

WEBVTT

00:00:11.057 --> 00:00:13.636
여러분, 우리 밤식빵 해볼까 합니다.

00:00:13.827 --> 00:00:15.779
밤식빵 제일 좋아하시죠?

00:00:16.258 --> 00:00:21.110
제일 부드럽고 또 밤 씹히는 맛도
있고 토핑도 있고 해서 식빵 중에서

00:00:21.135 --> 00:00:24.939
시험 종목 중에 가장
인기가 있는 제품인 것 같아요.

00:00:24.964 --> 00:00:28.688
밤식빵 선물하시기도 좋고 너무
부드럽고 너무 맛있어요, 그렇지요?

00:00:28.715 --> 00:00:30.429
맛있게 만들어볼게요.

00:00:30.512 --> 00:00:32.710
자, 요구사항 보시겠습니다.

00:00:32.958 --> 00:00:36.284
계량 시간 10분이고요, 이 10분은

00:00:36.342 --> 00:00:38.445
반죽만 얘기하는 걸 얘기합니다.

00:00:38.470 --> 00:00:45.269
이 토핑은 반죽해서 발효실 넣으시고
그때 가서 토핑은 제작하시면 됩니다.

00:00:45.367 --> 00:00:49.322
감독님께서 하라고 하시면
미리 계량할 수도 있겠고

00:00:49.347 --> 00:00:53.692
나중에 계량하셔도 되는 거니까
말씀들으시고 하세요.

00:00:53.783 --> 00:00:58.841
그 다음, 반죽 온도는 27도이고
스트레이트법으로 제조하시오,

00:00:58.866 --> 00:01:00.301
그렇게 얘기 했고요.

00:01:00.368 --> 00:01:02.805
분할 무게는 450g이고요.

00:01:02.966 --> 00:01:06.141
이때 80g의 통조림 밤을 넣으세요.

00:01:06.239 --> 00:01:09.001
원 루프, 한 덩어리로 하세요.

00:01:09.266 --> 00:01:11.615
토핑물을 굽기 전에 짜주세요.

00:01:11.640 --> 00:01:13.387
아몬드를 뿌려주세요.

00:01:13.412 --> 00:01:19.742
요구사항이 좀 많아 보이지만 사실상 굉장히

간단하고 쉬운 종목이 되겠습니다.

00:01:19.912 --> 00:01:22.459
재료 소개 해드리겠습니다.

00:01:23.003 --> 00:01:24.670
강력분입니다.

00:01:24.695 --> 00:01:32.397
그 다음에 탈지분유, 계량제 소금,
이스트, 버터, 이거는 뭐니까? 중력분

00:01:32.422 --> 00:01:34.789
섞여 들어갑니다.
섞여 들어가면 또 부드러워요.

00:01:34.886 --> 00:01:38.912
설탕, 계란 물
거의 빵에 들어가는, 반죽에 들어가는

00:01:38.937 --> 00:01:41.904
재료는 양만 다르고 거의 비슷하죠?

00:01:41.929 --> 00:01:47.374
제가 이걸 반죽기에 넣고
27도 반죽 완료 후에

00:01:47.399 --> 00:01:54.894
반죽 보여드리고 나서 연이어서 토핑 만드는
거 보여드릴게요, 반죽 가져올게요.

00:01:55.415 --> 00:01:58.018
믹서볼에 넣어보도록 하겠습니다.

00:01:58.043 --> 00:02:00.513
이렇게 마구잡이로 넣으셔도 되고요.

00:02:00.652 --> 00:02:03.001
섞어서 넣으셔도 됩니다.

00:02:03.210 --> 00:02:05.353
채 안 쳐도 된다고 그랬어요.

00:02:06.935 --> 00:02:09.459
이렇게 넣으시고요.

00:02:09.484 --> 00:02:14.045
그 다음에 쏟아질 것 같으면 섞어서
쏟아질 것 같으면 한꺼번에 섞어서

00:02:14.326 --> 00:02:20.202
이렇게 쏟아질 것 같으면
따로따로 넣으셔도 상관 없습니다.

00:02:20.475 --> 00:02:23.348
자, 이렇게 넣겠습니다.

00:02:23.533 --> 00:02:25.494
그 다음 뭐 넣어야 되죠?

00:02:25.519 --> 00:02:26.917
계란 넣어야 되죠.

00:02:26.942 --> 00:02:28.720
그 다음 뭐 넣어야 될까요?

00:02:28.754 --> 00:02:31.460
물 넣겠습니다, 물

08_[제빵] 밤식빵

00:02:31.812 --> 00:02:36.492

그 다음에 이스트 넣어서 반죽을 치겠습니다.

00:02:36.517 --> 00:02:40.007

이때 얼마나 잘 쳤나 보세요.

00:02:40.559 --> 00:02:42.916

기어 1단 넣으시고요.

00:02:44.832 --> 00:02:46.690

저속에서 시작하겠습니다.

00:03:06.159 --> 00:03:09.397

안 날리니까 2단 가겠습니다.

00:03:19.069 --> 00:03:24.546

3분 지났기 때문에 3분 정도,
꼭 3분은 아닌데 그 정도

00:03:24.578 --> 00:03:28.499

클린업 단계에서 버터
들어가도록 하겠습니다.

00:03:36.969 --> 00:03:44.118

버터가 풀어지면 바로 기어 3단
넣어서 고속으로 넣도록 하겠습니다.

00:03:48.474 --> 00:03:55.774

여러분, 반죽 온도 27도 글루텐 100%
잡으시면서 부드럽고 매끄러운 반죽 완성하세요.

00:04:00.781 --> 00:04:04.744

잘 늘어나는 거 보이시죠?
온도도 좋아보입니다.

00:04:04.873 --> 00:04:07.788

빠서 제가 보여드리겠습니다.

00:04:08.360 --> 00:04:10.868

네, 밤식빵 반죽 완료했습니다.

00:04:10.919 --> 00:04:12.895

반죽 온도 체크해드리겠습니다.

00:04:13.151 --> 00:04:16.176

이제 제가 반죽 온도 체크 안 해도

00:04:16.201 --> 00:04:20.975

여러분, 당연히 제가 쳤으면
27도거니 해주셨으면 좋겠어요.

00:04:22.142 --> 00:04:26.949

글루텐 상태는 제가 항상 잡아드리지만
이렇게 부드럽고 매끄러운 반죽을

00:04:26.974 --> 00:04:28.831

제가 못 치겠습니까? 여러분?

00:04:28.864 --> 00:04:35.800

여러분도 앞으로 잘 늘어날 수
있는 반죽을 치셨으면 좋겠습니다.

00:04:35.890 --> 00:04:38.223

지금 28도 정도 나왔습니다.

00:04:38.360 --> 00:04:40.646

28도 정도면은 잘 친겁니다.

08_[제빵] 밤식빵

00:04:40.752 --> 00:04:44.236
이렇게 해서 1차발효 들어가겠습니다.

00:04:44.261 --> 00:04:49.036
발효시간은 40분에서 50분 정도
들어가겠습니다.

00:05:11.594 --> 00:05:18.728
여러분이 밤식빵 반죽을 1차 발효한 40여분
길게는 한 50여분 정도 하실 동안

00:05:18.761 --> 00:05:24.349
그 사이에 40,50분 하실 동안
여러분은 토핑을 계량해서 토핑물을

00:05:24.374 --> 00:05:26.179
만들어 두셔야 됩니다.

00:05:26.204 --> 00:05:30.745
거의 이 계량을 미리 하게 하시는
감독님들도 계시지만

00:05:30.939 --> 00:05:35.958
저 같은 경우에는 반죽 들어갔을
때 발효 들어갔을 때 하는 게

00:05:35.984 --> 00:05:38.342
시간 절약도 되고 좋은 것 같습니다.

00:05:38.367 --> 00:05:40.512
재료 소개 한번 해보도록 하겠습니다.

00:05:40.633 --> 00:05:47.612
버터, 계란, 베이킹 파우더 아몬드
슬라이스는 지금 안들어가겠죠?

00:05:47.784 --> 00:05:52.485
설탕, 그 다음에 밀가루
중력분이 되겠습니다.

00:05:52.941 --> 00:05:58.155
만들어 보도록 하겠습니다, 여러분
크림법으로 제작하겠습니다.

00:05:58.254 --> 00:06:00.072
행주 하나 까시고요.

00:06:01.353 --> 00:06:02.806
준비했습니다.

00:06:02.965 --> 00:06:05.933
버터를 넣겠습니다.

00:06:15.067 --> 00:06:16.904
부드럽게 풀겠습니다.

00:06:16.929 --> 00:06:21.015
버터 상태가 상당히 좋네요.

00:06:26.871 --> 00:06:33.135
촉촉하게 부드럽게 풀렸으니까
설탕을 넣겠습니다.

00:06:47.762 --> 00:06:49.960
좋습니다.

00:06:49.985 --> 00:06:52.936

계란을 넣도록 하겠습니다.

00:07:04.118 --> 00:07:09.850
언제까지 하느냐 하면요. 설탕이
거의 다 녹았으면 좋겠습니다.

00:07:09.965 --> 00:07:17.241
설탕이 거의 녹을 때까지
크림법으로 하시다가

00:07:17.266 --> 00:07:20.633
스크립핑도 한번 멋지게 해주시는 거
잊지마세요.

00:07:26.699 --> 00:07:29.984
설탕이 얼마나 녹았나 보겠습니다.

00:07:30.423 --> 00:07:32.368
약간 남아 있습니다.

00:07:32.393 --> 00:07:34.377
괜찮습니다.

00:07:34.402 --> 00:07:36.991
약간 남아 있는 거는 괜찮습니다.

00:07:38.812 --> 00:07:41.788
제가 밀가루를 넣도록 하겠습니다.

00:07:41.813 --> 00:07:46.351
베이킹 파우더와 함께 채쳐서 이번
경우에 제가 미리 채쳐두지 않죠?

00:07:46.416 --> 00:07:51.681
양이 워낙 적기 때문에 소량이기
때문에 그냥 하도록 하겠습니다.

00:08:08.872 --> 00:08:12.308
됐습니다, 주걱으로 반죽을 섞겠습니다.

00:08:15.480 --> 00:08:17.195
언제까지 섞을까요?

00:08:17.220 --> 00:08:22.548
밀가루 안 보일때 까지 밀가루 안
보일때 까지, 이게 토핑 물이거든요.

00:08:22.749 --> 00:08:25.987
이 토핑물을 만들어서 그냥
이렇게 두시는 게 아니라

00:08:26.012 --> 00:08:31.430
우리 이따 밤식빵을 완성한 후에
2차 발효 시켜서 찐거잖아요.

00:08:31.487 --> 00:08:37.007
미리 찐주머니에 넣어서 미리
준비를 해 두는게 좋겠습니다.

00:08:37.344 --> 00:08:40.177
이렇게 찐주머니 준비됐습니다.

00:08:42.819 --> 00:08:46.980
납작 깎지입니다.
툰날이 있는 납작 깎지

00:08:47.148 --> 00:08:50.451
이런 거는 물론 시험장에도

준비되어 있습니다만

00:08:50.525 --> 00:08:53.541
자기 것을 가지고 들어가셔도 좋습니다.

00:09:15.641 --> 00:09:19.220
원반죽이기 때문에 흘러내리지 않습니다.

00:09:19.245 --> 00:09:27.750
이렇게 하시고 밑으로 내리실 때
스크레이퍼를 이용해서 내려주시면

00:09:28.174 --> 00:09:31.992
내려주시면, 이렇게 해서 미리

00:09:32.321 --> 00:09:40.000
미리 준비해 두시면 있다가
굉장히, 이렇게 두 개, 편리하시겠죠?

00:09:40.448 --> 00:09:41.901
네, 잘하셨습니다.

00:09:41.936 --> 00:09:45.508
여러분, 밤식빵이 1차 발효가
다 끝났습니다.

00:09:45.765 --> 00:09:49.066
발효 시간은 40분 정도 지났습니다.

00:09:49.236 --> 00:09:52.691
굉장히 부드러운 반죽이라서
발효도 잘 되는 것 같아요.

00:09:52.841 --> 00:09:55.297
한번 벗겨보겠습니다.

00:09:56.233 --> 00:10:02.733
네, 풍만한 모습, 이 풍만한 자태
너무너무 환상적입니다.

00:10:02.852 --> 00:10:05.073
분할해 보도록 하겠습니다.

00:10:10.467 --> 00:10:12.522
덧가루 까시고

00:10:14.486 --> 00:10:16.891
자, 정리하시죠.

00:10:33.832 --> 00:10:38.871
분할량은 450g입니다.

00:11:14.043 --> 00:11:17.297
됐습니다, 2개 하겠습니다.

00:11:21.087 --> 00:11:24.199
둥글리기 하겠습니다, 둥글리기

00:11:50.928 --> 00:11:59.722
이렇게 둥글리기 하셔서 중간
발효 10분 두도록 하겠습니다.

00:11:59.915 --> 00:12:02.589
밤식빵 중간 발효가 다 됐습니다.

00:12:02.815 --> 00:12:05.862
드디어 밤 넣고 성형해보겠습니다.

00:12:18.917 --> 00:12:22.078
성형하는 거는 원루프,
다 똑같습니다.

00:12:22.111 --> 00:12:28.426
밀어서 이렇게 밀기 전에 한번
가스를 쪽쪽 빼주세요.

00:12:28.882 --> 00:12:32.842
너무 얇게 밀지 마세요.

00:12:32.867 --> 00:12:39.159
나중에 2차 발효 됐을 때 밤이 튀어
나와요, 튀어 나오지 않게 하려면

00:12:39.432 --> 00:12:41.758
너무 얇게 하지 않는 게 좋겠습니다.

00:12:41.928 --> 00:12:44.935
눌러서 가스를 많이 빼세요, 이렇게

00:12:48.732 --> 00:12:51.351
좀 진반죽입니다, 여러

00:12:52.615 --> 00:12:55.948
그 다음에 밤을 80g 넣으세요.

00:12:55.973 --> 00:12:57.249
이렇게 되어 있습니다.

00:12:57.315 --> 00:13:02.501
80g 넣으세요 이렇게 되어 있으면
밤을 깔겠습니다, 이때 밤은

00:13:02.607 --> 00:13:05.131
여러분, 어찌면 물기가 있을 지도 몰라요.

00:13:05.156 --> 00:13:09.969
물기가 많이 있다면 키친타올로
또는 마른 행주로 밤을

00:13:10.575 --> 00:13:12.393
좀 닦아서 넣어주세요.

00:13:12.418 --> 00:13:16.643
좀 잘라봤을 때 완성품
잘라 보는 경우가 있거든요.

00:13:16.668 --> 00:13:19.631
감독 입장에서 물론 당연히
잘라봐야 되는데

00:13:19.656 --> 00:13:22.942
어떨때 보면 축축해 보이는 제품이 있어요.

00:13:23.191 --> 00:13:26.679
그게 덜 익어서 그래보일수도 있고
밤에 너무 물기가 많아서

00:13:26.704 --> 00:13:28.126
그래보일수도 있으니까

00:13:28.151 --> 00:13:30.865
여러분, 물기 좀 닦아서
넣으시는 게 좋겠고

00:13:30.890 --> 00:13:33.850
밤은 이렇게 완전히 흐트려주세요.

00:13:33.875 --> 00:13:35.187
한데 모으지 마세요.

00:13:35.212 --> 00:13:40.986
이렇게 "나 골고루 들어 갔어요."
그게 중요하거든요.

00:13:41.163 --> 00:13:44.243
그런데 여러분, 아무렇게나 가운데
수북하게 놓고 그러시더라고요.

00:13:44.445 --> 00:13:46.207
완전히 흐트려주세요.

00:13:46.408 --> 00:13:48.686
위에서부터 돌돌 말겠습니다.

00:13:48.854 --> 00:13:53.365
원루프라는 거는 한 덩어리
항상 위에서부터 이렇게

00:13:53.845 --> 00:14:01.967
이렇게 축축할 때는 손에 만져서
이렇게 기억나시죠? 이렇게

00:14:02.392 --> 00:14:05.638
이렇게, 이렇게 하시고 밑에는 어떻게?

00:14:05.919 --> 00:14:08.006
살짝 벌려서 어떻게?

00:14:08.081 --> 00:14:10.113
1차 붙이기 하겠습니다.

00:14:10.880 --> 00:14:17.993
이렇게 원루프는 밤식빵하고 버터를
두 가지가 있었죠?

00:14:18.172 --> 00:14:24.190
이렇게 하셔서 틀에 넣도록 하겠습니다,
이렇게 하셔서

00:14:24.837 --> 00:14:28.166
옆은 막아도 되고 안 막아도 됩니다.

00:14:28.191 --> 00:14:31.579
이렇게 하셔서 딱 맞게 들어가고 있죠?

00:14:31.604 --> 00:14:33.534
역시 눌러주고 있습니다.

00:14:33.559 --> 00:14:38.386
이렇게 해서 두 개를 성형하도록 하겠습니다.

00:14:38.557 --> 00:14:40.423
밤식빵 성형 끝났고요.

00:14:40.480 --> 00:14:43.456
한번 봐주세요,
똑같이 이쁘게 잘 말았죠?

00:14:43.481 --> 00:14:45.031
원루프는 이렇게 맵니다.

00:14:45.056 --> 00:14:47.342
2차 발효실에 넣겠습니다.

08_[제빵] 밤식빵

00:15:02.503 --> 00:15:05.765
여러분 , 밤식빵 2차 발효 완료됐습니다.

00:15:05.958 --> 00:15:09.196
거의 틀 아래에 있습니다.

00:15:09.221 --> 00:15:12.869
약간 틀 아래에 있는 정도가
2차 발효 완료점입니다.

00:15:12.894 --> 00:15:19.749
이제 틀 아래 1cm, 틀 아래에서
빼서 토핑을 짜보도록 하겠습니다.

00:15:19.774 --> 00:15:25.255
아까 예쁘게 납작 깎지 끼워서
짤주머니에 담아 놓았던

00:15:25.280 --> 00:15:27.829
토핑 여기 준비되어 있습니다.

00:15:27.854 --> 00:15:31.858
한번 짜보고요, 아몬드 슬라이스까지
엮어보겠습니다.

00:15:32.027 --> 00:15:35.956
자, 가운데 한줄

00:15:40.028 --> 00:15:43.353
옆에 한줄

00:15:48.688 --> 00:15:51.743
또 옆에 또 한줄

00:15:57.022 --> 00:15:59.125
이렇게 세 줄을 짜십니다.

00:15:59.150 --> 00:16:01.429
한번 더 해볼게요, 빠른 동작으로

00:16:11.654 --> 00:16:15.715
여러분, 톱날이 위로 올라오도록
짜셔야 됩니다.

00:16:18.884 --> 00:16:22.447
됐습니다, 여러분, 아몬드 슬라이스
뿌리겠습니다.

00:16:22.514 --> 00:16:25.498
아몬드 슬라이스는 위에 얹어졌다.

00:16:25.523 --> 00:16:28.821
올라갔다, 이거만 보여주시면 돼요.

00:16:28.887 --> 00:16:33.555
물론 예쁘게 올리시면
나름 더 예쁘실 수 있는데

00:16:33.580 --> 00:16:37.440
제가 언제 한번 봤는데 이거 올리는데
이렇게 하시는 분 계셨어요.

00:16:37.465 --> 00:16:41.070
하나씩 올리고 있어요, 하나씩
어느 새 이걸 하나씩 올립니까?

00:16:41.095 --> 00:16:42.684
2차 발효 과다합니다.

08_[제빵] 밤식빵

00:16:42.797 --> 00:16:46.163
나와서도 발효가 이뤄지기 때문에 여러분

00:16:46.188 --> 00:16:49.578
너무 이거 올리는데다가
심혈을 기울이지 마세요.

00:16:49.670 --> 00:16:51.757
이걸 언제 하나씩 심고 있어요?

00:16:51.902 --> 00:16:56.936
자연스럽게 토핑 부분에 슬라이스가
붙어있으면 되겠습니다.

00:16:57.003 --> 00:17:00.035
이제 오븐에 넣도록 하겠습니다.

00:17:00.394 --> 00:17:05.540
오븐 온도 170에 190
식빵 온도는 다 똑같습니다.

00:17:05.876 --> 00:17:09.482
불 조절 하실 때만 위의
불을 10도 정도 조절해가면서

00:17:09.507 --> 00:17:10.713
구우시면 되겠습니다.

00:17:10.802 --> 00:17:14.614
시간은 약 25분에서 30분
굽도록 하겠습니다.

00:17:24.460 --> 00:17:27.079
여러분, 시간이 다 되었습니다.

00:17:27.430 --> 00:17:29.049
밤식빵 빼보도록 하겠습니다.

00:17:29.274 --> 00:17:31.822
얼마나 잘 부풀었나 보겠습니다.

00:17:33.558 --> 00:17:37.114
볼륨이 끝내주죠.

00:17:38.079 --> 00:17:41.952
밤식빵 진짜 먹음직스럽게 나왔습니다.

00:17:42.312 --> 00:17:44.534
자, 봐주세요.

00:17:45.483 --> 00:17:49.642
자, 밤 튀어나온 거 밤이 좀

00:17:50.363 --> 00:17:52.236
튀어나오면 보기 싫어요.

00:17:52.261 --> 00:17:56.125
토핑이 아주 훌쩍 잘 씌워졌습니다.

00:17:56.150 --> 00:17:58.540
아몬드 슬라이스 살아있습니다.

00:17:58.565 --> 00:18:00.963
한번 빼보겠습니다.

00:18:02.071 --> 00:18:04.317
옆쪽 좀 봐주세요.

08_[제빵] 밤식빵

00:18:04.342 --> 00:18:06.691
너무너무 좋은 색깔 나왔죠?

00:18:07.099 --> 00:18:10.790
옆색좀 봐주세요.

00:18:11.023 --> 00:18:12.761
너무 좋습니다.

00:18:13.919 --> 00:18:21.245
자, 식빵은 이렇게 토핑이 완전히 씹워지고

00:18:21.481 --> 00:18:30.828
그 다음 볼륨 있게 나오면서 이렇게 이
정도의 볼륨이면 굉장히 좋은 볼륨입니다.

00:18:31.076 --> 00:18:33.005
아주 먹음직스럽게 잘 나왔어요.

00:18:33.060 --> 00:18:35.021
아주 수고하셨습니다.