

WEBVTT

00:00:11.423 --> 00:00:14.836

여러분, 단과자 트위스트
시간이 돌아왔습니다.

00:00:14.861 --> 00:00:16.819

오늘의 요리, 아니죠?

00:00:16.844 --> 00:00:19.092

오늘의 강의는 단과자 트위스트입니다.

00:00:19.117 --> 00:00:20.784

여러분, 이 종목 좋아하세요?

00:00:20.809 --> 00:00:22.761

저, 개인적으로 굉장히 사랑합니다.

00:00:22.786 --> 00:00:25.098

제일 자신있어 하는 종목이어서 그런데요.

00:00:25.140 --> 00:00:28.998

밀고 꼬이고, 사실 그렇게 꼬인
사람은 아닌데 유난히 이런 걸

00:00:29.023 --> 00:00:32.326

잘하는 거 보니까
저는 다 잘하는 것 같아요.

00:00:32.351 --> 00:00:36.047

이 종목, 단과자 트위스트
여러분, 트위스트 무슨 뜻인가요?

00:00:36.072 --> 00:00:37.318

꼬았다는 뜻이죠.

00:00:37.343 --> 00:00:43.688

이 종목, 특히 꼬이는거 제가 자세하게
설명드릴 수 있을 것 같아요.

00:00:43.713 --> 00:00:46.207

여러분, 천천히 동영상 열심히 보세요.

00:00:46.313 --> 00:00:48.892

네, 요구사항 보여드리겠습니다.

00:00:48.967 --> 00:00:51.316

시험 시간 4시간입니다.

00:00:51.406 --> 00:00:53.605

계량시간 9분이고요.

00:00:53.734 --> 00:00:56.536

반죽 온도 27도입니다.

00:00:56.658 --> 00:01:03.454

분할 무게는 50g이죠.
모양은 팔자 꼬기, 달팽이 꼬기

00:01:03.792 --> 00:01:08.977

더블 꼬기, 또는 이중 팔자 꼬기 중에서
감독이 요구하는

00:01:09.002 --> 00:01:12.554

두 가지 모양으로 만드세요.
이렇게 나옵니다.

00:01:12.729 --> 00:01:18.868

13_[제빵] 단과자빵

거의 두 가지 모양으로 성형하시게
되는데 제가 이거 나갔을 때도 그렇고

00:01:18.893 --> 00:01:23.731
시험 봤다는 사람 얘기 들어봐도 그렇고
이중 팔자는 꼭 들어가는 것 같습니다.

00:01:23.756 --> 00:01:29.959
왜냐하면 팔자 꼬기는 빵 도넛
시험에서 성형이 나오지 않습니까?

00:01:29.984 --> 00:01:35.861
이중 팔자 꼬기는 아무래도 팔자보다 한
번 더 꼬으니까 조금 더 어렵겠죠.

00:01:35.928 --> 00:01:40.423
따라서 이거는 진짜 완전히 숙지하시고
달팽이 꼬기도 요즘 들어서

00:01:40.448 --> 00:01:41.989
유행하고 있습니다.

00:01:42.014 --> 00:01:44.100
잘못 만들면 똥 되죠.

00:01:44.239 --> 00:01:46.604
똥 모양 만들면 좀 그렇죠.

00:01:47.178 --> 00:01:52.378
모양이 똥이도 다 똥 모양 나오면
되는데 어떤 건 똥이고 어떤 건 질은

00:01:52.403 --> 00:01:54.198
어머, 죄송합니다. 말실수 했어요.

00:01:54.223 --> 00:01:58.284
어떤 건 질지도 않고 그렇게
모양이 다르게 나올까봐

00:01:58.309 --> 00:02:03.168
제가 이 모양에 대해서는 좀 더
뭐라 그럴까, 신중하셔야 됩니다.

00:02:03.193 --> 00:02:08.905
모양이, 이 세 가지 성형방법
중에서 특히 세 가지 중에서도

00:02:08.930 --> 00:02:13.450
더블 팔자, 이중 팔자는 진짜
열심히 진짜 열심히 연습하세요.

00:02:13.533 --> 00:02:17.439
cm 까지 동영상에서 나오니까
잘 기억하세요.

00:02:17.552 --> 00:02:20.655
만약에 그 cm가
여러분에게 맞지 않는다면

00:02:20.680 --> 00:02:23.302
여러분께서 조금 조절
조금 하셔도 됩니다.

00:02:23.987 --> 00:02:30.775
자, 한번 볼에 넣어서
반죽해 보도록 할게요.

00:02:30.894 --> 00:02:32.902

13_[제빵] 단과자빵

재료소개, 죄송합니다.

00:02:32.927 --> 00:02:34.489
재료소개부터 먼저 해야죠.

00:02:34.514 --> 00:02:36.620
제가 잠깐 앞서갔어요.

00:02:36.645 --> 00:02:46.747
여러분, 소리, 소리 강력분입니다.
그 다음 물이죠, 쇼트닝입니다.

00:02:46.948 --> 00:02:49.623
계란이죠, 소금

00:02:49.666 --> 00:02:54.440
제빵 계량제, 설탕, 탈지분유, 이스트입니다.

00:02:54.473 --> 00:02:58.744
이번에는 제가 색다르게
폼나게 넣어볼까요?

00:03:00.050 --> 00:03:03.804
이렇게 하는게 사실
폼이 조금 나긴 나는데

00:03:03.950 --> 00:03:07.916
감독님께서는 이것까지
볼 여력은 없으십니다.

00:03:10.468 --> 00:03:15.246
채치실 때는 만약에 채를 치셔야
겠다, 나는 꼭 채를 치시겠다.

00:03:15.384 --> 00:03:20.093
한다면 계량지하고 탈지분유하고
밀가루만 채치시는 거 아시죠?

00:03:20.525 --> 00:03:27.376
저는 채 안치겠습니다, 근데 가루
재료만 넣어서 제가 볼에 넣겠습니다.

00:03:31.386 --> 00:03:34.180
그 다음, 계란 넣겠습니다.

00:03:37.337 --> 00:03:40.027
그 다음 물 넣겠습니다.

00:03:41.793 --> 00:03:44.975
그 다음 이스트 넣겠습니다.

00:03:51.615 --> 00:03:54.662
쇼트닝만 남아있는데 언제 들어가죠?

00:03:54.767 --> 00:03:58.396
클리업 단계, 2단계 알고계시죠?

00:03:58.421 --> 00:04:02.196
볼바닥 깨끗해 지고 나서
3분 후 정도 알고 계시죠?

00:04:02.221 --> 00:04:09.867
반죽 예쁘게 아주 글루텐 잘 잡아서 반죽
온도 27도짜리로 제가 만들어 올게요.

00:04:10.571 --> 00:04:13.397
네, 기어 1단 넣으시고요.

13_[제빵] 단과자빵

00:04:14.971 --> 00:04:17.027
저속에서 시작하겠습니다.

00:04:35.915 --> 00:04:39.581
안 날리니까 2단 가겠습니다.

00:04:49.476 --> 00:04:54.496
3분 지났기 때문에 3분 정도
꼭 3분은 아닌데 3분

00:04:54.521 --> 00:04:59.261
그 정도 클린업 단계에서
버터 들어가도록 하겠습니다.

00:05:07.346 --> 00:05:13.913
버터가 풀어지면 바로 기어 3단
넣어서 고속으로 넣도록 하겠습니다.

00:05:18.507 --> 00:05:22.547
여러분, 반죽온도 27도
글루텐 100% 잡으시면서

00:05:22.572 --> 00:05:25.669
부드럽고 매끄러운 반죽 완성하세요.

00:05:30.998 --> 00:05:32.879
잘 늘어나는 거 보이시죠?

00:05:32.904 --> 00:05:35.014
온도도 좋아 보입니다.

00:05:35.039 --> 00:05:37.953
빠서 제가 보여드리겠습니다.

00:05:38.115 --> 00:05:40.710
반죽이 완성되었습니다.

00:05:41.055 --> 00:05:43.476
반죽 온도 볼게요.

00:05:48.014 --> 00:05:50.538
글루텐 상태 굉장히 좋죠?

00:05:51.453 --> 00:05:53.501
아주 잘 찼습니다.

00:05:54.680 --> 00:05:57.045
반죽 온도는 27도입니다.

00:05:57.070 --> 00:05:59.286
발효실에 넣겠습니다.

00:06:07.861 --> 00:06:12.031
자, 발효실에 넣을 때는
시간을 체크하셔야 되는데

00:06:12.056 --> 00:06:17.989
이 정도, 약 30, 40분
일반적인 발효 온도에서

00:06:18.014 --> 00:06:20.084
30, 40분 두겠습니다.

00:06:21.589 --> 00:06:24.328
여러분, 굉장히 발효가 잘 됐습니다.

00:06:24.353 --> 00:06:28.806
보겠습니다, 톱톱 소리도 좋았고요.

13_[제빵] 단과자빵

00:06:28.831 --> 00:06:31.651
네, 그 다음에 찢어보는 것도 좋았고요.

00:06:31.676 --> 00:06:33.397
다 좋았습니다.

00:06:33.480 --> 00:06:35.781
실그물 구조, 좋았습니다.

00:06:35.806 --> 00:06:38.313
실그물 구조도 보입니다.

00:06:38.818 --> 00:06:41.874
여러분, 단과자 트위스트
50g 분할하겠습니다.

00:06:41.933 --> 00:06:44.115
50g이면 좀 큰 편이죠?

00:06:44.140 --> 00:06:49.074
한번 해볼게요, 이렇게 제가 다
안 하고 두 개 정도만 할게요.

00:06:49.099 --> 00:06:52.774
시험장에서는 하라는 만큼 하시면 됩니다.

00:06:52.799 --> 00:06:56.515
50g 좋습니다, 50g 이렇게

00:07:03.464 --> 00:07:06.187
52g이네요. 네.

00:07:06.625 --> 00:07:10.547
50g짜리 12개 지금서부터
동글리기 한번 해볼게요.

00:07:10.572 --> 00:07:12.835
이 정도는 이제 우리 잘 하실 수 있죠.

00:07:12.860 --> 00:07:19.072
동글리기 손바닥에서 굴러가면서 예쁘게
왜 이렇게 삐직삐직 소리가 나?

00:07:19.097 --> 00:07:20.146
당연한 거죠.

00:07:20.171 --> 00:07:22.305
가스 빠지면서 동글리기 됩니다.

00:07:22.330 --> 00:07:24.373
이렇게 덧가루 바르셔서요.

00:07:24.398 --> 00:07:29.542
아주 뭐라 그럴까요?
뽕송뽕송한 느낌 너무 좋아요.

00:07:29.572 --> 00:07:36.749
이렇게 하나, 그 다음 두 번 짜
단과자 트위스트 용입니다.

00:07:36.880 --> 00:07:39.237
50g 분할입니다.

00:07:40.860 --> 00:07:43.066
어떨습니까? 잘 됐죠?

00:07:43.091 --> 00:07:45.267

13_[제빵] 단과자빵

12개 분할하세요.

00:07:51.023 --> 00:07:55.032
12개 분할해서 둥글리기를
예쁘게 했습니다.

00:07:55.057 --> 00:07:58.208
지금서부터 중간 발효
10분동안 하겠습니다.

00:07:59.174 --> 00:08:03.562
단과자 트위스트 중간발효
다 됐나 보겠습니다.

00:08:03.587 --> 00:08:05.225
어때요? 잘 컸죠?

00:08:05.250 --> 00:08:10.196
드디어 제가 꼬기 시범을
보이도록 하겠습니다, 여러분

00:08:15.540 --> 00:08:21.678
알고 계신지 모르겠는데 단과자 트위스트는
시험 종목이 세 가지입니다.

00:08:22.086 --> 00:08:26.286
모양을 세가지를 다 능숙하게
하실 수 있으셔야 되는데

00:08:26.314 --> 00:08:31.340
물론 세 가지 중에 두 가지를
한 판씩, 다시 말해 12개씩

00:08:31.365 --> 00:08:35.773
한 판씩, 각각, 12개씩 각각
한 판씩 두 판

00:08:35.871 --> 00:08:42.114
이렇게 보통 두 판을 성형하게 하시는데
여러분께서 두 판 다 낼 경우에는

00:08:42.139 --> 00:08:45.614
세 가지 중에 두 가지를
잘 연습을 하셔야 되는거죠.

00:08:45.639 --> 00:08:48.748
어떤 게 나올지 모르니까
세 가지를 다 능숙하게

00:08:48.773 --> 00:08:50.303
연습을 하셔야 됩니다.

00:08:50.328 --> 00:08:54.039
특히 그 중에서도 가장 빠지지 않고 나오는 종목이

00:08:54.064 --> 00:08:58.624
단과자 트위스트 종목 중에서는
이중 팔자 꼬기입니다.

00:08:58.649 --> 00:09:03.181
여러분, 팔자 꼬기, 이중 팔자
꼬기 달팽이 꼬기를 하셔야 되는데

00:09:03.206 --> 00:09:06.058
이중 팔자 꼬기는 빠지지않고
나오는 것 같습니다.

00:09:06.083 --> 00:09:11.199

13_[제빵] 단과자빵

여러분, 이 종목에서 감독님
이 시험 종목이 의미하는

00:09:11.224 --> 00:09:17.539
가장 주된 키포인트는 얼마나 밀어 꼬기를
잘 할 수 있는가 입니다, 밀어꼬기

00:09:17.564 --> 00:09:19.797
제가 보여드리겠습니다.

00:09:19.822 --> 00:09:30.107
반죽을 들어서 덧가루를 발라서 밀기
좋은 사이즈, 저는 이 상태를

00:09:30.292 --> 00:09:33.062
소세지 상태라고 얘기를 합니다.

00:09:33.087 --> 00:09:38.457
이렇게 미리 만들어두시면
빠르게 성형하실 수가 있습니다.

00:09:39.263 --> 00:09:43.448
덧가루를 너무 많이
발라두시면 잘 안 구릅니다.

00:09:44.212 --> 00:09:46.268
두 개

00:09:48.471 --> 00:09:50.892
이때 가스를 눌러서 빼세요.

00:09:51.521 --> 00:09:53.148
세 개

00:09:59.283 --> 00:10:01.037
네 개

00:10:07.128 --> 00:10:12.749
제가 12개를 다 하려고 했는데
여러분은 한 6개 정도씩만

00:10:12.774 --> 00:10:14.219
미리 하고 시작하세요.

00:10:14.275 --> 00:10:18.756
너무 속도가 느린데 미리 다
만들어두시고 하시면

00:10:18.814 --> 00:10:21.251
처음께 너무 발효가 됩니다.

00:10:21.316 --> 00:10:26.040
만들어진 상태에서 발효된 상태가 한
판의 사이즈가 일정해야 되는데

00:10:26.065 --> 00:10:30.869
차이가 나면 곤란하니까 저는 그럼 그렇다면
6개만 가지고 시범 보이도록 하겠습니다.

00:10:30.968 --> 00:10:33.976
여러분, 이중 팔자 하도록 하겠습니다.

00:10:34.001 --> 00:10:35.273
이중 팔자

00:10:36.554 --> 00:10:38.419
잘 보세요.

13_[제빵] 단과자빵

00:10:39.947 --> 00:10:44.974
제가 특히 이 종목을 잘하는데
누르면서 갔다 굴리면서 옵니다.

00:10:44.999 --> 00:10:50.302
이런 식으로 해서 40cm정도
44cm 정도 늘리겠습니다.

00:10:50.357 --> 00:10:52.349
이중 팔자 하고 있습니다.

00:10:52.374 --> 00:10:57.272
누르면서 갔다 굴리면서 오셔야
누르면서 갔다 굴리면서 오십니다.

00:10:57.331 --> 00:11:01.688
누르면서 갔다 굴리면서 오니까
어떤 형태? 네

00:11:01.713 --> 00:11:08.006
개빱다구 상태, 개빱다구 상태가 되면
두 손으로, 두 손으로 하겠습니다.

00:11:08.031 --> 00:11:12.560
똑같이 누르면서 가, 굴리면서 와.
누르면서 가, 굴리면서 와.

00:11:12.585 --> 00:11:14.718
이런 식으로 늘려갑니다.

00:11:14.743 --> 00:11:18.032
중요한 점은 이때
잡아당기지 말라는 겁니다.

00:11:18.057 --> 00:11:22.807
그 자리에서 눌러서 두께가
가늘어져야 된다는 겁니다.

00:11:22.832 --> 00:11:26.064
그 자리에서 눌러서 두께가
가늘어져야 됩니다.

00:11:26.258 --> 00:11:29.480
약 cm는 44cm 정도

00:11:30.730 --> 00:11:36.400
이렇게 이 반죽을 절대 잡아당기지 마세요.

00:11:36.482 --> 00:11:38.982
끓어지면 방법이 없습니다.

00:11:39.007 --> 00:11:43.763
끓어지지 않게 애가 뽀송뽀송하게
굴러, 굴러가는 거 보세요.

00:11:43.788 --> 00:11:47.311
때롱때롱 굴르는 거 보이시죠?

00:11:47.340 --> 00:11:49.261
굴러야 된다는 거 잊지 마세요.

00:11:49.286 --> 00:11:53.336
굴러야 된다, 이때 머리는 머리는
너무 그렇게 뽀족하게 하지 마세요.

00:11:53.361 --> 00:11:59.207
이 부분을 저는 머리 한쪽은 꼬리라고
하는데 이쁜 쪽을 머리로 쓰세요.

13_[제빵] 단과자빵

00:11:59.232 --> 00:12:04.083
이때 머리가 너무 둔탁해도 안 되고
머리가 너무 뾰족해도 안됩니다.

00:12:04.108 --> 00:12:05.825
좀 압삼해 보이잖아요.

00:12:05.884 --> 00:12:07.709
이때 머리는 어떻게?

00:12:07.734 --> 00:12:13.705
이렇게 말할지 모르죠, 뱀대加里 모양
살짝 섹시하게 빠지는 뱀대加里 모양

00:12:13.730 --> 00:12:17.593
저는 개인적으로 좋아하는데
여러분께서 어떻게 하시든

00:12:17.618 --> 00:12:21.334
12개의 머리 사이즈가
일정한 모양이었으면 좋겠습니다.

00:12:21.359 --> 00:12:23.257
자, 어떻게습니까?

00:12:23.482 --> 00:12:25.418
44cm 밀었습니다.

00:12:25.803 --> 00:12:30.247
이중 팔자 꼬기를
제가 한번 보여보겠습니다.

00:12:30.338 --> 00:12:31.973
바닥에 놓고 꼬겠습니다.

00:12:31.998 --> 00:12:35.255
여러분은 앞에서 보시니까
거꾸로 보이시는데

00:12:35.279 --> 00:12:41.052
여러분, 힘드시더라도 저와 같은
방향에서 서서 꼬신다고 생각하시면서

00:12:41.553 --> 00:12:43.638
봐주셔야 되겠습니다.

00:12:43.663 --> 00:12:46.956
왼쪽에서 3분의 1 지점 보다
조금 앞으로 나옵니다.

00:12:47.963 --> 00:12:52.194
왼쪽에서 3분의 1, 3등분한
3등분 보다 조금 앞부분에

00:12:52.219 --> 00:12:54.547
머리를 갖다 얹겠습니다.

00:12:55.836 --> 00:12:58.837
머리를 갖다 얹으시고 이때
머리가 떨어지지 않게

00:12:58.862 --> 00:13:01.337
살짝 왼쪽 검지로 받치세요.

00:13:01.696 --> 00:13:08.504
빠지지 않게 받치시고 자, 꼬리를 들어서
꼬리를 들어서 이 몸통 안으로 넣어주세요.

13_[제빵] 단과자빵

00:13:08.578 --> 00:13:09.665
낼 것입니다.

00:13:09.690 --> 00:13:11.475
낼 것입니다, 이렇게.

00:13:11.954 --> 00:13:16.736
이때 이 목둘레, 이 목둘레가
이렇게 들리지 않게 조심하시고

00:13:16.761 --> 00:13:21.372
이때 이 꼬리는 4cm 정도 나오는
게 좋겠습니다, 4,5cm 정도

00:13:21.591 --> 00:13:24.909
너무 잡아당기시면
목 졸라 죽습니다, 애가

00:13:24.957 --> 00:13:30.368
목 졸려 죽으니까 너무 잡아 당기지
마시고 그 다음 당기지 마시고

00:13:30.393 --> 00:13:35.399
당기지 마시고 제자리에서
위에서 앞으로 옆겠습니다.

00:13:35.424 --> 00:13:39.654
옆어진 상태에서도 애가 이렇게
편안하게 누워 있어야 됩니다.

00:13:39.801 --> 00:13:43.986
그 상태에서 이 꼬리를 들어서
위에서 아래로 꺾겠습니다.

00:13:44.011 --> 00:13:46.029
살짝 벌리셔서 들어갑니다.

00:13:46.325 --> 00:13:48.135
이때 얼마큼 잡아당겨요?

00:13:48.160 --> 00:13:53.536
보시면서 이때 균형감 있는 몸매
균형감 있는 일자몸매 방향으로

00:13:53.561 --> 00:13:55.052
이 꼬리는 어디로 갑니까?

00:13:55.077 --> 00:13:57.000
이쪽으로 가면 웃기잖아요.

00:13:57.158 --> 00:13:58.841
이쪽으로 가면 뭔가 다리 꼬고 있는 애

00:13:59.171 --> 00:14:02.909
조금 심한 표현을 쓰자면 저는
어디 가고 싶은 사람으로 보이는데

00:14:02.934 --> 00:14:06.097
자, 꼬리는 이 방향 자기 방향으로 가고 있습니다.

00:14:06.122 --> 00:14:09.368
적절하게 당겨주셔야
높이가 높아지지 않겠죠?

00:14:09.393 --> 00:14:13.593
이 나온거 2차 발효가 되면
다 감춰질 수 있으니까

13_[제빵] 단과자빵

00:14:13.618 --> 00:14:15.525
여러분, 그대로 놔두셔도 됩니다.

00:14:15.550 --> 00:14:19.213
살짝 붙여서 빠지지 않게
꼬리 빠지면 안 됩니다, 여러분.

00:14:19.238 --> 00:14:21.444
자, 살짝 흔들어보겠습니다.

00:14:21.471 --> 00:14:25.799
여러분, 살짝 흔들어보니까
자기가 자리를 잡아 갑니다.

00:14:26.230 --> 00:14:29.508
자, 보시겠습니다, 이중팔자였습니다.

00:14:30.567 --> 00:14:33.845
빠른 동작으로 다시 한 번 보시겠습니다.

00:14:57.748 --> 00:15:03.608
사실은 꼬는 순서도 중요하지만 제
생각에 이 밀어 굴리는 작업이

00:15:03.633 --> 00:15:05.584
사실은 더 중요합니다.

00:15:06.647 --> 00:15:10.956
이 밀어굴리는 작업이 사실은
굉장히 쉬워보이지만 연습이 많이

00:15:10.981 --> 00:15:12.480
필요한 작업이 되겠습니다.

00:15:12.650 --> 00:15:14.578
머리 이쪽으로 쓰겠습니다.

00:15:14.741 --> 00:15:20.746
똑바로 놓으시고 똑같은 방법으로
머리 올려 꼬리 들어가

00:15:21.027 --> 00:15:23.797
제가 항상 순서를 그렇게 가르칩니다.

00:15:23.823 --> 00:15:30.897
머리 들어, 꼬리 들어가 편안하게
머리 만들어 위에서 아래로 얹어

00:15:31.083 --> 00:15:33.726
앞었죠? 꼬리 들어가

00:15:34.380 --> 00:15:36.396
한번 흔들어주세요.

00:15:36.421 --> 00:15:38.788
똑같이 두개를 만들었습니다.

00:15:38.813 --> 00:15:41.267
여러분, 보십시오.

00:15:41.896 --> 00:15:45.819
똑같이 만들었는데
약간 여유있게 꼬지 않습니까?

00:15:45.844 --> 00:15:48.211
여유있게 꼬아져야 발효가 잘 됩니다.

13_[제빵] 단과자빵

00:15:48.483 --> 00:15:54.232

여러분, 보세요, 이 머리가 이렇게
어깨에 걸쳐서 바짝 서 있어야 됩니다.

00:15:54.259 --> 00:15:57.783

이게 축 늘어지면 진짜
보기 싫습니다, 여러분.

00:15:57.808 --> 00:16:02.186

머리는 어떻게?
도도하게 바짝 서 있어야 됩니다,

00:16:02.211 --> 00:16:05.562

걸쳐져 있어야 됩니다.
절대 더 이상 나오시면 안 돼요.

00:16:05.587 --> 00:16:09.131

늘어지면 땅에 닿아요. 아셨죠?

00:16:09.458 --> 00:16:11.236

이중팔자 꼬기였습니다.

00:16:11.396 --> 00:16:13.865

이번에는 팔자 꼬기를 해보겠습니다.

00:16:13.995 --> 00:16:19.226

제가 4개씩 보인다고 했는데 시범은
두 개씩만 보여보도록 하겠습니다.

00:16:19.479 --> 00:16:22.812

팔자꼬기는 여러분, 30cm로 밀겠습니다.

00:16:23.130 --> 00:16:25.225

30cm 밀어서

00:16:25.506 --> 00:16:30.311

머리 역시, 너무 머리를 그렇게
뽕족하게 하지 않는게 좋은 것 같아요.

00:16:30.336 --> 00:16:32.676

뽕족하게 하면 오히려 또 탈 수 있습니다.

00:16:32.701 --> 00:16:34.710

30cm라고 제가 그랬죠?

00:16:34.864 --> 00:16:37.602

정확한 30cm 나왔습니다.

00:16:37.708 --> 00:16:42.225

이번에는 역시 왼쪽에서
3등분 부분에 머리를 올리겠습니다.

00:16:42.323 --> 00:16:45.974

머리 올려, 이번에는
꼬리 들어가가 아닙니다.

00:16:45.999 --> 00:16:47.961

이중 팔자가 아니고 팔자 꼬기죠.

00:16:47.986 --> 00:16:50.362

엉덩이를 들어서 꺾겠습니다.

00:16:51.182 --> 00:16:54.349

꺾었습니다. ㄴ자를 얹어놓은 상태가 됐습니다.

00:16:54.685 --> 00:17:00.476

꼬리 들어, 머리 놓으시면서 앞으로 돌리시고
자, 이때 머리가 조금 덜 나왔으면

13_[제빵] 단과자빵

00:17:00.501 --> 00:17:03.985
살짝 자리 바꿔주셔서
안으로 들어가겠습니다.

00:17:05.275 --> 00:17:08.283
여러분, 팔자 꼬기 되겠습니다.

00:17:10.545 --> 00:17:15.759
여러분, 팔자 꼬기를 저처럼 땅에
놓고 꼬으시는 거로 안 배우시고

00:17:15.841 --> 00:17:19.206
들고 꼬으시는 걸로 배우신 분들도 계시죠?

00:17:19.231 --> 00:17:21.082
제가 시범 보여드리겠습니다.

00:17:21.107 --> 00:17:22.879
들고 꼬셔도 됩니다.

00:17:22.904 --> 00:17:27.876
오히려 한 30개, 40개를
대량으로 빠르게 만들어야 될 때는

00:17:27.901 --> 00:17:33.160
놓고 꼬으시는 것보다 제 생각에는
더 빠르게 꼬실 수 있습니다.

00:17:33.185 --> 00:17:35.097
시범 보여드리겠습니다.

00:17:35.122 --> 00:17:37.240
역시 30cm입니다.

00:17:39.230 --> 00:17:43.384
역시 30cm 밀어주시고
그 다음 어떻게?

00:17:43.409 --> 00:17:44.757
들고 꺾다고 그랬죠?

00:17:44.782 --> 00:17:47.141
들고 꼬는 방법 보여드리겠습니다.

00:17:47.414 --> 00:17:51.591
머리 들어, 대롱대롱 어떻게습니까?

00:17:51.616 --> 00:17:53.578
꼭 뱀머리 잡은 것 같지 않습니까?

00:17:53.603 --> 00:17:54.635
좀 무섭죠.

00:17:54.660 --> 00:17:58.400
이걸 들어서 엄지 손가락 뒤로 보이십니까?

00:17:58.425 --> 00:18:04.398
엄지 손가락 뒤로 엄지 손가락
뒤로 돌리면서 내렸습니다.

00:18:04.423 --> 00:18:05.911
손가락 뒤로 내렸습니다.

00:18:05.936 --> 00:18:08.165
머리를 잡아주세요.

00:18:08.190 --> 00:18:10.546

13_[제빵] 단과자빵

잡아주시면서 어떻게?

00:18:10.571 --> 00:18:12.644
꼬리가 안으로 들어갑니다.

00:18:12.894 --> 00:18:15.989
어떻습니까?
모양이 거의 비슷해 지지 않습니까?

00:18:16.023 --> 00:18:21.257
잡아당겨주시고 모양을 잡아서
제가 내려놓겠습니다.

00:18:22.046 --> 00:18:24.181
거의 동일한 모양이 나왔습니다.

00:18:24.564 --> 00:18:26.381
이렇게 하셔도 됩니다.

00:18:26.670 --> 00:18:30.759
팔자 꼬기, 들고하셔도 되고
내려놓고 하셔도 됩니다.

00:18:30.802 --> 00:18:33.492
다음, 달팽이 꼬기 하겠습니다.

00:18:33.517 --> 00:18:37.201
달팽이 꼬기 보여드리겠습니다.

00:18:39.780 --> 00:18:43.883
달팽이 꼬기 역시
약 30cm로 밀겠습니다.

00:18:44.943 --> 00:18:47.300
30cm로 밀어서

00:18:51.319 --> 00:18:55.740
어느 한쪽을 3분의 1가량
뽕족하게 하셔야 됩니다.

00:18:55.765 --> 00:19:03.276
뽕족하게 뽕, 뽕꼬리가 뽕족하게 되듯이
전체적으로 가늘어져야 됩니다.

00:19:03.301 --> 00:19:08.622
위에서부터 시작해서 왼쪽으로 갈
수록 저는 오른손잡이이기 때문에

00:19:08.647 --> 00:19:13.002
왼쪽으로 갈 수록 꼬리를
이렇게 날렵하게 뽕았습니다.

00:19:13.027 --> 00:19:16.835
길어진 길이는 약 40cm정도 됩니다.

00:19:16.997 --> 00:19:20.841
꼬리를 들고 꼬겠습니다.

00:19:20.866 --> 00:19:23.560
이때 여러분, 느슨하게 꼬셔야 됩니다.

00:19:23.727 --> 00:19:28.635
약간 여유있게 설렁설렁하게
이렇게 하니깐 뽕갈지 않습니까?

00:19:28.660 --> 00:19:30.836
이렇게 하는게 아니라 안으로 들어갑니다.

00:19:30.861 --> 00:19:36.509
안으로 들어가서 밑으로 넣으셔도
좋고 옆에 붙이셔도 됩니다.

00:19:36.534 --> 00:19:41.260
이게 뭐니까? 어머, 빠지려고 해
이렇게 느슨하게 꼬셔야

00:19:41.285 --> 00:19:44.216
여러분, 똥처럼 솟아오르지 않습니다.

00:19:44.512 --> 00:19:47.710
타이트하게 꼬시면 진짜 똥처럼 나옵니다.

00:19:48.062 --> 00:19:50.999
이게 뭐니까? 달팽이 꼬기였습니다.

00:19:51.024 --> 00:19:54.075
빠른 동작으로 다시 한 번 보시겠습니다.

00:19:57.407 --> 00:20:00.621
이 종목은 많은 연습을 하셔야 됩니다.

00:20:00.711 --> 00:20:06.191
밀어 주시고 돌려 붙을 때
손에다가 덧가루를

00:20:06.216 --> 00:20:08.349
좀 발라가면서 밀으세요.

00:20:08.374 --> 00:20:14.716
밀어주시고 어느 한쪽을 밀어서
뽕죽하게 간다고 했습니다.

00:20:16.683 --> 00:20:20.048
전체적으로 가늘어질 수 있도록 이렇게

00:20:25.120 --> 00:20:27.922
아까와 동일한 상태로 했습니다.

00:20:27.947 --> 00:20:30.398
전체적으로 두께조절을 좀 했습니다.

00:20:30.719 --> 00:20:32.687
비슷하게 만들어졌습니다.

00:20:32.850 --> 00:20:38.405
꼬리 들어, 머리 잡아 돌리겠습니다.
어떻게? 느슨하게

00:20:39.213 --> 00:20:40.832
아까와 똑같이 왔습니다.

00:20:40.857 --> 00:20:43.102
꼬리 집어넣고 붙이겠습니다.

00:20:43.697 --> 00:20:48.582
이렇게 해서 제가 두개 씩
성형했는데 각각 네 개씩 만들어서

00:20:48.607 --> 00:20:50.471
팬에 놓도록 하겠습니다.

00:20:50.765 --> 00:20:53.661
단과자 트위스트 성형을 해봤습니다.

00:20:53.824 --> 00:20:57.858
원래 이렇게 세 가지 종목을

한판에 성형한 법은 없습니다.

00:20:57.987 --> 00:21:02.650
2차 발효 되는 속도가 다르기 때문에
한 종목씩 각각 한

00:21:02.675 --> 00:21:04.117
철판을 만드셔야 되는데

00:21:04.152 --> 00:21:09.924
제가 여러분께 보여드리고자 세 종목을
이렇게 한 판에 해봤습니다.

00:21:09.952 --> 00:21:16.217
트위스트, 이중 팔자 6개 팔자꼬기
세 개 달팽이 꼬기 했습니다.

00:21:16.308 --> 00:21:18.388
여러분, 계란물을 바르겠습니다.

00:21:18.413 --> 00:21:23.409
역시 계란물 바르시고
2차 발효 시키겠습니다.

00:21:23.435 --> 00:21:29.779
밀어꼬기 했던 제품은 2차 발효가 꽤
길게 걸린다는 걸 좀 의식하세요.

00:21:30.155 --> 00:21:37.056
너무 발효를 덜 시켜도 딱딱해보이고 꼭
빵갈지 않고 조각 같이 나올 수 있으니

00:21:38.005 --> 00:21:42.921
좀 넉넉히 발효를 시키신다는 거
신경 써주셨으면 좋겠습니다.

00:21:43.211 --> 00:21:47.972
계란물 역시 보이는 면은
다 발라주세요.

00:22:04.424 --> 00:22:07.535
2차 발효실 들어가도록 하겠습니다.

00:22:08.348 --> 00:22:11.046
참 예쁘죠? 넣겠습니다.

00:22:21.275 --> 00:22:24.386
네, 단과자 트위스트 2차 발효 시켰습니다.

00:22:24.411 --> 00:22:25.664
꽤 오래 걸렸어요.

00:22:25.722 --> 00:22:28.111
한 40분 정도 소요 된 것 같습니다.

00:22:28.136 --> 00:22:29.804
잘 부풀었죠?

00:22:29.829 --> 00:22:32.252
이제 오븐에 넣어볼텐데 오븐 온도는

00:22:32.307 --> 00:22:38.996
190에 165, 15분 정도
돌려가며 굽겠습니다.

00:22:45.656 --> 00:22:49.378
단과자 트위스트 15분 구웠습니다.

13_[제빵] 단과자빵

00:22:49.403 --> 00:22:50.771
빼볼게요.

00:22:56.018 --> 00:23:00.224
자, 아주 색깔이 먹음직스럽습니다.

00:23:00.249 --> 00:23:02.656
저는 좀 연한 색깔보다는

00:23:02.833 --> 00:23:05.428
약간 먹음직스러운 갈색을 좋아합니다.

00:23:06.934 --> 00:23:08.608
노른자가 있으므로 좀

00:23:08.633 --> 00:23:11.727
광택효과를 내보겠습니다.

00:23:22.954 --> 00:23:24.486
자, 됐습니다.

00:23:24.511 --> 00:23:26.089
빼보겠습니다.

00:23:38.862 --> 00:23:41.108
어떠세요? 여러분

00:23:41.695 --> 00:23:48.415
맘에 드세요? 굉장히 풍만한
뭔가가 생각납니다.

00:23:48.440 --> 00:23:50.775
머리도 아주 도도하게 잘 서 있고요.

00:23:51.002 --> 00:23:52.542
늘어진 머리 없죠?

00:23:52.567 --> 00:23:54.272
제가 강조를 많이 했었죠?

00:23:54.304 --> 00:23:55.820
모양 일정하죠?

00:23:55.852 --> 00:23:59.468
일정한 모양 나오는거
신경 많이 쓰시고요.

00:23:59.493 --> 00:24:01.365
연습 많이 하셔야 되는 제품이에요.

00:24:01.390 --> 00:24:02.802
수고하셨습니다.