

WEBVTT

00:00:11.111 --> 00:00:14.898

여러분, 안녕하세요?
스위트롤 시간이 돌아왔습니다.

00:00:14.923 --> 00:00:20.538

스위트롤, 명칭에서 뭔가 느껴지시나요?

00:00:20.638 --> 00:00:25.375

스위트, 뭔가 달콤할 롤.
마른 형태의 빵이 되겠습니다.

00:00:25.475 --> 00:00:27.230

여기서 이 스위트한 거는 뭘까요?

00:00:27.330 --> 00:00:32.247

계피 설탕과 설탕을 섞은
충전용 설탕이 되겠습니다.

00:00:32.347 --> 00:00:36.472

이 제품에 대해서 여러분이 얼마나
자신감을 갖고 계신가요?

00:00:36.572 --> 00:00:42.993

약간의 성형 상태에서 좀 각각의
의견이 많은 제품이 되겠습니다.

00:00:43.093 --> 00:00:45.556

제가 성형할 때 잘 설명드릴게요.

00:00:45.656 --> 00:00:48.745

여러 가지 다양한 의견을 제가
설명드리도록 하겠습니다.

00:00:48.845 --> 00:00:52.637

스위트롤, 요구사항 알려드릴게요.

00:00:52.737 --> 00:00:54.588

시험 시간 4시간이고요.

00:00:54.688 --> 00:00:57.033

계량 시간 11분입니다.

00:00:57.133 --> 00:00:58.836

스트레이법으로 제조하시고요.

00:00:58.936 --> 00:01:11.908

성형 모양 보시죠.
야자잎형, 나비형, 말발굽형, 트리플리프형.

00:01:12.023 --> 00:01:14.917

앞사귀가 3개가 있다는 뜻이죠,
세잎세형.

00:01:15.002 --> 00:01:21.031

그중에서 두 가지를 제시하세요,
이렇게 되어 있어요.

00:01:21.131 --> 00:01:24.362

계피 설탕은 각자 제조해서 사용하시고,

00:01:24.462 --> 00:01:27.279

반죽 온도는 27도,
그렇게 되어 있습니다.

00:01:27.379 --> 00:01:29.772

여러분, 여기 보시죠.

00:01:29.872 --> 00:01:31.767
재료 설명해드릴게요.

00:01:31.867 --> 00:01:33.531
강력분입니다.

00:01:33.631 --> 00:01:39.284
설탕, 탈지분유, 쇼트닝,
소금, 이스트, 달걀.

00:01:39.384 --> 00:01:44.163
그다음에 제빵 계량제, 계피,
계피 설탕 되겠습니다.

00:01:44.263 --> 00:01:50.845
계피와 계피 설탕은 충전용으로 이따
반죽에 뿌려 넣어 말 거니까

00:01:50.945 --> 00:01:52.941
빼놓고 반죽을 치셔야 되죠.

00:01:53.041 --> 00:01:56.030
제가 딱 한 번 봤습니다, 감독 나가서.

00:01:56.130 --> 00:01:58.261
이 전체를 한꺼번에 섞는 친구를.

00:01:58.361 --> 00:02:01.722
그래 놓고 아마 중간에 뭔가 깨달았나봐요.

00:02:01.822 --> 00:02:06.038
어쩔 수 없이 그냥 그 친구가
나갔던 기억이 납니다.

00:02:06.138 --> 00:02:10.399
연습을 그렇게 안 하셨어도
아마 당황들 하시죠.

00:02:10.499 --> 00:02:13.752
어떤 침착함을 유지한다는 게
시험장에서 오셔서,

00:02:13.852 --> 00:02:18.109
특히 계량할 때 손 되게 많이 떨립니다.

00:02:18.209 --> 00:02:21.003
그때부터 시작해서
반죽 소리가 나기 전까지,

00:02:21.103 --> 00:02:24.872
반죽 기계 돌아가기 전까지는
굉장히 긴장하세요.

00:02:24.972 --> 00:02:29.332
그럴 때 심호흡 크게 하시고,
머릿속으로 워부터 한다.

00:02:29.432 --> 00:02:31.134
너무 많은 거를 생각하지 마세요.

00:02:31.234 --> 00:02:35.625
처음부터 끝까지 너무 많은 거를
생각하면 처음 거를 까먹어요.

00:02:35.725 --> 00:02:40.305
그럴 때는 제일 처음에 워부터 어떻게
해야 하는가서부터 생각하셔야 됩니다.

[제빵] 스위트롤.vtt

00:02:40.405 --> 00:02:46.672
하면서 중간중간, 그다음, 그다음, 그다음.
한 템포 앞서서만 생각하시면 돼요.

00:02:46.772 --> 00:02:50.287
생각이 안 나면 잠시 멈춰서
정리하시고 하시면 되고.

00:02:50.387 --> 00:02:51.882
너무 많은 거를 준비하지 마세요.

00:02:51.982 --> 00:02:56.209
아무 생각이 없으면 또 이렇게 한꺼번에
반죽을 하시는 경우도 나오잖아요.

00:02:56.309 --> 00:03:03.000
한순간 실수가 여러 가지
너무나 많은 아픔을 줄 수 있다는 거.

00:03:03.100 --> 00:03:05.034
침착함 잃지 마세요.

00:03:05.134 --> 00:03:09.376
믹싱볼에 재료들을 넣어보도록 하겠습니다.

00:03:09.476 --> 00:03:15.297
강력분 넣을게요.

00:03:15.397 --> 00:03:21.172
설탕과 탈지 분유 넣을게요.

00:03:22.510 --> 00:03:33.461
그다음 소금과 제빵 계량제 넣을게요.

00:03:33.830 --> 00:03:36.874
달걀 넣을게요.

00:03:36.974 --> 00:03:41.040
물 넣을게요.

00:03:41.140 --> 00:03:46.428
그다음 이스트 부셔서 넣겠습니다.
5% 정도 되죠?

00:03:46.528 --> 00:03:53.778
양이 좀 많은 편입니다.
발효가 빠르죠, 이 제품은?

00:03:53.878 --> 00:03:55.202
다 넣었습니다.

00:03:55.302 --> 00:03:59.083
이렇게 넣으셨으면 항상 쌀아서
밑으로 내려놓으시고.

00:03:59.183 --> 00:04:02.457
작업대는 언제나 깔끔하게
유지했으면 좋겠습니다.

00:04:02.557 --> 00:04:06.338
언제나 너저분하게 하고 다니면
스스로도 머리가 아파요.

00:04:06.438 --> 00:04:11.464
정신이 없고, 뭐 하나 빠뜨리고,
항상 정리해서 눈에 안 보이게.

[제빵] 스위트롤.vtt

00:04:11.564 --> 00:04:16.229
감독님 눈에 안 보였음 좋겠다 싶은 것은
이왕이면 좀 내려놓으시고.

00:04:16.329 --> 00:04:19.860
위에 작업대는 언제나
깔끔하게, 항상 깔끔하게.

00:04:19.960 --> 00:04:22.847
모든 요리 시험 쪽은 다 그렇습니다,
여러분.

00:04:22.947 --> 00:04:25.450
지금 이 두 재료는 이따
섞어주면 되겠고요.

00:04:25.550 --> 00:04:30.272
이 쇼트닝은 클린업 단계에서,
3분 후에 언제나 들어갔었던 거.

00:04:30.372 --> 00:04:34.518
이제는 너무 잘 알고 계시겠죠?
우리 한번 반죽하러 가요.

00:04:34.618 --> 00:04:36.410
여러분 반죽 치겠습니다.

00:04:36.510 --> 00:04:41.232
일단 저속 넣으시고 돌리겠습니다.

00:04:45.017 --> 00:04:49.326
안 날리면 2단 가겠습니다.

00:04:53.472 --> 00:04:58.759
여러분 3, 4분 후 쇼트닝 넣겠습니다.

00:05:06.594 --> 00:05:12.586
3, 4분 흘렀고요.
클린업 단계, 쇼트닝 들어가겠습니다.

00:05:12.686 --> 00:05:17.203
좀 진반죽이 만들어질 겁니다.

00:05:17.303 --> 00:05:20.033
계속 치겠습니다.

00:05:22.507 --> 00:05:26.168
쇼트닝이 풀어지면 3단 가겠습니다.

00:05:33.154 --> 00:05:37.624
여러분, 최종 단계까지
글루텐 100% 잡으시고,

00:05:37.724 --> 00:05:42.891
반죽 온도 27도 맞춰서 이따 오세요.

00:05:48.067 --> 00:05:53.264
여러분, 반죽이 완성되었습니다.
멈출 때 한번 보실래요?

00:05:53.808 --> 00:05:55.594
부드럽게 뭉치고 있습니다.

00:05:55.694 --> 00:06:00.879
여러분 이렇게 진반죽 칠 때 반죽 시간이
된반죽보다 좀 오래 걸린다는 거.

00:06:00.979 --> 00:06:03.147

가끔 한 두어 번 스크래핑.

00:06:03.247 --> 00:06:09.375
반죽이지만 진반죽일 때 스크래핑이
좀 여러 번 들어가주면 잘 뭉쳐요.

00:06:09.475 --> 00:06:13.957
스크래핑도 가끔 해주시면서
진반죽일 때는 반죽하세요.

00:06:13.982 --> 00:06:15.047
보겠습니다.

00:06:15.147 --> 00:06:18.947
온도도 괜찮고, 글루텐 상태도 좋고.

00:06:19.047 --> 00:06:23.700
빠겠습니다.
따라오세요.

00:06:28.258 --> 00:06:31.666
여러분, 스위트롤 반죽 완성했습니다.

00:06:31.766 --> 00:06:37.244
좀 진반죽이라 여러분이 좀 힘드셨죠?
잘 늘어나죠.

00:06:37.344 --> 00:06:45.186
질어서 제가 스크래핑까지 하면서 충분히
글루텐을 100% 잡으려고 애썼습니다.

00:06:45.286 --> 00:06:48.001
이렇게, 이렇게.

00:06:48.101 --> 00:06:51.156
온도 찌르는 거 잊지 마시고요.

00:06:51.256 --> 00:06:53.625
온도는 27도 나오시면 됩니다.

00:06:53.725 --> 00:06:57.469
글루텐은 이 정도면 완벽하게
잡았다고 보실 수 있고요.

00:06:57.569 --> 00:07:01.079
27.5도, 좋습니다.

00:07:01.179 --> 00:07:08.489
이렇게 해서 1차 발효, 진반죽이 발효가 빠를까요?
된반죽이 발효가 빠를까요?

00:07:08.589 --> 00:07:11.526
맞습니다, 진반죽이 발효가 빠릅니다.

00:07:11.626 --> 00:07:15.217
제 생각에는 30분에서 40분
사이가 될 것 같습니다.

00:07:15.317 --> 00:07:18.917
발효실에 넣겠습니다.

00:07:36.698 --> 00:07:40.239
여러분, 스위트롤 1차 발효 끝냈습니다.

00:07:40.339 --> 00:07:44.884
스위트롤 꺼내서 제가
성형을 보여드릴 겁니다.

00:07:44.984 --> 00:07:51.822
스위트롤 굉장히 중요하니까
어디 다른 데 가지 마시고 옆에 계세요.

00:08:08.064 --> 00:08:11.758
여러분, 스위트롤은 분할양이 없습니다.

00:08:11.858 --> 00:08:17.628
이 종목이 사실 감독하기에
가장 어려운 종목 중에 하나입니다.

00:08:17.728 --> 00:08:23.931
분할양이 없다보니까 여러분이
학원마다 또는 배우시는 데에서

00:08:24.031 --> 00:08:28.739
강사님들마다 다들 어떤 면에서
다 다르게 가르치세요.

00:08:28.839 --> 00:08:31.788
어떻게 가르쳐야 된다는
규정이 없는 종목이죠.

00:08:31.888 --> 00:08:36.601
분할양이 없다보니까 어떤 분들은
이거 전체를 다 미시는 분도 있고,

00:08:36.701 --> 00:08:39.164
어떤 분들은 잘라서 미시는 분들도 있고.

00:08:39.264 --> 00:08:43.400
이 종목에 대해서는 어떻게
하라고 하는 법칙이 없습니다.

00:08:43.500 --> 00:08:46.430
어떤 모양으로 만들라고 하는 규정만 있지,

00:08:46.530 --> 00:08:49.967
어떻게 몇 개를 만들어라라고
하는 조항도 없어요.

00:08:50.067 --> 00:08:52.292
개수에 대한 조항도 없습니다.

00:08:52.392 --> 00:08:57.993
보통 그렇다고 한다면,
이거는 제 경우입니다.

00:08:58.093 --> 00:09:02.714
제가 가르치는 경우에는
이거 전체를 다 밀기에는 일단,

00:09:02.814 --> 00:09:07.151
첫 번째 시험 장소의 작업대가
그렇게 크지 않습니다.

00:09:07.251 --> 00:09:10.542
시험 장소의 작업대라는 게
1인 1작업대기 때문에

00:09:10.642 --> 00:09:13.449
그다지 이렇게 저처럼
큰 작업대 쓰지 않습니다.

00:09:13.549 --> 00:09:16.747
만약에 이만하다면 다 미실 수 있죠.

00:09:16.847 --> 00:09:20.859

또한 이거를 다 밀게 돼서
얇게 민다면 상관없지만,

00:09:20.959 --> 00:09:25.766
이거를 다 미시는 친구가 두껍게
민다면 우리가 쓰는 보통 철판에

00:09:25.866 --> 00:09:29.686
트리플리브즈 같은 경우에는
3개밖에 놓지 못합니다.

00:09:29.786 --> 00:09:34.324
솔직히 말씀드려서 3개 정도
팬닝했을 때 구워져 나온 완제품은

00:09:34.424 --> 00:09:39.572
어마어마하게 빵이 무섭다고 느껴질 정도로
빵이 크게 나옵니다.

00:09:39.672 --> 00:09:45.061
사실상 요즘 현실적으로
그런 빵이 만들어져서 또 드시기에,

00:09:45.161 --> 00:09:50.851
또는 판매되기에 선물하시기에
좀 요즘 현실과 맞지 않지 않나.

00:09:50.951 --> 00:09:52.992
저는 개인적으로 그런 생각을 합니다.

00:09:53.092 --> 00:09:56.705
그래서 이거는 제 경우입니다, 여러분.

00:09:56.805 --> 00:10:01.998
그리고 제 생각이
좀 맞다는 생각이 드는데.

00:10:02.098 --> 00:10:08.682
트리플리브즈 같은 경우에는
한 6개 정도 팬닝.

00:10:08.782 --> 00:10:15.785
야자앞이나 나비 같은 경우에는
한 8개 정도 팬닝.

00:10:15.885 --> 00:10:21.520
여기서 6개하고 8개하고 제가
말씀드리는데 이 개수를 감독님께서서

00:10:21.620 --> 00:10:25.372
딱 정해주신다면 그 뜻에 따르셔야 되겠지만

00:10:25.472 --> 00:10:31.246
만약에 개수를 정해주지 않으시고,
감독님께서 배운 대로 하세요 그러시면

00:10:31.346 --> 00:10:35.589
여러분이 알고 계신 대로
배우신 대로 가시는 것이 무조건 옳고.

00:10:35.689 --> 00:10:40.012
결과는 감독님께 넘기는 겁니다.

00:10:40.112 --> 00:10:44.862
저는 감독 입장이기도 하고,
강사 입장이기도 합니다만

00:10:44.962 --> 00:10:51.038

좀 개인적으로 너무 무식하게 커 보인다거나
무섭게 보일 정도의 빵을 좋아하지 않습니다.

00:10:51.138 --> 00:10:57.730
따라서 적절한 사이즈,
트리플 같은 경우에는 6개, 좀 얇게 미시면 8개.

00:10:57.830 --> 00:11:03.487
야자잎 같은 경우에는 좀 도톰하게 미시면 8개,
좀 얇게 미시면 10개.

00:11:03.587 --> 00:11:08.551
저는 그 정도의 사이즈가 적합하지 않나
개인적으로 그렇게 생각하기에

00:11:08.651 --> 00:11:13.436
여러분께 저는 그거에 맞춰
성형을 하려고 합니다.

00:11:13.536 --> 00:11:17.638
방법은 똑같습니다만
분할량을 전체를 미는가,

00:11:17.738 --> 00:11:22.837
또는 저처럼 분할해서 미는가는
여러분의 선택이 되겠습니다.

00:11:22.937 --> 00:11:34.477
저는 그래서 지금 밀어서 트리플과
야자잎을 동시에 또는 트리플과 나비,

00:11:34.577 --> 00:11:37.595
동시에 미는 방법을 설명드리겠습니다.

00:11:37.695 --> 00:11:44.142
만약에 한 번 밀어서 트리플과
야자 또는 나비를 각각 두 철판에

00:11:44.242 --> 00:11:48.073
만들어 낼 거라고 한다면 분할량을 이 정도.

00:11:48.173 --> 00:11:52.231
3분의 2 정도 잘라서
미시면 될 것 같습니다.

00:11:52.331 --> 00:11:55.099
2판 정도 나올 것 같습니다.

00:11:55.199 --> 00:11:59.849
그런데 한 번에 밀어서 두 철판에
만드는 게 나는 너무 어렵다,

00:11:59.949 --> 00:12:04.294
사실상 밀기가 어려운 종목이잖아요,
이 종목 밀기가 좀 까다로우시죠?

00:12:04.394 --> 00:12:08.842
나는 어차피 감독님께서
두 철판을 요구하신다면

00:12:08.942 --> 00:12:12.178
한 번 밀어서 두 철판을
만들 자신이 없으니까,

00:12:12.278 --> 00:12:15.951
나 같으면 차라리 두 번을
밀겠다고 전략을 세우신다면.

00:12:16.051 --> 00:12:19.324
아예 반 정도를 자르셔서.

00:12:19.424 --> 00:12:22.046
하나 가지고는 트리플을 만드시고.

00:12:22.146 --> 00:12:28.500
하나 가지고는 나비, 요구하시는 또는
야자잎 그렇게 만드시면 되겠습니다.

00:12:28.600 --> 00:12:33.932
이렇게 반죽을 분할했을 시에는
항상 비닐에 싸서

00:12:34.032 --> 00:12:37.816
반죽이 마르지 않게 관리 하셔야
된다는 거 보여드립니다.

00:12:37.916 --> 00:12:46.325
저는 솔직히 말씀드려서 한 번에 밀어서
두 철판을 만들 자신은 있습니다만,

00:12:46.425 --> 00:12:51.606
여러분에게 다양한 성형 방법을
보여드리고자 두 번을 밀도록 하겠습니다.

00:12:51.706 --> 00:12:57.531
일단 이 스위트롤은 중간 발효가 없죠?

00:12:57.631 --> 00:13:00.067
중간 발효를 하셔도 되기는 됩니다.

00:13:00.167 --> 00:13:05.861
사실상 약간 중간 발효를 하셔야
잘 밀리는 효과가 있기는 합니다.

00:13:05.961 --> 00:13:13.059
약간 분할을 하셔서 밀 거라면 살짝만
조금이라도 발효를 뒀다 하신다면

00:13:13.159 --> 00:13:15.624
훨씬 잘 밀릴 것 같습니다.

00:13:15.724 --> 00:13:17.768
사각형으로 미십니다.

00:13:17.868 --> 00:13:22.646
사각형으로 미는 거
우리 좀 숙달 되셨나요?

00:13:22.746 --> 00:13:26.720
사각형으로 미십니다.
직사각형으로 미셔야 됩니다.

00:13:26.820 --> 00:13:31.120
여러분, 이거 미시기 전에
먼저 중요한 거 있습니다.

00:13:31.220 --> 00:13:35.022
여러분, 미실 때도 빨리 미셔야 되는데.

00:13:35.122 --> 00:13:38.522
미시기 전에 여러분께서
먼저 준비하셔야 될 거.

00:13:38.622 --> 00:13:43.306
제가 말씀 안 드렸는데 뭐가 있나요?
배터 중탕이죠?

00:13:43.406 --> 00:13:48.858

버터 중탕 여러분 하셨나요?
버터 중탕을 저는 지금 하고 있습니다.

00:13:48.958 --> 00:13:51.933

말어보겠습니다.

00:13:52.033 --> 00:13:58.752

어느 정도 미셨으면 뒤집어보겠습니다.

00:13:58.852 --> 00:14:04.859

뒤집어서 가로로 놓겠습니다.

00:14:04.959 --> 00:14:11.064

그다음 세로 폭은 약 35cm에서
40cm로 가겠습니다.

00:14:11.164 --> 00:14:14.425

얼마요? 35cm에서 40cm.

00:14:14.525 --> 00:14:17.746

가로 폭은 분할양에 따라 달라지겠습니다.

00:14:17.846 --> 00:14:21.544

분할을 얼마를 하나에 따라
이 가로 폭은 정해져 있지 않습니다.

00:14:21.644 --> 00:14:25.947

세로 폭을 35cm에서 40cm
정도로 가기로 한 거니까

00:14:26.031 --> 00:14:32.403

분할양이 많다면 좀 더 길어지겠고,
분할양이 적다면 정사각이 나오시겠죠.

00:14:32.519 --> 00:14:36.000

이렇게, 이렇게.

00:14:36.100 --> 00:14:41.905

여러분, 제가 강조하는 거는 세로 폭입니다.

00:14:42.005 --> 00:14:47.760

세로 폭이 35cm에서 40cm 정도
나올 수 있게 사각형으로 미시는데,

00:14:47.860 --> 00:14:53.308

미시면서 의도적으로 저처럼 이렇게
사각형을 잡으시면서 미세요.

00:14:53.408 --> 00:14:58.551

아무리 잘 미시는 분들도 밀어서
반듯하게 사각형이 나오지 않습니다.

00:14:58.651 --> 00:15:01.936

가끔 이렇게 잡아주시면서,

00:15:02.036 --> 00:15:07.681

사각형을 의도적으로 잡아주시면서
미시는 게 좋겠습니다.

00:15:07.781 --> 00:15:10.447

사각형, 어디?
여기 좀 잡아주시고.

00:15:10.547 --> 00:15:11.846

이쪽 좀 잡아주시고.

00:15:11.946 --> 00:15:14.299
이렇게 붙들어 놓고, 다시 이렇게.

00:15:14.399 --> 00:15:17.156
어때요? 사각형 미시는 거 쉬우시죠?

00:15:17.256 --> 00:15:21.587
여러분, 이거 미는 거 좀 어려워하시죠?

00:15:21.687 --> 00:15:24.269
이렇게.

00:15:24.369 --> 00:15:27.779
사각형 밀기를 제가 보여드렸습니다.

00:15:27.879 --> 00:15:35.011
반 잘라서 제가 이 폭을
35cm에서 40cm로 한다고 했습니다.

00:15:35.111 --> 00:15:39.663
35cm에서 40cm.

00:16:01.841 --> 00:16:09.104
두께는 약 5, 6mm 정도 되겠습니다.

00:16:09.204 --> 00:16:13.659
어떻습니까?
반듯하게 사각형을 밀었습니다.

00:16:13.759 --> 00:16:16.880
이 폭은 제가 35cm에서
40cm라고 말씀드렸죠?

00:16:16.980 --> 00:16:19.429
약 36cm 나오는 것 같습니다.

00:16:19.529 --> 00:16:22.481
그렇다면 반 잘랐을 때
이 폭은 얼마가 나올까요?

00:16:22.581 --> 00:16:26.443
재보지 않았습시다만
한 46, 47cm 나오네요.

00:16:26.543 --> 00:16:30.420
50cm 정도 나와도 될 것 같고요.

00:16:30.520 --> 00:16:33.319
분할양에 따라 가로 폭은
정해져 있지 않으나,

00:16:33.419 --> 00:16:37.966
세로 폭은 좀 맞춰주시는 게 좋겠습니다.
35cm에서 40cm.

00:16:38.066 --> 00:16:42.109
그다음 중탕된 버터를
가져오도록 하겠습니다.

00:16:42.605 --> 00:16:48.175
중탕된 버터가 지금에 와서,
지금 중탕을 하러 가시면 안 됩니다.

00:16:48.275 --> 00:16:53.561
미리 뜨거운 물에 받쳐 주셨다가
버터가 이렇게 중탕 돼서,

00:16:53.593 --> 00:16:56.529

민 상태에서 바로 도착해야 됩니다.

00:16:56.554 --> 00:17:01.054
이거를 누가 해주는 게 아니라 여러분이
이게 1차 발효가 되고 있을 때

00:17:01.186 --> 00:17:06.340
미리 뜨거운 물에 버터를 얇혀 놓으시고,
서서히 녹을 때까지

00:17:06.365 --> 00:17:08.710
충분히 중탕을 하시면 됩니다.

00:17:08.735 --> 00:17:15.721
다시 말씀드립니다, 민 상태에서 버터는
바로 중탕이 되어 있어야 합니다.

00:17:15.746 --> 00:17:18.730
바르겠습니다.

00:17:19.115 --> 00:17:22.308
여러분, 충전용 계피 설탕입니다.

00:17:22.408 --> 00:17:28.313
배합표에 충전용 설탕과
충전용 계피가 있었습니다.

00:17:28.413 --> 00:17:30.883
섞어놨습니다.
다른 거 안 했습니다.

00:17:30.983 --> 00:17:32.427
붓으로 바르겠습니다.

00:17:32.527 --> 00:17:36.462
제 배꼽 아래 부분은 다 바르시고요.

00:17:36.562 --> 00:17:39.796
옆면까지 다 바르겠습니다, 이렇게.

00:17:39.896 --> 00:17:41.314
바르겠습니다.

00:17:41.414 --> 00:17:46.707
그다음에 위에 부분은 이음매가 되기 때문에
약 1cm 정도 안 바르겠습니다.

00:17:46.807 --> 00:17:53.351
1cm 정도 남기시고,
그 아래 부분은 다 발라주세요.

00:17:53.451 --> 00:17:58.240
남기시는 이유는 불을 때 버터로 인해서
잘 안 붙을까 봐 그렇습니다.

00:17:58.340 --> 00:18:02.239
이렇게 얇게 중탕된 버터를 바르시고.

00:18:02.339 --> 00:18:06.043
그다음에 설탕을 뿌리도록 하겠습니다.

00:18:06.143 --> 00:18:10.759
이 제품을 하실 때는 항상 깨끗한 행주를
하나 옆에 놓으시고 하십니다.

00:18:10.859 --> 00:18:14.215
손이 계피로 인해서 항상
더럽혀질 수 있습니다.

[제빵] 스위트롤.vtt

00:18:14.315 --> 00:18:18.554
설탕을 뿌리도록 하겠습니다.
계피를 드시고.

00:18:18.654 --> 00:18:23.594
가장자리부터 시작해서 이렇게 뿌리시죠.

00:18:23.694 --> 00:18:25.033
굉장히 많이 들어갑니다.

00:18:25.133 --> 00:18:30.820
위에 부분 따라 가겠습니다, 이렇게.

00:18:32.631 --> 00:18:38.132
처음 이거를 수업할 때는 언제나
놀라는 소리가 여기부터 오기 시작합니다.

00:18:38.232 --> 00:18:40.579
"저거를 다?"

00:18:40.679 --> 00:18:45.125
여러분, 이 스위트롤은
이 맛에 먹는 겁니다.

00:18:45.225 --> 00:18:47.270
설탕을 아끼지 마시고요.

00:18:47.370 --> 00:18:51.191
사실상 설탕이 많이 들어가면
색깔이 좀 진하게 나오고요.

00:18:51.291 --> 00:18:56.889
강렬한 룰이 보여지는데,
제가 좀 예쁘게 보이고자 한다면,

00:18:56.989 --> 00:19:00.555
좀 은은한 갈색을 내고자 한다면
설탕을 덜 뿌리겠는데

00:19:00.655 --> 00:19:03.906
설탕을 좀 덜 뿌려서 여러분에게
보여드릴 수 있는데.

00:19:04.006 --> 00:19:07.756
개인적으로 저는 설탕을
무지하게 좋아합니다.

00:19:07.856 --> 00:19:12.824
그래서 좀 넉넉하게 뿌리고 있죠?
달달한 거를 좋아합니다.

00:19:12.924 --> 00:19:16.163
여러분은 어떠세요?
많이 먹지는 않습니다.

00:19:16.263 --> 00:19:19.460
달달한 거를 좋아한다고 하는데.

00:19:19.560 --> 00:19:24.089
이렇게, 이렇게.
두께를 또 일정하게 까셔야 됩니다.

00:19:24.189 --> 00:19:27.204
어디는 많이 뿌리고 어디는 적게
뿌리고 그러시면 안 돼요.

00:19:27.252 --> 00:19:30.246

설탕을 이렇게.

00:19:30.346 --> 00:19:34.538
그다음에 제가 여기를 안 뿌렸는데,
이렇게 하시면 안 됩니다.

00:19:34.638 --> 00:19:41.276
끝까지 설탕이, 안에까지
밑 부분은 들어가줘야 됩니다.

00:19:41.376 --> 00:19:44.167
이 가장자리 부분도 바르셔야 됩니다.

00:19:44.267 --> 00:19:50.185
끝부분까지 다 넣었으면 좋겠습니다.

00:19:50.285 --> 00:19:56.914
굉장히 두툼하게 들어갔는데,
시간이 하루 정도 지나도,

00:19:57.014 --> 00:20:02.608
이 제품은 설탕으로 인해서
좀 쫀득쫀득하다 그럴까요?

00:20:02.708 --> 00:20:06.420
저는 개인적으로 이 빵은
하루 지난 상태를 더 좋아하는데,

00:20:06.520 --> 00:20:08.216
여러분은 어떠신지 모르겠어요.

00:20:08.316 --> 00:20:13.029
이제 말도록 하겠습니다.

00:20:13.129 --> 00:20:15.347
이제 알아보도록 하겠습니다.

00:20:15.447 --> 00:20:21.629
잘 미는 것도 중요하지만 잘 말고,
그다음에 잘 써는 것도 중요한 제품이 되겠습니다.

00:20:21.729 --> 00:20:22.895
보시죠.

00:20:22.995 --> 00:20:26.212
약간 당겨서,
적당한 압력으로 마셔야 되는데.

00:20:26.312 --> 00:20:28.480
하나, 둘 이렇게 냅니다.

00:20:28.580 --> 00:20:29.450
붙들고 계셔야 돼요.

00:20:29.550 --> 00:20:30.997
하나, 둘.

00:20:32.297 --> 00:20:34.953
안으로 들어갈 수 있게.

00:20:34.953 --> 00:20:36.921
하나, 둘.

00:20:37.714 --> 00:20:39.856
하나, 둘.

00:20:40.798 --> 00:20:42.117
하나, 둘.

[제빵] 스위트롤.vtt

00:20:43.252 --> 00:20:44.359
하나, 둘.

00:20:45.262 --> 00:20:46.779
하나, 둘.

00:20:48.847 --> 00:20:51.555
풀어지고 있죠? 괜찮습니다.

00:20:51.655 --> 00:20:55.638
안으로 말려들어갈 겁니다, 보십시오.

00:20:55.738 --> 00:20:57.624
다시 하나, 둘 또 할게요.

00:20:57.724 --> 00:21:00.976
하나, 둘, 셋.
이번에는 3개 했습니다.

00:21:01.076 --> 00:21:05.349
너무 단단하게 마시면 나중에
구워 잘라냈을 때 뚱처럼 되고.

00:21:05.449 --> 00:21:08.954
너무 느슨하게 마시면 구멍이
송송 나는 게 이 제품이죠.

00:21:09.054 --> 00:21:14.907
적당한 강도로 만다,
그 적당한 강도라는 게

00:21:15.007 --> 00:21:20.919
너무 단단하지 않고, 너무 느슨하지 않다고밖에
제가 말씀을 드릴 수가 없어요.

00:21:21.019 --> 00:21:28.442
연습을 통해서 자신의 강도를 의식하시고,
그 강도에 맞게 여러분이

00:21:28.542 --> 00:21:34.601
너무 뚱처럼 나오면 다음번에는
좀 느슨하게 말아야 되겠구나.

00:21:34.701 --> 00:21:40.794
너무 구멍이 벌어지면 다음번에는
좀 단단하게 말아야 되겠구나.

00:21:40.894 --> 00:21:46.226
이렇게 하시면서 스스로의 강도를
확인하시는 게 좋겠습니다.

00:21:47.579 --> 00:21:50.124
모든 반죽은 말면 늘어납니다.

00:21:50.224 --> 00:21:53.917
지금 이렇게 주름이 지는 이유가
점점 더 늘어날 겁니다.

00:21:54.017 --> 00:21:55.940
반죽은 말면 늘어난다는 거.

00:21:56.040 --> 00:21:57.644
지금부터 보십시오.

00:21:57.744 --> 00:22:02.869
여기까지 그냥 접어왔는데 지금부터는
굴리면서 약간씩 당겨줄 겁니다.

[제빵] 스위트롤.vtt

00:22:02.969 --> 00:22:03.836
보셨어요?

00:22:03.936 --> 00:22:05.824
굴리면서 약간 당겨줄 겁니다.

00:22:05.924 --> 00:22:08.549
이 늘어진 부분, 반죽이 늘어나서 그런데.

00:22:08.649 --> 00:22:13.849
늘어나지 않게 잡아주시고,
적당한 강도로 말아주셔야 돼요.

00:22:13.949 --> 00:22:18.837
적당한 강도라는 게 상당히
의미가 있는 말인데.

00:22:18.937 --> 00:22:22.555
이렇게 굴려가시면서, 약간 당기시죠.

00:22:22.655 --> 00:22:26.494
너무 당기지 마시고,
살짝, 살짝, 살짝.

00:22:26.594 --> 00:22:30.097
살짝, 살짝.

00:22:30.197 --> 00:22:32.604
적당한 강도로 제가 지금 말고 있습니다.

00:22:32.704 --> 00:22:35.502
이렇게 속 내장이 보이면 안 됩니다.

00:22:35.602 --> 00:22:40.325
이럴 때는 들어서 이렇게 넣으십니다.

00:22:40.425 --> 00:22:46.493
살짝 옆으로 놓으시면,
이렇게 당겨주시는 거.

00:22:46.593 --> 00:22:51.559
이렇게, 이렇게.

00:22:51.659 --> 00:22:54.925
두께를 일정한 김밥으로 만들어주시고.

00:22:55.025 --> 00:22:58.531
한 가운데부터 붙이도록 하겠습니다.

00:22:58.631 --> 00:23:04.901
한 가운데서부터 붙이는 이유는
이 두께에 전체 두께를 맞춰달라는 뜻입니다.

00:23:05.001 --> 00:23:11.633
이렇게 해서 이어 붙이겠습니다.

00:23:22.440 --> 00:23:28.381
바닥을 정리하도록 하겠습니다.

00:23:28.703 --> 00:23:30.980
옆면도 정리하도록 하겠습니다.

00:23:31.080 --> 00:23:34.238
이 제품은 행주가 굉장히 더러워지죠?

00:23:34.338 --> 00:23:37.812
이거 할 때마다 행주 삶느라고

다들 굉장히 어려워하십니다.

00:23:37.912 --> 00:23:40.540
계피가 잘 지워지지도 않아요,
락스 넣고 삶아도.

00:23:40.640 --> 00:23:42.203
이렇게 치우시고.

00:23:42.303 --> 00:23:46.070
그다음 애를 제 앞으로
굴러오도록 하겠습니다.

00:23:46.170 --> 00:23:49.493
덧가루 깔아주시고.

00:23:49.593 --> 00:23:53.035
굴러오도록 하겠습니다.

00:23:56.906 --> 00:24:01.078
두께감 일정한가요?

00:24:01.178 --> 00:24:04.273
어떻습니까?

00:24:09.035 --> 00:24:11.701
여기 설탕이 좀 덜 떨어졌는데 괜찮습니다.

00:24:11.801 --> 00:24:17.018
여러분, 이 두께를 이렇게 일정하게
마는 게 굉장히 중요합니다.

00:24:17.118 --> 00:24:21.980
그러면서 이 부분까지, 어떤 친구들은
속이 막 튀어나오는 경우가 있는데.

00:24:22.080 --> 00:24:27.153
잘 네모나게 밀었어도 말 적에
살짝살짝 눌러줘가면서 말아야,

00:24:27.253 --> 00:24:28.963
이렇게 속이 튀어 나오지 않습니다.

00:24:29.063 --> 00:24:32.966
성형 방법을 제가 지금부터
다 보여드리도록 하겠습니다.

00:24:33.066 --> 00:24:38.065
일단 야자잎 보여드리겠습니다.

00:24:38.165 --> 00:24:46.934
먼저 스크래퍼를 준비하시고,
속 튀어나온 부분은 제가 잘라서 놓겠습니다.

00:24:47.034 --> 00:24:49.997
이 부분은 쓰지 않습니다.

00:24:50.097 --> 00:24:53.815
잘 말아야 이렇게 버려지는 부분이 적겠죠?

00:24:53.915 --> 00:24:54.969
야자잎 보여드리겠습니다.

00:24:55.069 --> 00:24:58.939
이음매가 밑으로 가게 두시고.

00:24:59.039 --> 00:25:01.890
야자잎, 약 20cm 정도.

[제빵] 스위트롤.vtt

00:25:01.990 --> 00:25:07.365
2Cm 정도로 썰겠습니다.

00:25:07.465 --> 00:25:10.977
잘 보이시도록 제가 앞으로 가겠습니다.

00:25:11.077 --> 00:25:16.089
2Cm 정도, 넉넉한 2Cm가 되겠습니다.

00:25:16.189 --> 00:25:21.813
야박한 2Cm 아닙니다.
2Cm 정도인데, 이때 뒤에서 앞으로 찍어서

00:25:21.913 --> 00:25:27.850
거의 끝부분이 데롱데롱 할 때까지
잘라줘야 잘 벌어진다는 거.

00:25:27.950 --> 00:25:31.937
잘 벌어지게 하기 위해서
좀 많이 자르겠습니다.

00:25:32.037 --> 00:25:36.018
뒤에서 앞으로 하나 내렸습니다.

00:25:36.118 --> 00:25:37.496
들.

00:25:37.596 --> 00:25:41.088
야자앞입니다.

00:25:42.851 --> 00:25:46.739
이렇게 놓겠습니다.
결이 이렇게 보여야 됩니다.

00:25:46.839 --> 00:25:51.666
걸칠 때는 이렇게 결이 보일 수 있도록
좀 펴주세요.

00:25:51.766 --> 00:25:53.094
야자앞 되겠습니다.

00:25:53.194 --> 00:25:57.038
다시 한 번 하나.

00:25:57.138 --> 00:25:59.272
들.

00:25:59.372 --> 00:26:02.536
다시 한 번 보여드리도록 하겠습니다.

00:26:02.636 --> 00:26:06.848
이왕이면 이렇게 방향을 같은
방향으로 팬닝하셔야 됩니다.

00:26:06.948 --> 00:26:10.549
제가 이따 팬닝한 상태를
보여드리도록 할 겁니다.

00:26:10.649 --> 00:26:15.859
이번에는 트리플리브즈가 되겠습니다.
앞사귀 3개짜리, 3번 썰면 됩니다.

00:26:15.959 --> 00:26:20.286
이번에는 2Cm가 아니라
1.5Cm에서 2Cm 사이.

00:26:20.386 --> 00:26:22.474

약간 얇게.

00:26:22.574 --> 00:26:24.565
보시죠, 약간 얇게.

00:26:24.665 --> 00:26:25.347
하나.

00:26:25.447 --> 00:26:26.466
둘.

00:26:26.566 --> 00:26:27.794
셋.

00:26:27.894 --> 00:26:32.667
보여드리겠습니다.

00:26:32.767 --> 00:26:34.545
퍼실 때는 하나,

00:26:34.634 --> 00:26:35.273
둘,

00:26:35.298 --> 00:26:35.971
셋.

00:26:36.147 --> 00:26:39.887
이렇게 가십니다.

00:26:39.912 --> 00:26:41.477
트리플이 되겠습니다.

00:26:41.577 --> 00:26:43.570
한번 더.

00:26:43.670 --> 00:26:44.676
하나,

00:26:44.776 --> 00:26:45.742
둘,

00:26:45.842 --> 00:26:46.367
셋.

00:26:46.467 --> 00:26:47.179
한번 더.

00:26:47.279 --> 00:26:48.219
하나,

00:26:48.319 --> 00:26:49.039
둘,

00:26:49.139 --> 00:26:49.782
셋.

00:26:49.882 --> 00:26:52.681
빠르게 제가 2개를 해봤습니다.

00:26:52.781 --> 00:26:57.707
펼쳐 보이겠습니다.

00:27:00.164 --> 00:27:04.714
트리플입니다.

00:27:04.814 --> 00:27:11.775
이거 펼칠 때도 여러분, 이왕이면
한 팬의 방향이 같을 수 있도록.

00:27:11.875 --> 00:27:14.553
같은 방향으로 하시기바랍니다.

00:27:14.653 --> 00:27:18.437
여러분, 스위트롤 성형을
이렇게 해보았습니다.

00:27:18.537 --> 00:27:27.894
이렇게 6개 내지 8개 놓으시고,
이쪽 팬에는 이런 야자잎이나 나비.

00:27:27.994 --> 00:27:34.973
또는 이런 나비, 또는 이런 말발굽 형태로
이게 지금 한 판에 놓여 있습니다만,

00:27:35.073 --> 00:27:39.296
시험에서는 이렇게 같은 모양이
아니라면 한 판에 성형을 안 합니다.

00:27:39.396 --> 00:27:43.027
이렇게 한 모양으로
한 철판을 또 만드셔야겠죠.

00:27:43.127 --> 00:27:48.119
이렇게 아마 두 판을 감독님께서
각각 다른 모양으로 요구하실 거고,

00:27:48.219 --> 00:27:53.691
그렇다고 한다면 이런 정도는
8개 정도, 10개까지 괜찮고 그렇습니다.

00:27:53.791 --> 00:27:57.805
이런 사이즈라면 3개 정도도
지금 뽀뽀하게 들어갑니다.

00:27:57.905 --> 00:28:02.358
여러분, 어때요? 제가 성형을 예쁘게 했나요?
마음에 드시나요?

00:28:02.458 --> 00:28:06.992
이제 2차 발효를, 그다지 습을
너무 높게 놓지 마세요.

00:28:07.092 --> 00:28:10.087
안에 들어가면 설탕이
녹아내릴 수 있으니까

00:28:10.187 --> 00:28:19.043
제가 38에 40 봤다면 한 38정도
조금 낮게 습을 조금 덜하게 해서

00:28:19.143 --> 00:28:21.340
제가 발효 빠릅니다, 여러분.

00:28:21.440 --> 00:28:25.876
한 2, 30분 발효시켜서 제가
오븐에 넣는 거 보여드릴게요.

00:28:25.976 --> 00:28:29.997
발효실 들어갑니다.

00:28:44.829 --> 00:28:48.781
스위트롤 2차 발효 다 됐습니다.
너무 예쁘죠?

00:28:48.881 --> 00:28:52.748
특히 결이 굉장히 일정한 거를

보실 수 있습니다.

00:28:52.848 --> 00:28:58.467
사각형 미는 것도 중요하지만 두께도
일정해야 된다는 거를 여기서 아셨죠?

00:28:58.567 --> 00:29:01.832
이쪽 판은 성형이 이렇게 되어 있는데,

00:29:01.932 --> 00:29:05.153
참 비교가 돼서 이거
나름 예쁜 것 같습니다, 이것도.

00:29:05.253 --> 00:29:07.068
오븐 온도 체크해드릴게요.

00:29:07.168 --> 00:29:11.466
오븐 온도 190도에 아래 불을
165도에서 15분 정도,

00:29:11.566 --> 00:29:16.557
한 20분 정도까지 돌려가시면서
황금 갈색이 들어야 되는데.

00:29:16.657 --> 00:29:22.149
겉에만 갈색 보지 마시고 이 가운데
안에까지 살짝 갈색이 들 수 있도록

00:29:22.249 --> 00:29:29.358
위에 불 조절 하시면서 예쁘게 구워주세요.
낼 것입니다.

00:29:42.326 --> 00:29:48.962
여러분 스위트롤 시간 다 됐어요.
한번 빼보겠습니다.

00:29:49.490 --> 00:29:56.506
아주 잘 들었네요.
굉장히 먹음직스러운 색깔입니다.

00:29:59.077 --> 00:30:02.311
보시죠, 굉장히 뜨거우니까 조심하시고요.

00:30:02.411 --> 00:30:07.452
롤도 아주 선명하고요.
모양도 먹기 아까울 정도로 아주 예쁩니다.

00:30:07.552 --> 00:30:10.626
제가 말았지만 정말 잘 말은 것 같아요.
그렇죠?

00:30:10.726 --> 00:30:12.663
여러분 보시기에 그러신가요?

00:30:12.763 --> 00:30:20.156
한번 트리플부터 빼볼게요, 뜨겁습니다.

00:30:20.256 --> 00:30:22.492
아직 놓을 거 많은데, 그렇죠?

00:30:22.592 --> 00:30:26.624
이게 지금 설량이 있어서
한번 놓으면 움직이지를 않네요.

00:30:26.724 --> 00:30:32.057
그다음, 나비죠?

00:30:32.157 --> 00:30:36.159

그다음에 야자잎은 제가 하나 했네요.

00:30:36.259 --> 00:30:38.998
그다음 이것도 나비죠?

00:30:39.098 --> 00:30:42.394
그다음에 이거, 이 어마어마한 거.

00:30:42.494 --> 00:30:46.918
이거는 드실 때 가위로 잘라서
한쪽씩 드셔야 할 것 같습니다.

00:30:47.018 --> 00:30:51.217
제가 잘 보이라고 이렇게 놓아드리겠습니다.

00:30:53.822 --> 00:30:57.222
여러분, 어떠신가요?

00:30:57.322 --> 00:31:02.243
굉장히 많아서 깔끔해 보이는
디스플레이가 안 됐는데

00:31:02.343 --> 00:31:07.063
시험장 가시면 같은 모양으로만 하니까
이거보다는 깔끔해 보입니다.

00:31:07.163 --> 00:31:09.804
다시 한 번 이렇게 보여드릴까요?

00:31:09.904 --> 00:31:13.980
이렇게 보여드릴까요?
어떤 게 예쁜가요?

00:31:14.080 --> 00:31:19.156
수고 많으셨고요, 스위트롤은 이렇게
롤이 선명하게 보이면 잘 한 겁니다.

00:31:19.256 --> 00:31:22.623
수고하셨습니다.