

WEBVTT

00:00:08.694 --> 00:00:13.420

블란서빵입니다.
블란서빵이 뭐야, 블란서 빵이.

00:00:13.520 --> 00:00:17.280

어느 나라 블란서야, 어느 나라 블란서.
프랑스도 아니고, 그럴죠?

00:00:17.380 --> 00:00:20.481

촌스러워 죽겠어, 블란서가 뭐야.

00:00:20.581 --> 00:00:23.996

바게트, 그럴죠?
바게트입니다, 바게트.

00:00:24.096 --> 00:00:27.657

이 바게트 정말 여러분 좋아하시는
매니아 층이 많은데.

00:00:27.757 --> 00:00:31.479

우리 바게트가 굉장히
다양한 종류가 있어요.

00:00:31.579 --> 00:00:37.594

우리는 가장 기본, 가장 클래식한
바게트가 시험 종목입니다.

00:00:37.694 --> 00:00:41.280

단순한 것이 복잡한 겁니다.
단순한 게 어렵습니다.

00:00:41.380 --> 00:00:45.167

제가 바게트를 별 5개
드리는 이유가 있죠.

00:00:45.267 --> 00:00:50.057

제가 생각할 때 데니슈페스트리보다
어렵습니다, 바게트가.

00:00:50.157 --> 00:00:53.191

여러분께서도 가장 어려워하시는
종목이 바게트라서

00:00:53.291 --> 00:00:57.349

단순한 재료가 어렵다는 것을 여러분
유념하시면서, 재료가 워낙 심플하죠?

00:00:57.449 --> 00:01:02.274

밀가루, 이스트, 소금, 물, 계량제.
너무나 심플한 반면에

00:01:02.374 --> 00:01:06.105

너무나 별 5개를 줘도, 별 10개를 줘도

00:01:06.205 --> 00:01:11.354

이 종목은 아깝지 않은
정말 쉽지 않은 종목입니다.

00:01:11.454 --> 00:01:17.299

왜 그렇느냐, 반죽도 잘 쳐야
되지만 성형도 잘 해야 되고.

00:01:17.399 --> 00:01:20.421

더 중요한 거, 칼을 잘 써야 돼요 칼.

00:01:20.521 --> 00:01:23.508

칼 때문에라도 정말 어려워하는
종목인데, 칼 쓰고.

00:01:23.608 --> 00:01:28.601
그 다음에 잘 구워내야 되는, 별이
굉장히 많을 수 밖에 없는 종목입니다.

00:01:28.701 --> 00:01:33.330
기능장 시험에도 이 종목은
참 자주 나오고 잘 나오는 종목이고.

00:01:33.430 --> 00:01:36.198
여러분께서 봐두시면 좋을 겁니다.

00:01:36.298 --> 00:01:37.813
한번 보시죠.

00:01:37.913 --> 00:01:42.155
5개밖에 안 되니까 계량 시간은
5분인데, 반죽 온도가 24도입니다.

00:01:42.255 --> 00:01:49.203
반죽 온도가 24도니까 굳이 애는
물 온도를, 오히려 조심하셔야 돼요.

00:01:49.303 --> 00:01:53.851
27도나 37도짜리가 아니고
24도짜리니까 온도가 높지 않다.

00:01:53.951 --> 00:01:58.539
그래도 글루텐 상태는 이론상 80%를
친다 이렇게 이야기합니다만,

00:01:58.639 --> 00:02:02.847
솔직히 말해서 글루텐은 좀 잡아야 됩니다.
8, 90%.

00:02:02.947 --> 00:02:08.401
8, 90%.
100%까지 잡아도 됩니다, 사실은 됩니다.

00:02:08.501 --> 00:02:12.024
이론과 현장의 사실은 약간 말 못할,

00:02:12.124 --> 00:02:16.621
약간의 뭔가 있다고 제가 하고
넘어가려고 합니다, 여러분.

00:02:16.721 --> 00:02:19.322
글루텐은 좀 잡으셔도 됩니다.

00:02:19.422 --> 00:02:23.292
그래서 200g 씩 분할하라,
8개 나을 겁니다.

00:02:23.392 --> 00:02:26.384
막대 길이 30cm, 이거 자로 잽니다.

00:02:26.484 --> 00:02:30.515
시험에서 감독들이 자로 재니까
cm 유념하시고.

00:02:30.615 --> 00:02:34.320
3군데 자르기 하시오.
칼질 3개 하라는 뜻이죠, 칼질 3개.

00:02:34.420 --> 00:02:35.556
이거 8개 나을 겁니다.

18_[제빵] 프랑스빵

00:02:35.656 --> 00:02:39.748
배합표 보시면 이스트가 35g,
계량제가 15g인데

00:02:39.848 --> 00:02:43.238
이거 감독들이 100% 올리거나
내리거나 해서 짝수로 만들어줄 거예요.

00:02:43.338 --> 00:02:50.400
36, 16? 34, 14?
이렇게 내려주거나 올려줄 겁니다, 짝수로.

00:02:50.500 --> 00:02:54.086
이렇게 해서 반죽을 합니다.
반죽을 하겠습니다.

00:02:54.186 --> 00:03:00.462
여러분도 이거 반죽 24도짜리,
저와 함께 반죽 치러 가시겠습니다.

00:03:00.562 --> 00:03:05.463
전 재료를 미싱볼에 넣었습니다.
유지가 안 들어가는 제품이니까

00:03:05.563 --> 00:03:09.106
그대로 치면 되겠습니다.
기어 1단 넣고 시작하고.

00:03:09.206 --> 00:03:15.208
안 날려서 웅칠 정도가 되면 기어 2단
넣고 계속 쳐서, 3단 가지 않고.

00:03:15.308 --> 00:03:23.431
2단으로만 반죽 온도 24도에 글루텐
90% 이상 잡도록 하겠습니다.

00:04:01.986 --> 00:04:11.844
2단 가서 반죽 온도 상태 잡고
빠서 이따 테이블로 가겠습니다.

00:04:16.401 --> 00:04:21.006
반죽을 완료 했고,
반죽 온도는 차가운 듯 해요.

00:04:21.106 --> 00:04:25.978
이게 24예요. 이게 따뜻하면
이미 30도, 27도가 넘는 거예요.

00:04:26.078 --> 00:04:27.654
차가운 듯 해요.

00:04:27.754 --> 00:04:31.969
글루텐 상태 제가 잡았고요.
괜찮아요.

00:04:32.069 --> 00:04:36.746
이렇게 반죽이 되직하죠?
발효실 들어가겠습니다.

00:04:36.846 --> 00:04:44.127
비닐 씌워서 발효실에서 약 30분
정도 두도록 하겠습니다.

00:04:44.227 --> 00:04:47.033
들어갈게요.

00:04:51.516 --> 00:04:58.418

18_[제빵] 프랑스빵

바게트, 프랑스빵, 블란서빵
발효가 30분 정도 지났습니다.

00:04:58.518 --> 00:05:01.637
역시 소리가 아주 경쾌하고요.

00:05:01.737 --> 00:05:07.923
이 비닐은 이따 또 써야죠?
덧가루 좀 깔아두시고.

00:05:10.177 --> 00:05:13.382
사실은 프랑스빵 바게트는 건조 발효죠?

00:05:13.482 --> 00:05:15.576
그래서 발효실에 너무
오래 있으면 안 돼요.

00:05:15.676 --> 00:05:20.749
발효실에서 꺼내서 조금 실내
온도 괜찮으면 실온 발효,

00:05:20.849 --> 00:05:24.620
사실은 발효실에 안 넣고, 실온
발효시켜도 아주 잘 나오는 제품인데,

00:05:24.720 --> 00:05:28.844
한 겨울에는 워낙 실내 온도가
추우니까 발효실에 들어가는 겁니다.

00:05:28.944 --> 00:05:32.839
건조 발효, 실내에서
발효시켜서 시험장에 가셔도,

00:05:32.939 --> 00:05:35.913
발효실에 안 넣어도 되느냐는
질문들은 저한테 많이 하시는데,

00:05:36.013 --> 00:05:41.172
그건 스킨이잖아요? 그렇게 해서도
시간 내에 4시간 안에 제품만 잘 나오면,

00:05:41.272 --> 00:05:44.306
아무 문제가 되지 않아요.
꼭 발효실에 안 넣으면 감점이나,

00:05:44.406 --> 00:05:47.802
그렇지 않다는 이야기죠.
전혀 감점 되지 않습니다.

00:05:47.902 --> 00:05:52.362
오히려 뭐를 알고 하나? 저는 그런
생각도 들더라고요, 감독할 때 보면.

00:05:52.462 --> 00:05:54.288
어쩌다 이렇게 하는 사람들 보면.

00:05:54.388 --> 00:05:58.540
그런데 뭘 알고 하나 하고 봤는데,
알고 하는 게 아니었구나.

00:05:58.640 --> 00:06:05.312
이런 경우도 많아서 그냥 발효실에 넣는 게
나을 뻔 했다, 이런 생각도 들기도 합니다만.

00:06:05.412 --> 00:06:12.589
어쨌든 날이 좀 서늘한 정도를 떠나 좀 춥다,
이런 경우에는 발효실 들어가는 게 맞습니다.

18_[제빵] 프랑스빵

00:06:12.689 --> 00:06:15.906
발효가 잘 됐고요.
분할합니다.

00:06:16.006 --> 00:06:20.037
이거는 이제 8개 나온다
그랬고, 200g이라 그랬죠?

00:06:20.137 --> 00:06:22.879
200g입니다.

00:06:34.997 --> 00:06:39.739
200g입니다.
애는 또 많아 보이는데.

00:06:39.839 --> 00:06:41.264
6g 많습니다.

00:06:41.364 --> 00:06:43.548
둥글리기 하는 거 더 이상
안 보여드려도 되죠?

00:06:43.648 --> 00:06:49.740
이 바게트는 특히나 둥글리기를
빡세게 하지 않습니다.

00:06:49.840 --> 00:06:53.053
이렇게 하겠습니다, 이렇게.

00:06:54.908 --> 00:06:57.563
이렇게, 다시 한 번 보여드려요?

00:06:57.663 --> 00:07:01.531
자꾸 손을 대서 좋을 게 없는 반죽입니다.

00:07:01.631 --> 00:07:04.015
여러분께서, 저는 그렇게 생각해요.

00:07:04.115 --> 00:07:08.561
잘하는 사람일수록, 제 생각에 그래요.
제 개인적인 취향인데,

00:07:08.661 --> 00:07:10.431
이거를 조금 많이 넣는다고
맛있는 게 아니고,

00:07:10.531 --> 00:07:12.905
자꾸 만진다고 잘 나오는 게 아니에요.

00:07:13.005 --> 00:07:16.536
심플하고 간결하게 할수록 잘하는
사람이라고 생각합니다.

00:07:16.636 --> 00:07:19.542
저는 그렇게 생각합니다.

00:07:19.642 --> 00:07:25.137
이런 식으로 8개 분할해서
둥글리기 하시고,

00:07:25.237 --> 00:07:31.428
중간 발효해서 이따 성형 보여드리도록
하겠습니다, 이따 봐요.

00:07:31.528 --> 00:07:39.534
우리 프랑스빵, 불란서빵, 바게트.
성형 한번 해보도록 하겠습니다.

18_[제빵] 프랑스빵

00:07:39.634 --> 00:07:44.569

제가 중간 발효를 시켰고요.
10분에서 15분 정도 보시면 됩니다.

00:07:44.669 --> 00:07:52.514

보시면, 딱 보시면 알아요. 애들이 이렇게
조금 폭신폭신했어하는 느낌이 있습니다.

00:07:52.614 --> 00:07:56.754

일단 제가 4개만 시범을 보일 건데.

00:07:56.854 --> 00:08:01.231

일단 뜯어 보시면, 하나를 가져오겠습니다.

00:08:01.331 --> 00:08:04.291

이 아이들.

00:08:15.264 --> 00:08:18.304

한번 보시죠, 어떻게 성형을 하나.

00:08:18.404 --> 00:08:25.562

이 바게트를 워낙 다 어려워하셔서 제가
한번 꼼꼼하게 보여드리도록 할 겁니다.

00:08:25.662 --> 00:08:32.659

아까 동글리기 할 때도 제가 그렇게
과하게 동글리기를 하지 않았단 말이죠.

00:08:32.759 --> 00:08:37.508

성형도 마찬가지로요.
밀대를 써서 하셔도 무방합니다.

00:08:37.608 --> 00:08:42.691

그런데 저는 이 밀대를 바게트
할 때 쓰는 것을 좋아하지 않아요.

00:08:42.791 --> 00:08:47.863

그냥 갈 겁니다.
그냥 눌러서, 눌러서 뒤집어서.

00:08:47.963 --> 00:08:50.993

이 상태에서 그대로 성형을 들어가겠습니다.

00:08:51.093 --> 00:08:52.918

접어서.

00:08:53.018 --> 00:08:56.289

다시 접어서.

00:08:56.389 --> 00:08:59.209

하나죠, 하나.

00:08:59.309 --> 00:09:08.502

8개가 나오는 이 반죽을 전부 다 이렇게
미리 선작업을 하고 가겠습니다.

00:09:11.485 --> 00:09:16.124

한 판에 4개 성형을 할 거기 때문에.

00:09:19.557 --> 00:09:21.845

3개죠, 3개.

00:09:23.426 --> 00:09:30.047

반죽이 마르지 않게 하는 거는 여러분,
제가 기본 중에 기본이라고 했어요.

00:09:32.027 --> 00:09:33.613

4개.

00:09:33.713 --> 00:09:36.784
여기도 싹워놔지만 사실은
속도가 느리다고 한다면

00:09:36.884 --> 00:09:38.891
지금 여기도 싹워져 있어야 됩니다.

00:09:38.991 --> 00:09:49.214
사실 이렇게 바게트를 우리가 할 때
전문가들은 바게트용 보가 있죠.

00:09:49.314 --> 00:09:51.163
두꺼운 천으로 된 거.

00:09:51.263 --> 00:09:55.407
그래서 실온 발효시키기 때문에
그거를 접어서 그 사이사이에

00:09:55.507 --> 00:09:59.825
이 반죽을 낚서 거기서 중간
발효시키고, 거기서 2차 발효시켜서

00:09:59.925 --> 00:10:05.146
틀로 옮겨서 굽는 게 사실은 전문가용이고.

00:10:05.246 --> 00:10:10.727
우리는 지금 기능사용이니까 제가
기능사용으로 하고 있습니다.

00:10:10.827 --> 00:10:14.417
지금 작업대에서 역시 마르지 않게
관리하시라는 이야기하면서

00:10:14.517 --> 00:10:19.267
거기까지 갖고, 저는 빠르니까 그냥
바로 시범을 보이도록 하겠습니다.

00:10:19.367 --> 00:10:24.536
첫 번째 거 갖고 왔습니다. 애네들이
좀 방해가 되니까 옆으로 가겠습니다.

00:10:27.720 --> 00:10:32.487
덧가루는 적당히 사용하셔야 빵이
건조되는 거를 막을 수 있습니다.

00:10:32.587 --> 00:10:34.366
안 보이시면.

00:10:34.466 --> 00:10:40.177
이 상태에서 말아 들어갈 건데,
말아 들어가는 손놀림 잘 보시면서.

00:10:40.277 --> 00:10:42.681
원손과 오른손의 동작을 잘보세요.

00:10:42.781 --> 00:10:45.373
들어가겠습니다.

00:10:46.688 --> 00:10:52.885
접어 넣으시면서 늘어나고
있다는 거 보이시죠?

00:11:02.676 --> 00:11:07.252
순식간에 제가 하나를 말아버렸어요.

00:11:07.352 --> 00:11:10.284
좀 빨랐나?

18_[제빵] 프랑스빵

00:11:12.482 --> 00:11:15.957
이 길이 제가 아까 몇 Cm로 하나 그랬어요?
30Cm로 하나 그랬죠?

00:11:16.057 --> 00:11:21.465
하나 완성했습니다. 이음매가 밑으로
가도록, 길이는 30Cm 정도 됩니다.

00:11:21.565 --> 00:11:25.350
끝이 약간 뾰족한 게 저는 좋습니다.

00:11:25.450 --> 00:11:30.703
제 스타일인데 뭉뚱하게 하면 안 돼요?
왜 안 되겠습니까? 됩니다.

00:11:30.803 --> 00:11:34.875
뭉뚱하게 잡으셔도 되고,
어쨌든 30Cm가 나오시면 되겠습니다.

00:11:37.337 --> 00:11:42.400
제가 한 번 더 서비스하겠습니다.
한 번 더.

00:11:43.290 --> 00:11:46.898
말아가겠습니다.

00:12:23.198 --> 00:12:31.159
이렇게 제가 4개를 만들고 오겠습니다.
잠시만 기다려주세요.

00:12:31.259 --> 00:12:35.267
제가 이렇게 4개를 한 팬에 성형했습니다.

00:12:35.367 --> 00:12:40.331
이게 8개가 나오기 때문에 3개,
3개 하게 되면 또 2개를 따로 구워야 돼요.

00:12:40.431 --> 00:12:44.193
그래서 4개, 4개로 하시면
두 판으로 끝낼 수 있고

00:12:44.293 --> 00:12:47.308
이게 바게트 전용 팬이
아니라고 제가 말씀 드렸죠?

00:12:47.408 --> 00:12:54.184
여기서 발효를 시킬 건데 제가
여름이었다면 실온 발효를 시켜서

00:12:54.284 --> 00:12:56.707
20분에서 30분 이상 발효를 시킬 거고,

00:12:56.807 --> 00:13:01.834
겨울이라면 오븐에 들어가기
전에는 잠깐 나와 있겠지만

00:13:01.934 --> 00:13:05.601
일단 발효실에서 발효를 좀 시켰다 나와서

00:13:05.701 --> 00:13:12.375
더 실온에서 조금 말리면서 발효를 시키는
방법, 저는 그 방법으로 합니다.

00:13:12.475 --> 00:13:18.661
그래서 지금은 좀 날씨가 쌀쌀한
관계로 발효실에 넣도록 할 겁니다만

18_[제빵] 프랑스빵

00:13:18.761 --> 00:13:23.172
여기서 마냥 끝까지 오래 두시면 안 돼요.
발효 시간 잘 체크하셔야 되고.

00:13:23.272 --> 00:13:28.472
칼질을 하기 전에 너무
폭 퍼져 있으면 안 됩니다.

00:13:28.572 --> 00:13:32.514
또 하나, 칼질을 하기 전에
너무 말라 있어도 안 됩니다.

00:13:32.614 --> 00:13:35.883
그래서 어려운 거예요, 이게.
이 종목이.

00:13:35.983 --> 00:13:39.422
발효실에 일단 넣겠습니다.

00:13:50.188 --> 00:13:52.375
바게트.

00:13:52.475 --> 00:13:57.060
제가 발효실에 있다가 아무래도
퍼질 것 같아서 내 놓고

00:13:57.160 --> 00:14:00.656
실온 발효도, 또 조금 말리면서 했어요.

00:14:00.756 --> 00:14:05.111
여러분이 발효 완료점을
파악하는 게 좀 어려우시겠지만

00:14:05.211 --> 00:14:09.649
2차 발효된 상태에서 너무 팍 퍼지면 안 돼요.
그것만 기억하세요.

00:14:09.749 --> 00:14:16.502
너무 발효가 안 되면 또 딱딱하고
꼭신하고 발효가 안 되면,

00:14:16.602 --> 00:14:19.796
조그맣게 나오잖아요.
그렇죠?

00:14:19.896 --> 00:14:22.746
그러니까 발효 보는 게
가장 어려운 것 같습니다.

00:14:22.846 --> 00:14:28.143
그런데 지금부터 여러분이 가장
어려워하는 칼질이죠, 칼질.

00:14:28.243 --> 00:14:35.614
이 칼질에 대한 공포를 여러분께서 이겨내려면
많이 해봐야 하는 수밖에 없어요.

00:14:35.714 --> 00:14:38.780
많이 해보는 수밖에 없어요.
여러분, 보시겠습니다.

00:14:40.776 --> 00:14:47.575
발효된 상태의 바게트 반죽에 대략적으로
3등분을 눈짐작으로 하세요.

00:14:47.675 --> 00:14:50.304
눈짐작으로, 이 만큼이 3등분이구나.

18_[제빵] 프랑스빵

00:14:50.404 --> 00:14:56.107

그런데 위에서부터 2, 3cm. 아래서부터
2, 3cm 정도는 남겨두고 가겠습니다.

00:14:56.207 --> 00:15:00.800

거의 일자에 가까운 사선으로 처음에.

00:15:00.900 --> 00:15:02.204

칼날입니다.

00:15:02.304 --> 00:15:07.027

일자에 가깝게 직선이 아니고
가운데 부분에, 제가 책에 썼죠?

00:15:07.127 --> 00:15:12.475

자연스럽게 한번 이렇게
칼집을 한번 넣어보세요.

00:15:12.575 --> 00:15:15.561

마음에 드는데?
하나 들어갔어요.

00:15:15.661 --> 00:15:22.807

하나 들어간 상태에서 3분의 1 정도
겹치는데, 옆으로 1cm 이동합니다.

00:15:22.907 --> 00:15:26.896

옆으로 1cm 이동하면 이 점과
만나게 되어 있어요, 여기와.

00:15:26.996 --> 00:15:32.551

1cm 이동한 상태에서
다시 살짝 그어줍니다.

00:15:32.651 --> 00:15:35.543

3분의 1 겹친 상태에서, 들어갔죠?

00:15:35.643 --> 00:15:40.910

역시 또 3분의 1 겹친 상태, 1cm
떨어진 곳에서 다시 하나 들어갑니다.

00:15:41.010 --> 00:15:42.721

들어갔어요.

00:15:42.821 --> 00:15:46.706

이게 한 번에 넣은 게 아니예요.
한 번 더 넣을 거예요.

00:15:46.806 --> 00:15:50.600

한번 칼을 넣고 두 번째에
다시 완성을 할 겁니다.

00:15:50.700 --> 00:15:55.021

들어간 상태에서 자꾸 이 반죽에
따라 다니면 안 돼요.

00:15:55.121 --> 00:16:00.076

이렇게 종이에 살이 삭 베면서,
어느 순간에 벤지도 몰랐는데

00:16:00.176 --> 00:16:05.589

종이에 비어서 피가 이렇게
스물스물 생기는.

00:16:05.689 --> 00:16:11.710

이 빵의 그런 식의 칼집이,
칼선이 들어가야 돼요.

18_[제빵] 프랑스빵

00:16:11.810 --> 00:16:14.202

그렇게 넣었다는 말이죠, 처음 3개를.

00:16:14.302 --> 00:16:16.581

이제 두 번째는 좀 깊이 들어가겠습니다.

00:16:16.681 --> 00:16:18.502

제 동작을 보시면서.

00:16:18.602 --> 00:16:21.834

들어갑니다, 들어갔어요.

00:16:21.934 --> 00:16:24.616

벌써 한 번이 순식간에 들어가기 때문에
여러분이,

00:16:24.716 --> 00:16:27.697

금방 보고 따라하실 수 있는지
모르겠는데,

00:16:27.797 --> 00:16:30.869

자꾸 나는 이상하게 여기 반죽이 붙는다?

00:16:30.969 --> 00:16:33.072

덧가루를 묻여도 좋아요, 이렇게.

00:16:33.172 --> 00:16:35.766

두 번째 들어갑니다.

00:16:35.866 --> 00:16:40.783

칼질은 항상 어떻게? 여러분,
이거 스테이크가 아니라니까.

00:16:40.883 --> 00:16:44.933

그런데 왜 자꾸 이렇게, 이렇게
지글지글 스테이크 썰기를 하지 마시고.

00:16:45.033 --> 00:16:47.590

한 번에 다시 한 번, 하나.

00:16:47.690 --> 00:16:49.322

1cm 옆에서 돌.

00:16:49.422 --> 00:16:50.999

옆에서 셋.

00:16:51.099 --> 00:16:53.282

다시 하나.

00:16:53.382 --> 00:16:54.980

둘.

00:16:55.080 --> 00:16:56.850

셋.

00:16:58.242 --> 00:16:59.930

다시 하나.

00:17:00.030 --> 00:17:01.028

둘.

00:17:01.128 --> 00:17:02.516

셋.

00:17:03.385 --> 00:17:05.766

이게 아니죠? 좀 더
깊게 들어간다 그랬어요.

00:17:05.866 --> 00:17:09.387
두 번째, 하나.

00:17:09.487 --> 00:17:10.560
둘.

00:17:10.660 --> 00:17:11.982
셋.

00:17:12.082 --> 00:17:13.119
하나.

00:17:13.219 --> 00:17:14.045
둘.

00:17:14.145 --> 00:17:14.869
셋.

00:17:14.969 --> 00:17:15.939
하나.

00:17:16.039 --> 00:17:16.704
둘.

00:17:16.804 --> 00:17:17.667
셋.

00:17:17.767 --> 00:17:21.522
내가 하면 뭐든지 쉬워.
그렇죠?

00:17:22.865 --> 00:17:28.162
나 정말 오늘 잘하는 것 같아.
컨디션이 괜찮은 것 같아. 그렇죠?

00:17:28.262 --> 00:17:34.083
어쩌면 이렇게 잘 하지?
스프레이 준비합니다.

00:17:34.183 --> 00:17:36.692
사실 스팀 오븐으로 구워야 제 맛이지만,

00:17:36.792 --> 00:17:43.162
우리 데크에서 스팀 기능이 없는 상태에서는
흠뻑 주는 수밖에 없다 이거죠.

00:17:49.098 --> 00:17:50.562
흠뻑.

00:17:50.662 --> 00:17:55.753
이 흠뻑 준 상태에서 여러분께서
이 수분이 이 오븐 안에 들어가서

00:17:55.853 --> 00:17:59.716
충분히 증발이 돼주는
사이까지 애는 크는 거예요.

00:17:59.816 --> 00:18:04.889
색깔이 드는 순간서부터 안 커버리잖아요?

00:18:04.989 --> 00:18:07.114
완전히 픽스돼 버리잖아, 몸집이.

00:18:07.214 --> 00:18:12.500
그런데 이 뿌려 놓은 수분이 다
증발하도록 애는 색깔이 들지 않아요.

00:18:12.600 --> 00:18:16.171

18_[제빵] 프랑스빵

그래서 수분을 충분히 주고,
사실 이게 현장에서 스팀 오븐을 쓴다면

00:18:16.271 --> 00:18:18.734

중간에 스팀을 주죠.
2번, 3번 정도.

00:18:18.834 --> 00:18:21.935

그런데 우리는 문을 열지 않기 때문에
처음에 많이 가는 거예요.

00:18:22.035 --> 00:18:25.633

한 방에, 문을 열면 안 크거든요, 중간에.
온도도 떨어지고.

00:18:25.733 --> 00:18:28.758

그러니까 처음에 스타트를 많이 주고.

00:18:28.858 --> 00:18:31.745

그다음에 들어갈 건데.

00:18:31.845 --> 00:18:34.838

여러분 중간에 오븐을 자주
여닫지 않는 게 좋겠습니다.

00:18:34.938 --> 00:18:38.574

막판에 열어서 막판에
돌려가면서 구우시면 돼요.

00:18:38.674 --> 00:18:40.872

한 10분 정도 후에 불 다운시키십시오.

00:18:40.972 --> 00:18:44.441

오븐 온도 보세요.
230도에 220도 들어가고 있죠?

00:18:44.541 --> 00:18:48.110

약 10분 정도, 10분까지
안 갈 수도 있어.

00:18:48.210 --> 00:18:50.939

색깔 5분만 바르는데,
플러스 마이너스 2분.

00:18:51.039 --> 00:18:54.828

10분 잡고 200도에
200도로 줄여서 구우십니다.

00:18:54.928 --> 00:18:59.422

다시 한 번 보여드립니다.
이 죽이는 칼날.

00:18:59.522 --> 00:19:04.334

칼에 대한 공포심이 없어야
여러분, 칼집을 잘 넣습니다.

00:19:04.434 --> 00:19:06.456

들어가겠습니다.

00:19:10.975 --> 00:19:16.914

지금 제가 바게트를 굉장히 정말
너무너무 신중하게 구웠어요.

00:19:17.014 --> 00:19:21.951

230도에 220도에서 굽다가, 문을
중간에 자주 여닫으면 안 돼요.

00:19:22.051 --> 00:19:26.402

살짝 조명이 들어온다면 보이겠지만.

00:19:26.502 --> 00:19:31.827
느낌상 색깔이 살짝 든 것을
우리가 바깥에서 볼 수도 있고.

00:19:31.927 --> 00:19:36.367
시간으로 따졌을 때 한 10분
정도 되면 살짝 색깔이 듭니다.

00:19:36.467 --> 00:19:40.110
그때 가급적 문을 열지 마시고,
그냥 과감하게 불을 줄이세요.

00:19:40.210 --> 00:19:41.718
200도에 200도로.

00:19:41.818 --> 00:19:46.037
200도에 200도로 줄여 놓고,
그대로 구우시다가,

00:19:46.137 --> 00:19:52.998
한 색깔이 좀 꽤 들었다, 냄새도 나고
그 이후로 또 한 5분에서 10분 사이가 되면

00:19:53.098 --> 00:19:55.565
냄새가 나면서 갈색이
드는 게 얼핏 보여요.

00:19:55.665 --> 00:19:59.602
그때는 문을 열어서 돌려가면서
구우실 수 있습니다.

00:19:59.702 --> 00:20:05.385
그런데 가급적 7, 80% 구워지는 시간 동안
문을 안 여시는 게 팽창에 도움을 줍니다.

00:20:05.485 --> 00:20:09.773
여러분 아시다시피 프랑스빵
바게트는 굉장히 볼륨이 중요하죠.

00:20:09.873 --> 00:20:14.326
빵빵하게 나와야 되지, 이게 정말 꼭
쥘신벌레처럼 납작하게 나오면 안 된다는 거죠.

00:20:14.426 --> 00:20:19.060
빵빵하게 나오면서 이 안에
워낙 열이 높았기 때문에

00:20:19.160 --> 00:20:21.609
또 우리가 스프레이를 많이
뿌려서 아까 넣었잖아요?

00:20:21.709 --> 00:20:24.173
그러니까 터짐에 굉장히
큰 영향을 주잖아요?

00:20:24.273 --> 00:20:29.718
팽창력도 도와주지만 스프레이를 뿌리는
이유는 터짐에도 영향을 주지만

00:20:29.818 --> 00:20:34.076
굉장히 볼륨을 강화시키는 역할도
한다고 제가 말씀을 드렸는데,

00:20:34.176 --> 00:20:37.050
이게 나오면 굉장히 뜨겁습니다.

18_[제빵] 프랑스빵

00:20:37.150 --> 00:20:44.607
나온 상태에서는 팽팽한데 시간이 점점,
나와서 불과 1, 2분 후부터

00:20:44.707 --> 00:20:47.087
탁탁탁 소리가 나아 돼요.

00:20:47.187 --> 00:20:50.810
반죽이 깨지는 소리죠, 걸쭉질이.
워낙 고온에 있다가

00:20:50.910 --> 00:20:57.340
바깥으로, 저온으로 나오면서 걸쭉질이
갑자기 온도차를 이기지 못해서

00:20:57.440 --> 00:20:59.499
걸쭉질이 깨집니다.
그래서 소리가 나기 시작해요.

00:20:59.599 --> 00:21:01.574
소리가 굉장히 요란스러울 정도로.

00:21:01.674 --> 00:21:07.298
정말 꽤 크게 나요. 이게 무슨
소리지 할 정도까지 소리가 납니다.

00:21:07.398 --> 00:21:10.954
그 소리가 굉장히 명쾌하고,
굉장히 기분 좋은 소리예요, 저한테는.

00:21:11.054 --> 00:21:13.889
내가 오븐을 굉장히 잘 구웠구나,
오븐을 잘 봤구나.

00:21:13.989 --> 00:21:18.605
내가 오늘 굉장히 뭔가 만족스러운
제품을 구웠구나 하는

00:21:18.705 --> 00:21:21.221
소리이기도, 증명하는 소리이기도 합니다.

00:21:21.321 --> 00:21:26.368
소리가 나아 된다는 거, 여러분에게
강조하면서 한번 꺼내보겠습니다.

00:21:28.826 --> 00:21:32.216
멀리서도 이 바게트의 아우라가 보이시나요?

00:21:32.316 --> 00:21:34.888
굉장히 색깔이 아름답습니다.

00:21:34.988 --> 00:21:39.511
제가 좋아하는, 개인적으로
굉장히 좋아하는 색깔입니다.

00:21:41.191 --> 00:21:45.462
칼집을 아까 제가 넣을 때 설명을
굉장히 열심히 드렸는데,

00:21:45.562 --> 00:21:51.938
이 간격이 1cm였다고 했죠?
1cm 옆기 때문에 구워 났을 때

00:21:52.038 --> 00:21:56.164
오므라 들어서 그 1cm가 조그라 들어서
한 5mm로 변합니다.

00:21:56.264 --> 00:21:59.320

5mm로 변하고, 칼은 아까 그렇게
별반 넣은 것 같지도 않은데

00:21:59.420 --> 00:22:02.570
벌어진 상태가 약 5Cm
이상 벌어져 있고.

00:22:02.670 --> 00:22:06.649
속살이 튀어나와서 거의 윗면을
쫓아오르듯이 이렇게.

00:22:06.749 --> 00:22:10.268
알통 나오듯이 쫓아오르고
있는 장면이 보입니다.

00:22:10.368 --> 00:22:15.259
굉장히 잘 벌어져 있고, 잘 터져
올라왔고, 균형감 있게 벌어져 있습니다.

00:22:15.359 --> 00:22:17.392
드디어 소리가 나기 시작하죠?

00:22:17.492 --> 00:22:20.229
여러분, 들리시나요? 음향에서?

00:22:20.329 --> 00:22:22.522
탁탁탁 소리가 나기 시작했어요, 여러분.

00:22:22.622 --> 00:22:25.412
이럴 때 우리는 어떻게 하셔야
된다고 그랬어요 제가?

00:22:25.512 --> 00:22:27.957
소리날 때 답변을 해줘야지.

00:22:28.057 --> 00:22:30.863
소리가 나잖아, 뭐라고 하잖아.

00:22:30.963 --> 00:22:37.009
여보세요, 여보세요? 감사해요,
땡큐, 땡큐쓰머치.

00:22:37.109 --> 00:22:39.690
여보세요, 하시고.

00:22:39.790 --> 00:22:41.840
균열이 생기고 있다는 뜻입니다.

00:22:41.940 --> 00:22:47.583
애는 정말 겉껍질은 굉장히 입천장을
까지도록 바삭하면서 속은 부드러운.

00:22:47.683 --> 00:22:52.337
그래서 속살과 겉살의 차이가 굉장히 크죠.

00:22:52.437 --> 00:22:57.316
잘 구운 바게트는 겉껍질이 굉장히
바삭바삭하면서 고소합니다.

00:22:57.416 --> 00:23:02.445
현장에서는 3000만 원짜리 이런
돌가마에서 굽는데 이런 데크로도,

00:23:02.545 --> 00:23:06.245
사실은 현장에 그런 3000만 원짜리
오븐을 갖고 있는 수준이면

00:23:06.345 --> 00:23:10.455

얼마나 큰 기업이겠어요?
이런 데크에서도 이정도 구우시면,

00:23:10.555 --> 00:23:12.995
판매 하는데 문제가 없을 정도입니다.

00:23:13.095 --> 00:23:16.673
잘 구우시면 돼요. 스프레이
잘 줘가면서, 물 잘 줘가면서.

00:23:16.773 --> 00:23:24.048
바게트야말로 멋진 놈입니다.

00:23:24.148 --> 00:23:29.372
제가 보기에 는 저는 꽤 잘 한 것 같은데,
여러분 보시기에 어떠신지 모르겠어요.

00:23:29.472 --> 00:23:33.582
이렇게 해서 냉각팬에
제출하시면 되겠습니다.

00:23:33.682 --> 00:23:37.998
제출하실 때 4개니까 그대로
4개를 굽기시면 됩니다.

00:23:38.098 --> 00:23:41.310
그러면 굽기는 거 이따
설명드리도록 하고.

00:23:41.410 --> 00:23:47.115
여러분, 이 옆 색.
다시 한 번 보여드리죠.

00:23:47.215 --> 00:23:51.875
밑 색, 절대로 이게 강한 게 아닙니다.
이 정도 나와도 됩니다.

00:23:51.975 --> 00:23:55.940
아주 바삭바삭하게 잘 구웠어요.
어느 부분 하나 뽕 것 없이.

00:23:56.040 --> 00:23:58.522
그리고 잘못 구우면 이 옆에 터집니다.

00:23:58.622 --> 00:24:01.534
옆에 터짐이 없이 매끄럽게 나와 있죠?

00:24:01.634 --> 00:24:06.335
그러면서 어디도 터지지도
않았고, 이 4개가 똑같죠?

00:24:06.435 --> 00:24:08.446
똑같이 나오고 있습니다.

00:24:08.546 --> 00:24:16.348
우리 이 친구들에게 정말,
제가 만들었지만 잘 나와주어서,

00:24:16.448 --> 00:24:19.112
자식을 키우면 그런 건 있는 것 같습니다.

00:24:19.212 --> 00:24:22.605
내가 잘 키운 게 아니라 애들이
잘 큰 것 같은 기분 아시죠?

00:24:22.705 --> 00:24:27.377
그런 기분으로 빵을 만지고, 만듭니다.

18_[제빵] 프랑스빵

00:24:27.477 --> 00:24:30.413
이 빵이 잘못 나왔다면 어미 잘못이지,

00:24:30.513 --> 00:24:34.514
이 아이들의 잘못은 아니라는 생각을
늘 하면서 빵을 만듭니다.

00:24:34.614 --> 00:24:37.530
믿거나 말거나 진짜 그렇습니다.

00:24:37.630 --> 00:24:43.215
여러분, 이 아이들에게 정말 감사합니다.