

WEBVTT

00:00:10.931 --> 00:00:15.691
여러분, 비상 스트레이트
이 방법 알고 계시죠?

00:00:15.791 --> 00:00:18.827
비상 단팔빵 한번
만들어보도록 하겠습니다.

00:00:18.927 --> 00:00:21.963
여러분, 제가 목 컨디션이 조금 안 좋아서

00:00:22.063 --> 00:00:25.941
제 썩시한 목소리가
약간 허스키 보이스로 바뀌었어요.

00:00:26.041 --> 00:00:30.195
그것도 괜찮다고 들어주세요.
예쁘게 봐주세요, 제발 좀 아셨죠?

00:00:30.295 --> 00:00:34.473
조금 허스키해요, 이렇게 허스키 안 했으면
제가 노래까지 한번 불렀을 거데.

00:00:34.573 --> 00:00:38.409
댄스까지 해서, 요즘 유행하는 거로.
분명히 잘 할 수 있는데.

00:00:38.509 --> 00:00:41.043
기회 되면 보여 드릴 수도 있습니다.

00:00:41.143 --> 00:00:45.031
비상 단팔빵, 여러분
비상 단팔빵의 특징이 뭔가요?

00:00:45.131 --> 00:00:50.075
시험 종목 24가지 중에 비상으로,
우리 비상 스트레이트를 이용하는 방법은

00:00:50.175 --> 00:00:52.204
두 가지 제품에 허용됩니다.

00:00:52.304 --> 00:00:55.541
비상 스트레이트 식빵과
이 단팔빵 두 가지죠.

00:00:55.641 --> 00:00:58.311
시험 종목이 가장 짧은 종목이 되겠습니다.

00:00:58.411 --> 00:01:02.040
비상으로 치니까 그렇죠.
이스트가 많이 들어갔잖아요.

00:01:02.140 --> 00:01:04.532
그래서 이 제품은 발효가 빠르다는 거.

00:01:04.632 --> 00:01:07.630
반죽 온도도 다르고,
여러 가지 주의할 점이 많죠?

00:01:07.730 --> 00:01:13.032
유의하시면서 특히 성형하실 때 단팔이
안으로 썩 들어가야 되는 거.

00:01:13.132 --> 00:01:16.326
밑으로도, 아래로도, 위로도
들뜨지 않게 성형하는 거.

10_[제빵] 단팥빵

00:01:16.426 --> 00:01:20.162
그다음에 단팥빵은 뭐니 뭐니 해도
동그래야 된다는 거.

00:01:20.262 --> 00:01:26.490
의식하시면서 제가 수험자
유의사항 알려드릴게요.

00:01:26.590 --> 00:01:31.612
진열하시는데 10분이시고요,
비상 스트레이트로 제조하시오.

00:01:31.712 --> 00:01:34.358
반죽 온도 몇 도?
30도.

00:01:34.458 --> 00:01:37.594
비상 스트레이트법은 언제나 30도죠?

00:01:37.694 --> 00:01:42.131
그다음 반죽 1개의 분할 무게, 40g.

00:01:42.231 --> 00:01:46.975
그다음 팔앙금 무게, 30g.
이렇게 되어 있습니다.

00:01:47.075 --> 00:01:49.884
재료 소개 해드리겠습니다.

00:01:49.984 --> 00:01:51.723
강력분입니다.

00:01:51.823 --> 00:01:53.997
그다음 마가린입니다.

00:01:54.097 --> 00:01:55.552
물입니다.

00:01:55.652 --> 00:02:03.981
설탕, 탈지분유, 이스트, 달걀, 소금,
제빵 계량제, 그리고 팔앙금입니다.

00:02:04.081 --> 00:02:08.910
여러분, 이 팔앙금은 전체 반죽을
다 만들 때 들어가는 양이에요.

00:02:09.010 --> 00:02:13.713
그런데 저희는 감독님께서 12개만
성형하라고 하시면 12개,

00:02:13.813 --> 00:02:20.288
24개 하라고 하시면 24개를
30g을 우리가 1차 발효하는 도중에

00:02:20.388 --> 00:02:24.167
반죽이 발효실에 들어가서
발효되고 있을 때,

00:02:24.267 --> 00:02:28.236
12개든 24개든 동그랗게
분할을 저울에 올려서,

00:02:28.336 --> 00:02:33.184
30g을 떼서 동그랗게 완자를
빚어두시는 거, 알고 계시겠죠?

00:02:33.284 --> 00:02:36.137

미리미리 그렇게 해두시는 거.
언제해야 되는가.

00:02:36.237 --> 00:02:37.965
제가 말씀 드렸습니다.

00:02:38.065 --> 00:02:43.894
그러면 제가 볼에 재료를
넣어서 반죽을 해보겠습니다.

00:02:43.994 --> 00:02:46.510
보여드릴게요.

00:02:50.239 --> 00:02:52.337
가루 넣었습니다.

00:02:52.437 --> 00:02:55.995
그다음 설탕.

00:02:56.095 --> 00:02:58.940
탈지분유.

00:03:02.500 --> 00:03:04.487
소금.

00:03:06.514 --> 00:03:09.871
그다음 계량제입니다, 계량제.

00:03:09.971 --> 00:03:12.957
그다음 달걀입니다.

00:03:13.057 --> 00:03:17.456
그다음 몰입니다.

00:03:17.556 --> 00:03:22.359
그다음 이스트입니다.
이스트는 언제나 어떻게?

00:03:22.459 --> 00:03:27.704
물에 풀어쓰셔도 괜찮습니다.
저는 이렇게 하겠습니다.

00:03:27.804 --> 00:03:32.085
해도 된다는 뜻입니다.
이렇게 하셔서.

00:03:32.185 --> 00:03:36.167
마가린은 언제?
2단계, 클린업 단계.

00:03:36.267 --> 00:03:39.975
믹서볼 바닥 깨끗해지는
단계에서 들어가세요.

00:03:40.075 --> 00:03:42.944
시험보실 때 보여주는 시험을 보세요.

00:03:43.044 --> 00:03:48.090
순서에 맞게 들어가는가, 점수도.
2점 있습니다, 여러분.

00:03:48.190 --> 00:03:50.728
반죽 쳐 올게요.

00:03:50.828 --> 00:03:53.553
기어 1단 넣으시고요.

00:03:53.653 --> 00:03:58.089

저속에서 시작하겠습니다.

00:04:16.213 --> 00:04:21.427
안 날리니까 2단 가겠습니다.

00:04:29.459 --> 00:04:35.032
3분 지났기 때문에 3분 정도,
꼭 3분은 아닌데 그 정도.

00:04:35.132 --> 00:04:39.941
클린업 단계에서 버터
들어가도록 하겠습니다.

00:04:46.962 --> 00:04:55.528
버터가 풀어지면 바로 기어 3단
넣어서 고속으로 넣도록 하겠습니다.

00:04:58.649 --> 00:05:05.514
여러분, 글루텐 100% 잡으시면서
부드럽고 매끄러운 반죽 완성하세요.

00:05:09.392 --> 00:05:13.623
잘 늘어나는 거 보이시죠?
온도도 좋아보입니다.

00:05:13.723 --> 00:05:17.168
빠서 제가 보여드리겠습니다.

00:05:17.268 --> 00:05:20.374
반죽이 완성되었습니다.

00:05:24.461 --> 00:05:30.576
글루텐 상태 굉장히 좋죠?
아주 잘 찢습니다.

00:05:30.676 --> 00:05:33.944
발효실에 넣겠습니다.

00:05:41.638 --> 00:05:47.294
발효실에 넣을 때는 시간을
체크하셔야 되는데 이 정도,

00:05:47.394 --> 00:05:54.774
약 3, 40분 일반적인 발효
온도에서 3, 40분 두겠습니다.

00:05:54.874 --> 00:06:00.052
여러분, 굉장히 발효가 잘 됐습니다.
보겠습니다.

00:06:00.152 --> 00:06:05.202
통통통, 소리로 좋았고요.
그다음에 찢어보는 것도 좋았고요.

00:06:05.302 --> 00:06:07.095
다 좋았습니다.

00:06:07.195 --> 00:06:12.950
실그물 구조 좋았습니다.
실그물 구조도 보입니다.

00:06:13.050 --> 00:06:18.271
40g 분할하겠습니다.

00:06:24.907 --> 00:06:30.158
2개, 2개 정도만 제가 해볼게요.

00:06:30.258 --> 00:06:35.421

10_[제빵] 단팥빵

아기 다루듯이 너무너무 살살,
아기 다루듯이 하셔야 돼요.

00:06:35.521 --> 00:06:38.518
힘주어서 하시면 글루텐이 막 찢어집니다.

00:06:38.618 --> 00:06:42.591
예쁘게 예쁘게 덧가루 손에 약간
바르셔서 뽀송뽀송한 피부,

00:06:42.691 --> 00:06:45.835
뽀송뽀송하게 이렇게 동글리기 해주세요.

00:06:45.935 --> 00:06:50.249
동글리기 하실 때 요령 배우셨었죠?
예쁘게 이렇게 약간 힘주시면서

00:06:50.349 --> 00:06:55.345
안에서 반죽을 굴려주세요.
굴리시면서 덧가루가 필요하시면

00:06:55.445 --> 00:06:59.303
살짝 발라서 이렇게 뽀송뽀송한
피부, 아기 피부처럼

00:06:59.403 --> 00:07:05.580
뽀송뽀송한 피부로 동글리기
12개씩 부탁드립니다.

00:07:09.605 --> 00:07:13.942
12개 분할해서 동글리기를
예쁘게 했습니다.

00:07:14.042 --> 00:07:17.395
지금부터 중간 발효 10분 동안
하겠습니다.

00:07:17.495 --> 00:07:20.580
여러분, 단팥빵 성형해보도록 하겠습니다.

00:07:20.680 --> 00:07:25.796
역시 중간 발효가 잘 됐습니다.
12개 성형하겠습니다.

00:07:25.896 --> 00:07:33.473
여러분, 철판 준비하시고요.
그다음에 단팥 제가 미리 이렇게,

00:07:33.573 --> 00:07:37.370
30g짜리 완자를 빚어 놓았습니다.

00:07:37.470 --> 00:07:41.091
여러분, 이거 언제 하나요?
이렇게 완자 빚어 놓는 거는

00:07:41.191 --> 00:07:46.392
반죽을 발효실에 넣으시고,
발효 시간 30분 있지 않습니까?

00:07:46.492 --> 00:07:52.289
1차 발효하시는 동안에 30분
동안에 30g짜리 단팥을 이렇게,

00:07:52.389 --> 00:07:54.592
완자를 빚어서 준비하시면 됩니다.

00:07:54.692 --> 00:08:00.745
한 판에 12개면 30g 12개,

10_[제빵] 단팥빵

두 판 하시라고 하면 24개 완자를 빚어서

00:08:00.845 --> 00:08:04.123
예쁘게 준비하고 계시다 성형하시면 됩니다.

00:08:04.223 --> 00:08:06.599
성형해보도록 하겠습니다.

00:08:06.699 --> 00:08:08.506
덧가루 준비하시고요.

00:08:08.606 --> 00:08:09.864
헤라 준비하시고요.

00:08:09.964 --> 00:08:14.559
그다음 단팥 누르개입니다.
단팥 누르개 준비하셨죠?

00:08:14.659 --> 00:08:16.399
시작하겠습니다.

00:08:16.499 --> 00:08:23.191
덧가루를 까시고, 단팥을 좀 눌러주세요.
천천히.

00:08:23.291 --> 00:08:28.358
살짝 눌러주시고, 그다음 누른
상태에서 손바닥에 올리겠습니다.

00:08:28.458 --> 00:08:32.039
올린 상태에서 양금을 하나 들으세요.

00:08:32.139 --> 00:08:39.794
양금을 검지에 받쳐서 살짝 여기에
놓고 누르면서 걸어 들이시죠.

00:08:39.894 --> 00:08:45.937
그다음, 여기서 잔주름을 잡으시면서,

00:08:46.037 --> 00:08:50.430
양금이 가운데로 들어갈 수 있도록
팔을 싸겠습니다.

00:08:50.530 --> 00:08:53.596
하나 더 보실까요?

00:08:53.696 --> 00:08:59.249
12개 팬닝하도록 하겠습니다.
이렇게 한 가운데 놓겠습니다.

00:08:59.349 --> 00:09:03.961
또 누르겠습니다.
덧가루를 좀 쓰시면서.

00:09:04.061 --> 00:09:07.863
누르시고, 양금을 싸시고.

00:09:07.963 --> 00:09:12.758
빠른 동작으로 가고 있습니다, 여러분.

00:09:13.912 --> 00:09:17.763
이렇게 제가 2개를 썼죠?

00:09:17.863 --> 00:09:21.144
하나만 더 해볼까요?
갓다 놓으시고요.

00:09:21.244 --> 00:09:23.428

10_[제빵] 단팥빵

눌러주세요.

00:09:23.528 --> 00:09:28.761
누르신 상태에서 손바닥에
올리시고 앙금을 이렇게 넣고,

00:09:28.861 --> 00:09:32.947
어떻게? 중앙에 가도록,
앙금은 어떻게 가야 돼요?

00:09:33.047 --> 00:09:36.143
반드시 중앙에 가야 됩니다.

00:09:36.243 --> 00:09:39.650
제가 하는 손동작을 잘 따라 하세요.

00:09:39.750 --> 00:09:41.663
3개 같습니다.

00:09:41.763 --> 00:09:45.812
이렇게 제가 12개를
만들어보도록 하겠습니다.

00:09:45.912 --> 00:09:50.073
12개를 성형을 했습니다.
예쁘게 동그랗게,

00:09:50.173 --> 00:09:54.835
단팥방은 동그란 맛이 있어야 됩니다.
동그랗게.

00:09:54.935 --> 00:09:59.102
구멍을 뚫을 겁니다. 거의 구멍 뚫은
제품을 제출하라고 하거든요.

00:09:59.202 --> 00:10:02.234
구멍을 한번 뚫어주면 절대 못 움직이니까,

00:10:02.334 --> 00:10:05.302
여러분, 구멍 뚫기 전에 자리 잡으시고요.

00:10:05.402 --> 00:10:09.290
누르개로 한번 구멍을 뚫겠습니다.
단팥방의 하이라이트입니다.

00:10:09.390 --> 00:10:13.928
아무리 여기까지 잘 나왔어도 여기서
못 나오면 끝나는 겁니다.

00:10:14.028 --> 00:10:14.949
보세요.

00:10:15.049 --> 00:10:16.790
덧가루를 바르신 상태에서.

00:10:16.890 --> 00:10:20.278
쭈, 쭈 들어가겠습니다.

00:10:20.378 --> 00:10:24.069
살짝 위아래로.
살짝 좌우로.

00:10:24.169 --> 00:10:26.757
살짝 떼겠습니다.

00:10:26.857 --> 00:10:28.749
뽕 때 확 잡아 떼지 마세요.

00:10:28.849 --> 00:10:31.260
덧가루를 바른 상태에서 다시 한 번.

00:10:31.360 --> 00:10:33.441
그대로 들어가시고.

00:10:33.541 --> 00:10:39.002
위로 2번, 좌우로 2번.
살짝, 살짝 떼겠습니다.

00:10:39.102 --> 00:10:40.484
다시 한 번 들어갑니다.

00:10:40.584 --> 00:10:42.604
그대로 들어가고.

00:10:42.704 --> 00:10:45.912
이 상태에서 제가 설명드리고 싶은 것은,

00:10:46.012 --> 00:10:50.564
지금 덧가루는 털어내면 되는데 바닥에
살짝 구멍이 나 있다는 거.

00:10:50.664 --> 00:10:54.162
바닥에 살짝 구멍이 뚫어져 있다는 거
잊지 마세요.

00:10:54.262 --> 00:10:58.526
하신 다음에 혹시 모르니까 들뜨지 말라고,

00:10:58.626 --> 00:11:02.643
손으로 바닥을 살짝 눌러주시는 것도
도움이 됩니다.

00:11:02.743 --> 00:11:05.166
12개 다 이렇게 하세요.

00:11:05.266 --> 00:11:07.840
12개 성형 끝냈습니다.

00:11:07.940 --> 00:11:11.922
중요한 구멍 뚫기,
어떤 사람들은 구멍이라고 하던데.

00:11:12.022 --> 00:11:13.881
구멍 뚫기 잘했습니다.

00:11:13.981 --> 00:11:17.844
위 뚜껑의 글루텐 막과 아래
바닥의 글루텐 막이 서로 붙어서

00:11:17.944 --> 00:11:22.129
땅에 붙어 있어야 2차 발효됐을 때
들뜨지 않습니다.

00:11:22.229 --> 00:11:26.732
모양이 정말 안정감 있게 나오려면
잘 들어가 있어야 됩니다.

00:11:26.832 --> 00:11:30.423
또한 덧가루 쓰셨죠?
잘 털어주세요.

00:11:30.523 --> 00:11:36.424
잘 털어주시고요. 이제 달걀물 발라서
2차 발효실 들어가겠습니다.

00:11:36.524 --> 00:11:41.356

달걀물 바르실 때는 가운데
고이지 않게 발라주세요.

00:11:41.456 --> 00:11:45.513
가운데 고이지 않게 안에서
바깥으로 가장자리까지.

00:11:45.613 --> 00:11:49.378
다시 한 번, 이런 식으로
안에 보이지 않게.

00:11:49.478 --> 00:11:53.478
다시 한 번, 굉장히 빠르게
발라줄 수 있어요.

00:11:53.578 --> 00:11:59.783
안에 고이게 되면 어떤 문제가
발생하냐면 안으로 달걀물이 들어가서

00:11:59.883 --> 00:12:05.181
밑바닥이 좀 밑색이 강하게
나오는 효과가 있습니다.

00:12:05.281 --> 00:12:09.420
자칫 바닥색이 좀 탄 것처럼
보일 수 있다는 이야기죠.

00:12:09.520 --> 00:12:12.925
바닥색이 너무 강하게 나와도 안 좋습니다.

00:12:13.025 --> 00:12:18.230
따라서 가운데에 달걀물이
고이지 않게 이렇게.

00:12:18.330 --> 00:12:20.182
거의 다 됐습니다.

00:12:20.282 --> 00:12:24.993
제가 발효실 넣는 것까지 보여드리겠습니다.

00:12:38.236 --> 00:12:46.617
이 어여쁜 반죽을 2차 발효실에 넣어서
약 2, 30분 정도 2차 발효시켜보겠습니다.

00:12:46.717 --> 00:12:49.436
널겠습니다.

00:12:57.138 --> 00:13:00.255
여러분, 단팥방이 2차 발효된 상태입니다.

00:13:00.355 --> 00:13:04.836
지금 이 구멍이 전혀 하나도 들뜨지
않은 것을 보실 수 있으시죠?

00:13:04.936 --> 00:13:06.478
제가 진짜 잘 뚫었습니다.

00:13:06.578 --> 00:13:09.815
모양도 좋고, 2차 발효도
굉장히 잘 됐죠?

00:13:09.915 --> 00:13:13.643
구멍이 들뜨지 않은 거에 대해서
굉장히 자부심을 느낍니다.

00:13:13.743 --> 00:13:20.077
오븐 온도 190도에 165도에서
15분 정도 색깔 봐가면서, 조절하시면서

10_[제빵] 단팥빵

00:13:20.177 --> 00:13:24.839
오븐에 굽도록 하겠습니다.
낼겠습니다.

00:13:34.241 --> 00:13:38.679
단팥빵 빼보도록 하겠습니다.

00:13:38.779 --> 00:13:41.402
색깔 너무 좋은 것 같습니다.

00:13:41.502 --> 00:13:44.162
굉장히 먹음직스럽지 않습니까?

00:13:44.262 --> 00:13:51.075
이 상태로도 굉장히
예쁜 색깔인데 달걀 남은 게 있다면,

00:13:51.175 --> 00:13:55.364
살짝 발라서 광택을 주도록 하겠습니다.

00:13:55.464 --> 00:14:00.639
잘 나왔죠? 정말 잘 나왔습니다.

00:14:01.793 --> 00:14:07.455
꼭 해야 되는 작업은 아닙니다만,
남은 달걀이 있으니까.

00:14:07.555 --> 00:14:09.912
이렇게 발라보았습니다.

00:14:10.012 --> 00:14:14.960
제출해보도록 하겠습니다.

00:14:22.358 --> 00:14:27.069
단팥빵 어떻습니까?

00:14:28.874 --> 00:14:32.213
예쁘시죠?
잘 나왔습니다.

00:14:32.313 --> 00:14:36.175
단팥빵, 전통의 단팥빵.
많은 추억이 생각나네요.

00:14:36.275 --> 00:14:39.432
제가 차였던 그 빵집이 생각도 납니다.

00:14:39.532 --> 00:14:41.894
수고하셨습니다.