WEBVTT

00:00:11.080 --> 00:00:14.064
네, 여러분, 브리오슈 할 타임입니다.

00:00:14.089 --> 00:00:16.351
브리오슈 들어보셨나요?

00:00:16.376 --> 00:00:19.021
사실 못 들어보신 분들이 많아요.

00:00:19.046 --> 00:00:21.132
그런데 굉장히 유명한 빵이에요.

00:00:21.366 --> 00:00:23.762
프랑스에서는 정말 유명한 빵이랍니다.

00:00:23.821 --> 00:00:30.522
전통적으로 굉장히 알려진 빵인데 제가
어디를 가서 이거를 본 적이 있냐면요.

00:00:30.547 --> 00:00:34.465
우연히, 아주 어쩌다 한번입니다만

00:00:34.490 --> 00:00:38.376
호텔 커피숍에 가서 제가
브리오슈를 본 적이 있습니다.

00:00:38.713 --> 00:00:42.651
서굉장히 유지 함량이 많고
어떻게 생각하면 여러분의 입맛에

00:00:42.676 --> 00:00:47.331
느끼하게 느껴질 수도 있는데 제가
보기에 제빵 과목 중에서 가장

00:00:47.356 --> 00:00:50.605
유지 함량이 많아서
부드러운 제품이 되겠습니다.

00:00:50.630 --> 00:00:53.481
물론 모양은 시험 종목에서
오뚝이 모양입니다만

00:00:53.506 --> 00:00:58.255
꼭 굳이 그렇게 오뚝이 모양으로
하지 않는, 꼭 그렇게 안 해도

00:00:58.280 --> 00:01:00.957
브리오슈 반죽 자체는 좀 특이합니다.

00:01:01.079 --> 00:01:04.079
네, 수험자 유의사항 알려드릴게요.

00:01:05.385 --> 00:01:08.401
네, 시험시간 3시간 30분이고요.

00:01:08.426 --> 00:01:10.293
계량시간 10분입니다.

00:01:10.366 --> 00:01:12.859
반죽 온도가 29도 입니다.

00:01:12.884 --> 00:01:16.441
29도, 스트레이트 법으로 제조하시고요.

00:01:16.563 --> 00:01:19.079
분할량은 40g이고요.

00:01:19.104 --> 00:01:22.361
오뚝이 모양으로 성형하세요. 그랬죠.

00:01:22.386 --> 00:01:26.532
그런데 이 오뚝이 모양 만드는
 방법이 참 다양하십니다.

00:01:26.557 --> 00:01:31.807
여러 방법으로들 만드시는데 제 생각에
어떻게든 오뚝이 모양만 나오면 됩니다.

00:01:31.832 --> 00:01:34.850
오뚝이 모르시는 분, 혹시 눈사람

00:01:35.505 --> 00:01:39.807
눈사람, 오뚝이 비슷한 모양이
나오면 되겠습니다.

00:01:39.929 --> 00:01:41.619
재료 소개 해드릴게요.

00:01:41.733 --> 00:01:47.761
강력분입니다. 물이고요, 계란이고요.
이거는 브렌디입니다, 브렌디.

00:01:47.786 --> 00:01:53.359
또 홀짝거리고 싶은 충동을 사실은 술도
못하면서 이렇게 뻥치고 있습니다.

00:01:54.324 --> 00:01:57.794
그 다음 탈지분유, 설탕, 이스트입니다.

00:01:57.818 --> 00:02:02.839
조금 많죠? 이스트 함량이 8%예요,
좀 많아요, 여러분

00:02:02.865 --> 00:02:09.562
성형을 좀 빨리하시고 건조발효 제품인데
특히 발효 잘 시키셔야 됩니다.

00:02:09.787 --> 00:02:11.929
반죽도 좀 까다롭습니다.

00:02:11.954 --> 00:02:17.483
좀 질은 반죽인데 이유는 버터, 마가린
계란 양이 많기 때문에 그래요.

00:02:17.508 --> 00:02:21.178
자, 반죽 좀 잘 치시고
성형 좀 잘 하셔야 돼요.

00:02:21.203 --> 00:02:23.402
여러 가지 재료를 보니까 많이 떠오릅니다.

00:02:23.650 --> 00:02:26.245
하나는 버터고요, 여기는 소금이고요.

00:02:26.270 --> 00:02:27.637
여기는 마가린입니다.

00:02:27.662 --> 00:02:29.923
어머, 두 개가 들어가네? 네.

00:02:29.948 --> 00:02:35.008
버터와 마가린을 동시에 쓰고 있습니다.

00:02:35.033 --> 00:02:39.868

이런 경우에 유지 함량이 많아서
반죽하실 때 한꺼번에 넣지 마시고요.

00:02:39.893 --> 00:02:44.979
따로따로 넣으셔서 반죽이 잘
스며들 수 있도록 반죽에 버터나

00:02:45.004 --> 00:02:49.085
마가린이 잘 스며들 수 있도록
여러분께서 잘 치셔야 됩니다.

00:02:49.440 --> 00:02:52.481
자, 볼에 한번 넣어보겠습니다.

00:02:52.625 --> 00:02:54.784
강력분

00:02:58.748 --> 00:03:01.348
설탕과 탈지분유입니다.

00:03:03.572 --> 00:03:05.381
그 다음 소금입니다.

00:03:07.059 --> 00:03:10.893
그 다음 계란, 브렌디 넣겠습니다.

00:03:13.269 --> 00:03:16.483
자, 그 다음 물 넣겠습니다.

00:03:18.105 --> 00:03:20.764
밀가루가 좀 남아있네요?

00:03:22.300 --> 00:03:25.819
그 다음, 이스트 부셔 넣겠습니다.

00:03:32.031 --> 00:03:36.217
자, 이제 버터와 마가린만 넣고
제가 반죽기로 가겠습니다.

00:03:36.242 --> 00:03:38.249
따라오세요.

00:03:38.873 --> 00:03:41.555
여러분, 브리오슈 반죽 치겠습니다.

00:03:41.580 --> 00:03:43.551
굉장히 질은 반죽이고요.

00:03:43.576 --> 00:03:45.178
반죽온도도 높고요.

00:03:45.203 --> 00:03:47.141
반죽시간도 좀 길게 걸려요.

00:03:47.413 --> 00:03:49.151
기어 1단 시작하는 거 아시죠?

00:03:49.176 --> 00:03:50.794
저속 시작할게요.

00:03:58.543 --> 00:04:01.178
네, 안 날리면 2단 가겠습니다.

00:04:08.484 --> 00:04:14.853
여러분, 이 반죽은 좀 질은 반죽이고
반죽 시간이 길어질, 시간적으로

00:04:14.878 --> 00:04:16.951

굉장히 여유있게 잡으셔야 돼요.

00:04:17.094 --> 00:04:24.029
클린 단계를 3분이 아니고 한 4, 5분 정도
경과 후에 버터부터 넣으시고 섞이고 스며들면

00:04:24.061 --> 00:04:28.917
업마가린 넣으시고, 버터와 마가린은
순서가 상관이 없는데 클린업 단계를

00:04:28.942 --> 00:04:31.624
조금 길게 가겠습니다.

00:04:37.408 --> 00:04:39.797
여러분, 4, 5분정도 경과했고요.

00:04:40.059 --> 00:04:43.885
제가 버터나 마가린 둘 중에
하나부터 넣는다고 그랬죠?

00:04:43.910 --> 00:04:46.954
먼저 버터부터 저는 넣겠습니다.

00:04:48.393 --> 00:04:50.917
이게 스며들면 또 넣겠습니다.

00:04:50.942 --> 00:04:52.309
자, 섞어주세요.

00:04:57.526 --> 00:05:00.978
반죽이 점점 질어지는 거를
볼 수가 있습니다.

00:05:01.019 --> 00:05:02.621
버터는 거의 스며들었고요.

00:05:02.646 --> 00:05:06.109
이번에는 마가린을 넣도록 하겠습니다.

00:05:15.956 --> 00:05:20.806
마가린도 풀어줬으므로 기어를
3단 넣으시고 반죽온도 29도가

00:05:20.831 --> 00:05:26.161
29도까지 글루텐 충분히 잡으셔서
최종단계, 4단계까지 여러분

00:05:26.186 --> 00:05:28.243
반죽 예쁘게 쳐보세요.

00:05:35.016 --> 00:05:37.810
여러분, 브리오슈 반죽 완성되었습니다.

00:05:37.835 --> 00:05:39.389
참 오래 걸렸어요.

00:05:39.414 --> 00:05:44.831
질은 반죽이기도 하고 버터와 마가린
함량이 높아서 오래 걸려요.

00:05:44.856 --> 00:05:49.668
볼바닥도, 볼 벽도 상당히 깨끗해
진 거를 보실 수가 있습니다.

00:05:49.693 --> 00:05:51.679
잡아당겨 볼게요.

00:05:52.086 --> 00:05:54.301

이렇게 잘 늘어나요.

00:05:54.326 --> 00:05:56.518
엄청 잘 늘어나죠? 안찢어지죠?

00:05:56.616 --> 00:05:59.941
그 다음에 보세요.
굉장히 잘 늘어나죠.

00:06:00.048 --> 00:06:05.940
보세요, 여기까지, 여기까지 이렇게
잡아당겨도 전혀 찢어지지 않습니다.

00:06:05.965 --> 00:06:11.740
이렇게 이렇게
지문 아주 잘 보입니다.

00:06:11.765 --> 00:06:14.139
이렇게 피아노 쳐도
 굉장히 잘 보입니다.

00:06:14.164 --> 00:06:15.793
반죽 온도는 29도고요.

00:06:15.890 --> 00:06:20.243
이렇게 신축성이 좋은 반죽
여러분도 꼭 치셔야 돼요.

00:06:20.268 --> 00:06:21.751
떼겠습니다.

00:06:22.111 --> 00:06:25.040
여러분, 브리오슈 반죽 보여드릴게요.

00:06:25.065 --> 00:06:29.471
여러분이 쳐 본 반죽 중에
가장 부드럽지 않나 싶습니다.

00:06:29.610 --> 00:06:31.967
가장 잘 늘어나는 반죽이 아닐까 싶습니다.

00:06:32.271 --> 00:06:37.781
지문도 확실하게
제가 보여드릴 수 있습니다.

00:06:38.168 --> 00:06:42.463
이 펴는 기술도 사실은 여러분이
 좀 하실 수 있어야 돼요.

00:06:42.545 --> 00:06:47.398
저의 손바닥, 손가락 지문에
마디가 보이고 있습니다, 여러분

00:06:47.423 --> 00:06:49.406
굉장히 부드럽게 잘 쳤죠?

00:06:49.615 --> 00:06:52.861
반죽 온도는 제가 몇 도라고 말씀드렸었나요?

00:06:53.318 --> 00:06:58.980
네, 29도가 나와야된다고
제가 말씀드렸는데 29도가

00:06:59.005 --> 00:07:00.648
당연히 나올 것 같습니다.

00:07:00.673 --> 00:07:03.183
그렇게 쳤는데 안 나오면 안 되죠.

00:07:03.208 --> 00:07:05.568
29.8도가 나오고 있네요.

00:07:05.593 --> 00:07:06.983
잘 나왔습니다.

00:07:07.008 --> 00:07:09.914
무엇보다도 이 글루텐 상태가
아주 마음에 들어요.

00:07:09.939 --> 00:07:13.544
굉장히 부드럽고 매끄러운 반죽
브리오슈 반죽이었습니다.

00:07:13.569 --> 00:07:18.769
발효실에 40분 정도 들어가겠습니다.

00:07:40.179 --> 00:07:43.036
브리오슈 발효가 완료되었습니다.

00:07:43.061 --> 00:07:49.677
어우, 이 빵빵함 너무너무 이쁘죠?
 애썼다, 우리 아기

00:07:50.029 --> 00:07:53.371
브리오슈 분할하도록 하겠습니다.

00:07:53.716 --> 00:07:58.216
덧가루 까시고 진반죽이라고
말씀드렸었어요.

00:07:59.342 --> 00:08:01.294
푹 꺼지는거 보이시죠?

00:08:03.741 --> 00:08:08.156
굉장히 진반죽이기도 하고 많이
꺼지는 걸 보실 수 있어요.

00:08:08.557 --> 00:08:10.580
덧가루를 좀 넉넉하게 까시죠.

00:08:10.641 --> 00:08:14.014
이렇게 꺼냈습니다.

00:08:19.537 --> 00:08:23.928
윗면이 축축하다고 생각되시면 위에도 좀 뿌려서

00:08:23.953 --> 00:08:26.699
이렇게 수고했다고 속으로 말 한마디 하세요.

00:08:26.726 --> 00:08:28.877
우리 애쓴 아이들

00:08:30.858 --> 00:08:33.890
40g 분할하도록 하겠습니다.

00:08:39.932 --> 00:08:43.844
브리오슈는 브리오슈 전용 틀이 있습니다.

00:08:44.419 --> 00:08:51.264
브리오슈 틀, 브리오슈 전용 틀을 거의
요즘 시험장에서는 다 구비하고 계십니다.

00:08:51.289 --> 00:08:56.115
자, 40g 분할해서 둥글리기하고
보여드리도록 하겠습니다, 브리오슈 틀

00:08:57.365 --> 00:09:00.786
40g, 40g 정도 보겠습니다.

00:09:02.387 --> 00:09:04.522
40g

00:09:17.990 --> 00:09:19.807
3개만 보여드리도록 하겠습니다.

00:09:19.832 --> 00:09:23.792
여러분이 스프레이퍼로 분할을 하실 때는
하나하고 올리고 하나 하고 올리고

00:09:23.817 --> 00:09:25.443
하시면 시간이 오래 걸려요.

00:09:25.762 --> 00:09:29.738
비슷하게 다 잘라 놓으시고
맞추시면서 하시는 게

00:09:29.797 --> 00:09:31.725
시간을 줄이실 수 있습니다.

00:09:31.887 --> 00:09:36.030
이거 전량을 다 분할하시게 되려면
시간이 좀 걸릴 수 있으니까

00:09:36.055 --> 00:09:41.388
저처럼 비슷하게 잘라놓으시고
잘라놓으시고 맞춰가신다면

00:09:41.413 --> 00:09:44.541
시간을 좀 절약하실 수 있습니다, 이렇게

00:09:45.578 --> 00:09:51.882
된 것 같습니다, 제가 4개만
둥글리기를 하도록 하겠습니다.

00:09:53.608 --> 00:09:56.553
둥글리기가 굉장히 중요합니다.

00:09:56.578 --> 00:10:01.432
그 다음 과정 영향을 많이 미치니까
둥글리기를 예쁘게 하세요.

00:10:01.457 --> 00:10:03.459
덧가루를 좀 쓰셔야 될 겁니다.

00:10:03.549 --> 00:10:10.227
진반죽이기 때문에 덧가루를 쓰시면서
하시되 좀 조심스럽게 부탁드립니다.

00:10:10.682 --> 00:10:13.983
과하지 않게, 워낙 약한 반죽이에요.

00:10:14.008 --> 00:10:20.204
질기도 질기지만 버터와 마가린과
여하튼 조금 예민한 반죽이라고

00:10:20.229 --> 00:10:24.952
보시면 됩니다, 다른 단과자 반죽에
비해 예민한 반죽이기 때문에

00:10:24.977 --> 00:10:26.365
너무 힘있게 다루지 마세요.

00:10:26.390 --> 00:10:32.620
이 아이를 부드럽게, 상당히 부드럽게

만약에 이거를 보고 계시는 여러분이

00:10:32.645 --> 00:10:40.021
남자분이셨다면 정말 사랑하는
애인을, 애인에게 스킨십을 하듯이

00:10:40.046 --> 00:10:42.889
굉장히 부드럽게 여러분, 꼭 부탁드려요.

00:10:42.914 --> 00:10:44.247
절대 세게 하시지 마세요.

00:10:44.272 --> 00:10:47.480
글루텐이 상할 염려가 있습니다.

00:10:48.000 --> 00:10:52.525
애인 다루듯이 여러분, 애인 어떻게 다루시나요?

00:10:52.550 --> 00:10:56.333
굉장히 부드럽게, 부드럽게 부탁드립니다.

00:10:56.358 --> 00:10:59.217
브리오슈는 부드럽게 해주세요.

00:10:59.553 --> 00:11:03.952
비닐을 씌워서 중간발효
 10분 동안 하겠습니다.

00:11:05.296 --> 00:11:09.161
여러분, 브리오슈 중간발효가
완료됐습니다.

00:11:09.413 --> 00:11:15.455
브리오슈 성형 여러분, 오뚝이 성형 할
시간이 돌아왔는데 연습 많이 하셨나요?

00:11:15.879 --> 00:11:20.333
브리오슈 오뚝이 성형은 여러
가지 방법으로 성형을 하십니다.

00:11:20.358 --> 00:11:25.226
제가 처음에 말씀을 드렸었는데
사실 꼭 그 방법을 써야된다고

00:11:25.251 --> 00:11:27.310
하는 원칙은 없어요.

00:11:27.391 --> 00:11:32.785
어떤 식으로든 구워져 나왔을 때
오뚝이 모양으로 위에 꼭지와

00:11:32.810 --> 00:11:35.651
아래 몸통이 오뚝이모양만 나오면 됩니다.

00:11:35.987 --> 00:11:41.467
제가 그래서 지금 2가지 방법
정도를 소개하려고 합니다.

00:11:41.499 --> 00:11:46.828
보통들 쓰시는 방법, 2가지 방법
 네, 보여드리겠습니다.

00:11:47.362 --> 00:11:50.156
덧가루를 좀 쓰시겠습니다.

00:11:50.196 --> 00:11:55.899
하나의 브리오슈 반죽을 갖다
놓으시고 지금 이게 40g인데

00:11:56.007 --> 00:12:00.788
8g, 8g 정도를 분할하십니다.

00:12:00.813 --> 00:12:03.423
이렇게 끊어내시죠.

00:12:04.285 --> 00:12:10.153
달아보면 약 지금 사이즈가
약 6g 정도 되는 것 같네.

00:12:10.178 --> 00:12:14.889
자, 이렇게 해서 제가 지금 2가지
방법을 보여드린다고 했습니다.

00:12:15.104 --> 00:12:20.968
이렇게 12개를 성형하라고 하면 어떤
친구들은 아예 12개 전체를 이렇게

00:12:20.993 --> 00:12:25.559
해서 8g되는 지점에서 갖다 놓고
 여기서 이렇게 머리를

00:12:25.584 --> 00:12:29.521
아예 이렇게 끊어내시는 분들도 있습니다.

00:12:32.869 --> 00:12:36.816
이렇게 다 만들어놓고
하시는 친구들이 있어요.

00:12:36.841 --> 00:12:38.952
어떤 친구들은 이렇게도 하십니다.

00:12:38.984 --> 00:12:47.460
이렇게 해서 그냥 스크레이프로 한쪽을
이렇게 잘라내시는 친구들도 있습니다.

00:12:49.681 --> 00:12:54.843
제가 4개 정도의 시범을 보일건데
저는 어떤 식으로든 하겠습니다.

00:12:54.996 --> 00:13:01.898
덧가루를 바르셔서 근데 이때 여러분께서 이
머리 사이즈가 일정해야 된다는 겁니다.

00:13:01.923 --> 00:13:07.546
여기 좀 작은데 이렇게 해서
붙여서 들어보니까 몇 g이라고

00:13:07.571 --> 00:13:09.216
제가 말씀드렸습니까?

00:13:09.359 --> 00:13:11.517
8g 정도라고 그랬습니다.

00:13:11.542 --> 00:13:14.873
40g에 8g, 20% 정도죠.

00:13:14.898 --> 00:13:17.916
머리와 몸통이 되겠습니다.

00:13:17.956 --> 00:13:24.575
머리와 몸통, 제가 이렇게 분리를 했고
여러분, 브리오슈 틀 많이 보셨죠?

00:13:24.623 --> 00:13:26.345
브리오슈 틀입니다.

00:13:27.635 --> 00:13:30.826
각각 둥글리기를 해보도록 하겠습니다.

00:13:31.107 --> 00:13:33.266
예민한 반죽이라고 제가 그랬죠?

00:13:33.291 --> 00:13:35.656
둥글리기를 이렇게 하십니다.

00:13:36.255 --> 00:13:42.204
덧가루를 살짝 쓰시면
 더 아래쪽 잘 묶어주세요.

00:13:44.803 --> 00:13:48.137
2개는 이와 같은 방법으로 하겠습니다.

00:13:48.197 --> 00:13:49.839
하나 더

00:13:51.906 --> 00:13:55.962
2개는, 두 가지 방법으로
제가 보여드린다고 그랬으니까

00:13:56.172 --> 00:13:59.526
두 개는 이런 식으로
 아에 안에 몸통을 넣고

00:14:00.947 --> 00:14:03.463
머리를 올리는 방법입니다.

00:14:05.291 --> 00:14:12.676
두 번째 방법은 몸통을 만들어서
바닥에 놓겠습니다.

00:14:18.696 --> 00:14:21.148
여기까지 둥글리기를 잘 하시죠.

00:14:21.173 --> 00:14:23.507
둥글리기를 잘 하세요.

00:14:24.177 --> 00:14:29.792
그 다음에 머리 둥글리기를 해야
하는데 머리 둥글리기 하시는 방법은

00:14:29.817 --> 00:14:33.883
어떤 친구들은 여기서 이렇게 이렇게
이렇게 만드시는 분들도 있고

00:14:34.108 --> 00:14:38.457
어떤 친구들은 손바닥에서 얘도
둥글리시기 하시는 분들도 있어요.

00:14:38.588 --> 00:14:44.243
이렇게 잡고, 어찌 됐거나
작은 둥글리기가 되면 됩니다.

00:14:44.268 --> 00:14:50.845
작은 둥글리기, 저는 이런 식으로 굴려
가면서 바닥에서 둥글리기를 합니다.

00:14:51.587 --> 00:14:53.444
익숙한 방법이 있겠죠.

00:14:53.493 --> 00:14:55.660
누구나 익숙한 방법이 있겠죠.

00:14:55.732 --> 00:14:58.267
다시 한번 보실래요? 누르면서 굴립니다.

00:14:59.100 --> 00:15:02.525
누르면서 굴려주시면 이렇게 머리가 되죠.

00:15:03.368 --> 00:15:05.741
정 이게 안 되시면 손바닥에서

00:15:05.765 --> 00:15:12.971
작은 둥글리기를 어찌 됐거나 어찌 됐거나
작은 둥글리기를 하셔도 됩니다.

00:15:13.499 --> 00:15:14.943
자, 만들었습니다.

00:15:14.968 --> 00:15:18.667
그럼 지금 이 아이부터
 완성 해 보도록 하겠습니다.

00:15:18.789 --> 00:15:23.284
이 아이의 머리 짝은
지금 얘네들 입니다, 이렇게.

00:15:23.986 --> 00:15:27.020
이 아이들은 얘하고 짝입니다.

00:15:27.045 --> 00:15:30.673
올라 가야된다는 얘기인데
시범 보시겠습니다.

00:15:30.992 --> 00:15:33.040
머리를 갖다 놓으시죠.

00:15:33.233 --> 00:15:37.880
갖다 놓으시고
 올챙이를 만들도록 하겠습니다.

00:15:38.072 --> 00:15:41.160
이 아이도 머리가 있고 똥고가 있습니다.

00:15:41.185 --> 00:15:46.563
저 같은 경우에는 또 구분을 하는데 잘
하시는 분들은 그냥 하시기도 하십니다.

00:15:46.717 --> 00:15:49.336
자, 약간 옆으로 놓겠습니다. 저는

00:15:49.682 --> 00:15:54.804
그 다음 수평으로, 오른쪽으로
역시 꼬리를 만들겠습니다.

00:15:54.829 --> 00:15:58.035
이런 작업은 제가 버터롤에서도
보여드린 적이 있는데

00:15:58.060 --> 00:15:59.468
워낙 작은 양이죠.

00:15:59.493 --> 00:16:04.447
8g 정확하게 계량하십시오, 여러분은.
무게 달아도 좋습니다, 저울에서

00:16:04.744 --> 00:16:09.993
올려 놓으시고 반 정도에다가 새끼
손가락 수평으로 올려놓으시고

00:16:10.353 --> 00:16:17.272
꼬리를 만들겠습니다, 굴려서 길이는 약
3,4cm 정도를 만들도록 하겠습니다.

00:16:17.297 --> 00:16:19.479
자, 이렇게 만들었습니다.

00:16:19.982 --> 00:16:22.062
머리를 만들었습니다, 이렇게

00:16:22.397 --> 00:16:23.937
하나 완성했습니다.

00:16:23.962 --> 00:16:25.479
또 하나 보시겠습니다.

00:16:25.504 --> 00:16:28.043
똑같이 만들어 보도록 하겠습니다.

00:16:34.301 --> 00:16:36.484
똑같이 완성했습니다.

00:16:36.509 --> 00:16:39.182
이 아이를 여기에 꽂아보겠습니다.

00:16:39.376 --> 00:16:45.498
꽂으실 때는 먼저 덧가루를 준비하셨죠.

00:16:46.486 --> 00:16:51.131
덧가루를 묻은 손으로 묻은 손으로,
얘는 가운데에 있어야 됩니다.

00:16:51.492 --> 00:16:55.031
가운데를 수직으로 구멍을 뚫겠습니다.

00:16:55.877 --> 00:16:58.504
들어갔습니다. 구멍을 뚫으세요.

00:16:58.529 --> 00:17:00.642
구멍이 충분히 뚫려야 됩니다, 여러분.

00:17:00.667 --> 00:17:08.165
뚫려서 한 아이를 잡고 자, 한 아이를
잡고 얘를 물에다가 목 밑부분까지

00:17:08.319 --> 00:17:12.621
목 밑부분까지 물에 담궜다가 빼십시오.

00:17:13.085 --> 00:17:14.784
축축한 상태가 되겠죠?

00:17:14.809 --> 00:17:21.209
자, 물기를 살짝 걷어서 지금 누르고 있는 이
손을 빼면서 바로 그 자리에 박습니다, 이렇게.

00:17:22.200 --> 00:17:28.154
보셨어요? 자, 그 다음에 양쪽을
돌려가면서 동쪽,서쪽

00:17:28.179 --> 00:17:33.166
동서남북 이렇게 돌려가면서
 머리를 꽂는 방법입니다.

00:17:33.234 --> 00:17:39.928
이 방법이 사실은 굉장히 편하고
능숙해지시면 이렇게 하셔도

00:17:39.977 --> 00:17:42.027
굉장히들 잘합니다.

00:17:42.052 --> 00:17:43.995

자, 이렇게 만들었습니다.

00:17:44.754 --> 00:17:46.698
다시 한번 보시겠습니다.

00:17:47.701 --> 00:17:50.581
제가 구멍을 뚫었습니다.

00:17:51.220 --> 00:17:52.681
다시 한번 안뚫리면

00:17:52.706 --> 00:17:54.848
확실하게 뚫겠습니다.

00:17:55.589 --> 00:17:58.894
담궜다 빼서 물기를 조금 빼시죠.

00:17:58.919 --> 00:18:03.430
접착 효과가 있도록 하는거니까
물기가 너무 많으면 또 어려워요.

00:18:03.455 --> 00:18:05.969
그대로 그 자리에 갖다가 박겠습니다.

00:18:06.193 --> 00:18:11.871
빼시고 돌려가면서 덧가루 묻은
손으로 눌러 주시는데 머리를 살짝

00:18:11.905 --> 00:18:15.461
살짝 움직여 줘가면서
 바닥에 붙이는 겁니다.

00:18:15.486 --> 00:18:17.300
바닥에 붙이는 겁니다, 여러분.

00:18:17.325 --> 00:18:21.993
바닥에다가 올챙이 꼬리 정도를
붙여보시는 겁니다.

00:18:22.092 --> 00:18:23.822
이게 이렇게 되십니다.

00:18:23.847 --> 00:18:27.048
약간 빗겨서 이렇게 자,

00:18:27.296 --> 00:18:29.852
정확하게 똑같이 만들었습니다.

00:18:30.092 --> 00:18:34.667
지금 제가 잘 붙였는데
이렇게 움직여 봤을 때 머리가

00:18:34.692 --> 00:18:36.867
탄탄하게 안에 들어가 있어야 됩니다.

00:18:36.892 --> 00:18:40.688
얘가 발효가 되면서 오뚝이 모양으로
그대로 올라와야 되는데

00:18:40.713 --> 00:18:42.604
이게 사실은 쉬운 일은 아닙니다.

00:18:42.908 --> 00:18:47.490
올라와야 되는데 잘못 박으시면
머리가 이쪽으로 뚝 떨어져가지고

00:18:47.515 --> 00:18:50.542
오리 모양이 나오기도 하고

어떤 친구들은 머리가 아예

00:18:50.567 --> 00:18:52.312
날라가 버리는 경우도 있어요.

00:18:52.337 --> 00:18:55.934
머리는 반드시 가운데
오뚝이 모양으로 있어야 됩니다.

00:18:55.959 --> 00:18:58.572
"이 방법 말고 다른 방법은 없어요?'

00:18:58.597 --> 00:19:01.821
라고 말씀하시는 분께
제가 이 방법을 소개합니다.

00:19:03.071 --> 00:19:05.540
역시 꼬리를 만들겠습니다.

00:19:05.565 --> 00:19:07.583
여기까지는 똑같습니다.

00:19:08.617 --> 00:19:10.776
똑같이 만들겠습니다.

00:19:13.474 --> 00:19:19.793
머리는 똑같은 사이즈로 만드시는게
완제품이 균일해 보이고 뭔가

00:19:19.818 --> 00:19:22.286
일관성 있어 보이는게 유리합니다.

00:19:23.137 --> 00:19:27.010
제가 이 방법을 소개해 드리는 데는 이유가 있습니다.

00:19:27.035 --> 00:19:29.815
나는 어떻게 해도 머리가
한 가운데 있지를 않고

00:19:29.840 --> 00:19:31.537
자꾸 옆으로 삐뚤어져요.

00:19:31.562 --> 00:19:34.844
라고 말씀하시는 분들을 위해서
제가 소개하는 방법입니다.

00:19:34.869 --> 00:19:37.282
많이 알려진 방법인데 한번 보시죠.

00:19:39.279 --> 00:19:42.667
구멍을 뚫는거,
지금 바닥에서 하고 있습니다.

00:19:42.692 --> 00:19:44.811
구멍을 뚫는 것 까지는 똑같습니다.

00:19:44.962 --> 00:19:47.665
뚫어서 걷어 올리십니다.

00:19:47.876 --> 00:19:52.758
걷어 올리시는데, 이때 걷어 올리신 다음에
손가락이 두 개가 들어가야 됩니다.

00:19:53.054 --> 00:19:56.979
두 개가 어떻게?
이렇게 이렇게 들어가십니다.

00:19:57.083 --> 00:20:01.474

그 다음에 물 묻힐 필요 없이
 자, 이렇게 하셔서

00:20:03.010 --> 00:20:05.002
꼬리를 넣습니다, 이렇게

00:20:05.363 --> 00:20:08.315
넣으셔서 뒷부분에서 꼬리가 좀 나와있죠?

00:20:08.594 --> 00:20:12.660
잡아 당기시면서
이음매를 이어주시는 겁니다.

00:20:12.744 --> 00:20:18.977
이렇게 오므려주시면 절대 머리가
움직일 염려가 없습니다.

00:20:20.885 --> 00:20:25.358
머리가 하도 움직인다고 해서
만들어진 방법입니다.

00:20:25.463 --> 00:20:28.844
어떻습니까? 절대 머리 옆으로 못 갑니다.

00:20:28.991 --> 00:20:34.526
이렇게 해서 옮기시고
다시 한번 해볼까요?

00:20:35.347 --> 00:20:37.148
자, 뚫어주세요.

00:20:37.753 --> 00:20:39.269
뚫었습니다.

00:20:39.294 --> 00:20:43.599
뚫어서 손가락 두 개를 여기다
넣어주세요, 오른손으로 뚫어서

00:20:43.624 --> 00:20:46.982
왼손가락 두 개를 넣어주시고 잡아주세요.

00:20:47.007 --> 00:20:50.449
잡아주시고 이음매를 잇겠습니다.

00:20:51.577 --> 00:20:55.095
한 가운데에서 이어서 이렇게 하면
 장점이 뭐라고요?

00:20:55.120 --> 00:20:59.823
머리가 거의 제자리에 있다는
이때 너무 잡아당기지 마셔서

00:20:59.848 --> 00:21:05.249
머리가 너무 움푹 안으로 들어가지
않게 오뚝이 모양이어야 되니까

00:21:05.281 --> 00:21:12.289
오똑,오똑 되야 된다는 거 이렇게 제가
12개를 만들어보도록 하겠습니다.

00:21:12.544 --> 00:21:15.187
여러분, 브리오슈 성형을 끝냈습니다.

00:21:15.212 --> 00:21:18.885
어떤 방법으로 하시든 간에
이렇게 오뚝이 모양으로

00:21:18.910 --> 00:21:20.542

성형을 하셔야 되고요.

00:21:20.671 --> 00:21:26.612
2차 발효가 돼서 오븐에 들어가서
오븐 팽창을 이길 수 있을 정도로

00:21:26.639 --> 00:21:30.062
그대로 이 모양이
그대로 올라와 줘야 됩니다.

00:21:30.087 --> 00:21:31.992
브리오슈는 그게 어려운 거죠.

00:21:32.017 --> 00:21:35.241
머리가 오뚝이처럼
한가운데 있어야 된다는 거

00:21:35.354 --> 00:21:40.842
어떤 식으로든 완벽하게 연습하셔서 오뚝이
모양으로 우리가 성형을 할 수 있도록

00:21:40.867 --> 00:21:43.249
많이 연습하셨으면 좋겠습니다.

00:21:43.274 --> 00:21:45.689
자, 계란물을 바르도록 하겠습니다.

00:21:45.802 --> 00:21:50.789
계란물은 머리서부터 시작해서
몸통 이렇게, 너무 많이 하면

00:21:50.814 --> 00:21:52.678
바닥에 거매져요,그러니까

00:21:52.703 --> 00:21:57.027
조금 이렇게 촉촉하게
계란물을 바르셔요.

00:21:57.365 --> 00:21:59.769
제가 발라보겠습니다.

00:22:00.043 --> 00:22:06.540
계란물,목주변, 제가 이 빵을
참 좋아하는데 만들 때 마다

00:22:06.565 --> 00:22:09.956
사람들이 많은 얘기를 합니다.
꼭 뭐처럼 생겼다고

00:22:09.981 --> 00:22:13.220
그래서 뭐처럼 생겼냐고 했더니
뭐처럼 생겼다고 하는 거예요.

00:22:13.947 --> 00:22:16.042
그래서 처음에는 못알아들었어요.

00:22:16.089 --> 00:22:22.691
못알아 들었었는데 이거를 어떤
친구가 "어머, 이거 빵이구나"

00:22:22.716 --> 00:22:26.369
그러는 거예요, 그래서 "뭐라고?"
일명 찌찌빵

00:22:26.492 --> 00:22:31.073
찌찌빵이라고들 한다는 거를
제가 알았습니다, 물론

00:22:31.098 --> 00:22:34.745
여러분은 못 들어보셨는지도
모르지만 제 주변에서는 이게 다

00:22:34.770 --> 00:22:36.142
찌찌빵으로 통합니다.

00:22:36.256 --> 00:22:43.061
여기서 참고로 이 찌찌빵 얘기가
나왔으니까 하는 얘기인데 여러분 찌찌

00:22:43.086 --> 00:22:46.429
이 찌찌가요, 다 모양이
제각각이면 안돼요.

00:22:46.454 --> 00:22:48.688
사이즈도 제각각이면 안돼요.

00:22:48.794 --> 00:22:52.437
일정한 사이즈, 일정한 모양으로
이 찌찌를, 어머 죄송해요.

00:22:52.462 --> 00:22:58.117
이 찌찌를 만드셔야 일관성 있는
 모습을 보이잖아요.

00:22:58.248 --> 00:23:02.795
항상 시험에서는 얼마나 동일하고
균일하게 만드는 가가

00:23:02.820 --> 00:23:07.872
중요한 숙련성을 평가하는
척도가 될 수 있는데 여러분 찌찌

00:23:07.897 --> 00:23:11.775
사이즈를 너무 크고 작고 크고 작고
자기 사이즈에 맞추지 마시고요.

00:23:11.800 --> 00:23:16.733
항상 일정한 사이즈, 8g으로
만드시는 거 연습 많이 하세요.

00:23:16.760 --> 00:23:19.617
자, 이렇게 해서 발효실에 넣겠습니다.

00:23:19.674 --> 00:23:24.724
발효시간은 한 20~30분,
20분 오래 안 걸립니다.

00:23:24.749 --> 00:23:27.990
이스트량이 워낙 충분해서
20분까지는 안 걸릴 것 같아요.

00:23:28.015 --> 00:23:30.335
15분에서 20분으로 정정하겠습니다.

00:23:30.360 --> 00:23:32.216
건조발효 제품이죠.

00:23:32.241 --> 00:23:38.217
건조발효 하드롤 바게트,
빵도넛, 브리오슈, 데니쉬

00:23:38.242 --> 00:23:40.003
다섯 가지 건조발효 제품이죠.

00:23:40.028 --> 00:23:49.099
32정도, 34에 32정도 평균습도

34 정도에 75% 정도 상대습도로

00:23:49.124 --> 00:23:52.755
그렇게 하셔서 15분에서
20분 정도 두십시오.

00:23:52.780 --> 00:23:54.953
이스트량이 많은 제품입니다.

00:23:54.978 --> 00:23:57.243
자, 발효실 넣을게요.

00:24:05.898 --> 00:24:08.978
여러분, 브리오슈 2차 발효 끝냈습니다.

00:24:09.513 --> 00:24:12.338
머리가 오똑오똑 가운데 있나 봐주세요.

00:24:14.511 --> 00:24:17.996
약간 기울은 것도 솔직히 말해서
있는 것 같긴 합니다만 이 정도면

00:24:18.021 --> 00:24:19.435
괜찮은 것 같습니다.

00:24:19.588 --> 00:24:21.422
네, 오븐에 넣도록 하겠습니다.

00:24:21.447 --> 00:24:28.508
185에 돌려가시면서 15분에서
플러스 마이너스 한 5분 정도

00:24:28.590 --> 00:24:34.768
머리만 보지 마시고 몸통 색깔도 좀
봐주시면서 황금 갈색으로 구워주세요.

00:24:34.968 --> 00:24:36.905
들어가겠습니다.

00:24:46.943 --> 00:24:51.443
여러분, 빼겠습니다. 우리의 브리오슈,
 일명 무슨 빵?

00:24:51.468 --> 00:24:53.739
찌찌빵 빼겠습니다.

00:24:56.881 --> 00:25:01.185
한 가운데 잘 있죠? 예쁘죠?

00:25:03.102 --> 00:25:05.768
모양이 참 그럴 듯 합니다.

00:25:05.793 --> 00:25:06.994
잘 나왔고요.

00:25:07.019 --> 00:25:09.517
제가 제출해 보도록 하겠습니다.

00:25:26.747 --> 00:25:28.207
어떻습니까?

00:25:28.232 --> 00:25:34.530
제가 만든 일명 찌찌빵 이거 참
잘나왔는데 이 드시는 분들 보면요,

00:25:34.555 --> 00:25:37.905
열이면 열, 백이면 백 어디부터 드시게요?

00:25:38.727 --> 00:25:40.703
찌찌부터 뜯어드십니다.

00:25:40.952 --> 00:25:41.952
꼭 그러더라고요.

00:25:41.977 --> 00:25:48.567
항상 이거 떼먹고 몸통 드시고
저의 찌찌빵 참 사랑스럽습니다.

00:25:48.592 --> 00:25:50.762
여러분도 예쁘게 만들어보세요.

00:25:50.787 --> 00:25:52.373
감사합니다.