.

00:08:16.498 --> 00:08:17.785
언제까지 섞냐고요?

00:08:17.810 --> 00:08:20.373
당연히 가루가 안 보일 때까지

00:08:20.837 --> 00:08:25.710
이거 계란거품 죽는 거 아니니까
조금 눌러가면 섞으셔도 이런.

00:08:25.922 --> 00:08:28.890
너무 품잡았네요.

00:08:28.915 --> 00:08:32.522
이렇게 섞어주시고

00:08:33.502 --> 00:08:37.248
어느 정도, 잘 안섞이죠?

00:08:37.935 --> 00:08:41.657
밀가루가 스며들었을 때 이게
한 덩어리가 돼야 됩니다.

00:08:41.684 --> 00:08:48.318
한 덩어리가 돼야 여러분께서
이걸 비닐에 싸서 휴지하고 또

00:08:48.343 --> 00:08:50.835
밀기에 편하시겠죠.

00:08:50.861 --> 00:08:56.605
 너무 부슬부슬한 상태에서 넣으시면
 이따가 꺼내서 밀기 직전에 다시 한 번

00:08:56.645 --> 00:09:02.792
 버무려야, 뭉쳐져야 된다는
 번거로움이 있어요, 이 정도에서

00:09:02.817 --> 00:09:04.455
 지금 밀가루는 안 보입니다.

00:09:04.480 --> 00:09:06.772
 거의 밀가루는 스며든 상태고요.

00:09:07.030 --> 00:09:11.586
 아무리 이 주걱으로 해도 더 이상
 이게 하나로 뭉치지는 않는 정도예요.

00:09:11.885 --> 00:09:15.662
 이 정도 됐을 때 빼시고

00:09:21.863 --> 00:09:24.458
 비닐에 제가 싸는거 보여드리겠습니다.

00:09:29.130 --> 00:09:34.434
 이런 비닐에 시험장에 가시면
 굉장히 스스로 잘라서 쓰게 하는

00:09:34.459 --> 00:09:41.459
 시험장도 있고 아니면 얼마든지
 공급하시는데도 있고 그런데

00:09:42.048 --> 00:09:45.384
 많이, 오늘 것 같은 경우에는
 비닐이 많이 필요하죠.

00:09:45.409 --> 00:09:49.924
 여분으로 좀 가지고 가시는 거 어떨까?

00:09:50.166 --> 00:09:52.825
 그렇게 부피감을 차지하지 않으니까

00:09:52.850 --> 00:09:56.852
 지금 상태에서는 부슬부슬하지만
 이것을 뭉칠 때 손으로 하시는 것 보다는

00:09:56.877 --> 00:09:59.133
 제가 보여드렸죠?

00:09:59.158 --> 00:10:05.117
 모카빵때도 보여드리고 여러
 쇼트브레드에서도 보여드리고 그렇죠?

00:10:05.142 --> 00:10:11.563
 보여드린 적이 몇 번 있는데 이렇게
 이렇게 싸셔서 한 덩어리를 만드십니다.

00:10:18.502 --> 00:10:23.947
 이렇게 어느 정도 한 덩어리가 됐죠?

00:10:24.477 --> 00:10:27.365
 보이시죠?

00:10:30.283 --> 00:10:32.473
 됐습니다.

00:10:32.498 --> 00:10:34.705
 잘 된 것 같습니다.

25_[제과] 타르트

00:10:34.730 --> 00:10:39.806
이따가 이것을 밀어 펼기에 아주
적당한 되기가 됐습니다.

00:10:39.831 --> 00:10:45.280
이게 휴지가 될 동안, 20,30분 정도면
냉장고 안에 들어가서

00:10:45.305 --> 00:10:47.241
버터가 굳으면서 단단해지겠죠?

00:10:47.266 --> 00:10:49.578
밀기에 아주 적당한
되기가 될 겁니다.

00:10:49.994 --> 00:10:53.637
만약에 이게 있다가 너무 질게 되면
덧가루 사용하셔도 됩니다.

00:10:53.935 --> 00:11:01.057
이런 식으로 돌려가서 하시면
손에 묻을 것도 없고 그렇죠?

00:11:02.897 --> 00:11:06.746
체온도 굉장히 높기 때문에
체온 온도가 36도가 넘잖아요.

00:11:06.771 --> 00:11:08.892
손으로 만지게 되면 녹아요.

00:11:08.917 --> 00:11:15.525
반죽도 질어질 뿐더러 묻고
번거롭고 하니까 비닐을 가져가신다면

00:11:15.550 --> 00:11:18.774
편리하겠죠? 이 종목이시라면
이렇게 예쁘게 만드셔서

00:11:18.799 --> 00:11:24.046
비닐에 싸기 전에 아까 제가 바눏ㄱ
완성 상태 지금 온도를 찍으셔야 됩니다.

00:11:24.071 --> 00:11:27.109
아까는 부슬부슬한 상태였기 때문에
온도를 체크 할 수가 없죠?

00:11:27.134 --> 00:11:32.176
감독님께서 오셔서 아마 친절하게
온도 체크를 하실 겁니다.

00:11:32.459 --> 00:11:35.649
만약에 감독님께서 안오시면 온도
딱 맞았을때 어떨하면 될 것 같아요?

00:11:35.674 --> 00:11:38.437
여러분, 이렇게 하고 감독님께
들고 뛰는 거지.

00:11:38.509 --> 00:11:40.913
빨리 봐달라고 이렇게 뛰면 돼.

00:11:40.938 --> 00:11:43.818
감독님께 손 들고 감독님이 안 오시는데
온도가 떨어진다.

00:11:43.843 --> 00:11:48.564
그런데 감독님이 또 그렇게

소란스러운거를 좋아하지 않을 수도 있어요.

00:11:48.589 --> 00:11:53.928
그러나 저 같은 경우에는 귀엽게
봐주는데 지금 이렇게 찢어서

00:11:53.953 --> 00:11:56.590
이 상태에서 찢르십니다, 완성 상태에서

00:11:56.615 --> 00:11:57.855
온도 체크해드릴까요?

00:11:57.880 --> 00:12:00.355
20. 8도 이렇게 나오죠?

00:12:00.380 --> 00:12:02.390
반죽 온도는 20도여야 되죠.

00:12:02.415 --> 00:12:06.322
제가 플러스 마이너스 1도는
오케이라고 하지 않았습니까?

00:12:06.501 --> 00:12:08.168
온도 죽입니다.

00:12:08.294 --> 00:12:10.644
예쁘게 싸보겠습니다.

00:12:12.301 --> 00:12:17.706
이렇게 해서 좀 납작해야 더 빨리
반죽이 좀 굳습니다.

00:12:17.731 --> 00:12:23.361
이 휴지하는 이유는 아시겠지만
좀 버터가 굳음으로 인해서

00:12:23.386 --> 00:12:27.513
일단 밀기에도 편하고 반죽도
숙성돼서 부드럽고 유연해집니다.

00:12:27.842 --> 00:12:31.106
따라서 이렇게 각을 맞춰주시면
더 예뻐질 것 같죠?

00:12:31.131 --> 00:12:34.926
원래 이렇게 미모를 타고났기 때문에
그런지 모르겠는데

00:12:35.255 --> 00:12:38.628
용서가 안 되죠?
이쁘지 않는 것은

00:12:38.719 --> 00:12:40.687
광장히 예쁘지 않습니까?

00:12:40.712 --> 00:12:42.801
냉장고 휴지 들어가겠습니다.

00:12:42.826 --> 00:12:45.206
아몬드 크림 만들거니까 어디 가지 마세요.

00:12:45.231 --> 00:12:46.389
채널 고정

00:12:46.783 --> 00:12:48.870
아몬드 크림 만들어보도록 하겠습니다.

00:12:48.895 --> 00:12:52.637

제가 아까 뭐라고 그랬어요? 불어로
프랑스, 인 프렌치?

00:12:53.170 --> 00:12:54.439
크림 더명

00:12:55.133 --> 00:12:58.205
어우, 재수없다는 표현이 막 들려옵니다.
여기 저기에서

00:12:59.312 --> 00:13:01.439
아몬드 크림 만들어 보도록 하겠습니다.

00:13:01.464 --> 00:13:05.585
사실 제과에서 이 아몬드 크림은 굉장히
많이 사용도가 높죠.

00:13:05.660 --> 00:13:11.250
굉장히 다양하게 사용할 수 있는
기본이 되는 크림이 되겠습니다.

00:13:11.428 --> 00:13:18.832
역시 버터 상태 굉장히 부드러워서
따로 녹이지 않아도 부드러운 상태라는 거

00:13:18.912 --> 00:13:21.602
눌러봤을 때 굉장히 촉촉하지 않습니까?

00:13:21.627 --> 00:13:23.974
그대로 들어가시면 되겠습니다.

00:13:28.560 --> 00:13:33.567
아주 좋은 콜드크림 상태,
마요네즈 상태를 보여주고 있네요.

00:13:33.592 --> 00:13:37.484
이러한 정도라면 얼마든지
바로 들어가도록 하겠습니다.

00:13:37.931 --> 00:13:41.780
버터 다음에 뭘니까? 크림법 순서
뭐지요?

00:13:41.812 --> 00:13:47.304
설탕이죠, 설탕 좀 많죠?
반만 섞어 볼까요?

00:13:58.453 --> 00:14:02.883
잘 섞었죠? 또 한번 섞어보겠어요.

00:14:11.007 --> 00:14:14.689
설탕이 골고루 섞이고 있습니다.

00:14:17.060 --> 00:14:24.049
이쯤에서 계란을 한개씩 넣어서
크림상태 분리되지 않도록 한개씩 넣으면서

00:14:25.571 --> 00:14:30.190
천천히 넣으면서
여러분, 순두부 만들지 마세요.

00:14:30.940 --> 00:14:39.071
계란들어갔으니까 속도는, 핸드믹서 속도는
최소한 3단 정도 가시면 되겠습니다.

00:14:39.096 --> 00:14:44.157
제가 이거 계란 하나씩 넣으면서 크림
완벽하게 만들어서 이때 설탕은

00:14:44.182 --> 00:14:48.812
당연히 이 정도의 속도로 이 정도의
계란양이 들어가면 거의 녹습니다.

00:14:49.111 --> 00:14:53.360
거의 녹게 되는데 이거 역시 완벽해야
하는 규정은 없어요.

00:14:53.386 --> 00:14:57.783
그러나 거의 녹을 수 있을 정도까지
휘핑하셔서 계란 넣으셔서

00:14:57.808 --> 00:15:01.570
여러분, 작업하시고 저는 해올게요.

00:15:01.729 --> 00:15:05.308
어떻습니까? 여러분?
이 크림상태 굉장히 좋죠.

00:15:05.333 --> 00:15:07.144
팔 빠져 죽는줄 알았어요.

00:15:07.169 --> 00:15:13.720
여러분한테는 제가 힘 안 든척은 하는데
사실은 이 크림은 만드실 때 조금 힘들어요.

00:15:13.745 --> 00:15:17.557
그런데다가 지금 양쪽에서 조용히 저를
너무 비추고 있잖아요.

00:15:17.610 --> 00:15:21.937
조명 때문에 너무너무 예뻐지고 있는 거는
좋기는한데, 연예인이기 때문에

00:15:21.964 --> 00:15:26.741
어쩔 수 없이 감수해야 될 사항이
아닐까 싶습니다, 조명 너무 눈부셔

00:15:27.413 --> 00:15:30.207
자, 거품기 빼겠습니다.

00:15:30.845 --> 00:15:36.310
이제 아몬드분말과 브렌디를
섞으면 반죽 완성되죠, 크림 더멍

00:15:36.869 --> 00:15:43.504
아몬드분말 굳이 꼭 채치셔야 되냐고
물어보시는데 쳐도 되고 안 쳐도 되겠습니다.

00:15:43.868 --> 00:15:48.257
어쩐지 안돌아간다고 했더니
말에 행주있었네.

00:15:49.324 --> 00:15:53.459
꼭꼭 눌러시면서 하시면 좀 빨리
섞을 수 있어요. 이렇게

00:15:56.937 --> 00:15:59.310
광장히 재료비 비싼겁니다.

00:15:59.335 --> 00:16:02.128
지금 아몬드에 아몬드슬라이스에

00:16:06.517 --> 00:16:08.446
크림이죠, 크림

00:16:10.703 --> 00:16:15.227

아몬드크림, 밀가루가 하나도
들어가지 않은 아몬드크림

00:16:16.790 --> 00:16:17.776
됐습니다.

00:16:17.801 --> 00:16:24.771
이것도 만들어 두셔도 되는데 이거
굉장히 제가 시험시간 부족하다고 그랬죠.

00:16:24.838 --> 00:16:26.513
아, 브렌디 안섞었네.

00:16:26.538 --> 00:16:29.039
오빠, 뭐하세요, 말씀을 해주셔야지.

00:16:30.718 --> 00:16:33.464
브렌디를 섞어주시죠.

00:16:37.613 --> 00:16:43.395
참고로 브렌디가 안나오고 시험장소에서는
럼주가 나올 확률이 많습니다.

00:16:43.633 --> 00:16:48.316
럼주나 브렌디나
제과에서 많이 쓰는 술이죠.

00:16:48.341 --> 00:16:50.031
술은 왜 넣을 것 같습니까?

00:16:50.056 --> 00:16:52.634
또 쓸데없는 말 하기 시작했어.

00:16:52.659 --> 00:17:01.137
냄새를, 잡냄새를 없애주고 더불어서
깊은 맛도 내주고 살짝 알코올향을 주면

00:17:01.162 --> 00:17:03.601
냄새가 좀 더 깔끔해지죠, 음식에서

00:17:03.626 --> 00:17:07.724
이렇게 만들어놓고 하셔도 좋은데
좀 더 일을 편리하게 하기 위해서

00:17:07.749 --> 00:17:11.195
시간절약을 하기 위해서
미리 준비해 봤어요.

00:17:11.906 --> 00:17:17.130
짤주머니를, 폴리 짤주머니를 써도 되고
이렇게 비닐 짤주를 쓰시는게 편리할 것 같고

00:17:17.171 --> 00:17:21.923
제가 1cm 원형깍지를 끼워봤는데
꼭 이렇게 짜야되는 거는 아니에요.

00:17:21.948 --> 00:17:26.188
그런데 왜 이렇게 하는게 좀
좋아보이나 보니까 폼이나, 폼

00:17:26.220 --> 00:17:29.556
퐁퐁 잡는거 제가 굉장히 좋아하잖아요.

00:17:29.846 --> 00:17:32.370
그리고 폼은 그냥 나오는게 아니거든.

00:17:32.395 --> 00:17:40.705
이렇게 하면 좀 폼이 나길래 이렇게 해서

일단 짜는 것도 보여드리고 실속있게 하실거면

00:17:41.280 --> 00:17:43.065
있다 보여드리겠지만 그냥 퍼담아도 돼.

00:17:43.781 --> 00:17:45.115
두개 다 보여드릴게요.

00:17:45.140 --> 00:17:49.043
아예 이렇게 담아두시는 게
어떨까 싶습니다.

00:17:51.885 --> 00:17:57.067
아예 다 담아두시면 이따 일을 두번
안하잖아요? 그렇지요?

00:17:57.099 --> 00:17:59.580
항상 두번하는 거 싫어해,
말도 두번하는거 싫어하고

00:17:59.605 --> 00:18:00.970
한번에 알아들어야돼.

00:18:00.995 --> 00:18:04.529
시험도 한방에 붙어야돼,
여러분, 아셨죠?

00:18:04.930 --> 00:18:07.938
이거는 제가 있다가 하나 보여드리려고
일단 안 넣겠습니다.

00:18:08.466 --> 00:18:11.715
이렇게 해서 크림상태까지 만들어봤는데

00:18:11.740 --> 00:18:15.263
조금 빠질 수 있으니까
밑에 막아놓은 것도 보셨죠?

00:18:15.863 --> 00:18:24.430
이제 여러분께서 휴지가 끝낸 반죽을 꺼내서
성형하는 거 보여드리고 한번 멋지게 해봐요.

00:18:24.767 --> 00:18:28.814
이거 30분씩 휴지할 시간이 없습니다.

00:18:28.839 --> 00:18:34.405
시험시간이 워낙 짧기 때문에 2시간 20분
안에 8개 성형 다 하셔야 되거든요.

00:18:34.430 --> 00:18:37.023
이게 퍼펙트하게 8개가 나오게 되어있어요.

00:18:37.209 --> 00:18:42.928
그런데 시간 꼬실 필요가 있나 싶어서
한 15분에서 20분 사이에

00:18:42.953 --> 00:18:46.167
지금 냉장휴지시킨 반죽을 꺼내왔습니다.

00:18:46.192 --> 00:18:49.414
꺼내서 한번 퍼볼게요.

00:18:49.471 --> 00:18:54.999
폈더니 딱 눌러보면 아까보다
상당히 탄력이 느껴지죠.

00:18:55.024 --> 00:18:57.722
되직해진 걸 느낄 수 있어요.

00:18:57.747 --> 00:18:59.952
버터가 굳었기 때문에 그래요.

00:19:00.053 --> 00:19:04.823
이 반죽을 가지고 제가 지금 밀어서
성형하는 거 보여드립니다.

00:19:06.526 --> 00:19:08.057
덧가루를 준비했습니다.

00:19:08.129 --> 00:19:11.063
덧가루는 강력분을 사용하시는거
알고 계시죠?

00:19:11.182 --> 00:19:14.484
제가 밤만쥬 할 때라든가
쇼트브레드 할 때라든가

00:19:14.509 --> 00:19:17.194
덧가루는 강력분을 사용하는 게 원칙이다.

00:19:17.219 --> 00:19:22.459
입자가 굵고 그래서 아무래도 많이
사용하지 않아도 효과가 좋겠죠?

00:19:22.484 --> 00:19:28.377
덧가루를 바로 여기다 직접 깔고 반죽을
떨어와서 바로 밀어 성형하셔도 좋은데

00:19:28.402 --> 00:19:32.042
제가 해보니까 굉장히 숙련돼야 그건
할 수 있어요.

00:19:32.075 --> 00:19:35.958
바닥의 덧가루를 이 반죽이
먹어버리기 때문에 떨 때 다 찢어져.

00:19:35.983 --> 00:19:40.893
그러니까 여러분께서 쇼트브레드 때도 제가
설명을 드렸겠지만 "난 자신있다."

00:19:40.925 --> 00:19:46.424
난 자신있기 때문에 한 덩어리씩
띠어서 밀어서, 8개 나올거니까

00:19:46.449 --> 00:19:50.962
8개 나올 분량으로 아예 반죽을
하나씩 해서 썬우고 또 하나 밀어서 썬우고

00:19:50.987 --> 00:19:53.198
이렇게 하셔도 여러분, 괜찮습니다.

00:19:53.223 --> 00:19:56.684
어떻게 가든 서울로 갈 때
KTX를 타고 가든 버스를 타고 가든

00:19:56.709 --> 00:19:58.374
상관없다고 제가 그랬잖아요?

00:19:58.600 --> 00:20:04.722
반죽을 한덩어리 분량을 아예 띠어서
하나 밀어 성형하고 이렇게 해도 좋고

00:20:04.775 --> 00:20:09.386
제 방법은 저는 이렇게 하는게 어떨까 싶습니다.

00:20:09.645 --> 00:20:14.496

있다가 덧가루도 조금 먹을 수 있고
또 땀 때도 잘 떨어지고 그러니까

00:20:14.521 --> 00:20:20.130
비닐을 사용해서 있다가 이것을
제가 한번 밀어서 3개 성형하는 방법으로

00:20:20.163 --> 00:20:24.381
저는 원래 이렇게 성질이 급한 사람들은
여러 번 이렇게 하는 거 싫어해요.

00:20:24.406 --> 00:20:28.090
줄일 수 있으면 최대한 줄여서 하죠.
동작들을 간결하게

00:20:28.299 --> 00:20:35.511
자, 반을 잘라서 반틈을 잘라서
여기서 만약에 되기가 안 맞는 것 같고

00:20:35.622 --> 00:20:39.514
좀 짙고 늘어지고 그러면 여기서
덧가루를 넣어서 다시 한 번

00:20:39.539 --> 00:20:41.331
되기조절을 하셔야 돼요.

00:20:41.379 --> 00:20:47.005
너무 질다 싶으면 휴지가 잘 됐다면
좀 탄력있는 조금 단단한듯한 반죽이 됩니다.

00:20:47.030 --> 00:20:48.706
너무 질고 그러면 맞추세요.

00:20:48.947 --> 00:20:52.502
비닐에 덧가루를 깔고
그대로 가져다 났습니다.

00:20:53.030 --> 00:20:54.053
그냥 밀겠습니다.

00:20:54.078 --> 00:20:55.967
아주 반죽이 찰지고 좋아요.

00:20:55.992 --> 00:20:57.558
잘 밀릴 것 같습니다.

00:20:57.583 --> 00:20:59.153
이거를 밀어보겠습니다.

00:20:59.178 --> 00:21:00.822
이때 팬을 한번 보시죠.

00:21:00.847 --> 00:21:08.145
이 팬은 지금 12cm죠? 지름이.
높이는 2cm씩, 4cm 나와야 되죠?

00:21:08.170 --> 00:21:09.926
그럼 지금 16cm

00:21:10.843 --> 00:21:12.890
12cm에서 16cm

00:21:12.915 --> 00:21:18.769
여러분, 16cm를 여기에 밀어서 깔아야 되기
때문에 적어도 폭은 18cm는 돼야 됩니다.

00:21:18.794 --> 00:21:20.747
너무 친절하게 가르쳐드려요.

00:21:21.528 --> 00:21:24.943
진짜 나는 너무너무 친절하 것 같아.
여러분, cm 가르켜드리면 좋아하잖아?

00:21:24.975 --> 00:21:27.522
또 몇 분 정도 하라고 그러면
되게 좋아하시더라고요.

00:21:27.741 --> 00:21:31.836
근데 그게 그렇게 사람에 따라 몇 분,
딱 몇 분이 아니에요.

00:21:31.861 --> 00:21:37.570
그 사람의 숙련성이라든가 그 사람의 어떤
그런 자기만의 노하우가 있는거지

00:21:37.618 --> 00:21:39.499
꼭 그 시간대로 하라는 법은 아니에요.

00:21:39.524 --> 00:21:41.444
상태로 판단하시는 겁니다.

00:21:41.469 --> 00:21:46.894
이렇게 밀어서 18cm정도는 밀어줘야
위에 올라와서 깎아낼게 생기지 않겠습니까?

00:21:46.919 --> 00:21:51.083
깎아낼 것 까지 생각해서
적어도 18cm는 나와야 된다.

00:21:51.108 --> 00:21:53.251
애가 말하는 동안에 벌써
덧가루를 먹어버리기 때문에

00:21:53.276 --> 00:21:57.557
성형하기 좀 어려울 수도 있는데
이게 지금 30cm 밀대죠.

00:21:57.582 --> 00:22:01.663
자가 있으면 자를 살짝 대보는 것도
감점 아닙니다.

00:22:01.704 --> 00:22:05.801
여러분, 쇠고랑 안차요.
경찰청에서 쫓아오지 않습니다.

00:22:05.833 --> 00:22:09.578
여러분께서는 자를 살짝
대보는 것도 좋은상태고요.

00:22:09.603 --> 00:22:13.950
이 밀대가 30cm니까 이만큼
3분의 2가 20cm고

00:22:13.975 --> 00:22:16.997
그거보다는 좀 작은 정도면
되지 않겠습니까?

00:22:17.022 --> 00:22:20.549
그렇죠? 조금 작죠, 이렇게 해보겠습니다.

00:22:20.791 --> 00:22:26.127
조금 옆으로 늘릴때는 밀대를 이렇게
쓰시고 위로 밀때 이렇게 미시고

00:22:27.218 --> 00:22:31.519
이렇게 밀어주시고 두께

일정하게 하셔야 돼요, 3mm로

00:22:31.544 --> 00:22:33.614
3mm로 딱 정해지고 있잖아요.

00:22:33.655 --> 00:22:38.939
이게 두꺼웠다 얇았다 하시면
반죽이 남아도 안되고

00:22:38.964 --> 00:22:44.079
부족해도 안 되는 상황까지 가야되기
때문에 여러분께서 두께를 3mm를

00:22:44.104 --> 00:22:50.712
좀 많이 연습하셔야 3mm를
맞추실 수 있을 겁니다.

00:22:51.027 --> 00:22:55.942
손바닥으로 이 감지할 수 있는 능력
음, 됐어.

00:22:56.501 --> 00:22:59.516
딱 만져봤을 때 두께도 음 좋아.

00:22:59.541 --> 00:23:01.114
3mm 나왔습니다.

00:23:01.147 --> 00:23:03.845
18cm 충분히 나왔어요.

00:23:03.870 --> 00:23:06.205
이 반죽을 어떻게 할까요?

00:23:06.717 --> 00:23:08.471
하나가 들어갈 정도잖아요.

00:23:08.496 --> 00:23:09.949
올라와야 되잖아요.

00:23:09.974 --> 00:23:13.557
그러니까 이만큼 올라와야 되니까
적어도 이 정도 되면 되겠네.

00:23:14.026 --> 00:23:17.819
이거 가지고 최소한 두개를, 한번 밀어
두개 성형하기.

00:23:17.844 --> 00:23:19.713
아, 이 정도는 돼야지.

00:23:19.738 --> 00:23:22.342
이렇게 해서 밀대에 감아요.

00:23:22.623 --> 00:23:25.242
이때 짹 따라 올라와야돼.
여기서 찢어지면 어떻게 해야 돼?

00:23:25.267 --> 00:23:27.919
찢어졌어, 다시 밀어, 빨리 다시 밀어.

00:23:27.944 --> 00:23:30.280
다시 밀어.

00:23:30.305 --> 00:23:32.638
가급적 조금 찢어진 건 괜찮아요.

00:23:33.293 --> 00:23:34.887
이렇게 해서 어떻게 갑니까?

00:23:34.912 --> 00:23:41.680

이렇게 해서 어떻게?

이렇게 가야돼, 이렇게 봤죠?

00:23:41.937 --> 00:23:45.652

그 다음에 여기서 어떻게 하시나 보세요.

00:23:45.836 --> 00:23:47.137

이대로 깎아버리면 안돼요.

00:23:47.162 --> 00:23:52.506

이거를 안으로 밀어넣으시면서

여기가 조금 숙련성이 필요합니다.

00:23:52.721 --> 00:23:56.846

옆을 밀어 넣으시면서 어떻게?

옆을 밀어 넣으시면서

00:23:56.871 --> 00:24:00.721

그래야 충전물이 담았을때 반죽에
떨러들어가지 않지.

00:24:01.225 --> 00:24:07.784

그렇죠? 옆을 먼저 막아준다는 거
옆벽에 붙여가면서

00:24:07.809 --> 00:24:11.364

옆벽에 붙여가면서

00:24:12.733 --> 00:24:19.498

바닥, 이 구석을 동그란 바닥구석을
메꿔줘야 됩니다, 이렇게

00:24:19.955 --> 00:24:25.238

사실은 여기가 가장 어려운 부분이
아닐까 싶습니다.

00:24:25.421 --> 00:24:27.794

이렇게 됐을 때 이 꺾여진 부분들이 있죠?

00:24:27.819 --> 00:24:32.538

이 부분들을 자를 때는 이쪽을 완전히
정리하시고 이 부분들을 자를때는

00:24:32.563 --> 00:24:36.562

밀대를 사용해서 어떻게?

밀어주시면 됩니다, 이렇게

00:24:37.975 --> 00:24:40.413

그러면 떨어져 나가게 돼 있어요, 이렇게

00:24:40.438 --> 00:24:44.358

해 놓고 보니까 이 옆의 테두리가 너무
두꺼운 것 같더라.

00:24:44.480 --> 00:24:50.993

그러면 살짝 밀어주세요, 이렇게
돌려서 밀어주시면 됩니다.

00:24:51.034 --> 00:24:52.408

밀어주시면 어떻게 되나요?

00:24:52.433 --> 00:24:57.541

또 위로 올라오죠? 자기가?

그럴 경우에는 약간 잘라내는 센스

00:25:01.729 --> 00:25:03.555

됐지 않습니까?

00:25:04.748 --> 00:25:09.010
이렇게 해서 잘려진 부분이 안에르면
또 이렇게 손으로 한번 눌러주면

00:25:09.482 --> 00:25:11.046
자기가 내 말을 듣습니다.

00:25:11.619 --> 00:25:14.072
너무너무 예쁘게 어쩌면 이렇게 잘해?

00:25:14.097 --> 00:25:15.751
그 다음에 뭐할까요?

00:25:15.776 --> 00:25:17.616
피케, 어디서 보여드렸어요?

00:25:17.641 --> 00:25:20.253
제가 사과파이에서 보여드렸죠, 피케

00:25:23.712 --> 00:25:25.990
피케하겠습니다.
이거 왜 한다고 그랬어요?

00:25:26.015 --> 00:25:27.817
들뜸을 방지한다고 그랬죠?

00:25:27.852 --> 00:25:32.161
공기가 안들어가게 잘 깔았기 때문에
공기가 안 들어간거 맞아요.

00:25:32.348 --> 00:25:36.803
잘 밀착시켜서 잘 깔았다면
피케 안해도 솔직히 말하면 안떠오릅니다.

00:25:36.828 --> 00:25:37.915
안 솟아올라요.

00:25:37.940 --> 00:25:42.775
그러나 혹시 모르니까 공기구멍을 줘서
있다 구우면서 아랫불 열 받을 때

00:25:42.800 --> 00:25:45.461
솟아오르지 않게 하려고 이렇게 피케
하는 겁니다.

00:25:45.535 --> 00:25:47.218
그 다음에 이거 하나 만들었어.

00:25:47.243 --> 00:25:50.728
그 다음에 이것을 가지고 또 하나 깔아.

00:25:50.937 --> 00:25:55.016
깔 수 있죠? 그러면 나머지 반죽 가지고
그 다음에 또 하나를 깔니다.

00:25:55.116 --> 00:25:59.005
그러면 하나, 둘 뭉쳐서
세개 나오지 않겠어요?

00:25:59.030 --> 00:26:03.300
세 개 나왔죠? 여기서 자투리가 또 남아.

00:26:05.604 --> 00:26:08.025
그러면 여기서 나온 자투리가 또 있겠죠?

00:26:08.408 --> 00:26:13.256

이 반죽에서 하나, 둘, 세 개가 나와.

00:26:13.439 --> 00:26:17.367
이 자투리와 이 자투리를 묶어서 또 하나를 만드는 겁니다.

00:26:17.392 --> 00:26:19.744
이렇게 하면 8개가 확실하게 나와요.

00:26:19.984 --> 00:26:22.754
이거는 제 스타일이고요.

00:26:22.779 --> 00:26:28.248
여러분께서 아예 8등분을 하셔가지고 민다, 이거 안됩니다. 딱딱 안맞아요.

00:26:28.273 --> 00:26:32.868
적당량, 좀 넉넉하게 분할하셔서 6등분 정도 하셔가지고 밀어 자투리를 가지고

00:26:32.893 --> 00:26:37.652
두 개를 만드셔도 되고 저처럼 이렇게 하셔도 되고

00:26:37.677 --> 00:26:43.026
어떻게 하든 아주 빠르게 신속하게 성형을 하셔야한다는 겁니다.

00:26:43.129 --> 00:26:45.724
제가 더 안보여드려도 되죠?

00:26:45.749 --> 00:26:51.207
감아서 갖다놓고 맞춰주고 꺾어서, 동영상 돌려보세요.

00:26:51.232 --> 00:26:59.872
여러분, 동영상 돌려서, 너무 지겨우시면 속도를 빨리 4배속, 3배속으로 놓고 하세요.

00:27:00.066 --> 00:27:05.364
제가 미리 만들어 놓은거 두 개
어머, 누가 이렇게 피케를 알뜰게 해왔어?

00:27:05.389 --> 00:27:07.340
이 정도 뚫었습니다.

00:27:07.580 --> 00:27:09.770
이때 충전물을 채워보도록 하겠습니다.

00:27:09.795 --> 00:27:16.370
아까 채웠던 이 충전물
폼 잡고싶다, 이렇게 짜겠습니다.

00:27:16.395 --> 00:27:21.114
비닐짤주가 조금 미끄럽다는 거
그러니까 이렇게 잡고 짜기 어렵다면

00:27:21.139 --> 00:27:25.080
엄지손가락에 걸어주면 확실하게
힘있게 짜셔요.

00:27:25.290 --> 00:27:27.218
힘있게 어떻게 짜요?

00:27:27.243 --> 00:27:35.937
힘있게 힘을 좀 줘서 이렇게 테두리를
돌러가면서 이렇게

00:27:35.962 --> 00:27:40.113
60~70% 팬닝하라고 되어있죠?

00:27:40.868 --> 00:27:42.169
이렇게 짜시는 겁니다.

00:27:42.194 --> 00:27:47.685
조금 이 크림이 제가 해보니까
크림이 부족하지 않고 넉넉한 편이에요.

00:27:47.710 --> 00:27:50.566
그래서 솔직히 많을 수록 맛있잖아요.

00:27:50.591 --> 00:27:53.658
그래서 아꼐 필요 뭐 있어.

00:27:53.691 --> 00:27:57.599
이 정도 담아도 충분히 8개가
나오실 수 있습니다.

00:27:57.624 --> 00:28:00.393
나 이렇게 하는게 시간도 모자라고
너무 번거로워.

00:28:00.418 --> 00:28:02.887
웬 찔주머니 넣고 짜, 돌려짜기가.

00:28:02.912 --> 00:28:07.201
그냥 어떻게합니까?
퍼 담으면 되지 뭐.

00:28:08.993 --> 00:28:12.043
제가 어떤 스타일을
더 좋아할 것 같습니까?

00:28:12.458 --> 00:28:15.657
그때그때 달라요.

00:28:19.156 --> 00:28:21.562
8개 다 깔아놓고 하시는거 아시죠?

00:28:21.705 --> 00:28:27.038
8개를 다 껌질을 깔아놓고
그 다음에 이렇게 퍼담으시면

00:28:27.126 --> 00:28:33.295
한번에 다 짜셔요, 하나 짜고
하나 아몬드 올리고 하나 깔고

00:28:33.320 --> 00:28:37.075
하나 짜고 아몬드 올리고 여러분,
제발 그렇게 하지 마세요.

00:28:37.100 --> 00:28:45.875
일이라는거는 좀 신속성있게 어떻게 하면
좀 심플하게 하는게 실력인 것 같습니다.

00:28:46.140 --> 00:28:49.410
됐습니다. 아몬드슬라이스를 주세요.

00:28:49.961 --> 00:28:53.683
감사합니다.
아몬드를 뿌려보도록 하겠습니다.

00:28:53.708 --> 00:28:56.052
아몬드 슬라이스 된 상태고요.

00:28:56.077 --> 00:28:59.396

이거를 이렇게 숙 뿌리시면 돼요.

00:28:59.421 --> 00:29:03.594
이것도 8개 분량으로 딱 맞는
분량이에요, 아몬드슬라이스도.

00:29:03.619 --> 00:29:10.054
나눠서 8개를 짹 깔아놓고 그 다음에
한꺼번에 이거 뿌리시면 돼요.

00:29:10.079 --> 00:29:14.101
한번에 다 깔아놓고 한번에 다 짜고
한번에 다 뿌려주면 돼요.

00:29:14.126 --> 00:29:20.028
어떤 분들은 꼭 이런 사람들이 있다.
하나씩 심어 이렇게, 이쁘게 한다고

00:29:20.053 --> 00:29:23.302
돌려서 심어 또 이렇게

00:29:23.829 --> 00:29:28.075
여러분, 이거 시험시간 2시간 20분짜리예요.
제발 이러지 마세요.

00:29:28.100 --> 00:29:30.007
이거를 언제 하나하나 심어.

00:29:30.216 --> 00:29:32.089
이렇게 한다고 표도 별로 안나.

00:29:32.449 --> 00:29:36.750
그러니까 심지말고 그냥 능숙하게
이렇게 펼쳐요.

00:29:37.081 --> 00:29:40.820
시간 내에 내야 점수가 나가고
시간 내에 내야 뭘 어떻게 하죠.

00:29:41.062 --> 00:29:44.977
여러분, 제과에서 제일 중요한게 뭐예요?
시간관리죠.

00:29:45.002 --> 00:29:48.511
시간 내에 내면 뭐해요?
안익었는데, 색깔이 하얀데

00:29:48.536 --> 00:29:51.276
제일 중요한거는 익혀낸다 아닙니까?

00:29:51.301 --> 00:29:53.573
여러분, 이쁘게 하는 것보다
더 중요한 거는 뭐?

00:29:53.645 --> 00:29:56.942
익혀낸다, 8개 다 완성해서 올게요.

00:29:57.109 --> 00:29:59.847
8개를 성형을 끝냈습니다.

00:30:00.011 --> 00:30:04.018
반죽량도 정확하게 맞았고 반죽이
이만큼 남았어요, 사실은

00:30:04.140 --> 00:30:06.338
그런 거는 슬쩍 이렇게 뒤로 빼시고

00:30:06.755 --> 00:30:10.525

반죽이 거의 다 소진됐고 크림양도 다 쏟아부었습니다.

00:30:10.550 --> 00:30:12.696
아낌없이 부었어요.

00:30:12.721 --> 00:30:14.619
걱정하지 마세요, 안 넘칩니다.

00:30:14.820 --> 00:30:18.772
이거를 이제 오븐에 구울건데
저는 이거를 철판을 받치지 않고

00:30:18.797 --> 00:30:23.794
180, 180 해서 한 40분에서 45분 정도
유두리 있게 굽습니다.

00:30:23.819 --> 00:30:29.078
그런데 이거를 넣을 적에 따로따로 넣는게
번거로우시면 철판을 받쳐서 넣어도 돼요.

00:30:29.103 --> 00:30:34.185
사실은 한꺼번에 그렇게 할 경우에는
180에 아래 200 잡으시면 됩니다.

00:30:34.356 --> 00:30:37.454
오븐 한번 확인해드릴까요?
보세요.

00:30:37.606 --> 00:30:41.957
오븐을 내가 혼자 한칸을 쓴다면은
철판 받쳐 넣으시든 하나씩 넣으시든

00:30:41.982 --> 00:30:47.447
아무 상관 없는데 저는 지금
180에 180 셋팅한 상태입니다.

00:30:47.704 --> 00:30:51.378
이거를 제가 오븐에
넣어서 굽도록 하겠습니다.

00:30:51.403 --> 00:30:55.929
40분에서 제가 그때 지켜보고 있다가
이따 보여드릴게요.

00:31:15.794 --> 00:31:19.786
여러분, 오븐에 넣을 때는
장갑 안껴도 괜찮아요.

00:31:19.811 --> 00:31:24.647
안 데여요, 여러분. 달겠습니다.
있다가 뵈게요.

00:31:25.983 --> 00:31:33.403
구워지는 시간이 약 40분에서 50분 사이
이 정도 되기 때문에 충분히

00:31:33.428 --> 00:31:37.261
이 광택제를 계량해서
작업하실 시간이 됩니다.

00:31:37.527 --> 00:31:41.059
제가 물과 살구잼을 함께 섞었고요.

00:31:41.084 --> 00:31:42.856
불을 키겠습니다.

00:31:42.888 --> 00:31:44.318

센볼로 하지 마세요.

00:31:44.343 --> 00:31:52.499
 탐니다, 종약볼로 넣으시고 얹어서
 이때는 장갑을 하나 꺼주시거나

00:31:52.524 --> 00:31:57.696
 또는 행주로 옆을 잡고 하시면
 편하죠.

00:31:57.952 --> 00:32:03.460
 지글지글, 보통은 이렇게 만들지 않고
 현장에서는 나빠쥬, 미로와

00:32:03.548 --> 00:32:07.103
 이런 거를 발라 사용을 하는데 우리는
 이거 굉장히 좋습니다.

00:32:07.129 --> 00:32:13.250
 살구잼 사셔서 이렇게 물 넣고
 풀어주시죠.

00:32:15.765 --> 00:32:19.336
 풀은 상태에서 이거는 얼마큼 하면 좋을까?

00:32:19.361 --> 00:32:29.170
 라고들 많이 물어보시는데 이게 이제
 풀어져서 끓기 시작하면 이게 좋아들겠죠?

00:32:29.195 --> 00:32:33.155
 센볼로 하면 그릇이 타고
 맨날 이거 하면 그릇 태워.

00:32:33.239 --> 00:32:35.207
 그릇 태우지 마시고요.

00:32:35.232 --> 00:32:40.586
 이게 아직은 덩어리가
 풀어지지 않았습시다만

00:32:41.121 --> 00:32:46.145
 이게 풀어진 상태에서 약 2~3분 졸이신다.
 이런 생각하시면 됩니다.

00:32:46.188 --> 00:32:49.902
 제가 있다가 졸일 때 보여드릴게요.
 풀어지고 있는거 보이시죠?

00:32:49.927 --> 00:32:51.765
 자, 있다가 다시 보여드릴게요.

00:32:53.030 --> 00:32:54.474
 자, 색깔 보이죠.

00:32:54.499 --> 00:33:00.005
 불조절을 제가 해가면서 그릇 안 태우려고
 불조절을 해가면서 이렇게

00:33:00.045 --> 00:33:03.290
 바글바글 끓고있는거 보이시죠?

00:33:03.315 --> 00:33:06.849
 완전히 풀어진 상태죠, 살구잼이 물에서

00:33:07.084 --> 00:33:14.959
 조금 졸이세요, 그래야 빨리 굳고
 좀 광택도 더 나고 쫄쫄하고

00:33:15.113 --> 00:33:18.487
조금 줄이겠습니다.

00:33:18.678 --> 00:33:22.738
보글보글, 많이 끓이시면 수분증발해서
되직해지는거 아시죠?

00:33:22.763 --> 00:33:25.659
2~3분 정도 불조절을 해가면서 하세요.

00:33:25.684 --> 00:33:29.067
그냥 센불, 그냥 약불로 하지 마시고요.

00:33:29.110 --> 00:33:32.555
불조절을 해가면서 이렇게 부글부글
끓고 있는거 보이시죠?

00:33:32.677 --> 00:33:36.376
큰기포가, 아우 좋아요.

00:33:36.442 --> 00:33:40.280
올라옵니다, 좋아들고 있는거죠.

00:33:40.305 --> 00:33:42.916
2~3분 했으면 충분해요.

00:33:42.948 --> 00:33:44.655
고생하셨어요.

00:33:44.817 --> 00:33:50.779
이게 빨리 제작이 되면 이대로 놔둬도
애가 충분히 식어서 점성이 생기는데

00:33:50.874 --> 00:33:53.652
만약에 내가 제작이 좀 늦게됐다.

00:33:53.677 --> 00:33:58.060
너무 뜨거워서 있다가
발라봐야 질질 흘릴 것 같다.

00:33:58.500 --> 00:34:02.772
드러운 꿀 못 보잖아요, 여러분?
이럴 경우에는 시간이 부족할 경우에는

00:34:02.797 --> 00:34:06.239
찬물 하나 준비해주시고,
찬물 위에 어떻게 해요?

00:34:06.264 --> 00:34:11.060
동동 띄워놓고 식히시고
기다리시면 됩니다.

00:34:11.085 --> 00:34:15.713
있다가 구워내셔서 틀에서 분리시킨 후
바르기면 하면 되는거죠, 이제

00:34:15.829 --> 00:34:18.265
조금 세 가지 만드는데 어땠어요?

00:34:18.687 --> 00:34:21.149
조금 번거롭지만 참 재밌는 것 같습니다.

00:34:21.174 --> 00:34:23.094
있다가 바르는거 보여드릴게요.

00:34:24.195 --> 00:34:26.845
여러분, 한 40분 구웠고요.

00:34:26.870 --> 00:34:29.785

이렇게 보니까 색깔이
아주 골고루 잘 들었어요.

00:34:29.876 --> 00:34:36.501

만약에 오븐온도가 조금 위아래가
옆에 안맞아서 색깔이 덜 났으면

00:34:36.702 --> 00:34:40.892

1~2분쯤 더 남겨놓고 구우시면
되는거 아시죠?

00:34:41.221 --> 00:34:43.419

빼보겠습니다, 아주 잘 들었고요.

00:34:43.444 --> 00:34:47.185

40분에서 45분 사이면 충분히
되는거 같습니다.

00:34:49.574 --> 00:34:54.780

이렇게 빼고 있습니다.

00:35:09.849 --> 00:35:13.888

하나씩 빼시는거 불편하시면
제가 철판 짜 넣으라고 하셨죠?

00:35:13.913 --> 00:35:17.951

180에 200 정도에,
저는 이렇게 하는게 좋습니다.

00:35:18.269 --> 00:35:19.562

굉장히 잘 나왔어요.

00:35:19.659 --> 00:35:21.897

제가 이것을 빼보겠습니다.

00:35:21.922 --> 00:35:23.463

빼는거 보여드렸죠?

00:35:23.488 --> 00:35:31.857

이렇게 해서 조심하시고
이렇게 해서 내려놓습니다.

00:35:32.229 --> 00:35:36.579

이렇게 해서 내려놓습니다.

00:35:37.568 --> 00:35:39.078

밑에 한번 보여드릴까요?

00:35:39.103 --> 00:35:45.985

밑에 이렇게 바닥이 평평한가
안 평평한가를 감독님은 꼭 보십니다.

00:35:46.010 --> 00:35:47.548

또 하나 보실게 뭐니까?

00:35:47.596 --> 00:35:53.678

바닥에 색깔이 들었나, 안 들었나.
옆색이 들었나, 안 들었나를 꼭 보십니다.

00:35:54.206 --> 00:36:02.360

충분히 구워져야 되고 충분히 바닥이
평평한가를 보시니까 여러분, 한번 빼실 때

00:36:02.385 --> 00:36:10.622

바닥색깔, 평평한가, 바닥색깔까지
반드시 확인하시기 바랍니다, 이렇게.

00:36:29.815 --> 00:36:36.552
색깔도 좋고 아, 이거 안빠지네요.
이럴 때 조심조심하세요.

00:36:36.593 --> 00:36:41.158
뜨거우시더라도 이렇게 색깔도
좋고 모양도 이쁘고

00:36:41.183 --> 00:36:45.901
진짜 저는 못하는게 없는 것 같아요.

00:36:46.364 --> 00:36:48.308
아무리 잘해도 그럴지.

00:36:48.343 --> 00:36:50.240
동영상 찍는거 너무 힘든 것 같아.

00:36:50.265 --> 00:36:52.819
시험종목 자주 안바뀌었으면 좋겠죠, 여러분?

00:36:52.895 --> 00:36:54.864
저도 그래요.

00:36:55.556 --> 00:37:03.601
이제 여기에 뭔가 우리가 이 자체로도
굉장히 좋습니다만 이상하게 파는 거는 이빠

00:37:06.234 --> 00:37:07.861
왜 그렇게 예쁠까요?

00:37:07.886 --> 00:37:10.815
광택제입니다, 보십시오, 많이 굳었죠?

00:37:10.873 --> 00:37:13.112
이게 식으면 완전히 굳어져요.

00:37:13.155 --> 00:37:16.806
바를 수 있을 정도로 휘저어서 이거를
발라주시겠습니까.

00:37:17.389 --> 00:37:22.256
이렇게, 어렵습니까? 순식간에 이렇게

00:37:22.521 --> 00:37:28.532
제가 얘기했죠? 시간이 없으면
"나 발랐어요." 라고만 하시면 되는거예요.

00:37:28.862 --> 00:37:34.753
하루종일 바르고 시간 끌어서 제출 못하고
이런 일이 발생하면 안돼요.

00:37:35.313 --> 00:37:39.681
아껴서 뭐하겠습니까?
저는 충분히 발라요.

00:37:40.135 --> 00:37:44.254
충분히 발라서 옆에까지

00:37:45.321 --> 00:37:49.408
제가 충전물을 좀 넉넉하게 부었어요.

00:37:49.987 --> 00:37:57.134
아이고 잘나왔어, 이쁜 내 새끼들
잘 컸어. 재미있어 이빠

00:37:59.807 --> 00:38:01.982
어떻습니까?

25_[제과] 타르트

00:38:02.055 --> 00:38:04.206
확실이 애들이 때깔이 좋아졌죠?

00:38:04.231 --> 00:38:10.444
블링블링 아, 이빠.
수고하셨습니다.