

WEBVTT

00:00:12.637 --> 00:00:16.074

안녕하세요? 여러분.
소보로빵 할 차례입니다.

00:00:16.174 --> 00:00:19.835

소보로빵 반갑죠? 저도 개인적으로
소보로빵 너무 좋아해요.

00:00:19.935 --> 00:00:23.250

단팥빵, 소보로빵 최고입니다.

00:00:23.350 --> 00:00:29.470

이 소보로빵은 이름이 여러 가지가 있는데,
가장 일반적인 이름이 소보로빵이고요.

00:00:29.570 --> 00:00:35.987

우리 말 중에 정겨운 말 있죠, 금보빵.
참 예쁜데, 그림도 좋고요.

00:00:36.087 --> 00:00:39.667

여러분, 호텔에 가시면
이 소보로빵 이름이 원지 아세요?

00:00:39.767 --> 00:00:42.921

슈트로이젤, 다시 한 번 슈트로이젤.

00:00:43.021 --> 00:00:46.782

소보로 토핑을 독일어로
슈트로이젤이라고 합니다.

00:00:46.882 --> 00:00:50.700

같은 빵인데 분위기가 이름에 따라
굉장히 달라보이지요?

00:00:50.800 --> 00:00:55.839

이 소보로빵은 빵 반죽과
과자 반죽의 만남입니다.

00:00:55.939 --> 00:01:01.767

두 가지 반죽이 합쳐져서 묘한,
아주 정겨운 맛이 나는데.

00:01:01.867 --> 00:01:08.279

이 소보로 토핑 붙여서 만드는 이 소보로빵은
의외로 제작은 그렇게 만만치 않습니다.

00:01:08.437 --> 00:01:10.522

두 가지를 다 잘해야 되거든요.

00:01:10.622 --> 00:01:13.338

그다음, 두 가지를 잘 붙여야 됩니다.

00:01:13.438 --> 00:01:16.716

그다음, 발효를 또 잘 시켜야 되고
잘 구워야 됩니다.

00:01:16.816 --> 00:01:18.187

좀 까다롭습니다.

00:01:18.287 --> 00:01:22.940

저와 함께 하신다면 완벽하게
하실 수 있으니까 걱정하지 마세요.

00:01:23.040 --> 00:01:26.801

수검자 유의사항 알려드리겠습니다.

00:01:26.901 --> 00:01:33.104
계량 시간이 20분 되겠습니다.
굉장히 많죠? 20가지라는 뜻입니다.

00:01:33.204 --> 00:01:36.967
20가지 한번 보시겠습니다.

00:01:37.067 --> 00:01:40.074
일단 빵 반죽, 강력분 되겠습니다.

00:01:40.174 --> 00:01:49.981
소금, 계량제, 이스트, 탈지 분유,
달걀, 설탕, 버터, 물.

00:01:50.081 --> 00:01:55.140
이게 빵 반죽용이고요.
토픽용 보겠습니다.

00:01:55.240 --> 00:01:57.611
토픽 재료 설명드리겠습니다.

00:01:57.711 --> 00:02:03.841
중력, 설탕, 달걀, 소금,
베이킹 파우더, 탈지 분유,

00:02:03.941 --> 00:02:08.410
물엿, 버터, 그리고 팡콩버터입니다.

00:02:08.510 --> 00:02:11.868
이 재료로 소보로 토픽을 만들겠습니다.

00:02:11.968 --> 00:02:21.371
먼저 반죽을 해보겠습니다.
재료를 믹서볼에 넣겠습니다.

00:02:24.217 --> 00:02:31.119
좀 중이가 작네요.
쏟을 것 같으니까 여기 옮겨서 할게요.

00:02:42.865 --> 00:02:46.288
그다음 달걀.

00:02:46.388 --> 00:02:50.259
그다음에 물.

00:02:50.359 --> 00:02:56.394
그다음에 중요한 이스트.

00:02:58.949 --> 00:03:05.531
이렇게 넣어서 항상 유지는 언제?
언제나 모든 반죽에서,

00:03:05.631 --> 00:03:10.516
버터나 쇼트닝이나 하여튼
이런 유지 종류는 언제나 클린업 단계.

00:03:10.616 --> 00:03:16.163
언제죠? 믹싱볼이 깨끗해지고 나서 볼 벽이,
볼 바닥이 깨끗해지고 나서

00:03:16.263 --> 00:03:18.615
그 단계가 무슨 단계? 클린업 단계.

00:03:18.715 --> 00:03:25.475
이 버터 또는 마가린, 어떤 유지는
클린업 단계에서 들어가는 거 잊지 마시고요.

00:03:25.575 --> 00:03:33.157

다 넣어서 제가 반죽 온도 27도,
글루텐 100% 잡아서 가져오겠습니다.

00:03:33.257 --> 00:03:40.672
기어 1단 넣으시고요,
저속에서 시작하겠습니다.

00:03:58.377 --> 00:04:03.811
안 날리니까 2단 가겠습니다.

00:04:11.320 --> 00:04:16.820
3분 지났기 때문에,
꼭 3분은 아닌데 그 정도.

00:04:16.920 --> 00:04:23.040
클린업 단계에서 버터 들어가도록 하겠습니다.

00:04:29.253 --> 00:04:37.294
버터가 풀어지면 바로 기어 3단 넣어서
고속으로 넣도록 하겠습니다.

00:04:40.544 --> 00:04:48.999
여러분 반죽 온도 27도, 글루텐 100% 잡으시면서
부드럽고 매끄러운 반죽 완성하세요.

00:04:52.946 --> 00:04:57.050
잘 늘어나는 거 보이시죠?
온도도 좋아보입니다.

00:04:57.150 --> 00:05:00.297
빠서 제가 보여드리겠습니다.

00:05:00.397 --> 00:05:03.108
반죽이 완성되었습니다.

00:05:03.208 --> 00:05:06.496
반죽 온도 볼게요.

00:05:09.766 --> 00:05:16.654
글루텐 상태 굉장히 좋죠?
아주 잘 찢습니다.

00:05:16.754 --> 00:05:24.823
반죽 온도는 27도입니다.
발효실에 넣겠습니다.

00:05:29.828 --> 00:05:34.201
발효실에 넣을 때는 시간을
체크하셔야 되는데,

00:05:34.301 --> 00:05:38.030
이 정도 소보로 반죽은 약 3, 40분.

00:05:38.130 --> 00:05:43.812
일반적인 발효 온도에서
3, 40분 두겠습니다.

00:05:43.912 --> 00:05:46.421
여러분, 소보로 토핑 만들어보겠습니다.

00:05:46.521 --> 00:05:50.835
굉장히 중요합니다. 제가 천천히
잘 보여드릴 테니까 잘 보세요.

00:05:50.935 --> 00:05:59.139
제일 먼저 1번,
밀가루 체 치고 시작하겠습니다.

00:05:59.239 --> 00:06:03.087

가루 체 치겠습니다.
밀가루에 탈지 분유와,

00:06:03.187 --> 00:06:11.421

그 다음 베이킹 파우더 같이 넣고
체 쳐야 되겠죠?

00:06:26.825 --> 00:06:34.642

몇 가지 이상의 재료가 들어갈 때는
2, 3번 체 치는 것이 좋습니다.

00:06:38.669 --> 00:06:43.128

쿠키는 사실 한 번만 쳐도 되는데
케이크 종류 치실 때는

00:06:43.228 --> 00:06:48.353

2, 3번 치셔도 좋습니다.
쿠키는 괜찮습니다.

00:06:49.771 --> 00:06:51.360

됐습니다.

00:06:51.460 --> 00:06:53.588

밀가루 체 쳐 놔습니다.

00:06:53.688 --> 00:07:00.040

그다음 2번, 설탕 소금 준비했는데,

00:07:00.140 --> 00:07:06.466

이 소금을 노른자에 넣어서
먼저 녹이겠습니다.

00:07:06.566 --> 00:07:11.547

이렇게 안 하시는 분들도 많은데,
이렇게 하시는 게 좋은 이유가

00:07:11.647 --> 00:07:16.258

소보로 토핑 제작할 때 설탕을
다 녹이지 않습니다.

00:07:16.358 --> 00:07:21.879

그래서 소금을 설탕에 넣어서
같이 반죽을 하게 되는 경우,

00:07:21.979 --> 00:07:25.774

이 소금이 씹히는 경우가 허다합니다.

00:07:25.874 --> 00:07:29.855

맛 점수라는 게 8점짜리가 있는데
솔직히 말해서,

00:07:29.955 --> 00:07:35.402

재수 없어서 소금을 씹게 되면
감독이 굉장히 기분이 상하시겠죠?

00:07:35.502 --> 00:07:38.448

저도 그런 경험이 있는데 참 그럴 때,

00:07:38.548 --> 00:07:42.902

왜 이런 센스를 보이지 않았을까라는
생각을 하고 있었습니다.

00:07:43.002 --> 00:07:49.003

저는 개인적으로 이렇게 해서
소금 씹히는 것을 방지하겠습니다.

00:07:49.103 --> 00:07:51.958

물엿 들어갈 거고요.

00:07:52.058 --> 00:07:57.857
버터와 땅콩 버터가 되겠습니다.

00:07:59.400 --> 00:08:04.423
이거는 버터가 아니라 마가린입니다,
마가린.

00:08:04.523 --> 00:08:10.477
볼에 마가린을 넣고.

00:08:10.577 --> 00:08:15.696
땅콩 버터 같이 넣겠습니다.

00:08:18.350 --> 00:08:25.109
행주를 까시고 크림화 들어가겠습니다.

00:08:25.209 --> 00:08:32.656
부드럽게 먼저 다져주시고.

00:08:32.756 --> 00:08:38.225
골고루 섞어주세요.

00:08:45.627 --> 00:08:51.788
여름에 하실 때는 버터와 땅콩 버터의
상태가 상당히 묽은 상태,

00:08:51.888 --> 00:08:57.828
질은 상태인 경우가 많으므로 너무 믹싱을
과도하지 않게 하는 게 포인트입니다.

00:08:57.928 --> 00:09:02.201
겨울에 딱딱할 때는 조금
넉넉하게 많이 믹싱을 하시고,

00:09:02.301 --> 00:09:08.418
여름에는 오히려 믹싱을 좀 절제하시는 게
노하우가 되겠습니다.

00:09:08.518 --> 00:09:15.143
이 정도 됐으면 설탕을 넣겠습니다.
다 넣겠습니다.

00:09:20.139 --> 00:09:26.392
설탕 들어가시고, 자주자주 꺾어주시는 거.

00:09:26.492 --> 00:09:32.251
이거, 물엿입니다.
소보로 만들 때 이 물엿을 자주 꺾어주세요.

00:09:32.351 --> 00:09:38.423
그러니까 설탕 들어가자마자 바로,
또는 계량하실 때 저 같으면 같이

00:09:38.523 --> 00:09:47.354
설탕 가운데를 파서 물엿을 같이 계량하시는 게
좋을 것 같습니다, 사실은.

00:09:56.253 --> 00:10:01.345
달걀 들어가겠습니다.

00:10:08.486 --> 00:10:16.220
이렇게 크림 상태를 보가며
제가 토핑을 만들겠습니다.

00:10:16.320 --> 00:10:23.653
중요한 점, 지금 땅콩 버터와

마가린의 상태가 물은 상태였기 때문에

00:10:23.753 --> 00:10:30.573
제가 믹싱을 과도하지 않게 하려고
지금 조심하고 있어요.

00:10:30.673 --> 00:10:33.853
느끼셨나요?

00:10:33.953 --> 00:10:38.421
너무 질어지게 되면 떡이 지게 되죠?
우리 표현할 때.

00:10:38.521 --> 00:10:41.507
소보로 토핑이 고슬고슬하게 나와야 되는데,

00:10:41.607 --> 00:10:45.527
떡진 상태로 나오는 경우가
광장히 많습니다.

00:10:45.627 --> 00:10:48.646
색깔이 약간 연해지고 있습니다.

00:10:48.746 --> 00:10:55.786
처음 들어갔을 때 보다 색깔이
조금 많이 연해졌어요.

00:10:55.886 --> 00:11:01.862
소금은 녹아 있는 상태지만 설탕은
아직 많이 잡히는 상태입니다.

00:11:01.962 --> 00:11:08.750
소보로 토핑에서 절대 설탕을 다 녹이려고
애쓰지 마세요. 아셨어요?

00:11:08.850 --> 00:11:15.236
지금 상태에서 거품기를
빼보도록 하겠습니다.

00:11:19.876 --> 00:11:26.683
소보로 토핑에서의 하이라이트,
밀가루 섞기가 되겠습니다.

00:11:26.783 --> 00:11:31.489
섞을 때는 행주를 치워주시고.

00:11:31.589 --> 00:11:42.802
소보로 토핑의 하이라이트,
밀가루 섞겠습니다.

00:11:42.902 --> 00:11:47.392
소보로 토핑의 백미,
밀가루 섞어보겠습니다.

00:11:47.492 --> 00:11:51.358
물론 설탕은 남아 있다 그랬습니다.

00:11:58.822 --> 00:12:04.681
소보로 토핑 섞으실 때 일반적으로 학원에서
이렇게 섞으라고 말씀을 하시는데.

00:12:04.781 --> 00:12:07.295
저는 여기서 제 노하우 알려드릴게요.

00:12:07.395 --> 00:12:12.969
세우지 마시고 누우세요.
누워서 하겠습니다.

00:12:13.069 --> 00:12:17.745

뉘어서 하는 게 이 각도보다,
세우는 각도보다 뉘는 각도에서

00:12:17.845 --> 00:12:21.748

훨씬 밑에 버터 반죽이 잘 쪼개집니다.

00:12:21.848 --> 00:12:29.269

아시겠지만 이 밀가루가 버터와 섞여서
잘게 잘게 쪼개져야 하는 상황인데.

00:12:29.369 --> 00:12:33.603

이렇게 자르는 것보다,
이렇게 자르시는 게 단면이 넓어지겠죠?

00:12:33.703 --> 00:12:37.871

넓은 단면에 밀가루가
골고루 섞이는 확률이 높겠죠?

00:12:37.971 --> 00:12:41.859

따라서 그릇을 돌리시면서
제가 아무 말 안 해도,

00:12:41.959 --> 00:12:49.715

그릇 돌리라는 말 안 해도 저 선생님이
그릇을 돌리면서 버터 반죽을 쪼개고 있구나.

00:12:49.815 --> 00:12:53.875

그러면서 크게, 이렇게 크게 한번.

00:12:53.975 --> 00:13:04.542

이렇게, 이렇게, 이렇게 가끔 뒤적 뒤적
해주시면서 밀가루 반죽을 섞고 있습니다.

00:13:04.642 --> 00:13:07.225

계속 이렇게, 이런 식으로.

00:13:07.325 --> 00:13:11.171

좀 시간이 걸려도 좋으니까
제가 좀 천천히 했는데,

00:13:11.271 --> 00:13:14.104

빠른 속도로 하시면 이렇게 되겠습니다.

00:13:14.204 --> 00:13:18.498

이렇게, 이렇게.
계속 이런 식으로 하셔서.

00:13:18.598 --> 00:13:27.757

버터 반죽과 밀가루 반죽이 아주 잘게
쪼개지도록 천천히 한번 연습해보세요.

00:13:27.857 --> 00:13:33.333

여러분, 이렇게 계속 옆으로 하시다가
밀가루가 안 보일 때쯤 되면

00:13:33.433 --> 00:13:38.129

이렇게 색깔이 노르스름하게 돼서,
이렇게 부슬부슬한 상태가 됩니다.

00:13:38.229 --> 00:13:41.204

언제까지 이렇게 주걱으로만 하실 게 아니라

00:13:41.304 --> 00:13:46.243

지금쯤 돼서는 여러분,
손으로 촉감을 느끼시면서

00:13:46.343 --> 00:13:52.038

이런 상태에서 촉촉함을 느끼실 수
있을 때까지 손으로 비벼서

00:13:52.138 --> 00:13:55.593
소보로 토핑의 완성을 해보겠습니다.

00:13:55.693 --> 00:14:00.092
이렇게 만져보니까 고슬고슬,
상당히 건조하죠.

00:14:00.192 --> 00:14:05.523
건조한 상태에서는 손으로 좀 비벼서.

00:14:05.623 --> 00:14:07.745
오래 붙들고 있으면 덩어리 집니다.

00:14:07.845 --> 00:14:14.151
살짝 내려놓으시면서 이렇게,
이렇게 비벼서 내려놓고.

00:14:14.251 --> 00:14:19.385
비벼서 내려놓으시면 점점
촉촉해 짐을 알 수 있고,

00:14:19.485 --> 00:14:24.042
색도 점점 노래지는 거를 알 수 있습니다.

00:14:24.142 --> 00:14:27.273
아까보다 굉장히 많이 촉촉해졌습니다.

00:14:27.373 --> 00:14:29.770
여러분, 소보로 토핑 어떻게 됩니까?

00:14:29.870 --> 00:14:33.258
이렇게 부슬부슬한 상태가 나오지 않는다면,

00:14:33.358 --> 00:14:38.292
소보로 토핑은 완성작이
마음에 들지 않게 나올 거예요.

00:14:38.392 --> 00:14:43.611
여러분 연습 많이 하셔서,
이런 상태로 연습 많이 하십시오.

00:14:43.711 --> 00:14:48.266
여러분, 굉장히 발효가 잘 됐습니다.
보겠습니다.

00:14:48.366 --> 00:14:50.609
통통통 소리도 좋았고요.

00:14:50.709 --> 00:14:55.336
그다음에 찢어보는 것도 좋았고요.
다 좋았습니다.

00:14:55.436 --> 00:15:00.728
실그물 구조 좋았습니다.
실그물 구조도 보입니다.

00:15:00.828 --> 00:15:07.969
덧가루 뿌리시고요.
반죽을 들어내겠습니다.

00:15:22.312 --> 00:15:28.308
소보로빵 45g 분할하겠습니다.

00:15:51.974 --> 00:15:57.550
짜수만 저울에서 나오니까

45g 분할양으로 나왔지만

00:15:57.650 --> 00:16:02.138

46g으로 분할하셔도 됩니다.
정해주실 겁니다.

00:16:02.238 --> 00:16:07.174

이거를 지금부터 둥글리기를 손바닥에서
하는 거를 보여드리려고 합니다.

00:16:07.274 --> 00:16:10.867

이제까지 식빵 종류를
바닥에서 둥글리기를 했다면,

00:16:10.967 --> 00:16:17.053

이런 작은 단과자류, 50g 미만,
60g 미만 이런 작은 반죽은

00:16:17.153 --> 00:16:19.560

손바닥에서 둥글리기를 합니다.

00:16:19.660 --> 00:16:22.174

여러분, 어떻게 하나 한번 봐주세요.

00:16:22.274 --> 00:16:26.178

잡으시고, 눌러주신 다음에
어떻게 하십니까?

00:16:26.278 --> 00:16:29.488

역시 이렇게 눌러주셔서.

00:16:29.588 --> 00:16:33.129

여러분, 애를 자기 손바닥 위에 올리십니다.

00:16:33.229 --> 00:16:37.699

올리시는데 손바닥이 이 작업대
바닥이라고 생각하시면 됩니다.

00:16:37.799 --> 00:16:44.450

이렇게 잡으시면 안 되고,
쭉 피신 상태에서 약간 달걀 잡듯이

00:16:44.550 --> 00:16:48.918

달걀이 깨질 거니까,
깨지지 않을 정도로 살짝 잡아야겠죠?

00:16:49.018 --> 00:16:51.713

그러나 약간 누르시면서 돌리셔야 됩니다.

00:16:51.813 --> 00:16:56.332

누르시면서 돌리시면서
이렇게 해서 부드럽고.

00:16:56.432 --> 00:16:58.877

이 안에서 반죽이 돌아야 됩니다.

00:16:58.977 --> 00:17:03.278

이렇게 둥글리기 하십니다.
둥글둥글하게 매끄럽게.

00:17:03.378 --> 00:17:06.924

밀면은 이렇게 완전히 막히셔야 됩니다.

00:17:07.024 --> 00:17:08.961

다시 한 번 제가 보여드리겠습니다.

00:17:09.061 --> 00:17:11.406

이렇게. 어떻습니까?

00:17:11.506 --> 00:17:16.970
이 안에서 구르는 게 보이시죠?
안에서 반죽이 굴러야 됩니다.

00:17:17.070 --> 00:17:20.825
손바닥 자세 꼭 기억하세요.

00:17:20.925 --> 00:17:25.493
이렇게 소보로 한 판 12개
분할하도록 하겠습니다.

00:17:25.593 --> 00:17:30.859
한 판 성형을 원하신다면 12개만
분할해서 성형하시면 되는데,

00:17:30.959 --> 00:17:34.563
성형 12개 하더라도 분할을
전체를 다 원하신다면,

00:17:34.663 --> 00:17:38.140
이 반죽 전체를 분할하시는 거 잊지마세요.

00:17:38.240 --> 00:17:42.258
12개 분할해서 동글리기를
예쁘게 했습니다.

00:17:42.358 --> 00:17:45.340
지금부터 중간 발효 10분 동안 하겠습니다.

00:17:45.440 --> 00:17:51.006
중간 발효 10분 지났습니다.
이제 우리 소보로 성형 한번 해보겠습니다.

00:17:51.106 --> 00:17:55.429
소보로 성형 잘 보세요.

00:17:55.529 --> 00:18:00.611
어때요? 많이 컸죠?
딱 2배 컸습니다, 여러분.

00:18:00.711 --> 00:18:05.408
이 12개를 성형할 텐데,
소보로 토핑 올려보겠습니다.

00:18:05.508 --> 00:18:12.005
여러분, 소보로 토핑이 마르지 않게
비닐에 씌워서 잘 관리하세요.

00:18:12.105 --> 00:18:16.479
그냥 오픈이 되어 있으면 토핑이
마르는 경향이 있어요.

00:18:16.579 --> 00:18:20.396
그러니까 만약에 약간 좀
건조한 느낌이다 그러시면

00:18:20.496 --> 00:18:23.736
다시 비벼서 쓰시면 되겠습니다, 여러분.

00:18:23.836 --> 00:18:26.119
성형해보도록 하겠습니다.

00:18:26.219 --> 00:18:32.345
철판 하나 올려놓으시겠습니다.

00:18:46.405 --> 00:18:52.508
하기에 앞서 소보로 토핑을

일부 쏟아내겠습니다.

00:18:52.608 --> 00:18:56.509
이렇게 제가 좀 손쉽게 하는 법을
설명드리겠습니다.

00:18:56.609 --> 00:19:02.395
우리 아까 요구사항에 소보로 토핑
30g을 얹어 성형하시오, 그랬거든요.

00:19:02.495 --> 00:19:08.026
저처럼 이렇게 한꺼번에 쪽 깔아놓고,
한꺼번에 성형하는 방법도 있고.

00:19:08.126 --> 00:19:15.882
간혹 어떤 친구들은 이렇게 30g을
일부 이렇게 대충 눈으로,

00:19:15.982 --> 00:19:17.424
깎다 놓고 하시는 경우도 있고.

00:19:17.524 --> 00:19:19.046
저 이런 경우 봤습니다.

00:19:19.146 --> 00:19:25.010
일일이 30g을 여기 저울에
올려서 하나씩 달아서,

00:19:25.110 --> 00:19:28.640
30g을 붙이는 경우가 있었습니다.

00:19:28.740 --> 00:19:35.319
사실 어떻게 하셔도 여러분,
30g만 올라갈 수 있다면 참 좋겠습니다만.

00:19:35.419 --> 00:19:39.385
하나씩 올려서, 30g씩
일부로 여기에 달아서,

00:19:39.485 --> 00:19:50.625
30g을 이렇게 재서 정확하게 30g을 깔고,
이렇게 하시는 친구들이 있는데.

00:19:50.725 --> 00:19:53.212
이렇게 깔고,
이렇게 하시는 친구들이 있는데.

00:19:53.312 --> 00:19:58.783
굉장히 시간이 많이 소비되죠.
능숙한 사람들은 이렇게 안 할 겁니다.

00:19:58.883 --> 00:20:01.615
물론 현장에 계신 분들도
이렇게 안 합니다.

00:20:01.715 --> 00:20:05.186
해서 걸린다거나 감점이거나
이렇지는 않아요.

00:20:05.286 --> 00:20:10.311
그런데 우리는 좀 프로다운 모습을
보여주셔야 돼요.

00:20:10.411 --> 00:20:16.580
거기 가서서 이렇게 뭔가 달고,
이렇게 하면 솔직히 말해서 좋아 보이지 않아요.

00:20:16.680 --> 00:20:22.006

못해도 잘 하는 척,
한 달 배웠어도 석 달 배운 척.

00:20:22.106 --> 00:20:27.233
석 달 배웠어도 여섯 달 한 것처럼,
적어도 1년 한 티를 내셔야

00:20:27.333 --> 00:20:32.789
좀 했구나, 연습 좀 했구나라는
느낌을 줄 수 있어야 되잖아요.

00:20:32.889 --> 00:20:36.203
그러니까 제가 하는 방법 한번 보실래요?
어떻게 하나.

00:20:36.303 --> 00:20:43.781
토픽을 누르지 마시고, 살짝
약 1cm까지는 아니고 한 8mm 두께?

00:20:43.881 --> 00:20:46.707
살짝 깔겠습니다, 이렇게.

00:20:46.807 --> 00:20:48.534
어떻습니까? 깔았습니다.

00:20:48.634 --> 00:20:53.093
깔아놓고, 토픽을 한번 붙여보겠습니다.

00:20:53.193 --> 00:20:55.821
소보로 토픽, 보시죠.

00:20:55.921 --> 00:20:58.817
중간 발효가 잘 돼서
2배 정도 부풀어 있습니다.

00:20:58.917 --> 00:21:04.226
잘 들으셔서 밑구녕,
이런 표현 참 그런가요?

00:21:04.326 --> 00:21:08.729
밑면, 저는 개인적으로
똥공이라는 말을 좋아합니다.

00:21:08.829 --> 00:21:14.641
똥공을 이렇게 잡으시고, 잡으셔서
이대로 뒤집어서 물에 찍겠습니다.

00:21:14.741 --> 00:21:17.980
여러분 물에 찍으실 때
살짝 대지 마시고요.

00:21:18.080 --> 00:21:21.751
거의 4분의 3,
5분의 4정도 들어가셔야 돼요.

00:21:21.851 --> 00:21:23.729
들어가신 다음에 물을 걷을 건데,

00:21:23.829 --> 00:21:28.156
어떤 친구들 아주 끝예를 잡고
대롱 대롱 들어가다가,

00:21:28.256 --> 00:21:30.640
톡 떨어뜨리는 경우가 있어요.

00:21:30.740 --> 00:21:34.632
여러분, 야무지게 잡으세요.
제발 그렇게 이상하게 하지 마세요.

00:21:34.732 --> 00:21:36.245
들어갔다가 나오세요.

00:21:36.345 --> 00:21:38.366
나오시면 물 떨어지죠?
살짝 걷으시고.

00:21:38.466 --> 00:21:42.935
얹어주세요.
얹어주시고, 30g이 붙어야 되는데.

00:21:43.035 --> 00:21:48.546
30g 붙을 수 있습니다.
밑면에는 원래 토핑이 안 붙어야 되는데,

00:21:48.646 --> 00:21:50.780
붙인다고 해서 혼나는 거 없어요.

00:21:50.880 --> 00:21:52.839
혼나지 않으니까 조금만 붙일게요.

00:21:52.939 --> 00:21:57.819
이렇게 붙여줬을 때 약간 손바닥에서
떨 때 잘 떨어지는 효과가 있습니다.

00:21:57.919 --> 00:21:58.923
보세요.

00:21:59.023 --> 00:22:02.889
깍쟁이 손, 깍쟁이 손은 뭐예요?

00:22:02.989 --> 00:22:05.957
공깃돌 받을 때 딱 꺾어지는
느낌이 있어야 되죠.

00:22:06.057 --> 00:22:11.495
깍쟁이 손으로 중심, 이 중심이 이 부분.

00:22:11.595 --> 00:22:14.885
두 마디 정도 되는 부분에 중심이 오도록.

00:22:14.985 --> 00:22:18.481
손가락이 조금 앞으로 나왔으면 좋겠습니다.

00:22:18.581 --> 00:22:21.912
이 팔 꺾어짐 보세요.
굉장히 섹시하지 않습니까?

00:22:22.012 --> 00:22:26.189
손목도 가늘어 보이죠.
유난히 그럴 때 저 스스로 자랑스러운데.

00:22:26.289 --> 00:22:28.256
이 꺾어짐, 보세요.

00:22:28.356 --> 00:22:33.044
이렇게 하면 참 웃기지 않습니까?
채신머리 없어 보이죠, 웃기잖아요.

00:22:33.144 --> 00:22:34.599
이렇게 하는 것도 웃기잖아요?

00:22:34.699 --> 00:22:39.180
자연스러운 각도 유지하시면서
살짝 누르세요.

00:22:39.280 --> 00:22:42.797

누르면서 두 손으로 돌리겠습니다.

00:22:42.897 --> 00:22:45.297
어떻게? 누르면서 돌리셔야 됩니다.

00:22:45.397 --> 00:22:48.801
누르면서 돌려주시니까
옆에까지 붙고 있어요.

00:22:48.901 --> 00:22:51.415
그래도 옆에까지 좀 더
잘 붙게 하기 위해서,

00:22:51.515 --> 00:22:53.960
이렇게 옆을 좀 살려주세요.

00:22:54.060 --> 00:22:57.684
위에서 내려다봤을 때 보이는 면은
다 토핑이 붙어야 됩니다.

00:22:57.784 --> 00:23:01.924
그대로 뒤집었더니 토핑이
이렇게 붙었습니다.

00:23:02.024 --> 00:23:02.992
편편하게 붙었습니다.

00:23:03.092 --> 00:23:09.725
이거를 떼서 철판으로 가야 되는데 떼는 게 문제라,
여기서 많이 어려워하시죠.

00:23:09.825 --> 00:23:12.952
옆에 붙여주시고.

00:23:13.052 --> 00:23:15.076
옆에를 정리하시고.

00:23:15.176 --> 00:23:20.372
그다음에 지그시 오른손으로
누른 상태에서 피아노를 치겠습니다, 이렇게.

00:23:20.472 --> 00:23:23.925
피아노를 쳐서 오른 손바닥에 옮겼습니다.

00:23:24.025 --> 00:23:26.143
치니까 떨어지게 돼 있죠?

00:23:26.243 --> 00:23:31.872
그다음 동그랴게 성형을 해서
그대로 가겠습니다.

00:23:31.972 --> 00:23:33.729
하나 팬닝했습니다.

00:23:33.829 --> 00:23:36.535
여러분, 팬닝에 대해서 설명드리겠습니다.

00:23:36.635 --> 00:23:43.113
이 철판에는 지금 38cm에 50cm짜리 철판인데,
12개가 들어가겠습니다.

00:23:43.213 --> 00:23:50.706
12개가 들어가야 될 때는 간격을
최대한 벌려서 3줄, 4줄 12개.

00:23:50.806 --> 00:23:55.296
간격을 벌려서 3줄, 4줄.
그래서 12개 팬닝하도록 하겠습니다.

00:23:55.396 --> 00:23:57.632
빠른 속도로 보시겠습니다.

00:23:57.732 --> 00:24:00.006
똥공 잡으시고.

00:24:00.106 --> 00:24:03.629
물속에 넣었다가 빼겠습니다.

00:24:03.729 --> 00:24:05.810
건어주시고, 갇다 놓으시고.

00:24:05.910 --> 00:24:07.857
밑면 똥공 붙여주시고.

00:24:07.957 --> 00:24:11.019
누르면서 돌려주시고.

00:24:11.119 --> 00:24:13.776
이때 손이 들리면 주변머리가 없어지고요.

00:24:13.876 --> 00:24:16.806
힘을 안 주면 소갈머리가 안 붙습니다.

00:24:16.906 --> 00:24:22.820
옆면 붙여주시고, 뒤집습니다.

00:24:22.920 --> 00:24:25.866
잘 붙었죠?
이렇게 편편하게 붙어야 돼요.

00:24:25.966 --> 00:24:29.745
그다음에 떼는 게 문제,
항상 떼는 거를 걱정하시죠.

00:24:29.845 --> 00:24:33.810
못 떼서 걱정 많이 하시는데 어떻게?
지그시 눌러주시고.

00:24:33.910 --> 00:24:36.575
어떻게? 피아노 치시고.

00:24:36.675 --> 00:24:39.302
어떻게? 뒤집어 주시고.

00:24:39.402 --> 00:24:45.548
어떻게? 그다음에 좀 정리하셔서
동그랗게 만드셔서 철판에 갑니다.

00:24:45.648 --> 00:24:48.091
어때요, 여러분? 굉장히 잘 붙었죠.

00:24:48.191 --> 00:24:51.721
한 번 더 보여드리고 제가
12개를 완성하도록 하겠습니다.

00:24:51.821 --> 00:24:54.972
똥공 잡으시고, 야무지게 잡으시고.

00:24:55.072 --> 00:24:57.539
넣었다 빼시고.

00:24:57.639 --> 00:25:01.900
물기 건어주시고, 올려주시고.

00:25:02.000 --> 00:25:08.775
소보로 토핑 올려주시고, 어떻게?

누르면서 돌려주시고.

00:25:08.875 --> 00:25:14.052
돌리기만 해도 안 되고,
옆면까지 한번 잘 붙여주시고.

00:25:14.152 --> 00:25:17.125
어떻게? 뒤집어 주시겠습니다.

00:25:17.225 --> 00:25:20.144
어쨌든 이렇게 잘 붙을까요? 편편하게.

00:25:20.244 --> 00:25:22.737
편편하게 붙여야 된다는 거, 주의하세요.

00:25:22.837 --> 00:25:28.315
지금시 눌러주시고, 어떻게?
피아노 치시고, 땡땡땡.

00:25:28.415 --> 00:25:30.241
합격의 종소리였습니다.

00:25:30.341 --> 00:25:34.069
그다음 어떻게? 뒤집어 주시고.
잘 떨어졌죠.

00:25:34.169 --> 00:25:39.517
동그랗게, 빵은 동그랗게
만들어서 가겠습니다.

00:25:39.617 --> 00:25:44.895
제가 여러분 안 보실 때
12개를 성형하도록 하겠습니다.

00:25:44.995 --> 00:25:48.985
여러분, 12개를 잘 만들었습니다.

00:25:49.085 --> 00:25:51.972
팬닝도 잘 맞춰서 잘 했습니다.

00:25:52.072 --> 00:25:55.929
지금 이 자리에서 그대로 부풀 거니까,
웁기실 수 없으니까

00:25:56.029 --> 00:26:00.962
자리 한번 잘 잡아주시고,
오븐에 들어가기 전에 한 번 더 하실 일이 있죠.

00:26:01.062 --> 00:26:04.869
살짝 눌러주시겠습니까,
살짝 눌러주세요.

00:26:04.969 --> 00:26:08.819
눌러주시면서 항상 대화를 나누라고 했습니다,
이 아이들과.

00:26:08.919 --> 00:26:15.553
"애야, 잘 올라와야 된다.
애야, 예쁘게 올라와야 된다.

00:26:15.653 --> 00:26:24.275
야야, 합격 시켜줘. 애야, 잘 부풀거라.
잘 커야 하느니라"

00:26:24.375 --> 00:26:27.846
저는 실제로 그렇게 합니다.
아주 중요한 제품을 만들 때,

00:26:27.946 --> 00:26:36.091

정말 중요한 자리에 나가야 될 제품을
만들 때는 항상 마법의 주문을 외우다 할까요?

00:26:36.191 --> 00:26:41.951

실제로 그렇게 하는 게 저는
진짜 효과가 있다고 믿는데.

00:26:42.051 --> 00:26:45.595

제가 너무 좀 순진한가요, 여러분?

00:26:45.695 --> 00:26:48.868

제가 옆을 지금 다듬고 있죠?
주변머리.

00:26:48.968 --> 00:26:52.997

이 주변머리가 잘 떨어지는 경우가 있어요.

00:26:53.097 --> 00:26:56.826

만약에 2차 발효돼서 주변머리가
너무 없을 때는요.

00:26:56.926 --> 00:26:59.817

제가 미리 보여드릴게요.
이렇게 좀 심으세요.

00:26:59.917 --> 00:27:07.599

좀 심으셔서 다시 눌러주시면 애가 감쪽같이
발효할 때 그 부분을 커버해줄 겁니다.

00:27:07.699 --> 00:27:12.598

소갈머리, 주변머리 할 것 없이
보이는 면은

00:27:12.698 --> 00:27:16.154

전부 이렇게 소보로
토픽으로 감싸줘야 됩니다.

00:27:16.254 --> 00:27:21.970

토픽 아주 잘 붙었습니다.
2차 발효실에 들어가도록 하겠습니다.

00:27:25.197 --> 00:27:28.379

여러분, 2차 발효실에 넣겠습니다.

00:27:28.479 --> 00:27:31.036

시간은 한 30분 정도?

00:27:31.136 --> 00:27:36.560

나와서도 제가 보여드리겠지만
한 2배 정도 부풀 시간이 필요합니다.

00:27:36.660 --> 00:27:41.017

날도록 하겠습니다.

00:27:46.044 --> 00:27:49.323

소보로빵 2차 발효가 완성되었습니다.

00:27:49.423 --> 00:27:55.023

예쁘게 된 것 같아요. 2차 발효가
아까보다 한 2배 정도 큰 것도 같지만

00:27:55.123 --> 00:27:59.721

제가 한번 보여드릴게요.
흔들리는 거, 이 정도 흔들려요.

00:27:59.821 --> 00:28:03.760

저는 흔들어서 확인을 하는데,

이렇게 많이 흔들리는 거 보이시죠?

00:28:03.860 --> 00:28:08.479
흔들립니다, 흔들리는 거를
좀 기억하셔서 이 상태에 구우시면

00:28:08.579 --> 00:28:11.008
아마 팬이 꼭 차 보이도록
나올 것 같습니다.

00:28:11.108 --> 00:28:17.324
한번 잘 구워보겠습니다.
오븐 온도 190도에 165도.

00:28:17.424 --> 00:28:22.926
또는 170도, 지금 저는 170도 잡혀 있는데,
170도가 좀 강할 수 있습니다.

00:28:23.026 --> 00:28:26.320
170도, 190도.
위에 불이 190도가 되겠습니다.

00:28:26.420 --> 00:28:31.922
굽는 시간은 15분에서 20분 구워주시는데,

00:28:32.022 --> 00:28:36.857
15분에서 20분 사이에 돌려주시면서,
색깔 들고 나서 돌려주시면서

00:28:36.957 --> 00:28:40.877
원하는 색깔로 빼시기 바랍니다.

00:28:47.428 --> 00:28:54.714
돌려가면서 제가 예쁘게 구웠어요.
노릇노릇 색깔이 너무 환상적입니다.

00:28:54.814 --> 00:28:58.554
빼겠습니다.

00:28:59.844 --> 00:29:04.859
여러분, 좀 뜨거우니까 조심하시는데
그대로 놔두면 주저앉습니다.

00:29:04.959 --> 00:29:09.187
따라서 빼실 때는 스크레이퍼를 이용해서

00:29:09.287 --> 00:29:17.827
조심스럽게 이렇게 들어서 하나씩,
하나씩 옮겨서 제출해보도록 하겠습니다.

00:29:17.927 --> 00:29:19.979
 옮겨볼게요.

00:29:20.079 --> 00:29:27.624
여러분, 제가 만들어 본 소보로빵 중에
얼마만에 보는 걸작이 나왔는지 모르겠습니다.

00:29:27.724 --> 00:29:31.316
대단하지 않습니까?
어쩌면 이렇게 한 갈끔할까요?

00:29:31.416 --> 00:29:33.437
이 아이들이 너무너무 잘 커줬어요.

00:29:33.537 --> 00:29:37.663
얘들아, 너무 고마워.
너무너무 제 말을 잘 들어줬죠.

[제빵] 소보로빵.vtt

00:29:37.763 --> 00:29:39.845
여러분, 주문은 먹힙니다.

00:29:39.945 --> 00:29:43.386
주문은 통합니다,
이 아이들을 진심으로 사랑하신다면.

00:29:43.486 --> 00:29:46.839
여러분 너무너무 잘 했죠?
감사합니다.