

WEBVTT

00:00:11.231 --> 00:00:14.018  
여러분, 버터톱식빵입니다.

00:00:14.118 --> 00:00:20.436  
버터톱, 톱. 뭔가 정상에서  
무슨 일이 벌어지는 모양이에요.

00:00:20.536 --> 00:00:27.172  
식빵을 2차 발효 후에 배를 짹 가라서  
윗면을 터트리는 식빵이 되겠습니다.

00:00:27.272 --> 00:00:30.208  
버터 함량이 상당히 높아서  
버터톱입니다, 여러분.

00:00:30.308 --> 00:00:34.728  
원루프 알고 계시죠?  
요구사항 읽어드리겠습니다.

00:00:34.828 --> 00:00:37.171  
재료 계량 9분이고요.

00:00:37.271 --> 00:00:38.733  
스트레이트법이고요.

00:00:38.833 --> 00:00:40.837  
버터를 믹싱 중에 투입하십시오.

00:00:40.937 --> 00:00:43.475  
우리 이런 거 이야기 안 해도  
다 알고 있는데,

00:00:43.575 --> 00:00:47.354  
우리는 알고 있는데,  
이런 거를 꼭 써 주셨네요.

00:00:47.454 --> 00:00:49.914  
반죽 온도 27도, 알고 계시고요.

00:00:50.014 --> 00:00:51.977  
분할량 460g.

00:00:52.077 --> 00:00:57.567  
그다음 원루프로 만드세요,  
한 덩어리 식빵 만들라는 뜻이죠?

00:00:57.667 --> 00:01:03.091  
그다음 윗면을 길이로 자르고 버터를  
짜 넣는 형태로 만드세요.

00:01:03.191 --> 00:01:05.070  
이렇게 되어 있습니다.

00:01:05.170 --> 00:01:08.018  
재료 소개하겠습니다.

00:01:08.118 --> 00:01:11.734  
밀가루입니다, 밀가루.  
그다음에 강력분이고.

00:01:11.834 --> 00:01:14.535  
달걀, 물, 버터, 버터입니다.

00:01:14.596 --> 00:01:19.621  
이스트, 그다음에 탈지분유,  
그다음에 설탕,

07\_[제빵] 버터톱식빵

00:01:19.721 --> 00:01:23.095  
그다음 소금, 계량제 이렇게 되겠습니다.

00:01:23.195 --> 00:01:28.415  
이걸 가지고 믹서볼에 넣도록 하겠습니다.

00:01:35.769 --> 00:01:39.907  
바로 넣으시고.

00:01:44.709 --> 00:01:48.009  
계량제.

00:01:48.109 --> 00:01:50.170  
소금.

00:01:50.270 --> 00:01:52.908  
설탕.

00:01:53.008 --> 00:01:56.949  
분유.

00:01:57.049 --> 00:02:00.008  
그다음 달걀.

00:02:00.108 --> 00:02:03.694  
그다음 물.

00:02:03.794 --> 00:02:07.877  
그다음 이스트, 이스트 어떻게 넣으시죠?

00:02:07.977 --> 00:02:11.051  
이스트, 부셔서 넣겠습니다.

00:02:11.151 --> 00:02:18.190  
이렇게 날어서 반죽 하시다가  
클린업 단계에서 버터 넣고 반죽 치시고,

00:02:18.290 --> 00:02:23.492  
반죽 온도 27도, 글루텐 상태 100% 잡는 거  
잊지 마세요.

00:02:23.592 --> 00:02:26.847  
기어 1단 넣으시고요.

00:02:26.947 --> 00:02:30.037  
저속에서 시작하겠습니다.

00:02:48.695 --> 00:02:53.686  
안 날리니까 2단 가겠습니다.

00:03:01.971 --> 00:03:07.035  
3분 지났기 때문에 3분 정도,  
꼭 3분은 아닌데 그 정도.

00:03:07.135 --> 00:03:13.138  
클린업 단계에서 버터  
들어가도록 하겠습니다.

00:03:19.649 --> 00:03:27.280  
버터가 풀어지면 바로 기어 3단  
날어서 고속으로 넣도록 하겠습니다.

00:03:30.911 --> 00:03:39.104  
여러분, 반죽 온도 27도 글루텐 100%  
잡으시면서 부드럽고 매끄러운 반죽 완성하세요.

00:03:43.231 --> 00:03:47.320

07\_[제빵] 버터톱식빵

잘 늘어나는 거 보이시죠?  
온도도 좋아보입니다.

00:03:47.420 --> 00:03:50.603  
빠서 제가 보여드리겠습니다.

00:03:50.703 --> 00:03:55.592  
여러분, 버터톱 식빵 이렇게  
반죽이 완성되었습니다.

00:03:55.692 --> 00:03:59.154  
좀 부드러운 반죽입니다.  
이때까지 찼던 식빵 반죽에 비해서

00:03:59.254 --> 00:04:02.662  
상당히 부드러운 걸 보실 수 있어요,  
이렇게.

00:04:02.762 --> 00:04:07.512  
왜 그럴까요? 달걀양도 많고,  
굉장히 버터가 부드럽습니다.

00:04:07.612 --> 00:04:10.299  
버터가 많이 들어간  
반죽이라고 말씀드렸습니다.

00:04:10.399 --> 00:04:14.801  
반죽 상태 지금 검사해 드렸고,  
반죽 온도 몇 도 여야 된다 그랬죠?

00:04:14.901 --> 00:04:18.235  
지금 26.5도, 잘 나왔습니다.

00:04:18.335 --> 00:04:22.471  
그다음 이거를 지금  
1차 발효실에 넣겠습니다.

00:04:22.571 --> 00:04:29.137  
시간상으로는 한 40분 정도 플러스  
마이너스 5분 정도 될 것 같습니다.

00:04:29.237 --> 00:04:31.748  
넣겠습니다.

00:04:53.922 --> 00:04:57.682  
발효 상태 보겠습니다.  
굉장히 발효가 잘 됐죠?

00:04:57.782 --> 00:05:04.253  
어떨습니까? 엉덩이 같은 느낌.  
뽕송뽕송한 엉덩이, 누구 엉덩이?

00:05:04.353 --> 00:05:08.033  
솔직히 말하면 아기 엉덩이만큼  
그렇게 아주 너무너무 통통합니다.

00:05:08.133 --> 00:05:09.462  
너무 예쁘죠?

00:05:09.562 --> 00:05:14.066  
분할하도록 시작 하겠습니다.

00:05:33.275 --> 00:05:38.645  
460g 분할하겠습니다.

00:05:56.289 --> 00:06:00.268  
되게 안 맞네요? 의식해서 그런 것 같아요.  
여러분, 죄송합니다.

## 07\_[제빵] 버터톱식빵

00:06:00.368 --> 00:06:02.523  
한 번에 딱 맞았으면 좋았을걸.

00:06:02.623 --> 00:06:06.410  
큰 덩어리 분할하는 게 쉽지 않아요,  
작은 덩어리 분할하는 거보다.

00:06:06.510 --> 00:06:09.541  
됐습니다, 460g 됐습니다.

00:06:09.641 --> 00:06:14.185  
이거 큰 덩어리 분할하는 게 또  
어려운만큼 이렇게 원루프,

00:06:14.285 --> 00:06:20.329  
한덩어리 동글리기 하는 게 참 쉽지 않습니다.  
해보겠습니다.

00:06:35.905 --> 00:06:38.593  
동글리기 완성되었습니다.

00:06:38.693 --> 00:06:42.505  
하나 더 만들겠습니다.

00:06:51.589 --> 00:06:53.944  
됐습니다.

00:07:07.730 --> 00:07:09.817  
발효가 됐네요.

00:07:09.917 --> 00:07:15.141  
똑같이, 이 상태에서 중간  
발효 들어가도록 하겠습니다.

00:07:15.241 --> 00:07:18.029  
비닐 씌워서.

00:07:18.129 --> 00:07:20.590  
중간 발효 시작하겠습니다.

00:07:20.690 --> 00:07:25.279  
버터톱 중간 발효 끝냈습니다.  
10분 지났고요.

00:07:25.379 --> 00:07:29.048  
부피는 2배 정도 부풀었습니다, 여러분.

00:07:29.148 --> 00:07:32.090  
항상 중간 발효 끝나고 나면,

00:07:32.190 --> 00:07:36.811  
분할에서 동글리기 하고 나서의  
2배가 된다는 거 잊지마세요.

00:07:36.911 --> 00:07:39.669  
실온에서 했습니다.

00:07:39.769 --> 00:07:42.367  
성형해보도록 하겠습니다.

00:07:42.467 --> 00:07:46.492  
덧가루 깔아주시고요.  
반죽 하나 들어주세요.

00:07:46.592 --> 00:07:53.168  
항상 타원형으로 밀거니까 살짝 눌러서.

07\_[제빵] 버터톱식빵

00:07:53.268 --> 00:07:57.189  
밀어보겠습니다.

00:08:04.024 --> 00:08:09.018  
뒤집어 보겠습니다.

00:08:18.546 --> 00:08:24.580  
여러분, 버터톱을 너무 얇게 밀지 마세요.

00:08:24.680 --> 00:08:28.525  
도톱하게 밀어보겠습니다.

00:08:33.485 --> 00:08:38.382  
항상 수치화시켜서 약간  
밑에를 길게 잡았습니다.

00:08:38.482 --> 00:08:41.933  
말아보겠습니다.  
위에서부터 시작해서 말겠습니다.

00:08:42.033 --> 00:08:45.441  
위에서부터 돌돌 말겠습니다.  
돌돌.

00:08:45.541 --> 00:08:50.101  
살짝 살짝 눌러주시면서 돌돌 말겠습니다.

00:08:50.201 --> 00:08:53.699  
그다음에 어떻게 오죠?  
살짝 벌려주시겠습니다.

00:08:53.799 --> 00:08:55.460  
끝까지 와서 어떻게?

00:08:55.560 --> 00:09:00.856  
잡아올려서  
일자 붙이기 하겠습니다, 이렇게.

00:09:00.956 --> 00:09:07.992  
참 쉽죠? 어려울 거 없죠?  
옆 면은 붙여도 되고 안 붙여도 됩니다.

00:09:08.092 --> 00:09:11.990  
이렇게 하셔서 옆 면은 굳이  
막으셔도 되고 안 막으셔도 되는데

00:09:12.090 --> 00:09:19.828  
제 생각에는 식빵 틀이 받쳐주기  
때문에 굳이 옆 면은,

00:09:19.928 --> 00:09:23.910  
메꾸지 않아도 될 것 같습니다.  
넣으시고.

00:09:24.010 --> 00:09:29.454  
눌러주시는 거, 눌러주시는 거.  
눌러주면서 주문 한번 외워주세요.

00:09:29.554 --> 00:09:34.235  
예쁘게 똑바로 잘 올라와야 돼,  
이렇게 성형하겠습니다.

00:09:34.335 --> 00:09:37.596  
2개 성형을 끝냈습니다, 여러분.

00:09:37.696 --> 00:09:40.653  
한번 보여드릴게요.  
눌렀습니다.

07\_[제빵] 버터톱식빵

00:09:40.753 --> 00:09:44.119  
눌러서 2차 발효실에  
들어가도록 하겠습니다.

00:09:44.219 --> 00:09:48.753  
이 버터톱 식빵에서의 2차  
발효 완료점은 얼마큼일까요?

00:09:48.853 --> 00:09:52.667  
틀 아래 약 1.5cm 정도.  
뭐라고요?

00:09:52.767 --> 00:10:00.002  
틀 아래 1.5cm 정도 될 때까지가  
2차 발효 완료점입니다, 기억해주세요.

00:10:00.102 --> 00:10:02.003  
발효실에 넣겠습니다.

00:10:02.103 --> 00:10:05.276  
발효 시간은 참고로 2, 30분  
정도 걸릴 것 같습니다.

00:10:05.376 --> 00:10:09.696  
틀 아래 상태로 판단해주세요.

00:10:28.356 --> 00:10:32.803  
여러분, 2차 발효실에 반죽이  
들어가 있는 사이에

00:10:32.903 --> 00:10:36.653  
우리는 버터톱 식빵에 짜야 될,

00:10:36.753 --> 00:10:39.454  
우리가 버터를 준비해 보겠습니다.

00:10:39.554 --> 00:10:46.871  
이 버터를 짜서 반죽에 토폰,  
가운데에 배 가르고 짜 주셔야 되는데

00:10:46.971 --> 00:10:50.377  
여러분이 버터를 넣으실 때  
우리 롤케이크에서

00:10:50.477 --> 00:10:53.634  
종이 찢주머니 만들었던 거 기억나십니까?

00:10:53.734 --> 00:11:00.355  
종이 찢주머니 만들었던  
그 종이를 다시 이용해서 만들어서

00:11:00.455 --> 00:11:06.343  
우리가 종이 찢주머니로 만들어서  
버터를 짜 주어도 좋고,

00:11:06.443 --> 00:11:12.181  
여러분께서 굳이 이것을 원치  
않으신다면 일회용 찢주머니,

00:11:12.281 --> 00:11:16.472  
일회용 찢주머니를 하나 정도  
들고 들어가셔서 사용해도 좋고,

00:11:16.572 --> 00:11:23.208  
아니면 기본 찢주머니에  
5mm 정도나 1cm 정도의

07\_[제빵] 버터톱식빵

00:11:23.308 --> 00:11:26.258  
깍지를 가지고 가서서 짜셔도 되겠습니다.

00:11:26.358 --> 00:11:31.081  
사실은 1cm는 좀 두껍게 나오는데  
5mm 정도가 이왕이면 좋겠죠?

00:11:31.181 --> 00:11:37.197  
깍지와 찰주머니를 주는 시험 장소도 있고,  
주지 않는 장소도 있는데

00:11:37.297 --> 00:11:40.910  
저 같으면 이렇게 종이 찰주머니를  
만들어서 쓰겠습니다.

00:11:41.010 --> 00:11:42.879  
만들어보도록 하겠습니다, 여러분.

00:11:42.979 --> 00:11:46.234  
잘 보세요.  
기억나시나 한번 생각해보세요.

00:11:46.334 --> 00:11:50.242  
표시 내시고요, 이렇게 해서.

00:11:50.342 --> 00:11:53.321  
이렇게 해서 어떻게?

00:11:53.421 --> 00:11:56.543  
세워서 맡으셨죠?  
이렇게 기억나세요?

00:11:56.643 --> 00:11:58.708  
이렇게, 이렇게, 이렇게,

00:11:58.808 --> 00:12:02.867  
날렵하고 뾰족하게,  
이렇게 만들었어요.

00:12:02.967 --> 00:12:05.955  
조금 이 안이 넓었으면 좋겠습니다.

00:12:06.055 --> 00:12:10.108  
이렇게, 기억나시죠?  
이렇게.

00:12:10.208 --> 00:12:15.728  
종이 찰주머니입니다.  
이 상태에서 버터를,

00:12:15.828 --> 00:12:20.263  
버터의 상태가 이렇게 부드럽다면  
그냥 넣으시면 되고요.

00:12:20.363 --> 00:12:23.750  
만약에 딱딱해서 손가락이  
들어가지 않을 정도로,

00:12:23.850 --> 00:12:27.675  
수저가 이렇게 들어가지  
않을 정도로 너무너무 딱딱하다면

00:12:27.775 --> 00:12:32.351  
거품기로 풀어서 부드럽게  
풀어서 수저로 떠서

00:12:32.451 --> 00:12:36.450  
1 수저 정도만 이 안에

07\_[제빵] 버터톱식빵

밑에 넣으시면 되겠습니다.

00:12:36.550 --> 00:12:40.230  
어떻게? 이렇게 꼭 집어넣고,

00:12:40.330 --> 00:12:41.797  
빼겠습니다.

00:12:41.897 --> 00:12:46.991  
빼시고 나서 어떻게?  
이렇게 밑으로, 밑으로, 밑으로.

00:12:47.091 --> 00:12:49.460  
버터를 훑어 내리세요, 이렇게.

00:12:49.560 --> 00:12:53.260  
이렇게 내려주세요.  
너무 세게하면 찢어져요, 조심하세요.

00:12:53.360 --> 00:12:54.281  
이렇게, 이렇게.

00:12:54.381 --> 00:12:58.939  
이 정도면 식빵 2개 짜는데  
아무 문제 없습니다.

00:12:59.039 --> 00:13:04.041  
조금씩, 조금씩, 조금씩, 밑으로 내려서  
버터 여기까지 와 있어요.

00:13:04.141 --> 00:13:08.812  
돌려서 예쁘게, 예쁘게  
한번 만들어봤습니다.

00:13:08.912 --> 00:13:12.438  
이 상태에서 쓰실 때는 어떻게 쓰시느냐?

00:13:12.538 --> 00:13:18.157  
이따가 버터톱 식빵 2차 발효 끝난 후에  
윗면 토핑에 배 가르고,

00:13:18.257 --> 00:13:25.290  
가위로 어느 정도? 5mm 정도  
뚝 잘라서 사용하시면 되는 겁니다.

00:13:25.390 --> 00:13:27.779  
한번 짜 볼까요?

00:13:27.879 --> 00:13:31.613  
이 정도 두께면 아주 적당한 것 같습니다.

00:13:31.713 --> 00:13:38.669  
미리 이렇게 준비해두시면 항상 모든 게  
굉장히 잘 하는 것처럼 보이겠죠, 여러분?

00:13:38.769 --> 00:13:41.976  
폼도 굉장히 중요합니다.  
이렇게 준비하겠습니다.

00:13:42.076 --> 00:13:45.529  
여러분, 버터톱 2차 발효 완료했습니다.

00:13:45.629 --> 00:13:50.752  
다른 제품에 비해서 이 버터톱은  
틀 아래로 2차 발효를 잡습니다.

00:13:50.852 --> 00:13:55.043  
보시면 틀 아래 2cm라고

## 07\_[제빵] 버터톱식빵

했는데 어떻게 보시냐하면,

00:13:55.143 --> 00:13:58.903  
이 정상, 이 정상  
기울여 보셔서 위에서부터

00:13:59.003 --> 00:14:02.751  
틀 아래 1.5cm 내지 2cm를  
잡으시라는 뜻입니다.

00:14:02.851 --> 00:14:10.686  
지금 2cm 정도 됐고, 이제 칼집을  
넣어서 저는 배 가른다는 표현도 쓰는데,

00:14:10.786 --> 00:14:16.539  
칼집을 넣어서 버터를 짜보도록 하겠습니다.

00:14:19.326 --> 00:14:24.241  
칼집을 넣으실 때는 이렇게 하셔도  
괜찮고, 세로도 괜찮습니다.

00:14:24.341 --> 00:14:30.695  
천천히 5mm 정도 들어갈 수  
있게 칼집을 넣겠습니다.

00:14:33.447 --> 00:14:41.177  
틀 앞에서 약 1cm 남겨 두시고,  
양쪽 끝 앞에서 1cm 남겨 두시고.

00:14:41.277 --> 00:14:45.508  
칼집을 넣겠습니다.

00:15:01.579 --> 00:15:07.128  
벌어진 정도가 일정하게 넣어주세요.

00:15:11.277 --> 00:15:16.729  
보시고 벌어진 정도가  
일정하게 될 수 있도록.

00:15:24.817 --> 00:15:31.188  
이때, 이 정도 벌어진다면 이제  
버터를 짜겠습니다.

00:15:36.293 --> 00:15:40.790  
이렇게 2개를 준비하시면 되겠습니다.

00:15:43.245 --> 00:15:46.602  
버터 짜기가 2개 다 완성되었습니다.

00:15:46.702 --> 00:15:48.265  
이제 오븐에 굽겠습니다.

00:15:48.365 --> 00:15:53.401  
170도, 190도 오븐 온도.  
식빵은 거의 다 똑같습니다, 처음 시작은.

00:15:53.501 --> 00:15:59.530  
그러나 윗불 조절은 해가면서 구우세요.  
약 30분 굽겠습니다.

00:16:09.842 --> 00:16:14.797  
30분 경과했습니다.  
버터톱 한번 빼보겠습니다.

00:16:14.897 --> 00:16:19.558  
아주 갈색이 잘 들었고요.  
대머리가 흘러넘 잘 까졌습니다, 여러분.

07\_[제빵] 버터톱식빵

00:16:19.658 --> 00:16:23.094  
이렇게 까져야 되는 거 아시죠?

00:16:28.473 --> 00:16:32.932  
버터톱은 칼집을 넣어서 이렇게  
대머리가 나와야 됩니다.

00:16:33.032 --> 00:16:36.192  
빼보겠습니다.

00:16:47.467 --> 00:16:55.236  
황금갈색, 너무 잘 들어갔고요.  
칼집 들어간 상태도 잘 들어갔습니다.

00:16:55.336 --> 00:16:57.165  
여기 이 금 간 거는 괜찮습니다.

00:16:57.265 --> 00:17:01.678  
이 정도를 보는 게 아니라 옆으로  
벗겨진 정도를 보고 있는 거기 때문에

00:17:01.778 --> 00:17:05.853  
이거는 좋았고요, 칼집도 잘 벌어졌고요,  
2차 발효 잘 시켰고요.

00:17:05.953 --> 00:17:11.830  
무엇보다도 마음에 드는 게, 이 대머리 상태.  
홀러덩, 홀러덩 아주 좋습니다.

00:17:11.930 --> 00:17:15.819  
여러분, 합격이십니다.  
확실합니다.