WEBVTT

00:00:11.154 --> 00:00:13.208
여러분, 햄버거빵이에요.

00:00:13.308 --> 00:00:17.204
햄버거빵 만드는데 혹시 진짜
햄버거로 생각하는 거 아니시겠죠?

00:00:17.304 --> 00:00:19.589
이거 할 때마다 저는 그런 생각을 해요.

00:00:19.689 --> 00:00:22.533
사람들이 햄버거 진짜
만들어달라 그러면 어떻게 하나.

00:00:22.633 --> 00:00:24.457
고기 다져서 제가 해야 되는데.

00:00:24.557 --> 00:00:28.228
사람들이 항상 그래요.
우리 고기도 넣어서 진짜 햄버거 만들어 먹자고.

00:00:28.328 --> 00:00:31.915
여러분, 시험이 먼저 중요하지 않습니까?

00:00:32.015 --> 00:00:35.030
일단 빵부터 제대로 만들어보시고요.

00:00:35.130 --> 00:00:38.837
제가 여러분 합격하면 언제 쏠 수 있을까?

00:00:38.937 --> 00:00:41.522
물론 그렇게 하고 싶기는 해요, 진짜.

00:00:41.622 --> 00:00:43.942
저로 인해서 햄버거빵을
시험 봤는데 합격을 했다.

00:00:44.042 --> 00:00:47.219
그 안에 고기가 아니라
뭐라도 진짜 제가 넣어서,

00:00:47.319 --> 00:00:49.451
정말 해드리고 싶은 마음이 굴뚝 같습니다.

00:00:49.551 --> 00:00:51.946
마음만은 그래요, 믿어주세요.

00:00:52.046 --> 00:00:55.510
수검자 유의사항 알려드리겠습니다.

00:00:55.610 --> 00:00:57.583
시험 시간 4시간이고요.

00:00:57.683 --> 00:00:59.252
계량 시간 10분입니다.

00:00:59.352 --> 00:01:01.157
반죽 온도 27도고요.

00:01:01.257 --> 00:01:03.540
분할 무게는 60g입니다.

00:01:03.640 --> 00:01:06.047
모양은 원형이 되도록 해주세요.

00:01:06.147 --> 00:01:10.090

햄버거가 동그래야 된다는 거
잊지 말아주세요.

00:01:10.190 --> 00:01:12.258
재료 소개하겠습니다.

00:01:12.358 --> 00:01:15.539
이거 많은 건 뭐죠?
강력분입니다.

00:01:15.639 --> 00:01:17.350
이거는 뭐죠?
물입니다.

00:01:17.450 --> 00:01:20.274
이거는 뭐죠?
중력입니다.

00:01:20.374 --> 00:01:25.512
강력, 중력이 같이 들어가는 이유.
뭐 특별한 이유보다는 조금 부드러운 맛이,

00:01:25.612 --> 00:01:30.882
약간 덜 질긴 그런 반죽이 되겠죠?
이렇게 되면.

00:01:30.982 --> 00:01:33.973
중력, 강력 같이 들어간다는 거.

00:01:34.073 --> 00:01:40.774
설탕, 버터, 달걀, 소금,
이거는 탈지 분유, 이거는 계량제네요.

00:01:40.874 --> 00:01:43.820
비슷하죠? 이거는 이스트입니다.

00:01:43.920 --> 00:01:48.983
이거 넣고 제가 이 볼에 넣어서
반죽기로 가서 반죽 쳐 드릴게요.

00:01:49.083 --> 00:01:52.097
보세요.

00:02:09.514 --> 00:02:13.828
잘게 다져서 부셔져 있네요,
넣겠습니다.

00:02:13.928 --> 00:02:16.361
달걀부터.

00:02:16.461 --> 00:02:20.174
그다음에 물부터.

00:02:20.274 --> 00:02:24.366
그다음 이스트까지 넣어서.

00:02:24.466 --> 00:02:26.811
얘는 항상 외로이 혼자 있어요.

00:02:26.911 --> 00:02:31.469
"기다려야 돼, 얘기야.
너도 조금 이따 같이 합세하게 될 거야"

00:02:31.569 --> 00:02:32.946
가겠습니다.

00:02:33.046 --> 00:02:36.775
여러분, 햄버거 반죽을

시작하도록 하겠습니다.

00:02:36.875 --> 00:02:40.948
기어 1단 넣으시고요.

00:02:41.048 --> 00:02:44.534
저속에서 시작하겠습니다.

00:02:51.570 --> 00:02:55.835
안 날리니까 2단 가겠습니다.

00:03:04.286 --> 00:03:09.748
3분 지났기 때문에,
꼭 3분은 아닌데 그 정도.

00:03:09.848 --> 00:03:15.505
클린업 단계에서
버터 들어가도록 하겠습니다.

00:03:22.264 --> 00:03:29.821
버터가 풀어지면 바로 기어 3단 넣어서
고속으로 넣도록 하겠습니다.

00:03:33.319 --> 00:03:41.777
여러분 반죽 온도 27도, 글루텐 100% 잡으시면서
부드럽고 매끄러운 반죽 완성하세요.

00:03:45.367 --> 00:03:49.506
여러분, 햄버거빵 반죽이 완성됐습니다.

00:03:49.606 --> 00:03:53.324
잘 늘어나는 거 보이시죠?
온도도 좋아보입니다.

00:03:53.424 --> 00:03:56.355
빼서 제가 보여드리겠습니다.

00:03:56.455 --> 00:04:00.936
여러분, 반죽기에서
햄버거빵 반죽을 뺐어요.

00:04:01.036 --> 00:04:04.210
예쁘게 빼서 제가 이렇게
둥글리기 했습니다.

00:04:04.310 --> 00:04:08.982
온도계 한번 찔러주시고.

00:04:09.082 --> 00:04:12.832
그다음 한번 글루텐 보여드리겠습니다.
어때요?

00:04:12.932 --> 00:04:16.271
굉장히 좋죠? 이렇게 쭉쭉
늘어나는 반죽입니다.

00:04:16.371 --> 00:04:22.007
햄버거빵 반죽은 원래 다운 단계까지 치라고
이론상 시험에 잘 나왔던 문제였죠.

00:04:22.107 --> 00:04:25.167
이렇게 신장성이 최대인 단계가 되겠습니다.

00:04:25.267 --> 00:04:29.069
이렇게 하시고, 온도 27도 확인하시고.

00:04:29.169 --> 00:04:35.133
이렇게 해서 비닐 씌워서

1차 발효, 한 40분에서 50분 정도.

00:04:35.233 --> 00:04:42.672
부피가 2배에서 3배 사이 될 때까지
1차 발효실에 넣겠습니다.

00:05:01.580 --> 00:05:04.616
햄버거빵 1차 발효가 다 됐습니다.

00:05:04.716 --> 00:05:11.889
햄버거빵 보시죠, 너무너무 잘 올라왔죠?

00:05:11.989 --> 00:05:15.423
1차 발효 제가 한 50분 시킨 것 같습니다.

00:05:15.523 --> 00:05:18.600
꺼내겠습니다.

00:05:26.360 --> 00:05:30.160
여러분, 햄거버빵 분할 제가 몇g 한다고
아까 말씀드렸었죠?

00:05:30.260 --> 00:05:34.761
60g이라고 그랬었죠? 60g.

00:05:34.861 --> 00:05:39.237
60g 정도면 달걀 1개 분량 되겠는데, 60g.

00:05:39.337 --> 00:05:41.844
일단 한 판만 저는 하겠습니다.

00:05:41.944 --> 00:05:48.242
한 판에 12개 정도,
60g 정도 분할하도록 하겠습니다.

00:05:48.342 --> 00:05:55.301
여러분, 분할에서 둥글리기까지
이제는 잘 하실 수 있죠?

00:05:55.401 --> 00:05:58.368
60g이면 조금 많은 편입니다.

00:05:58.468 --> 00:06:04.096
이렇게 한 번에 분할을 할 수 있으면
좋겠는데 제가 자꾸 긴장을 해서

00:06:04.196 --> 00:06:06.775
이렇게 맞추질 못하네요.

00:06:06.875 --> 00:06:11.944
제가 다시 한 번 도전해보도록 하겠습니다.

00:06:12.044 --> 00:06:18.190
이 정도, 보겠습니다.
이번에도 조금 오버했네요, 죄송합니다.

00:06:18.290 --> 00:06:21.765
이렇게 60g을 한 번에 맞추실 수 있으면
좋겠습니다.

00:06:21.865 --> 00:06:26.967
이런 식으로 해서 하나만 더 보여드리고.

00:06:27.067 --> 00:06:29.838
제가 둥글리기 보여드릴게요.

00:06:29.938 --> 00:06:34.085
12개 여러분 분할해서 둥글리기

하셔야 되는데 일단 4개만 하고,

00:06:34.185 --> 00:06:36.679
이따 12개 여러분
안 보실 때 해 놓을게요.

00:06:36.779 --> 00:06:43.185
보세요, 이렇게 해서 둥글리기.
손바닥에서 하는 거 많이 배우셨죠?

00:06:43.285 --> 00:06:45.507
이렇게.

00:06:45.607 --> 00:06:47.959
이렇게 해서 밑면 보여드릴게요.

00:06:48.059 --> 00:06:52.237
완전히 아물어 있죠? 이렇게.

00:06:52.337 --> 00:06:53.438
하나.

00:06:53.538 --> 00:06:55.247
4개 얼른 보여드릴게요.

00:06:55.347 --> 00:07:00.438
누르시면서 손바닥에서
둥글리기 하셔서, 이렇게.

00:07:00.538 --> 00:07:02.686
만약에 벌어져 있으면 오므려도 됩니다.

00:07:02.786 --> 00:07:04.985
둘.

00:07:09.818 --> 00:07:12.226
셋.

00:07:15.938 --> 00:07:20.473
이런 식으로 여러분,
분할해서 12개 만들어주세요.

00:07:20.573 --> 00:07:27.141
여러분, 햄버거빵 60g 분할해서
둥글리기 12개만 해보였습니다.

00:07:27.241 --> 00:07:34.012
이렇게 해서 실온에서 10분 정도
발효시키고 성형하시면 됩니다.

00:07:40.493 --> 00:07:43.639
햄버거빵 성형해보도록 하겠습니다.

00:07:43.739 --> 00:07:46.347
동그랗게 원형으로 성형하라고
되어 있었으니까,

00:07:46.447 --> 00:07:51.380
우리는 어떻게서든 동그랗게
성형을 해야 됩니다.

00:07:51.480 --> 00:07:54.074
중간 발효 잘 됐죠? 성형해볼게요.

00:07:54.174 --> 00:07:59.787
사실 이 햄버거 성형하시는 방법은
딱히 이거다라는 게 없어요.

00:07:59.887 --> 00:08:02.799
어떻게든 정말 동그랗게만 하시면 되는데,

00:08:02.899 --> 00:08:08.130
일부 학원에서는 그냥 손으로 꾹꾹꾹
눌러서 갖다 놓는 학원도 있고요.

00:08:08.230 --> 00:08:12.989
어떤 학원에서는 좀 예쁘게 만들어서
동그랗게, 굉장히 애쓰시는 분들도 있고요.

00:08:13.089 --> 00:08:16.170
어떤 학원에서는 이렇게 밀대를
쓰시는 분들도 있는데.

00:08:16.270 --> 00:08:20.875
제 경우에 손으로 이렇게 꾹꾹꾹
누르는 거보다 밀대를 써서

00:08:20.975 --> 00:08:25.027
표면을 매끄럽게 하는 게
좀 더 색깔이 드는데,

00:08:25.127 --> 00:08:28.398
뭔가 색깔이 더 균일하게 드는
효과가 있는 것 같더라고요.

00:08:28.498 --> 00:08:30.798
그래서 저는 밀대를 사용해보려고 합니다.

00:08:30.898 --> 00:08:34.892
여러분이 어떻게 배우셨던 간에
제품만 잘 나오면 됩니다.

00:08:34.992 --> 00:08:37.488
방법은 그다지 중요하지 않습니다.

00:08:37.588 --> 00:08:40.462
하나를 보겠습니다.

00:08:40.562 --> 00:08:45.063
이렇게 이거를 그냥 밀대를
밀으셔도 되고요.

00:08:45.163 --> 00:08:50.249
바로 덧가루를 까시고,
이렇게 놓고 밀으셔서 하셔도 되고요.

00:08:50.349 --> 00:08:55.651
저같은 경우에는 살짝,
어쩌면 불필요한 동작이 될 수도 있는데.

00:08:55.751 --> 00:08:58.114
살짝 이렇게 가스를 뺍니다.

00:08:58.214 --> 00:09:03.521
살짝 가스를 빼서, 빼고 나니까
밑에가 약간 벌어지게 돼 있거든요?

00:09:03.621 --> 00:09:05.824
이럴 때는 여기를 오므려주셔야 됩니다.

00:09:05.924 --> 00:09:12.087
그래야 햄버거의 밑면이 헤벌쭉하게
안 나오고 아주 또랑또랑하게 나오거든요.

00:09:12.187 --> 00:09:19.334
이렇게 가스를 다 빼지 않고,

약간 빼서 미는 이유는 보다 더 탄력있게 올라오고.

00:09:19.434 --> 00:09:25.509
그다음에 약간 남겨준 이유는 밀 때 가스를
너무 다 빼버리면, 밀 때 힘들어요.

00:09:25.609 --> 00:09:28.842
그렇기 때문에 가스가 약간 있는
상태에서 미는 게 좋겠고.

00:09:28.942 --> 00:09:32.188
좀 더 볼륨 있게 올라오는 거를
원하니까 저는 이렇게.

00:09:32.288 --> 00:09:36.309
이렇게 안 하시고 그냥 바로 밀으서도
잘 하는 친구들 많이 봤어요.

00:09:36.409 --> 00:09:39.819
저는 이렇게 하는데,
그냥 갖다 놓고 동그랗게.

00:09:39.919 --> 00:09:42.176
무조건 동그랗게만 하시면 됩니다.

00:09:42.276 --> 00:09:43.647
밀대로 밀어보겠습니다.

00:09:43.747 --> 00:09:47.533
위로 하나, 둘, 셋, 넷.

00:09:47.633 --> 00:09:50.904
살짝 돌려서.

00:09:51.004 --> 00:09:54.563
다시 하나, 둘, 셋, 넷.

00:09:54.663 --> 00:09:57.053
했더니 이렇게 늘어나 있네요.

00:09:57.153 --> 00:10:00.183
들었다 놨더니 지름은 나왔는데.

00:10:00.283 --> 00:10:01.911
여러분, 이 기포 보이시죠?

00:10:02.011 --> 00:10:06.571
제가 밀기 위해서 기포를 남겨놨던 건데,
살짝 죽여주세요.

00:10:06.671 --> 00:10:09.351
살짝 죽이시고요.

00:10:09.451 --> 00:10:11.861
참 납작해졌잖아요? 가장자리가.

00:10:11.961 --> 00:10:14.256
Cm 나왔는데, 살짝 돌려서.

00:10:14.356 --> 00:10:19.105
옆이, 햄버거빵은 고기패트가
들어가야 되기 때문에

00:10:19.205 --> 00:10:21.963
가장자리 부분이 날렵하면 안 됩니다.

00:10:22.063 --> 00:10:25.551
통통해야 돼요.

두께가 있어야 된다는 말이에요.

00:10:25.651 --> 00:10:31.725
그래서 여러분께서 주의하실 점은
옆을 좀 살려달라는 겁니다.

00:10:31.825 --> 00:10:34.720
옆을 이렇게 살려달라는 말입니다.

00:10:34.820 --> 00:10:38.386
이때 지름은 한 8Cm 정도
되는 것 같습니다.

00:10:38.486 --> 00:10:40.997
무조건 동그랗게 하셔야 됩니다.

00:10:41.097 --> 00:10:46.172
하나 해서 팬에 갖다 놨습니다.
하나 더 보여드리도록 하겠습니다.

00:10:46.272 --> 00:10:49.629
살짝 가스를 제가 뺐습니다, 빼셨고요.

00:10:49.729 --> 00:10:52.959
그다음에 밑면을 오므렸습니다.

00:10:53.059 --> 00:11:00.079
그다음 덧가루를 살짝 뿌려주시고
갖다 놨습니다.

00:11:00.179 --> 00:11:04.108
밀어보도록 하겠습니다.

00:11:04.208 --> 00:11:08.508
똑같이 하고 있습니다, 아까랑.

00:11:08.608 --> 00:11:11.333
별로 그다지 어렵지 않게 밀고 있고.

00:11:11.433 --> 00:11:14.858
가장자리 가스를 죽이고 있습니다.

00:11:14.958 --> 00:11:19.353
옆 테두리를 볼륨을 주기 위해서
살짝 돌려서.

00:11:19.453 --> 00:11:22.000
좀 퉁퉁하게 만들어서.

00:11:22.100 --> 00:11:27.345
다시 한 번 원형 잡아주시고,
팬으로 갑니다.

00:11:27.445 --> 00:11:31.047
별로 어렵지 않으시죠?
꼭 저처럼 안 하시고,

00:11:31.147 --> 00:11:36.357
그냥 이렇게 마구잡이로 갖다가 꾹꾹
눌러서 하시는 친구들도 있어요.

00:11:36.457 --> 00:11:41.840
어떻게 됐든 12개를 예쁘게,
똑같이 동그랗게 만드시면 됩니다.

00:11:41.940 --> 00:11:44.671
여러분, 어때요?
햄버거빵 동그랗게 잘 했죠?

00:11:44.771 --> 00:11:48.099
제가 이거를 좀 잘 해요.
어쩜 이렇게 동그랗게 했을까?

00:11:48.199 --> 00:11:49.927
막상 해보세요, 이게 쉬운가.

00:11:50.027 --> 00:11:54.694
그런데 제가 어떤 곳에 한번 감독을
가 봤더니 햄버거 팬이 있었어요.

00:11:54.794 --> 00:11:56.959
햄버거 팬 어떻게 생긴지 아세요?

00:11:57.059 --> 00:12:01.399
가운데에 머핀 팬처럼 납작하게
지름 한 8Cm 쯤 되게

00:12:01.499 --> 00:12:05.254
구멍이 숭숭숭 뚫려 있는 팬이 있어요.

00:12:05.354 --> 00:12:12.262
만약에 어디를 가셔서 햄버거빵이
시험에 나왔는데 햄버거 판이 제공됐어요.

00:12:12.362 --> 00:12:16.328
여러분 수지 맞은 거죠.
그냥 쭉쭉 크게, 조금 넉넉하게 밀어서

00:12:16.428 --> 00:12:21.097
그 안에 반죽을 그냥 밀어 넣으시면
되는 거예요.

00:12:21.197 --> 00:12:25.480
넉넉하게 발효시켜서 약간 위로
소복하게 올라올 때 그냥 2차 발효,

00:12:25.580 --> 00:12:28.119
그게 다 된 거예요.
구우시면 되는 거예요.

00:12:28.219 --> 00:12:32.343
그런데 거의 아마 그런 곳을
찾기는 어려울 것 같고요.

00:12:32.443 --> 00:12:36.527
손으로 밀어서 이렇게 동그랗게
만드실 줄을 아는 게,

00:12:36.627 --> 00:12:39.168
제가 보기에는 진짜 능력인 것 같습니다.

00:12:39.268 --> 00:12:41.239
충분히 발효시켜야 됩니다.

00:12:41.339 --> 00:12:44.313
달걀물 바르겠습니다.

00:12:44.413 --> 00:12:49.195
여러분, 달걀물을 꼭 발라야 되냐고
물어보신다면 그거는 아닙니다.

00:12:49.295 --> 00:12:56.510
달걀물을 바르지 못하게 하시는
감독님도 제가 한번 본 적 있습니다.

00:12:56.610 --> 00:13:01.235

어떤 사람은 바르고
어떤 사람은 안 바르고 그랬을 때,

00:13:01.335 --> 00:13:08.799
좀 평가하기가 좀 그렇다고 해서 똑같이
일정하게 달걀물을 바르지 말라고

00:13:08.899 --> 00:13:11.859
동료 감독님께서 하신 적도 있는데.

00:13:11.959 --> 00:13:15.020
저는 사실 바르는 거를 좋아합니다.

00:13:15.120 --> 00:13:21.559
훨씬 때깔이 곱게 나오고, 광택도 좋고,
먹음직스러운 제품이 나오더라고요.

00:13:21.659 --> 00:13:24.748
만약에 감독님께서
"그런 거 하지 마세요" 그러면,

00:13:24.848 --> 00:13:27.580
"네 알겠습니다"
바로 꼬리 내리세요.

00:13:27.680 --> 00:13:32.807
"저는 꼭 그렇게 해야 돼요"
이렇게 하시면, 미운털 박혀요.

00:13:32.907 --> 00:13:35.564
이렇게, 이렇게, 이렇게.

00:13:35.664 --> 00:13:40.302
물론 시험장 가서 꼭 그렇게
하겠습니다라고 하시는 분 있을 수 없죠.

00:13:40.402 --> 00:13:43.018
그런데 저는 한 번 본 적 있습니다.

00:13:43.118 --> 00:13:48.134
예를 들어 드리면,
그분에게 미안해서 그만 하겠습니다.

00:13:48.234 --> 00:13:54.110
달걀물 발랐고, 2차 발효 들어가겠습니다.

00:13:59.036 --> 00:14:04.263
넉넉하게 3, 40분 시키도록 하겠습니다.

00:14:04.363 --> 00:14:08.420
여러분, 햄버거빵 2차 발효 완료했습니다.

00:14:08.520 --> 00:14:13.918
굉장히 오래 걸렸어요.
생각보다 한 3, 40분 정도 충분히 걸렸습니다.

00:14:14.018 --> 00:14:17.925
굉장히 예쁘죠? 동그란 거 맞죠?
잘 나올 것 같습니다.

00:14:18.025 --> 00:14:21.671
벌써 이렇게 조짐이 좋은데
완제품이 어떻겠습니까?

00:14:21.771 --> 00:14:26.639
오븐 온도 185도, 165도에서
15분 정도 돌려가면서 구울게요.

00:14:26.739 --> 00:14:30.407
들어갑니다.

00:14:36.407 --> 00:14:39.676
여러분, 햄버거빵 빼겠습니다.

00:14:39.776 --> 00:14:44.520
너무 너무 보름달 달덩이 같은
저의 햄버거빵이 나왔네요.

00:14:44.620 --> 00:14:47.599
보시겠습니다.

00:14:47.699 --> 00:14:51.933
동글동글하면서, 굉장히 예쁘게 나왔죠?

00:14:52.033 --> 00:14:55.553
우리 제출해보도록 하겠습니다.

00:14:55.653 --> 00:15:00.324
예쁜 거, 이런 거 하실 때 스크레이퍼
같은 거 이용하시면 좋습니다.

00:15:00.424 --> 00:15:07.627
스크레이퍼로 하시면 옆면
찌그러트리지 않으면서 이렇게.

00:15:24.266 --> 00:15:27.170
어쩜 이렇게 동그랗게 했을까요?

00:15:27.233 --> 00:15:31.288
그리고 너무너무 높이도
아주 잘 나왔습니다.

00:15:31.388 --> 00:15:39.555
평가할 때 햄버거빵은 어떻게 하는가 하니,
이렇게 동그란 것도 봅니다만.

00:15:39.655 --> 00:15:44.635
이렇게 하나를 들어서 높이가
얼마나 나왔나 이렇게 봅니다.

00:15:44.735 --> 00:15:48.220
한 5Cm 이상 나오는 것 같습니다,
얼핏 보기에도.

00:15:48.320 --> 00:15:54.051
굉장히 고기 잘라서 패트를 넣을 수 있게
적당한 두께로 나온 것 같습니다.

00:15:54.151 --> 00:15:55.962
햄버거 빵 이렇게 나왔는데,

00:15:56.062 --> 00:16:00.665
좀 뭔가 평범하다고 생각하시면,
만약에 달걀이 남은 게 있다면

00:16:00.765 --> 00:16:07.023
이렇게 발라서 광택 효과를 주셔서
제출하시는 것도 좋겠습니다.

00:16:08.498 --> 00:16:14.728
여러분, 수고하셨습니다.
너무 잘 하셨어요.