

WEBVTT

00:00:08.631 --> 00:00:10.341
안녕하세요?

00:00:10.441 --> 00:00:12.892
드디어 버터를 시간이 돌아왔습니다.

00:00:12.992 --> 00:00:17.376
이거 좀 싫어하시는 분들 많으시죠?
이게 좀 까다롭지.

00:00:17.476 --> 00:00:19.202
버터를, 번데기.
그렇죠?

00:00:19.302 --> 00:00:22.367
번데기 많이 들어가서
모닝빵으로 만들으셔도 좋고.

00:00:22.467 --> 00:00:26.679
성형은 좀 어렵지만
하다보면 재미 있는 종목.

00:00:26.779 --> 00:00:29.910
시험시간 4시간짜리인데,
이거 되게 많이 나와요.

00:00:30.010 --> 00:00:33.490
한 4판 나오는데 정신없이
하셔야 될 종목입니다.

00:00:33.590 --> 00:00:36.898
또 2차 발효 시간도 꽤 길죠?

00:00:36.998 --> 00:00:40.264
9분 동안 계량하시면 됩니다.
9종목.

00:00:40.364 --> 00:00:42.136
그다음에 반죽온도 27도.

00:00:42.236 --> 00:00:45.592
온도는 뭐 표준 스트레이트법은
다 27도였죠?

00:00:45.692 --> 00:00:51.319
비상만 30도였었고, 프랑스빵 같은 거는
24도였었고, 이런 하드한 거는 24도.

00:00:51.419 --> 00:00:54.997
그다음에 기본 일반적인 거는
다 27도라고 생각하시면 됩니다.

00:00:55.097 --> 00:00:58.066
분할 무게가 이게 40g이죠,
좀 작죠?

00:00:58.166 --> 00:01:01.230
40g 번데기 모양으로 제조하시오.
이랬잖아요, 번데기.

00:01:01.330 --> 00:01:04.295
여러분 번데기 모양 원지 모르세요?
번데기, 번데기.

00:01:04.395 --> 00:01:07.195
번데기 모양, 이게 좀 생각만큼

잘 안 나오죠?

00:01:07.295 --> 00:01:08.520
전량 성형합니다.

00:01:08.620 --> 00:01:11.193
재료 보시면 강력분이 이렇게 있고요.

00:01:11.293 --> 00:01:15.065
그다음에 버터양이 좀 많습니다.
버터를이니까 버터양이 많죠?

00:01:15.165 --> 00:01:17.029
그다음에 이스트 있고요.

00:01:17.129 --> 00:01:23.712
그다음에 분유, 달걀, 그다음에 계량제,
소금, 설탕 이렇게 들어갑니다.

00:01:23.812 --> 00:01:29.858
이 반죽 글루텐 100% 잡으시고,
2단에서 계속 마무리하셔도 좋고

00:01:29.958 --> 00:01:32.087
2단 갔다가 반죽 온도가
잘 안 오른다 싶으면

00:01:32.187 --> 00:01:36.434
3단에 2, 3분 가셨다가 다시
2단으로 마무리하시면 좋겠습니다.

00:01:36.534 --> 00:01:39.594
시험장에서는 2단으로 내 충분히 쳐주는데,

00:01:39.694 --> 00:01:44.015
여러분께서는 조금 온도도
중요하고 글루텐 함양도 중요하고

00:01:44.115 --> 00:01:46.316
그때그때 요령껏 하시면 됩니다.

00:01:46.416 --> 00:01:48.672
반죽 하러 가지요.

00:01:48.772 --> 00:01:52.758
버터를 제외한 전 재료가
지금 믹싱볼에 들어가 있고,

00:01:52.858 --> 00:01:54.817
기어 1단 넣고 시작할 겁니다.

00:01:54.917 --> 00:01:57.715
빵 반죽은 언제나
다 비슷한 공통점이 있죠?

00:01:57.815 --> 00:02:01.958
안 날리면 2단 가고, 2단에서
3분 치고 유지 넣고,

00:02:02.058 --> 00:02:06.772
계속 2단으로 한 2, 3분
치다가 고속의 잠깐 다녀오시고,

00:02:06.872 --> 00:02:10.693
아니면 뭐 시간 여유 있으니까
2단으로 내 쳐서

00:02:10.793 --> 00:02:14.916

16_[제빵] 버터를

천천히 글루텐 잡으면서 반죽 온도 올리시는 방법으로 가시면 됩니다.

00:02:15.016 --> 00:02:20.420
처음 부분만 제가 보여드리고 생략해도 되겠죠, 이제?

00:03:10.263 --> 00:03:16.427
옆 벽이 깨끗해 졌고 볼 바닥도 깨끗해 지면서 지금 안 날리고 있어요.

00:03:16.527 --> 00:03:20.507
저는 바로 지금 여기서 버터를 넣도록 하겠습니다.

00:03:22.569 --> 00:03:26.018
들어가라니까, 다시.

00:03:29.820 --> 00:03:34.655
지금 2단에서 이런 속도로.

00:03:38.723 --> 00:03:43.073
저는 이번에는 기어 2단만 놓고 약 10에서 15분 사이에서

00:03:43.173 --> 00:03:48.156
100% 글루텐 잡고 반죽 온도 27도짜리 반죽을 만들어오도록 하겠습니다.

00:03:48.256 --> 00:03:51.665
여러분, 잠깐만. 이따 봐요.

00:03:55.216 --> 00:03:57.136
반죽을 꺼냈고요.

00:03:57.236 --> 00:04:03.938
좀 이렇게 바닥에서 쳐 주는 작업을 하시는 것도 참 좋은 동작이에요.

00:04:04.038 --> 00:04:06.967
매끄럽게 됐죠? 매끄럽게 됐습니다.

00:04:07.067 --> 00:04:11.784
잡아서 밀가루 잦던 볼에 담았습니다.

00:04:11.884 --> 00:04:14.882
27도, 진짜.

00:04:14.982 --> 00:04:20.068
글루텐 100%. 아주 잘 잡혔어요.

00:04:20.168 --> 00:04:22.959
발효실 들어가겠습니다.

00:04:23.059 --> 00:04:29.174
진반죽이고 굉장히 고율 배합이죠? 고율 배합, 발효가 빠를 겁니다.

00:04:29.274 --> 00:04:35.203
한 30분 정도, 35분 정도 보시면 되겠습니다. 이따 봐요.

00:04:42.325 --> 00:04:48.836
아주 잘 나와 있고요, 정말 부드럽고 매끄러운 반죽이 잘 부풀어 있습니다.

16_[제빵] 버터를

00:04:48.936 --> 00:04:54.382
저 지금 35분 정도
1차 발효 시켰습니다.

00:04:54.482 --> 00:04:57.750
분할 40g이죠?

00:04:58.651 --> 00:05:02.629
먼저 이 끝을 떼 주시고.
그래야 깔끔하게 떨어지죠.

00:05:02.729 --> 00:05:04.962
덧가루 깔고.

00:05:05.062 --> 00:05:07.861
들어내고.

00:05:10.715 --> 00:05:15.014
여기 판 하나 주십시오, 스크래퍼하고.

00:05:15.114 --> 00:05:20.847
약간 눌러서 가스를 이렇게
좀 빼주시고 하시면 좋습니다.

00:05:20.947 --> 00:05:23.209
분할 들어갑니다.

00:05:26.671 --> 00:05:32.201
40g이고, 대략적으로 50개
정도 나올 겁니다, 50개.

00:05:32.301 --> 00:05:39.171
이렇게 되면 먼저 항상 반죽이 마르지 않게
준비하시는 거 잊지마세요.

00:05:39.271 --> 00:05:40.986
이렇게.

00:05:42.876 --> 00:05:47.809
그리고 여기서 손 분할을 해야 되느냐,
스크래퍼 분할을 해야 되느냐.

00:05:47.909 --> 00:05:51.921
이런 질문을 제가 받는데
여러분에게 이 말씀 드립니다.

00:05:52.021 --> 00:05:57.993
사실상 손분할을 하는 게 맞아요,
손분할을 하는 게, 이렇게 해서.

00:05:58.093 --> 00:05:59.596
손분할을 하는 게 맞습니다.

00:05:59.696 --> 00:06:03.307
현장에서는 이것을 다 미리 띄어놨다가.

00:06:03.407 --> 00:06:10.413
현장에서 하시는 분들 보면
손분할로 다 이렇게 띄어서 하지,

00:06:10.513 --> 00:06:15.335
이렇게 놓고 가스를 죽여서,
가스를 죽여서.

00:06:15.435 --> 00:06:19.210
여러분들은 시험 보러 가서
하시면 다 이렇게 해서,

16_[제빵] 버터를

00:06:19.310 --> 00:06:25.164
하나씩 올려서 이렇게 보고,
이렇게 띄어서 갖다 붙이고, 이런 식으로.

00:06:25.264 --> 00:06:28.969
저도 동영상에서 지난 번에,
기존에 계속 이렇게 찍어왔는데.

00:06:29.069 --> 00:06:31.690
현장에 계신 분들한테 제가
가장 많이 이야기 듣는 게,

00:06:31.790 --> 00:06:36.238
왜 그렇게 동영상을 찍었느냐,
손분할로 해서 하게 하지.

00:06:36.338 --> 00:06:41.991
그건 저 처음 찍었을 때부터 딜레마였었어요,
제가 손분할로 할 거냐.

00:06:42.091 --> 00:06:44.201
그런데 저는 그렇게 생각합니다.

00:06:44.301 --> 00:06:48.403
처음 배우실 때부터 손분할로
배우시면 손분할로 하시겠죠.

00:06:48.503 --> 00:06:53.423
그런데 손분할로 안 해도
전혀 점수와는 사실 상관이 없고,

00:06:53.523 --> 00:06:56.890
초보에, 한 몇 달 배우신 상태에서
이거를 손분할로 한다는 게

00:06:56.990 --> 00:07:02.645
몇 달을 진짜 손분할만 하셔야
이게 딱 띄면 40g인 거지.

00:07:02.745 --> 00:07:08.647
이렇게 잡아서 굴려서 하는 방법,
이 가스가 빠진 상태예요.

00:07:08.747 --> 00:07:13.205
눌러서, 굴려서, 엄지로
이거를 끊어서 가는 거죠.

00:07:13.305 --> 00:07:20.482
딱 잡아서 40g, 이 정도가 되려면 여러분께서
어느 정도 굉장히 숙달이 되셔야 돼요.

00:07:20.582 --> 00:07:25.238
이거만 연습하는데도 굉장히 오래
걸리는데 시험을 보기 위해서인데

00:07:25.338 --> 00:07:27.350
이거 연습하다가 몇 달을
보낼 수는 없다는 이야기죠.

00:07:27.450 --> 00:07:33.350
그러니까 제 생각에는 이렇게
분할을 미리 끊어 놓고,

00:07:33.450 --> 00:07:35.506
이건 제 생각입니다, 여러분.

00:07:35.606 --> 00:07:39.618
40g이 맞나를 보는 거죠.

이게 맞아버리면 안 되는데.

00:07:39.718 --> 00:07:44.012
이렇게 놓고,
이것도 맞아버리면 안 되는데 이거.

00:07:44.112 --> 00:07:47.787
이렇게 올려 놓고,
이게 많다 이거죠.

00:07:47.887 --> 00:07:51.343
그럼 이거 내려 놓으면서
또 다른 거 올리고,

00:07:51.443 --> 00:07:53.511
다른 거 올려서,
애는 맞아 버렸네.

00:07:53.611 --> 00:07:56.882
아까 끝었던 거 놓고,
이게 안 맞죠 지금?

00:07:56.982 --> 00:08:03.325
안 맞는 거는 다시 이렇게 올리면서,
애가 많았던 아이를 떼면서 내려 놓고.

00:08:03.425 --> 00:08:09.216
애가 안 맞으면 다시 애를 붙여서,
또 내려 놓고 애 맞추고.

00:08:09.316 --> 00:08:11.773
애 맞춰서 40g 맞으면 애 놓고,

00:08:11.873 --> 00:08:15.586
애 다시 올리고,
40g 맞으면 또 내려 놓고.

00:08:15.686 --> 00:08:19.324
이런 식으로 해도, 현장에서
이렇게 하시는 분들도 있어요.

00:08:19.424 --> 00:08:20.938
100% 손분할은 아니에요.

00:08:21.038 --> 00:08:23.983
그런데 정말 현장에서
여러분이 일을 하실 거라면,

00:08:24.083 --> 00:08:28.243
현장에 취업되는 그 순간부터
손분할을 배우셔야 돼요.

00:08:28.343 --> 00:08:33.831
하실 수 있어요, 시험에서는
꼭 굵이 할 수 있으면 하시고

00:08:33.931 --> 00:08:38.409
하실 필요 없다고 이야기할 수도 있어요.

00:08:38.509 --> 00:08:41.388
시험에는 이게 크게, 이렇게
이게 점수하고는 상관없고.

00:08:41.488 --> 00:08:44.793
어차피 현장가서 배우실 거니까 이거
배우느라고 시간을 낭비하는 건 그렇다.

00:08:44.893 --> 00:08:48.219

16_[제빵] 버터를

현장 취업 돼서부터는 이거부터 배우신다,
이렇게 생각하시면 되겠습니다.

00:08:48.319 --> 00:08:51.555
동글리기는 여러분 잘 하시죠?
이렇게.

00:08:51.655 --> 00:08:57.764
손으로 하셔도 되고, 동글리기를 하실 때
이렇게 부드럽게 손으로 하셔도 되고.

00:08:57.864 --> 00:09:07.010
내가 시간이 없다, 내가 부지런히,
속도가 좀 느려서 나는 굉장히 좀 그렇다.

00:09:07.110 --> 00:09:09.723
그러면 어떻게 해야 돼?
어떻게 해야 돼?

00:09:09.823 --> 00:09:11.706
양손 잡고 양손으로 돌려.

00:09:11.806 --> 00:09:15.372
양손으로, 양손으로, 양손으로.

00:09:15.472 --> 00:09:17.935
전혀 점수와 상관이 없다.

00:09:18.035 --> 00:09:22.932
바닥에서 해도, 꼭 바닥에서
동글리기를 손으로 할 필요는 없다.

00:09:23.032 --> 00:09:25.480
사실 현장에서는 모든 게
시간과의 싸움인데,

00:09:25.580 --> 00:09:28.456
하나씩 붙잡고 하는 게
좀 답답해 보일 수도 있어요.

00:09:28.556 --> 00:09:33.814
양손으로 하면 빠르잖아요.
그리고 잘 나오잖아요, 양손으로 해도.

00:09:33.914 --> 00:09:36.904
전혀 점수와 상관이 없습니다,
시험장에서도.

00:09:37.004 --> 00:09:38.989
현장에서도 이렇게 하니까.

00:09:39.089 --> 00:09:42.350
현장에서는 바로 띄면서
놓으니까 문제가 안 되는데.

00:09:42.450 --> 00:09:46.576
다 분할해 놓은 상태에서 할 경우라면
양손으로 굴려서 하면 빠르다.

00:09:46.676 --> 00:09:52.281
이렇게 제가 12개만 분할해서 동글리기 해서
성형 시범 보여드리도록 하겠습니다.

00:09:52.381 --> 00:09:53.765
조금 이따 봐요.

00:09:53.865 --> 00:09:58.206
제가 지금 12개를 분할했죠.

동글리기를 했습니다.

00:09:58.306 --> 00:10:01.110
여러분에게 또 중요한 팁
하나 드리겠습니다.

00:10:01.210 --> 00:10:03.881
나는 진짜 너무 많은 걸
가르쳐 주는 것 같아.

00:10:03.981 --> 00:10:08.838
이게 여러분은 지금 50개를 분할해서
50개를 동글리기를 하시게 됩니다.

00:10:08.938 --> 00:10:13.597
그렇게 되면 그 시간이
약 12분 정도 걸려요, 빠르면.

00:10:13.697 --> 00:10:17.242
그러면 여기서 또다시
기다릴 필요가 없습니다.

00:10:17.342 --> 00:10:21.636
바로 다시 처음 거로 갑니다.
따로 중간 발효를 하지 않고.

00:10:21.736 --> 00:10:24.930
처음 거로 가는 게 시간상 유리합니다.

00:10:25.030 --> 00:10:28.331
가는데 어떻게 가느냐.

00:10:28.431 --> 00:10:33.262
이게 지금 처음 거죠? 우리는 지금
애 번데기 모양을 만들어야 되니까.

00:10:33.362 --> 00:10:39.889
애를 다시, 당근 또는 사람들마다
송곳, 송곳은 아닌가?

00:10:39.989 --> 00:10:43.653
당근? 또 어떤 모양이 있나요?
못 같이 이렇게 뾰족하게,

00:10:43.753 --> 00:10:48.399
삼각형 모양으로 미리 1차적으로 모양을
만들어 놓고 가는 작업이 되겠습니다.

00:10:48.499 --> 00:10:52.283
이 작업이 굉장히 중요한데
솔직히 나는 잘 해.

00:10:52.383 --> 00:10:56.422
나는 워낙 잘하기 때문에 그냥 이거를
가지고 밀어서 바로 만들 수 있거든.

00:10:56.522 --> 00:10:59.717
이렇게, 이렇게, 이렇게.

00:10:59.817 --> 00:11:01.631
이렇게 해서 이렇게.

00:11:01.731 --> 00:11:06.149
1차적으로 만들어 놓고,
자기 자리로 가는 거야 이렇게.

00:11:06.249 --> 00:11:08.829
다시 굴려서.

16_[제빵] 버터를

00:11:10.129 --> 00:11:15.605
조금 끝을 뾰족하게,
약간 뚱뚱하게 이렇게.

00:11:15.705 --> 00:11:18.584
이게 안 돼, 이게 안 되면
어떻게 하느냐는 이야기죠.

00:11:18.684 --> 00:11:24.310
눌러서 뒤집어서 감아서.

00:11:24.410 --> 00:11:27.649
이렇게 하시는 게 좀 구르긴 잘 구릅니다.

00:11:27.749 --> 00:11:30.449
이렇게, 이렇게.

00:11:30.549 --> 00:11:34.303
자기 편한 방법이 있는 거죠.

00:11:34.403 --> 00:11:39.542
50개를 전부 다 이렇게 만들어둡니다.

00:11:40.760 --> 00:11:43.228
이렇게.

00:11:44.583 --> 00:11:45.963
이렇게.

00:11:46.063 --> 00:11:54.397
여러분에게 정말 제가 서비스,
서비스 차원에서 제가 12개 다하고 있습니다.

00:12:18.136 --> 00:12:20.573
항상 마르지 않게 가죠?

00:12:20.673 --> 00:12:23.213
여기까지 왔으면 이제 밀어야 됩니다.

00:12:23.313 --> 00:12:28.075
이렇게 밀어야 되는 과정, 여기서부터
밀기 테크닉이 중요해 지는데.

00:12:28.175 --> 00:12:31.232
일단 여기서부터도
잘 만들어두셔야 된다는 거.

00:12:31.332 --> 00:12:35.595
제가 다시 처음 거로 가서
성형 시범을 보이겠습니다.

00:12:35.695 --> 00:12:38.920
여러분에게 두 가지 방법으로
성형 시범을 보일 겁니다.

00:12:39.020 --> 00:12:41.848
자기가 원하는 방법으로 가시는 거예요.

00:12:41.948 --> 00:12:51.499
첫 번째 방법, 밀대를 잡고
눌러주신 후에 위예를 눌러 붙인다.

00:12:51.599 --> 00:12:56.855
위를 먼저 눌러 붙입니다.

00:12:56.955 --> 00:13:02.278
위에를 먼저 눌러 잡으십니다, 이렇게.

16_[제빵] 버터를

00:13:02.303 --> 00:13:03.960
이렇게.

00:13:04.060 --> 00:13:10.571
됐죠? 이게 약 28cm, 27cm 또는 28cm.
오케이, 좋아요.

00:13:10.671 --> 00:13:13.445
27cm에서 28cm로 늘어나야 되는데
지금 cm가,

00:13:13.545 --> 00:13:16.348
12, 13cm 밖에, 15cm도 안 돼.

00:13:16.448 --> 00:13:20.534
여기가 10cm니까 13cm네.
이거를 늘리는 방법이죠.

00:13:20.634 --> 00:13:22.356
밑대를 땁니다, 여기에.

00:13:22.456 --> 00:13:27.981
밑대를 대고, 밑에 잡아 당기겠습니다.

00:13:30.578 --> 00:13:32.729
이렇게 늘리는 거죠, 이렇게.

00:13:32.829 --> 00:13:37.741
늘어났죠? 아까의 모양이
확대된 것뿐이에요, 확대.

00:13:37.841 --> 00:13:41.630
이 상태에서 두께를 맞추죠.

00:13:43.034 --> 00:13:48.175
두께를 맞추면서 삼각형 모양으로
만들어주고 있고.

00:13:48.275 --> 00:13:52.724
이 뺨데기 모양이 나오기 위해서는
이 끝이 좀 뾰족해야 됩니다, 끝이.

00:13:52.824 --> 00:13:57.275
끝이 뾰족하게 하기 위해서 끝이
조금 이렇게 날렵하게 됐으면 좋겠네.

00:13:57.375 --> 00:14:00.569
날렵하게, 난 다했는데.

00:14:00.669 --> 00:14:03.297
몇 번 밀지 않아도 끝났는데.

00:14:03.397 --> 00:14:05.196
이거를 말면 됩니다.

00:14:05.296 --> 00:14:08.252
이 길이가 27cm 내지 28cm면
된다는 거죠.

00:14:08.352 --> 00:14:12.040
이때 이 폭이 한 6cm 내지 7cm
좀 된다는 거죠.

00:14:12.140 --> 00:14:14.098
이거 말아보겠습니다, 마는 방법.

00:14:14.198 --> 00:14:17.944

16_[제빵] 버터를

위에서부터 이렇게 잡고
번데기 모양으로 살기 위해서는.

00:14:24.955 --> 00:14:29.665
이게 번데기죠, 번데기.
번데기입니다.

00:14:29.765 --> 00:14:36.015
점점 줄어들어서 잘 하실 수
있다면 간격까지 맞춰주는 센스.

00:14:36.115 --> 00:14:40.898
이게 지금 1개, 이음매를 깔고 앉아야죠.

00:14:40.998 --> 00:14:47.664
두 번째 방법, 사실은 이 방법도 있고
이런 방법도 있어요.

00:14:47.764 --> 00:14:50.634
저는 옛날에 이런 방법으로 배웠어요.

00:14:50.734 --> 00:14:56.860
어떻게 됐든 잘 하면 되는데,
제가 처음에 썼던 방법.

00:14:56.960 --> 00:15:00.617
아마도 처음 동영상 보시면
이렇게 찍었을 거예요.

00:15:00.717 --> 00:15:03.825
밑에를 눌러 붙입니다, 먼저.

00:15:03.925 --> 00:15:06.554
위에를 붙이든 아래를
붙이든 내 마음이에요.

00:15:06.654 --> 00:15:09.157
아래를 눌러 붙였어요, 아래를.

00:15:09.257 --> 00:15:11.129
그다음에 어떻게 할까요?

00:15:11.229 --> 00:15:19.356
밑에 대고 위로 끌어올리면서
올리는 거죠, 위로, 위로.

00:15:19.456 --> 00:15:24.423
이렇게, 이렇게, 이렇게.

00:15:24.523 --> 00:15:29.797
아이고, 이럴 수 있다는 거.

00:15:29.897 --> 00:15:33.199
잡아달라는 거.

00:15:34.352 --> 00:15:37.236
됐습니다.

00:15:41.390 --> 00:15:47.316
다 밀었어요, 어떻게 밀건 아까와
똑같은 사이즈로 밀어냈어요.

00:15:47.416 --> 00:15:50.722
똑같은 모양이고,
길이는 27cm, 28cm고.

00:15:50.822 --> 00:15:54.364
말면 돼요.

16_[제빵] 버터를

00:16:00.368 --> 00:16:02.790
어떻게 가건 보십시오.

00:16:02.890 --> 00:16:05.738
어떻게 가건 모양은 똑같다는 거죠.

00:16:05.838 --> 00:16:08.307
내 편한 방법으로 하시면 돼요.

00:16:08.407 --> 00:16:12.544
2개 가르쳐주면 2개를
다 혼란스러워 하시는데,

00:16:12.644 --> 00:16:14.724
한 가지를 꾸준히 연마하십시오.

00:16:14.824 --> 00:16:17.040
저는 그 방법밖에는 이야기할 수가 없고.

00:16:17.140 --> 00:16:20.296
이렇게 해서 사선으로 팬닝하죠?

00:16:20.396 --> 00:16:25.190
제가 약간 눌러주는 이유는 여러분
아시겠지만 이게 굴러다녀.

00:16:25.290 --> 00:16:28.448
발효실에서 뽕 때, 널을 때,
구울 때 굴러 다닐 수 있으니까.

00:16:28.548 --> 00:16:31.466
사선으로 팬닝하고 살짝 눌러주셔서,

00:16:31.566 --> 00:16:35.666
2차 발효는 한 30분 정도
하시면 될 것 같습니다.

00:16:35.766 --> 00:16:38.548
12개 만들어 오겠습니다.

00:16:38.648 --> 00:16:43.644
지금 성형 12개를 순식간에
번득 해 갖고 왔고요.

00:16:43.744 --> 00:16:47.399
팬닝 이렇게 했습니다,
이렇게 살짝 눌러준 상태고요.

00:16:47.499 --> 00:16:50.875
잘 보이시죠?
12개를 팬닝했습니다.

00:16:50.975 --> 00:16:55.899
안 굴러다니도록 살짝 눌러 찢고,
2차 발효 들어갈 겁니다.

00:17:05.259 --> 00:17:10.832
2차 발효 한 40분 정도 시킨 것 같아요.
꽤 오래 시켰죠?

00:17:10.932 --> 00:17:13.515
자주 여달으면 더 오래
걸릴 수도 있다는 거.

00:17:13.615 --> 00:17:16.286
이렇게 흔들어 봤을 때 이 정도 흔들려요.

16_[제빵] 버터를

00:17:16.386 --> 00:17:21.721
꽤 많이 흔들리죠? 충분히
흔들리고 볼륨도 좋고 아주,

00:17:21.821 --> 00:17:25.879
40g짜리 였다는 것을 믿을 수
없을 정도로 많이 커져 있습니다.

00:17:25.979 --> 00:17:28.192
충분히 발효 시켰습니다, 충분히.

00:17:28.292 --> 00:17:31.686
오븐 온도 195도에 160도 정도에
굽도록 하겠습니다.

00:17:31.786 --> 00:17:37.372
굽는 시간 15군 정도 플러스 마이너스
2, 3분 두시고 구우시면 되겠습니다.

00:17:37.472 --> 00:17:40.108
들어갈게요.

00:17:45.643 --> 00:17:52.634
제가 지금 버터를 오븐 온도를
195도에 160도 또는 165도 이렇게 잡는데,

00:17:52.734 --> 00:17:56.740
사실 이 오븐 온도는 여러분이
너무 민감하실 필요가 없는 게,

00:17:56.840 --> 00:18:01.705
한번 200도에 150도 괜찮고,
200도에 160도 괜찮고.

00:18:01.805 --> 00:18:05.809
그 5도 플러스 마이너스는 여러분이
그때그때 조절하시면 되는 거예요.

00:18:05.909 --> 00:18:08.841
굽는 시간은 약 12분에서 15분
사이에 구워내시면 됩니다.

00:18:08.941 --> 00:18:12.608
사실 현장에서는 12분, 13분
구워내는데 현장용이고

00:18:12.708 --> 00:18:15.461
우리는 시험용이니깐 약간 온도가
차이가 날 수도 있고.

00:18:15.561 --> 00:18:17.628
시간도 유도리가 있을 수 있다는 이야기죠.

00:18:17.728 --> 00:18:23.619
195도에 160도 정도에서 제가 14분,
15분 정도 돌려가면서 구웠습니다.

00:18:23.719 --> 00:18:26.829
색깔 보시죠.

00:18:28.023 --> 00:18:30.616
아주 황금 갈색이 잘 들어 있고.

00:18:30.716 --> 00:18:35.092
애들이 번데기가 살아 있어요,
아주 살아 있어.

00:18:35.192 --> 00:18:37.830

16_[제빵] 버터를

빼겠습니다.

00:18:41.913 --> 00:18:46.677
여러분이 보시기에 이게 번데기 모양으로 보이시나요?

00:18:46.777 --> 00:18:51.670
번데기 모양으로 여러분께서 봐주시면 고맙고.

00:18:51.770 --> 00:18:56.574
이 롤이 워낙 롤링이 많이 되어 있다보니까 발효가 좀 늦어요.

00:18:56.674 --> 00:19:00.232
여러분께서 2차 발효 완료점을 잘 잡으셔야 됩니다.

00:19:00.332 --> 00:19:04.113
색깔, 굉장히 황금 갈색을 잘 나와 있고.

00:19:04.213 --> 00:19:08.049
볼륨, 제가 좋아하는 볼륨.
또 손 위로 올라간다, 또 손 위로 올라가.

00:19:08.149 --> 00:19:10.072
볼륨 강조합니다.

00:19:10.172 --> 00:19:14.628
모양 일정하고 전혀 문제없이 정말 이 종목.

00:19:14.728 --> 00:19:19.925
제가 아는 제 제자 중에 하나는 버터를 가르칠 때 손이 이만한 거야.

00:19:20.025 --> 00:19:22.901
여자 아인데, 그 친구가 이 종목을 제일 싫어했어요.

00:19:23.001 --> 00:19:27.135
오죽하면 이 빵에 지랄빵이네, 어찌네 자기가 막 이름을 갖다붙이고 그랬었어요.

00:19:27.235 --> 00:19:30.692
손이 큰 사람이 조금 불리한 것 같다고 하는데, 그럴지도 않아요.

00:19:30.792 --> 00:19:32.560
남자도 굉장히 잘 합니다.

00:19:32.660 --> 00:19:36.880
멋지죠? 버터를 완성했습니다.

00:19:36.980 --> 00:19:39.311
감사합니다.