

WEBVTT

00:00:11.050 --> 00:00:14.086

여러분, 안녕하세요?
더치빵입니다.

00:00:14.186 --> 00:00:17.848

더치빵, 네덜란드 전통빵이 되겠고요.

00:00:17.948 --> 00:00:21.810

토픽물에 쌀가루가 들어간다는
점이 좀 특이한 점입니다.

00:00:21.910 --> 00:00:24.975

반죽 자체는 프랑스 빵과 많이 비슷하고요.

00:00:25.075 --> 00:00:28.414

토픽물이 올라간다는 점에서
특히 그 쌀가루 토픽물에,

00:00:28.514 --> 00:00:32.224

이스트가 들어간다는 점에서 좀
독특하다고 볼 수 있습니다.

00:00:32.324 --> 00:00:37.193

많이 바게트하고 비슷한데
이 반죽은 그다지,

00:00:37.293 --> 00:00:39.820

성형도 그렇고 그렇게 어렵지 않거든요.

00:00:39.920 --> 00:00:42.733

여러분이 좀 수월하게 하실 수 있는
제품이 아닌가.

00:00:42.833 --> 00:00:47.498

중요한 키포인트만 꼭 알려달라고
하신다면 토픽의 농도?

00:00:47.598 --> 00:00:49.594

그 정도가 되겠습니다.

00:00:49.694 --> 00:00:54.067

이 더치빵 한번 저와 같이
수검자 유의사항 보세요.

00:00:54.167 --> 00:00:56.214

시험 시간은 4시간이고요.

00:00:56.314 --> 00:01:00.265

계량 시간 18분입니다.
전체 시간이 되겠고요.

00:01:00.365 --> 00:01:04.735

토픽용 반죽 온도로 이제
27도를 기준으로 하여

00:01:04.835 --> 00:01:08.331

빵 반죽에 토픽할 시간을
맞추어 발효시키세요.

00:01:08.431 --> 00:01:13.987

네, 토픽물도 발효시킵시다.
재료상에 보시면 이스트가 보이지 않습니까?

00:01:14.087 --> 00:01:16.480

양쪽에 다 이스트가 있습니다.

00:01:16.580 --> 00:01:18.883
반죽 온도는 27도가 되겠고요.

00:01:18.983 --> 00:01:22.204
분할량은 300g으로 분할하세요,
이렇게 되어 있네요.

00:01:22.304 --> 00:01:28.568
한 판 내세요, 그러면 3개.
2판 내세요, 그러면 3개씩 두 판 되겠습니다.

00:01:28.668 --> 00:01:30.204
재료 소개 보시죠.

00:01:30.304 --> 00:01:34.596
강력분 보이시고요, 물,
이건 뭘까요?

00:01:34.696 --> 00:01:37.430
흰자입니다, 달걀 흰자가 소량 들어가죠.

00:01:37.530 --> 00:01:39.215
이스트 들어가고요.

00:01:39.315 --> 00:01:44.177
그다음에 탈지분유, 설탕, 소금, 계량제.

00:01:44.277 --> 00:01:47.813
그다음에 쇼트닝 이렇게 빵반죽 들어갑니다.

00:01:47.913 --> 00:01:49.524
달걀이 없죠?

00:01:49.624 --> 00:01:52.921
그다음, 토피반죽 봐주세요.

00:01:53.021 --> 00:01:56.626
이것이 무엇일까요?
쌀가루입니다, 쌀가루.

00:01:56.726 --> 00:01:59.792
여러분, 여기서 잠깐 제가
중요한 설명을 하려고 합니다.

00:01:59.892 --> 00:02:05.428
더치빵이 시험에 나왔는데
이 쌀가루가 방앗간용 쌀가루인지,

00:02:05.528 --> 00:02:11.483
아니면 슈퍼에서 파는 밀가루 같이
생긴 아주 고운 성분의 쌀가루인지를

00:02:11.583 --> 00:02:13.148
먼저 확인하셔야 돼요.

00:02:13.248 --> 00:02:17.988
왜냐하면 농도 조절이 되기 조절이
제일 중요하다고 그랬는데

00:02:18.088 --> 00:02:23.211
이 쌀가루가 만약에 방앗간에서 뿔아온,
저는 지금 방앗간에서 뿔아온 겁니다.

00:02:23.311 --> 00:02:30.608
방앗간에서 뿔아온 이 쌀가루가 아니라면
이 물이 더 들어가야 됩니다.

00:02:30.708 --> 00:02:34.375

이 물 양 갖고 다 되는 게
아니라고 생각하셔야 돼요.

00:02:34.475 --> 00:02:36.779
중요합니다, 키포인트입니다.

00:02:36.879 --> 00:02:41.407
다시, 만들어보도록 하겠습니다만
미리 말씀드립니다.

00:02:41.507 --> 00:02:45.601
방앗간용이라면 오히려 물이
남을 수도 있습니다.

00:02:45.701 --> 00:02:51.446
만약에 쌀가루가 시판용 고운 밀가루
상태라면 물 더 들어가야 된다는 거

00:02:51.546 --> 00:02:54.718
한번 알려드리면서 되기는
이따 알려드릴게요.

00:02:54.818 --> 00:03:00.923
소금, 그다음에 설탕, 그다음에
이스트, 그다음에 버터,

00:03:01.023 --> 00:03:06.451
그다음에 이거는 뭔가요? 중력분이군요.
중력분 되겠습니다.

00:03:06.551 --> 00:03:09.697
이거는 이따가 만드는 법 보여드리도록 하고

00:03:09.797 --> 00:03:15.209
내료를 넣어서 반죽하도록 하겠습니다.

00:03:26.322 --> 00:03:31.382
여러 번 움직이기 싫어서
제가 쏟고 있어요.

00:03:31.879 --> 00:03:35.349
이렇게 해서 한꺼번에 넣고요.

00:03:35.449 --> 00:03:39.878
그다음 흰자 넣겠습니다, 흰자.

00:03:39.978 --> 00:03:43.570
그다음에 물 들어갑니다.

00:03:43.670 --> 00:03:48.971
그다음 이스트, 잘게 쪼개져 있네요.
그냥 넣겠습니다.

00:03:49.071 --> 00:03:52.400
이렇게 넣어서 반죽할 건데,
쇼트닝은 언제?

00:03:52.500 --> 00:03:57.363
2단계, 클린업 단계에서 넣겠습니다.
반죽기로 갈게요.

00:03:59.675 --> 00:04:06.346
반죽치도록 하겠습니다.
1단에서 시작하는 거 알고 계시죠?

00:04:12.434 --> 00:04:17.457
안 날리면 2단 가세요.

00:04:38.845 --> 00:04:42.701
3분 지나서 쇼트닝을 넣도록 하겠습니다.

00:04:42.801 --> 00:04:46.024
클린업 단계입니다.

00:04:49.661 --> 00:04:57.796
여러분, 반죽 온도 27도
글루텐 100% 잡으셔서 오세요.

00:05:22.171 --> 00:05:25.857
글루텐 상태 아주 좋죠?
잘 늘어나죠?

00:05:25.957 --> 00:05:29.501
잘 늘어나죠, 여러분?
반죽 온도 27도입니다.

00:05:29.601 --> 00:05:30.928
빼겠습니다.

00:05:31.028 --> 00:05:35.490
더치 반죽이 완성 되었습니다.
글루텐 상태 아까 보여드렸듯이

00:05:35.590 --> 00:05:37.288
이렇게 잘 늘어나고 있고요.

00:05:37.388 --> 00:05:40.746
반죽 온도는 당연히 27도여야됩니다.

00:05:40.846 --> 00:05:45.051
잘 늘어나는 거 보시면서
온도 한번 확인해보겠습니다.

00:05:45.151 --> 00:05:49.302
올라라, 올라라, 올라라.
보겠습니다.

00:05:49.402 --> 00:05:52.905
28도 나왔는데요.
좋은 거 아시죠? 빼겠습니다.

00:05:53.005 --> 00:05:58.985
이렇게 해서 1차 발효
한 40분 정도 시키겠습니다.

00:05:59.085 --> 00:06:06.628
40분 정도, 이렇게 해서
발효실에 넣겠습니다.

00:06:15.306 --> 00:06:19.369
여러분, 더치빵 토핑 만들어보겠습니다.

00:06:19.469 --> 00:06:24.291
더치빵은 성형도 중요하지만
토핑의 농도가 중요하다 그랬죠?

00:06:24.391 --> 00:06:25.821
맞춰보도록 하겠습니다.

00:06:25.921 --> 00:06:30.423
그런데 지금 만드는 농도보다
바르기 직전의 농도를,

00:06:30.523 --> 00:06:34.853
그때가서 조절하면 되니까
지금 맞는지 안 맞는지 여러분이

19_[제빵] 더치빵

00:06:34.953 --> 00:06:37.914

모르실 수도 있어요.

제가 하는 거 잘 보셨다가

00:06:38.014 --> 00:06:40.962

시간이 지나면 변화되니까

그때가서 맞출 수 있습니다.

00:06:41.062 --> 00:06:43.960

무슨 말인지 제가 한번 다시 설명드릴게요.

00:06:44.060 --> 00:06:46.238

조금만 기다려보세요.

00:06:46.338 --> 00:06:50.243

쌀가루 넣겠습니다.

00:06:50.343 --> 00:06:54.737

그다음 이거는 밀가루죠?

중력분 되겠습니다.

00:06:54.837 --> 00:06:57.964

맵쌀가루의 중력분을 넣겠습니다.

00:06:58.064 --> 00:07:01.974

그다음 설탕.

00:07:02.074 --> 00:07:04.943

소금.

00:07:05.043 --> 00:07:11.978

그다음에 이스트입니다.

이스트 부셔 넣겠습니다.

00:07:13.244 --> 00:07:16.411

여러분, 여기 보이시는 거 뭔가요?

00:07:16.511 --> 00:07:19.637

버터를 제가 중탕해 뒀습니다.

00:07:19.737 --> 00:07:25.152

더치빵에서 이 중탕된

이 버터가 들어갈 시점은

00:07:25.252 --> 00:07:31.918

물론 발효하고 나서, 이 자체를 1시간

발효시켜서 1시간 후에 넣으라는 사람도 있고

00:07:32.018 --> 00:07:34.701

바로 넣어도 된다고

이야기하시는 분들도 있고,

00:07:34.801 --> 00:07:37.299

여러 가지 많이 있습니다.

00:07:37.399 --> 00:07:40.569

제 생각에는요.

만들어서 바로 섞겠습니다.

00:07:40.669 --> 00:07:46.975

이거를 나중에 섞느냐, 아니면 지금

섞느냐가 사실상 점수와 관계가 없습니다.

00:07:47.075 --> 00:07:53.731

지금 바로 반죽 완성 후에 중탕해서,

이 온도는 지금 약 60도 정도.

19_[제빵] 더치빵

00:07:53.831 --> 00:07:59.944

온도를 물어보신다면 버터가 30도에서
녹아서 60도 정도 됩니다.

00:08:00.044 --> 00:08:02.784

이때 넣도록 할 거고요.

00:08:02.884 --> 00:08:05.244

제가 반죽 되기 조절하는 거 보세요.

00:08:05.344 --> 00:08:11.475

물을 섞을 건데, 처음부터
다 넣지 않습니다.

00:08:11.575 --> 00:08:16.084

'아, 이 쌀가루는 방앗간용 쌀가루구나'라는 거

00:08:16.184 --> 00:08:18.357

의식하고 계시죠, 여러분?

00:08:18.457 --> 00:08:22.305

아무 생각없이 물을 섞으시면 안 됩니다.

00:08:22.405 --> 00:08:29.598

방앗간 용이냐, 아니면 맬쌀 시판된
슈퍼 거냐를 확인하셔야 돼요.

00:08:29.698 --> 00:08:36.085

보세요, 이렇게 저어보니까 저을수록
점점 질어지는 거를 보실 수가 있어요.

00:08:36.185 --> 00:08:38.216

지금 굉장히 되죠?

00:08:38.316 --> 00:08:44.709

이 상태에서 이따가 만약에
바르기 직전에 너무 되면

00:08:44.809 --> 00:08:47.408

그때 가서 물을 조금 넣으시면 됩니다.

00:08:47.508 --> 00:08:52.850

약간 되직하게 해서 가시는 게 좋습니다.

00:08:52.950 --> 00:08:55.638

저는 이 상태에서 버터를 넣겠습니다.

00:08:55.738 --> 00:09:04.160

물은 좀 남겼습니다. 제 생각에 50정도?
50에서 90정도 되는 양인데,

00:09:04.260 --> 00:09:09.574

좀 남겨보았어요.
지금도 결코 뭐라 그럴까요?

00:09:09.674 --> 00:09:13.144

씩 되지만은 않아요. 더 넣으면
너무 질어질 것 같아서.

00:09:13.244 --> 00:09:17.551

지금 버터를 넣겠습니다.

00:09:17.651 --> 00:09:24.752

이렇게 넣어서 슬슬 섞고 있습니다.

00:09:24.852 --> 00:09:27.734

여러분, 이 토핑은 언제 만드시나요?

19_[제빵] 더치빵

00:09:27.834 --> 00:09:32.780
이 토핑은 더치빵을 반죽해서
발효실에 넣으셨죠?

00:09:32.880 --> 00:09:35.319
넣으시고 나서 바로 만듭니다.

00:09:35.419 --> 00:09:39.326
이렇게 바로 만들어서
언제까지 발효시키나요?

00:09:39.426 --> 00:09:46.379
더치빵을 성형 후, 굽기 직전.
다시 말해 2차 발효가 끝나고 나서,

00:09:46.479 --> 00:09:51.137
그 직전까지 이 토핑은 발효를 시킵시다.

00:09:51.237 --> 00:09:56.174
그러니까 앞으로 1시간 이상
충분히 거의 1시간 반 정도까지

00:09:56.274 --> 00:09:58.134
발효가 될 것입니다.

00:09:58.234 --> 00:10:04.286
이 더치빵은 굳이 발효실에
넣을 필요는 없습니다.

00:10:04.386 --> 00:10:09.389
이렇게 만드셔서 농도
한번 보여드리겠습니다.

00:10:09.489 --> 00:10:17.062
지금은 약간 질지만 시간이 지나면
쌀가루도 불고 버터도 굳기 때문에

00:10:17.162 --> 00:10:21.531
이따가는 약간 이거보다는
이렇게 흐르지는 않는 정도의

00:10:21.631 --> 00:10:26.350
약간 되기가 생길 거로 제가
보여드리도록 하겠습니다.

00:10:26.450 --> 00:10:32.622
이렇게 해서 실온에서
2차 발효 완성될 때까지

00:10:32.722 --> 00:10:41.178
성형한 반죽이 2차 발효 될 때까지
실온에서 발효시키도록 하겠습니다.

00:10:41.278 --> 00:10:45.669
더치빵 1차 발효가 잘 되었습니다.
보여드릴게요.

00:10:45.769 --> 00:10:49.678
이렇게, 이렇게 잘 올라왔죠?

00:10:49.778 --> 00:10:55.091
분할 들어가면 되는데 분할량이 얼마일까요?
300g입니다.

00:10:55.191 --> 00:11:01.434
실그물 구조도 잘 생겼죠?
이제 때 보겠습니다.

00:11:05.507 --> 00:11:07.690
땀습니다.

00:11:09.708 --> 00:11:16.708
조금 축축한 부분만 덧가루를
발라서 이렇게 제가 꺼냈습니다.

00:11:16.808 --> 00:11:19.572
분할하겠습니다.
300g 분할하겠습니다.

00:11:19.672 --> 00:11:26.587
300g이면 상당히 많은 양이죠?
300g 분할하겠습니다.

00:11:26.687 --> 00:11:31.853
이런, 많이 오버했네요.
300g.

00:11:40.764 --> 00:11:45.612
한 판에 몇 개 성형한다고 제가 말씀드렸죠?
3개라고 말씀드렸죠.

00:11:45.712 --> 00:11:51.408
3개라고 했으니까 제가 3개를
보여드리도록 하겠습니다.

00:11:54.861 --> 00:11:56.850
300g입니다.

00:11:56.950 --> 00:12:00.842
또 하나 보여드릴게요.

00:12:13.061 --> 00:12:15.559
됐습니다.
300g 됐습니다.

00:12:15.659 --> 00:12:17.635
3개만 하도록 하겠습니다.

00:12:17.735 --> 00:12:21.784
내려서 제가 둥글리기
하겠습니다, 둥글리기.

00:12:21.884 --> 00:12:27.487
잡으시고 부드럽고 매끄럽게.

00:12:29.277 --> 00:12:31.393
하나.

00:12:40.691 --> 00:12:43.148
둘.

00:12:53.043 --> 00:12:55.876
둥글리기를 참 예쁘게 잘 했죠?

00:12:55.976 --> 00:13:01.413
비닐을 씌워서 실온에서 10분 간
중간 발효시키도록 하겠습니다.

00:13:01.513 --> 00:13:05.448
여러분, 중간 발효 끝난
더치빵 보여드릴까요?

00:13:05.548 --> 00:13:13.637
짤, 너무너무 예쁘지 않습니까?
뭐가 연상 되는데, 아무 말 안 하겠습니다.

00:13:13.737 --> 00:13:17.304
성형 들어가겠습니다.
철판 하나 준비해주시고요.

00:13:17.404 --> 00:13:20.401
가로로 3개 팬닝하겠습니다.

00:13:20.501 --> 00:13:26.293
여러분, 밀대 사용하시겠습니까.

00:13:26.393 --> 00:13:32.637
덧가루 약간 바르시고요.
하나 갖다 놓겠습니다.

00:13:32.737 --> 00:13:35.352
2배 정도 부풀었다는 거
이제 알고 계시죠?

00:13:35.452 --> 00:13:41.635
중간 발효 상태에서 항상 2배입니다.
눌러주시고요.

00:13:41.735 --> 00:13:47.039
들었다 놓고 밀겠습니다.

00:13:47.139 --> 00:13:55.611
가스가 약간 빠지직 빠지는 느낌이 있어야
중간 발효가 상당히 잘 됐구나라는 겁니다.

00:13:55.711 --> 00:13:57.717
뒤집어 주시고요.

00:13:57.817 --> 00:14:01.910
다시 한 번, 큰 가스 죽이시고.

00:14:02.010 --> 00:14:08.344
다시 한 번 밀겠습니다.
너무 얇게 미실 필요 없습니다.

00:14:08.444 --> 00:14:14.397
다시 들었다 놓겠습니다.
이 동작은 수축을 시키겠다는 의지죠.

00:14:14.497 --> 00:14:17.532
그래야 성형 했을 때 예쁘게
나올 수 있으니까.

00:14:17.632 --> 00:14:25.238
가장 자리에 기포를 눌러서 죽여주시겠습니까.
죽여주세요.

00:14:25.338 --> 00:14:30.935
기포를 죽여주시고 나서도
다시 한 번 들었다 놓으시고 말겠습니다.

00:14:31.035 --> 00:14:34.633
말을 적에 위에서부터,
우리 잘 말죠?

00:14:34.733 --> 00:14:39.626
이때 벌려서 만드는 거,
일자, 원루프 할 때 제가 말씀 드렸었는데

00:14:39.726 --> 00:14:42.289
돌돌 마시면 되겠습니다.

00:14:42.389 --> 00:14:44.900
이렇게, 이렇게.

00:14:45.000 --> 00:14:47.620
일자로 말겠습니다, 이렇게.

00:14:47.720 --> 00:14:51.835
이렇게, 참 쉽죠?
어려울 거 없습니다.

00:14:51.935 --> 00:14:56.991
끝에 와서 알려주신 다음에 세워주시고요.

00:14:57.091 --> 00:15:00.157
이렇게 붙여주시면 되겠습니다.

00:15:00.257 --> 00:15:05.185
예쁘게 붙여주시고요.
이때 옆은 한번에 막아주세요.

00:15:05.285 --> 00:15:10.323
사실 이 옆은 토핑을 바를 거기 때문에
그다지 중요하지는 않습니다.

00:15:10.423 --> 00:15:12.948
이렇게.

00:15:13.048 --> 00:15:17.541
참 예쁘지 않습니까?
어떻게 보면 살아있는 애벌레, 밤벌레.

00:15:17.641 --> 00:15:21.878
이런 거 볼 때마다 오동통한
밤벌레나, 애벌레가 생각이 나는데

00:15:21.978 --> 00:15:26.507
중요한 건 성형에서 많은 게
어렵지는 않습니다, 여러분.

00:15:26.607 --> 00:15:28.713
길이도 정해진 바 없습니다.

00:15:28.813 --> 00:15:32.792
보통 저는 이거 말 때
한 25cm 정도 성형하는데,

00:15:32.892 --> 00:15:37.617
그것도 제 스타일입니다.
어떤 분들은 밤식빵? 아니죠.

00:15:37.717 --> 00:15:41.765
모카빵 식으로 럭비공 모양을
하시는 분들도 있어요.

00:15:41.865 --> 00:15:47.587
괜찮습니다. 어찌 됐건 3개가 일정한
모양으로 만드시면 되겠습니다.

00:15:47.687 --> 00:15:53.261
가운데, 저는 개인적으로 이 허리 라인이
날씬한 빵을 좋아하지 않습니다.

00:15:53.361 --> 00:15:57.926
허리 라인이 날씬하면 좀 뭔가 없어보여요.
있어 보여야 되는데.

00:15:58.026 --> 00:16:05.043
없어보이지 않게 허리 라인을 좀 도톰하게,
내지는 일정하게 만들어주세요.

00:16:05.143 --> 00:16:11.267
그다음 하나 더 여러분께
동작으로 보여드리겠습니다.

00:16:29.684 --> 00:16:31.616
이제 알아보겠습니다.

00:16:31.716 --> 00:16:35.830
다시 들었다 놓으시고, 위에서부터 돌돌.

00:16:35.930 --> 00:16:39.805
끈적거리면 덧가루를
이용해서 이렇게, 이렇게.

00:16:39.905 --> 00:16:44.434
끝에 와서는 어떻게? 타원형이니까
벌려서, 벌려서 어떻게?

00:16:44.534 --> 00:16:50.663
일자 붙이기로, 일정한 두께 붙여주세요.

00:16:53.408 --> 00:16:57.616
가장자리 막아주세요.

00:17:00.223 --> 00:17:03.421
어떤 분들은 이렇게 해서
끝내시는 분들도 있는데

00:17:03.521 --> 00:17:07.479
저는 약간 길어도 조금
길게 하는 걸 좋아합니다.

00:17:07.579 --> 00:17:12.738
약간 굴려서 이 길이에
맞추도록 하겠습니다.

00:17:12.838 --> 00:17:18.578
길기도 하면서 볼륨도 있으면서
제가 추구하는 겁니다.

00:17:20.415 --> 00:17:25.219
보시겠습니다. 어떻습니까?
2개가 똑같이 됐죠?

00:17:25.319 --> 00:17:27.832
제가 3개를 성형하도록 하겠습니다.

00:17:27.932 --> 00:17:33.844
여러분, 더치빵 성형을 끝냈어요. 저보다
조금 더 길게하시는 친구들도 있어요.

00:17:33.944 --> 00:17:42.494
취향인데, 제가 이번에 여기에 일정한 모양,
일정한 사이즈, 일정한 두께입니다.

00:17:42.594 --> 00:17:47.862
이 모양보다 더 중요한 건 토핑의 농도를
여러분이 잘 맞추셔야 되는 거예요.

00:17:47.962 --> 00:17:53.330
이따가 2차 발효를 충분히 시켜서 토핑의
농도를 맞추는 거 그때 보여드릴게요.

00:17:53.430 --> 00:17:58.292
보여드려서 바르는 거까지 잘 보셔야 돼요.
거기가 제일 중요한 부분입니다.

00:17:58.392 --> 00:18:03.628

꼭 오셔야 돼요.
낼겠습니다, 2차 발효실.

00:18:11.509 --> 00:18:13.847
여러분, 더치빵 봐주세요.

00:18:13.947 --> 00:18:19.511
엄청 잘 컸어요, 우리 애기들.
기특하게, 정말 그대로 올라왔지 않습니까?

00:18:19.611 --> 00:18:22.582
성형 너무 너무 죽이게
잘 했습니다, 진짜.

00:18:22.682 --> 00:18:26.050
누가 했는지 모르겠는데
정말 끝내주는 것 같아요.

00:18:26.150 --> 00:18:31.326
토픽 바르기 전에 항상 뭔가 해 봐야죠?
뭘 할까요?

00:18:31.426 --> 00:18:33.398
토픽의 농도를 확인하라고 했습니다.

00:18:33.498 --> 00:18:38.886
이제까지 애는 지금 내내 실온에서
발효가 되고 있었습니다.

00:18:38.986 --> 00:18:46.715
한번, 어머! 저어주니까 이렇게 폭
꺼지면서 이렇게 크림 상태가 나오네요.

00:18:46.815 --> 00:18:51.651
어떻습니까? 이 농도,
굉장히 중요하거든요.

00:18:51.751 --> 00:18:54.238
기억해주세요.
바르기 전 농도.

00:18:54.338 --> 00:18:57.885
지금 생각에는 그대로 바르면 되겠습니다.

00:18:57.985 --> 00:19:03.253
만약에 되다고 하신다면 여기에
물을 조금만 섞어주세요. 아셨죠?

00:19:03.353 --> 00:19:05.081
저는 이대로 바르도록 하겠습니다.

00:19:05.181 --> 00:19:10.884
여러분, 이 농도 굉장히 중요합니다.
바르겠습니다.

00:19:20.671 --> 00:19:24.874
한번 발라보겠습니다.

00:19:24.974 --> 00:19:28.568
굉장히 과감하죠, 저?

00:19:28.668 --> 00:19:34.673
위에 얹어 놓으시고,
해라로 밀어 퍼겠습니다.

00:19:34.773 --> 00:19:41.440
보이는 면은 다 바르면 됩니다.
농도가 기가 막히게 맞았습니다.

19_[제빵] 더치빵

00:19:41.540 --> 00:19:50.066
생크림 케이크 바르듯이 부드럽게
미끄러지시면서 하나를 완성했습니다.

00:19:50.166 --> 00:19:54.154
다시 한 번 보여드리겠습니다.

00:19:59.500 --> 00:20:02.353
보시죠.

00:20:08.789 --> 00:20:14.206
위에 보이는 면은 다
발라주시면 되겠습니다.

00:20:14.222 --> 00:20:16.831
일정한 두께로.

00:20:16.931 --> 00:20:24.075
이 두께가 중요합니다. 만약에 토핑이 너무
질면 껍질이 너무 얇게 나오게 형성이 되겠죠.

00:20:24.175 --> 00:20:27.097
이 빵의 다른 이름을 아십니까?
타이거브레드.

00:20:27.197 --> 00:20:32.557
호랑이 등짝처럼 얼룩덜룩, 얼룩덜룩.
이 토핑이 갈라져야 되는데,

00:20:32.657 --> 00:20:38.448
너무 되면 너무 들고 일어나고요.
너무 질면 갈라짐이 없습니다.

00:20:38.548 --> 00:20:41.010
이렇게 여러분, 3개 완성하세요.

00:20:41.110 --> 00:20:43.961
여러분, 토핑 발랐습니다.

00:20:44.061 --> 00:20:49.932
보이는 면은 전체가 얇게 동일한
두께로 토핑이 발라지면 됩니다.

00:20:50.032 --> 00:20:54.951
오븐 온도 185도에
아래 불 165에서 20분 정도,

00:20:55.051 --> 00:20:58.908
쌀가루가 토핑이기 때문에
색깔이 잘 안 들어요.

00:20:59.008 --> 00:21:02.462
시간이 좀 오래 걸리 거
생각하시면서 노릇노릇하게

00:21:02.562 --> 00:21:07.125
갈색으로 잘 구워주세요.
굽겠습니다.

00:21:12.934 --> 00:21:17.410
여러분, 20분 정도 충분히.
한 25분 쯤 구운 것 같아요.

00:21:17.510 --> 00:21:20.683
쌀가루라서 색깔이 상당히 오래 걸려요.

00:21:20.783 --> 00:21:25.484

그렇지만 우리는 결코 우리가 원하는
색깔로 제품을 만들어내야 됩니다.

00:21:25.584 --> 00:21:30.062
무슨 일이 있어도 우리가 원하는 색깔,
기억하고 계신 색깔을 계시죠?

00:21:30.162 --> 00:21:33.243
그 색깔로 우리는 반드시 우리의
아이를 만들어내야 됩니다.

00:21:33.343 --> 00:21:36.699
꺼내겠습니다.

00:21:38.314 --> 00:21:40.994
줍니다.

00:21:43.308 --> 00:21:49.063
여러분, 굉장히 풍만하죠?
빵이 빵답게 나왔죠?

00:21:49.163 --> 00:21:52.207
이 풍만함, 더치빵에서
볼 수 있는 현상입니다.

00:21:52.307 --> 00:21:55.043
빼겠습니다.

00:22:02.679 --> 00:22:09.458
색깔 좀 봐주세요. 제가 아주 심혈을
기울여서 굉장히 예쁘게 구웠습니다.

00:22:09.558 --> 00:22:15.523
모양도 어떻습니까? 한 배속에서
나온 거 맞죠, 제 새끼 맞죠?

00:22:15.623 --> 00:22:17.690
일란성 세 쌍둥이입니다.

00:22:17.790 --> 00:22:21.741
여러분, 이렇게 여러분도
몇 번 만들어주시는데

00:22:21.841 --> 00:22:23.777
타이거브레드 맞나 봐주세요.

00:22:23.877 --> 00:22:27.533
타이거 등짝처럼 짹 짹 갈라진 거 보이시죠?

00:22:27.633 --> 00:22:32.187
균열이 일정한 거 보이시죠?
옆 색까지 아주 잘 들었죠?

00:22:32.287 --> 00:22:36.901
저 정말 잘 만든 것 같아요.
만족스럽습니다, 여러분.

00:22:37.001 --> 00:22:38.646
잘 해보세요.