

WEBVTT

00:00:11.048 --> 00:00:14.034

여러분, 안녕하세요?
빵도넛입니다.

00:00:14.134 --> 00:00:18.499

제가 그동안 너무 열강을 했더니
목소리가 많이 잠겼어요.

00:00:18.599 --> 00:00:23.939

목소리가 좀 지나치게 섹시한 면이 있습니다.
이해하시죠?

00:00:24.039 --> 00:00:31.268

생달걀 노른자만 한 2개 먹었는데
지금 속에서 꼬꼬댁 소리가 나오려고 합니다.

00:00:31.368 --> 00:00:35.601

여러분, 그렇게까지 노력했으니까
제 목소리 거부감 느끼지 마시고

00:00:35.701 --> 00:00:39.871

끝까지 잘 들어주세요.
예쁘게 봐주세요.

00:00:39.971 --> 00:00:43.582

빵도넛 수검자 요구사항 말씀드릴게요.

00:00:43.682 --> 00:00:47.294

도넛은 3시간짜리입니다.

00:00:47.394 --> 00:00:50.642

그다음 계량시간은 12분입니다.

00:00:50.742 --> 00:00:52.666

스트레이법으로 제조하시고요.

00:00:52.766 --> 00:00:55.032

분할 무게는 45g입니다.

00:00:55.132 --> 00:00:59.619

모양은 팔자형,
또는 링도넛형으로 만드시오.

00:00:59.719 --> 00:01:04.160

반죽 온도는 27도를 표준으로 하세요,
이렇게 되어있는데.

00:01:04.260 --> 00:01:07.499

여기서 모양에 대해서
말씀드리도록 하겠습니다.

00:01:07.599 --> 00:01:11.185

팔자형 도넛, 링도넛형으로 나와 있는데.

00:01:11.285 --> 00:01:14.990

실제로 링도넛형으로도
시험을 보기도 합니다만,

00:01:15.090 --> 00:01:21.542

왜 요즘 트럭에서 많이 파는,
옛날부터 있어 왔던 과배기형 있지 않습니까?

00:01:21.642 --> 00:01:26.443

보통은 이 과배기형이나 팔자형으로
시험을 많이 봅니다.

[제빵] 빵도넛.vtt

00:01:26.543 --> 00:01:34.350
링도넛형은 제과 품목에서 케이크도넛에서
썬던 도넛 찌개 아시죠?

00:01:34.450 --> 00:01:40.116
그 찌개로 반죽을 밀어 펴서
찌기만 하면 됩니다.

00:01:40.216 --> 00:01:44.765
제가 이따 성형할 때 다시 한 번
간단하게 시범 보이도록 하고,

00:01:44.865 --> 00:01:50.640
저는 팔자와 꺾배기 형태를
위주로 성형을 보일까 합니다.

00:01:50.740 --> 00:01:54.318
도넛에서의 생명은 튀김 색깔입니다.

00:01:54.418 --> 00:02:00.345
튀김 온도를 잘 맞춰서 적절하게
색깔 맞춰 튀겨내는 게 포인트가 되겠습니다.

00:02:00.445 --> 00:02:05.851
물론 쉽지 않은 품목이고,
또 여러분이 연령층이 낮을수록

00:02:05.951 --> 00:02:09.760
이 튀김을 어색해하시고,
좀 어려워들 하세요.

00:02:09.860 --> 00:02:14.758
집에서 못해도 고구마튀김이라도
야채튀김이라도,

00:02:14.858 --> 00:02:20.447
스스로 한번 해보시려고 하는 열의를 보여주세요.
뭔가 도움이 확실히 될 겁니다.

00:02:20.547 --> 00:02:23.249
재료 소개하겠습니다.

00:02:23.349 --> 00:02:27.158
재료는 강력분 들어갑니다.

00:02:27.258 --> 00:02:28.826
박력분 들어갑니다.

00:02:28.926 --> 00:02:34.425
그다음 탈지분유, 소금, 이거는 뭔가요?
바닐라 향입니다.

00:02:34.525 --> 00:02:36.514
이거는 계량제입니다.

00:02:36.614 --> 00:02:41.192
이거는 넛맥이라 그래서
도넛에 들어가는 향신료죠?

00:02:41.229 --> 00:02:43.281
향신료, 넛맥.

00:02:43.381 --> 00:02:45.364
그다음 쇼트닝입니다.

00:02:45.464 --> 00:02:47.114
그다음 달걀입니다.

[제빵] 빵도넛.vtt

00:02:47.214 --> 00:02:50.494
그다음 이스트죠? 이스트.

00:02:50.594 --> 00:02:53.186
설탕, 물 되겠습니다.

00:02:53.286 --> 00:02:58.000
이런 재료로 반죽을 하시면 되겠습니다.

00:02:58.100 --> 00:03:05.671
믹싱볼에 재료를 넣어보겠습니다.
마구잡이로 넣을게요.

00:03:10.249 --> 00:03:21.270
체 안 쳐도 작품 잘 나와요.
점수하고 상관없다고 제가 말씀드렸어요.

00:03:21.370 --> 00:03:26.472
넣겠습니다.
가루 재료부터 넣겠습니다.

00:03:26.572 --> 00:03:29.752
그다음 설탕도 넣겠습니다.

00:03:29.852 --> 00:03:32.383
그다음 달걀 넣겠습니다.

00:03:32.483 --> 00:03:37.859
이스트입니다.
부셔넣겠습니다.

00:03:40.764 --> 00:03:43.506
물 넣을게요.

00:03:43.606 --> 00:03:48.764
저와 함께 반죽 치러 가요, 갑시다.

00:03:48.864 --> 00:03:51.515
여러분, 빵도넛 반죽 들어가겠습니다.

00:03:51.615 --> 00:03:56.401
기어 1단 넣고 시작합니다.

00:04:08.654 --> 00:04:13.511
안 날리면 2단 가겠습니다.

00:04:20.226 --> 00:04:26.101
3분 정도 후에 여러분,
쇼트닝 넣는 거 알고 계시죠?

00:04:34.618 --> 00:04:42.309
3분 정도 경과됐고요. 클린업 단계에서
쇼트닝 들어가도록 하겠습니다.

00:04:49.898 --> 00:04:54.865
쇼트닝이 부러질 때쯤 돼서
제가 3단 가겠습니다.

00:04:54.965 --> 00:05:01.252
반죽 온도 27도, 글루텐 상태
최종 단계 잘 잡으시고요.

00:05:01.352 --> 00:05:04.646
여러분, 끝까지 한번 잘 보세요.

00:05:07.152 --> 00:05:10.211
여러분, 반죽이 완성되었습니다.

00:05:10.311 --> 00:05:13.623
글루텐 상태, 반죽 온도 확인할게요.

00:05:13.723 --> 00:05:18.487
굉장히 잘 늘어나죠?
잘 늘어나는 거 보실 수 있으시죠.

00:05:18.587 --> 00:05:21.943
링크다음에 글루텐 상태도
한번 보여드릴까요, 오랜만에?

00:05:22.043 --> 00:05:23.402
제가 보여드 적 있죠?

00:05:23.502 --> 00:05:28.977
이렇게 해서 글루텐도 반죽에서
빼기 전에 이렇게 잘 늘어나는 것도

00:05:29.077 --> 00:05:32.601
확인 한번 해보시고, 어떻게?
지문이 보일 때.

00:05:32.701 --> 00:05:34.399
지문이 보이는 반죽입니다.

00:05:34.499 --> 00:05:38.183
약간 짙은 반죽이기 때문에 지문이
특히 더 잘 보이는 것 같아요.

00:05:38.283 --> 00:05:41.813
제가 이런 작업은 어디서는
하고 어디서는 안 하는데,

00:05:41.913 --> 00:05:47.121
거의 어떤 반죽에서든 빼시기 전에
이렇게 잡아당겨서

00:05:47.221 --> 00:05:53.138
반죽의 글루텐 상태 신장성,
사실은 다 확인하셨으면 좋겠어요.

00:05:53.238 --> 00:05:55.708
빼겠습니다.

00:05:55.808 --> 00:05:59.054
여러분, 도넛 반죽이 완성되었습니다.

00:05:59.154 --> 00:06:05.512
한번 보여드릴게요. 이렇게 보니까
뭔가 이렇게 깨끗깨끗한 게 보이시죠?

00:06:05.612 --> 00:06:08.112
이게 뭘까요? 넛맥입니다.

00:06:08.212 --> 00:06:10.508
넛맥이 들어갔기 때문에
이렇게 깨끗깨끗 한 건데,

00:06:10.608 --> 00:06:15.421
잘 모르시는 분들은 뭐 들어갔다고
하시는데 경우가 많은데.

00:06:15.521 --> 00:06:20.146
이렇게 돼야 넛맥이 들어갔구나 하는 것을
우리가 알 수 있습니다.

00:06:20.246 --> 00:06:24.251
냄새도 넛맥 향이 이스트 향과

더불어 나고 있습니다.

00:06:24.351 --> 00:06:28.498

반죽 온도 체크하면서 제가
글루텐 상태 보여드리겠습니다.

00:06:28.598 --> 00:06:34.327

아까 믹싱볼에서도 제가 보여드렸었지만
감독님께서 항상 온도 체크하시면서

00:06:34.427 --> 00:06:41.528

글루텐 상태를 확인하십니다.
'좀 하는데?'라고 생각을 하셨을 것 같아요.

00:06:41.628 --> 00:06:44.646

저라면 그랬을 것 같습니다.
아주 잘 찼네요.

00:06:44.746 --> 00:06:49.859

반죽 온도는 27도가 나왔네요.
아주 잘 찼 반죽입니다.

00:06:49.959 --> 00:06:55.555

지금부터 1차 발효 들어갈 건데,
이 반죽 질은 반죽이고

00:06:55.655 --> 00:06:59.633

1차 발효 대체로 40분
정도면 될 것 같습니다.

00:06:59.733 --> 00:07:03.506

비닐 씌워서.

00:07:05.202 --> 00:07:12.277

2차 발효실에 들어가도록 하겠습니다.

00:07:27.295 --> 00:07:32.719

도넛 반죽의 1차 발효가 완료되었습니다.

00:07:32.819 --> 00:07:37.360

손가락으로 찌러봐도 이렇게
푹 들어가는 상태가 보이고.

00:07:37.460 --> 00:07:41.229

부피도 약 3배 정도, 2배 반 컸습니다.

00:07:41.329 --> 00:07:45.457

실그물 구조도 보여드리고 있습니다.

00:07:45.557 --> 00:07:53.923

그다음 분할해보겠습니다.
분할 양은 40g이었죠?

00:07:54.023 --> 00:08:01.124

분할 양은 45g입니다.
여러분, 45g.

00:08:20.516 --> 00:08:24.520

45g 분할하실 때 잘라내세요.

00:08:24.620 --> 00:08:30.031

잘라내셔서 잘린 단면이 좀 촉촉하니까
덧가루를 살짝 발라주시고.

00:08:30.131 --> 00:08:36.669

일부 학원에서 현장에 계신 분들의
분할 방법을 알려드리는 경우가 있죠.

[제빵] 빵도넛.vtt

00:08:36.769 --> 00:08:43.429
사실 저는 말씀을 안 드렸었는데 엄지손가락으로
45g 정도를 끊어서 분할하시는 법.

00:08:43.529 --> 00:08:45.942
혹시 이렇게 배우셨나요?

00:08:46.042 --> 00:08:50.029
먼저 이렇게 해서 45g 정도를
한번 맞춰봅니다.

00:08:50.129 --> 00:08:56.439
이 정도가 45g이구나,
여러분이 현장에 취업을 하시게 되면

00:08:56.539 --> 00:09:00.463
처음에 이거부터 배우시는 경우가 많습니다.

00:09:00.563 --> 00:09:06.992
분할한다고 하는데, 일본말을 쓰기도 하는데
제가 그 이야기를 하기는 좀 그렇고.

00:09:07.092 --> 00:09:12.053
이렇게 하나 정도를 떼서
이 정도가 45g이구나라고 한다면

00:09:12.153 --> 00:09:16.825
그 다음부터 이렇게 잡고 그대로
계속 떼어가는 연습을 시킵니다.

00:09:16.925 --> 00:09:22.056
가끔 시험장에서 이렇게 떼는 연습을,
조금 모자랐네.

00:09:22.156 --> 00:09:28.540
어떤 친구들은 이렇게 떼는 친구들이 있는데,
이게 잘하면 괜찮은데

00:09:28.640 --> 00:09:33.007
이게 이렇게 해서 딱딱 맞아주면 되는데,
오히려 이렇게 함으로써

00:09:33.107 --> 00:09:35.400
좀 늦어지는 친구들이 있어요.

00:09:35.500 --> 00:09:39.735
시간 내에 이거 분할을 다 해야 되는데,
맞았죠?

00:09:39.835 --> 00:09:44.398
시간 내에 이거를 다 해야 되는데,
이거 하면서 이거를 보여주자고

00:09:44.498 --> 00:09:47.662
분할하는데 시간이 너무 오래
걸리는 경우들이 있습니다.

00:09:47.762 --> 00:09:53.213
차라리 그럴 때는 이렇게 한다고 해서
가산점이 있다거나 이런 거는 아닙니다.

00:09:53.313 --> 00:09:59.404
사실상 현장에 투입되셨을 때 원도우 베이커리,
개인빵집 아시죠? 체인점 말고.

00:09:59.504 --> 00:10:03.865
원도우 베이커리 가셨을 때는
사실 이런 게 필요합니다만,

00:10:03.965 --> 00:10:10.734
체인점 가셨을 때나 반죽을 안 치는
그런 빵집을 갔을 때는 의미가 없습니다.

00:10:10.834 --> 00:10:14.117
물론 이런 기술도 꼭
배우실 필요가 있습니다.

00:10:14.217 --> 00:10:15.514
다시 한 번 보여드릴게요.

00:10:15.614 --> 00:10:21.313
잡으시고 엄지손가락으로 끊어서,
끊으면 이렇게 잘리죠?

00:10:21.413 --> 00:10:26.085
이렇게 잘려서 45g, 44g.

00:10:26.185 --> 00:10:32.220
이렇게 연습을 여러분께서 많이 하신다면
올릴 때마다 정확하게 맞는,

00:10:32.320 --> 00:10:35.854
물론 그것도 좋은 기술은
좋은 기술입니다, 여러분.

00:10:35.954 --> 00:10:42.339
이렇게 하셔도 되고, 45g을
비슷하게 잘라서 올리셔도 됩니다.

00:10:42.439 --> 00:10:50.389
저는 오늘 껌배기 6개,
팔자 6개를 보여드리려고 합니다.

00:10:50.489 --> 00:10:52.685
44g이나 46g이나 괜찮습니다.

00:10:52.785 --> 00:10:59.727
그래서 12개를 분할해서 여러분께
통글리기해서 보여드리도록 하겠습니다.

00:10:59.827 --> 00:11:02.693
여기는 한 가지 더 보여드리겠습니다.

00:11:02.793 --> 00:11:07.545
링도넛형으로 만드시오라고 하는
감독님의 요구가 있으시다면,

00:11:07.645 --> 00:11:10.089
여기에서 분할을 하시면 안 됩니다.

00:11:10.189 --> 00:11:14.510
제가 말씀만 드린다고 그랬는데,
반죽 전체를.

00:11:14.610 --> 00:11:19.471
물론 두 가지 형태가 되겠죠?
감독님께서 팔자 12개 하시고,

00:11:19.571 --> 00:11:23.572
나머지 링도넛형으로 12개를
성형하세요라고 하신다면 여러분이

00:11:23.672 --> 00:11:29.629
여기서 12개를 찍을 수 있을 정도의
반죽 양을 이렇게 잡으십니다.

00:11:29.729 --> 00:11:31.625
이 정도면 굉장히 많은 양이니까,

00:11:31.725 --> 00:11:35.669
제 생각에 이렇게 떼 내는 게 좋겠습니다.

00:11:35.769 --> 00:11:39.495
12개 정도면 이 정도면 충분합니다.

00:11:39.595 --> 00:11:49.305
이거를 크게, 크게, 크게 동글리기를
하셔서 이따가 밀 준비를 하시는 겁니다.

00:11:49.405 --> 00:11:51.738
제가 간략하게 보여드리겠습니다.

00:11:51.838 --> 00:11:57.651
이렇게 크게 동글리기를 하셔서
중간 발효를 여기서 시키시죠, 이렇게.

00:11:57.751 --> 00:12:04.804
이렇게 중간 발효를 이 상태에서 시키셔서
애를, 중간 발효된 상태의 반죽을

00:12:04.904 --> 00:12:07.204
1cm로 밀어 펴니다.

00:12:07.304 --> 00:12:13.263
1cm로 밀어 펴시면 우리
케이크도넛 돌려보세요.

00:12:13.363 --> 00:12:17.610
케이크도넛처럼 반죽이 밀어 퍼집니다.

00:12:17.710 --> 00:12:23.180
그상태에서 도넛 찌개로 찌으시면 되는데,
한 가지 주의할 점.

00:12:23.280 --> 00:12:29.002
밀어 퍼신 다음에 도넛 찌개로
바로 찌게 되시면 수축을 해버립니다.

00:12:29.102 --> 00:12:33.056
모양이 예쁘게 안 나오세요.
키포인트였습니다.

00:12:33.156 --> 00:12:38.654
이따가 중간 발효된 상태에서
밀가루를 깔고 밀어주시겠죠?

00:12:38.754 --> 00:12:44.811
밀어서 두께 얼마? 약 1cm, 0.8cm에서
1cm 정도 밀어 피시고.

00:12:44.911 --> 00:12:52.257
잠시 비닐을 덮어 밀은 상태에서 두세요.
설명드리고 있습니다.

00:12:52.357 --> 00:12:57.909
잠시라고 한다면 여기서 한 3, 4분?
4, 5분? 5분 정도 되겠습니다.

00:12:58.009 --> 00:12:59.885
그러면 약간 발효가 일어납니다.

00:12:59.985 --> 00:13:06.406
발효가 일어나서 그때 이 도넛 찌개로,
케이크도넛에서 보셨죠?

[제빵] 빵도넛.vtt

00:13:06.506 --> 00:13:11.938
찍어서, 찍어서 12개를 찍으셔서
한 판에 팬닝하시면 됩니다.

00:13:12.038 --> 00:13:19.121
그다음은 역시 여러분이 아시는 바와
마찬가지로 2차 발효 들어가면 됩니다.

00:13:19.221 --> 00:13:22.632
그거를 시범 보이는 것보다는
그거는 이렇게 말씀만 드려도

00:13:22.732 --> 00:13:27.584
케이크도넛과 너무 동일한 조건이기 때문에
제가 키포인트 알려드렸고,

00:13:27.684 --> 00:13:32.325
저는 팔자 꼬기와 그다음에 파배기 꼬기도
시험에 잘 나오거든요?

00:13:32.425 --> 00:13:35.464
파배기 꼬기도 시범 보이도록 하겠습니다.

00:13:35.564 --> 00:13:39.203
동글리기 제가 안 했는데
한번 다시 예쁘게 보여드릴까요?

00:13:39.303 --> 00:13:45.363
동글리기 이렇게 하시죠.
완성됐습니다.

00:13:45.463 --> 00:13:52.598
손바닥에는 덧가루가 없는 게 좋겠고.
위에 손에 덧가루가 있는 게 좋겠습니다.

00:13:52.698 --> 00:13:57.761
만약에 동글리기를 해서 윗면이
푹린다면 오므려주시고.

00:13:57.861 --> 00:14:02.660
하나 더, 이렇게 제가 보이겠습니다.

00:14:02.760 --> 00:14:05.923
힘이 들어간 다음에 동글리기를 하시면
이렇게 막힙니다.

00:14:06.023 --> 00:14:12.952
막히지 않는 이유는 여러분이 누르면서
힘을 주지 않기 때문에 그러니까

00:14:13.052 --> 00:14:18.894
힘을 주시면서, 너무 또 과하게 힘을 주시면
글루텐 막이 찢어지겠죠?

00:14:18.994 --> 00:14:22.863
찢어지지 않는 정도를
힘을 주시면서 동그랄게.

00:14:22.963 --> 00:14:25.669
심하게 하시면 막이 찢어지니까.

00:14:25.769 --> 00:14:32.771
이렇게 해서 10분 동안 비닐 씌워서
중간 발효하도록 하겠습니다.

00:14:32.871 --> 00:14:37.172
빵도넛 중간 발효가 완료됐습니다.

00:14:37.272 --> 00:14:41.527

이렇게 비닐 씌워서 하시면
10분 정도면 됩니다.

00:14:41.627 --> 00:14:46.733

여러분, 혹시 제가 꼭 이렇게
철판에 해갖고 오는데

00:14:46.833 --> 00:14:53.727

사실은 이렇게 철판에 하시는 게 아니고,
나무로 된 발효판이 원칙은 있습니다.

00:14:53.827 --> 00:14:58.381

그런데 시험 장소에 그런 나무로 된
발효판이 있는 곳도 있고

00:14:58.481 --> 00:15:01.087

없는 곳도 있고 그렇습니다.

00:15:01.187 --> 00:15:06.736

사실 발효판이 필요가 없을 수도 있는 게
겨울이 아닌 다음에 발효실에 안 들어가니까

00:15:06.836 --> 00:15:13.353

작업대에서 비닐을 깔고 중간 발효를
시키는 경우가 많거든요.

00:15:13.453 --> 00:15:18.520

그런데 현장에 가시면 나무로 된
발효판 다 사용하는 겁니다.

00:15:18.620 --> 00:15:23.861

제가 철판에 이렇게 중간 발효를
시킨다고 해서 꼭 철판에 해야 된다고

00:15:23.961 --> 00:15:28.531

생각하시면 안 됩니다, 저는 그거는
아니라고 반드시 말씀드리고요.

00:15:28.631 --> 00:15:36.091

이렇게 하셔도 되고요. 냉각판에 비닐을 깔고
겨울에 중간 발효 들어가셔도 됩니다.

00:15:36.191 --> 00:15:42.777

저는 여러분께 잘 보이라고 간격도
이렇게 널찍하게 띄어놓고

00:15:42.877 --> 00:15:49.977

제가 중간 발효를 시키는데 여러분,
감독님께서 만약에 전량 다 분할해서

00:15:50.077 --> 00:15:55.909

둥글리기 해서 중간 발효하라고 하신다면
이렇게 하면 철판이 4장 이상 필요하잖아요?

00:15:56.009 --> 00:15:59.284

그럴 때는 굳이 그렇게 하실 필요없고요.

00:15:59.384 --> 00:16:04.418

이 정도로 붙여서 중간 발효하셔야 돼요.

00:16:04.518 --> 00:16:11.099

제가 12개만 놔다고 해서 12개만
이렇게 놓고 중간 발효하시는 거 아니고요.

00:16:11.199 --> 00:16:15.492

사실은 이렇게 이 정도 붙여놔서

중간 발효가 완료됐을 때

00:16:15.592 --> 00:16:20.457

서로 이렇게 둘러볼지 않을 정도까지만
이렇게 하시면 되는 겁니다.

00:16:20.557 --> 00:16:25.945

여러분 제가 말씀드린 거 꼭 반드시,
아니라는 거 기억해주시고요.

00:16:26.045 --> 00:16:29.626

제가 성형을 지금 두 가지를
보여드리도록 할 건데,

00:16:29.726 --> 00:16:32.956

말을 하면서 하니까 반죽이 말라요.

00:16:33.056 --> 00:16:40.150

여러분도 만약에 속도가 그렇게 빠르지
않으시다면 저처럼 비닐을 씌워서서

00:16:40.250 --> 00:16:43.966

하나씩 빼가면서 성형을 하시는 것도
요령입니다.

00:16:44.066 --> 00:16:48.950

반죽이 마르면 밀리지가 않습니다.

00:16:49.050 --> 00:16:54.294

성형을 12개씩 하는 것들은 항상 반죽이
마르지 않게 관리해야 된다는 거.

00:16:54.394 --> 00:16:57.609

여러분, 필수입니다. 아셨죠?

00:16:57.709 --> 00:17:00.641

제가 시범을 보이도록 하겠습니다.

00:17:00.741 --> 00:17:03.489

팔자 꼬기 하겠습니다.

00:17:03.589 --> 00:17:09.794

제가 팔자 꼬기 6개와 꺾배기 6개를
시범을 먼저 보여드리겠습니다.

00:17:09.894 --> 00:17:13.223

지난 번에도 언젠가
트위스트에서 말씀드렸는데,

00:17:13.323 --> 00:17:19.156

모양이 다른 두 가지 모양을,
한 팬에 성형하는 경우는 없습니다.

00:17:19.256 --> 00:17:22.556

감독님께서 각각 한 판을 하라고 하지,

00:17:22.656 --> 00:17:27.807

한 팬에 두 종류를 성형하라고
하는 경우는 거의 없습니다.

00:17:27.907 --> 00:17:35.223

이렇게 이야기해 놓고 나니까 제가
한 2, 3년 전에 단과자 트위스트 감독할 때

00:17:35.323 --> 00:17:42.631

팔자 6개, 이중 팔자 6개. 12개를 한 판에
성형하라고 했던 경험이 생각나네요.

00:17:42.731 --> 00:17:46.876

할 수도 있습니다만,
거의 그렇게는 안 하십니다.

00:17:46.976 --> 00:17:50.455

사실, 솔직히 말씀드립니다.
저는 그렇게 했었습니다.

00:17:50.555 --> 00:17:52.579

그때는 이런 의지도 있었습니다.

00:17:52.679 --> 00:17:56.774

만약에 팔자와 이중 팔자를
동시에 성형을 하게 되면,

00:17:56.874 --> 00:18:01.360

한 판에 성형하게 되면 여러분,
어떤 것부터 성형을 시작해야 할까요?

00:18:01.460 --> 00:18:07.200

어떤 게 더 발효가 늦나요? 이중 팔자가
발효가 더 늦죠, 많이 빠져 있으니까.

00:18:07.300 --> 00:18:10.193

그래서 저는 그거를 보고
싫기도 했었습니다.

00:18:10.293 --> 00:18:13.623

이 친구들이 팔자와
이중 팔자 동시에 성형할 때,

00:18:13.723 --> 00:18:18.038

이중 팔자를 먼저 성형하는 센스가 있는가.

00:18:18.138 --> 00:18:21.321

사실상 한번 그거를 보고 싫기도 했었습니다.

00:18:21.421 --> 00:18:25.240

아마도 꺾배기와 팔자 꼬기를
성형하라고 하신다면,

00:18:25.340 --> 00:18:29.543

제 생각에 두 판을
요구하실 거로 예상됩니다.

00:18:29.643 --> 00:18:33.161

제가 먼저 팔자 꼬기 시범을
보이도록 하겠습니다.

00:18:33.261 --> 00:18:40.932

여러분, 이거 보시기 싫으시면 단과자
트위스트에서 제가 팔자 꼬기 보여드렸던 거

00:18:41.032 --> 00:18:45.380

다시 한 번 보셔도 좋습니다.

00:18:45.480 --> 00:18:51.993

그때는 달팽이랑 이중 팔자랑
팔자를 세 가지를 보여드리느라고

00:18:52.093 --> 00:18:55.647

제가 아주 자세하게 설명을 못 드렸었어요.

00:18:55.747 --> 00:19:02.926

그런데 제가 오늘 이 팔자 꼬기는 굉장히
자세하게 설명을 드리려고 합니다.

00:19:03.026 --> 00:19:04.916

말어보겠습니다.

00:19:05.016 --> 00:19:06.075
잘 보세요.

00:19:06.175 --> 00:19:11.816
먼저 이렇게 프랑크 소시지로 만들어놓고 하면
잘 밀린다고 했습니다.

00:19:11.916 --> 00:19:15.223
저는 좀 속도가 빠르니까
이대로 놓고 합니다만,

00:19:15.323 --> 00:19:19.593
만약에 느리시다면 지금 이 상황도
비닐을 씌어줘야 될 상황입니다.

00:19:19.693 --> 00:19:22.647
마르면 안 됩니다.

00:19:25.524 --> 00:19:32.082
끝 부분에 가서 이렇게 가스가 차는
경우에는 지그시 한번 눌러주시고.

00:19:32.182 --> 00:19:37.794
다시 이렇게 밀어 펴기를
하시면 잘 됩니다.

00:19:37.894 --> 00:19:43.932
꼬리나 머리가 너무 뾰족하게
나오면 제 취향인데,

00:19:44.032 --> 00:19:47.475
저는 이렇게 머리가 둔하게
생긴 아이도 별로 좋아하지 않습니다.

00:19:47.575 --> 00:19:52.138
뺨 머리? 뺨 대가리.
정확한 표현, 대가리.

00:19:52.238 --> 00:19:55.243
약간 섹시하게 빠져주는 거를 좋아합니다.

00:19:55.343 --> 00:19:59.754
어떨습니까? 아까보다 상당히
섹시해졌다고 저는 판단하는데,

00:19:59.854 --> 00:20:05.963
제 새끼를 제가 이렇게
만드는 기분으로 합니다.

00:20:06.063 --> 00:20:11.538
30cm 정도, 28cm도 가능합니다.

00:20:11.638 --> 00:20:13.130
이렇게 밀었죠?

00:20:13.230 --> 00:20:17.923
처음 밀을 때 팔자 꼬기
먼저 머리 올립니다.

00:20:18.023 --> 00:20:24.135
머리 올리는 작업, 보여드리겠습니다.

00:20:24.235 --> 00:20:32.359
그다음 작업에서 제가 그다음
동작을 보여드리도록 하겠습니다.

[제빵] 빵도넛.vtt

00:20:32.459 --> 00:20:40.660
다음 단계를 보여드리도록 하겠습니다.

00:20:40.760 --> 00:20:44.950
머리 도도하고 섹시하게
만들어졌나 확인하시고,

00:20:45.050 --> 00:20:48.903
두께가 일정한가 확인하셔서
동일하게 말았습니다.

00:20:49.003 --> 00:20:51.847
머리 올린 상황까지
지금 준비되어 있습니다.

00:20:51.947 --> 00:20:55.083
그다음 단계에서 제가 옆었습니다.

00:20:55.183 --> 00:21:01.259
이 과정 보여드리도록 하겠습니다.

00:21:01.359 --> 00:21:08.667
어떻게 보여드려야 될까요,
그다음이 여기입니다.

00:21:08.767 --> 00:21:11.472
이게 지금 이렇게 된 거니까,

00:21:11.572 --> 00:21:16.274
제가 지금 이렇게 보여드려야 되는데.

00:21:16.374 --> 00:21:22.558
어떻게 해야 될까요?

00:21:22.658 --> 00:21:31.714
잘 보여드리려고 제가 하다보니까,
이렇게해서 이렇게 된 상황이죠?

00:21:33.630 --> 00:21:40.085
됐죠? 저는 지금 제 방향이 아니라
여러분 방향에서 보실 수 있도록

00:21:40.185 --> 00:21:45.925
제가 해드리고 있기 때문에 잠시
헛갈렸습니다, 이해해주세요.

00:21:46.025 --> 00:21:50.087
그다음 단계 보여드리도록 하겠습니다.

00:21:50.187 --> 00:21:55.478
이중 팔자도 이런 과정을
제가 보여드렸어야 되는데,

00:21:55.578 --> 00:21:58.228
조금 못 보여드린 게 아쉽네요.

00:21:58.328 --> 00:22:01.693
그다음 과정 보여드리겠습니다.

00:22:01.793 --> 00:22:03.358
아까랑 똑같습니다.

00:22:03.458 --> 00:22:07.424
머리 올리고, 꺾어진 상태까지
지금 보고 계십니다.

00:22:07.524 --> 00:22:13.998
그다음에 이 꼬리를 잡으시고

안으로 밀어 넣는 작업입니다.

00:22:19.385 --> 00:22:24.256
제가 항상 이야기하지만 머리가
섹시해야 된다고 이야기하죠?

00:22:24.356 --> 00:22:29.645
둔하게 되면 살짝 밀어주세요.
마음에 안 들면 저처럼 얼른 풀어서

00:22:29.745 --> 00:22:37.804
머리 모양 다시 잡으셔서, 이렇게 꺾으신
상태에서 들어가는 모습을 보여드리고 있습니다.

00:22:37.904 --> 00:22:40.811
이쪽 방향으로 오는 아이니까
이쪽으로 가야 되는데

00:22:40.911 --> 00:22:46.810
이 아이를 이쪽으로 하게 되면
상당히 모양이 이상해집니다.

00:22:46.910 --> 00:22:51.018
보여드리겠습니다.
완성 상태가 되겠습니다.

00:22:51.118 --> 00:22:52.751
팔자 꼬기였습니다.

00:22:52.851 --> 00:22:59.424
하나 완성했는데, 여러분 제가
지난 번 단과자 트위스트에서

00:22:59.524 --> 00:23:03.339
손으로 들고 꼬는 거 보여드렸던가요?
보여드렸었죠?

00:23:03.439 --> 00:23:06.958
이렇게 하시는 게 속도가,
좀 빠르신 분들도 있는데.

00:23:07.058 --> 00:23:11.550
이런 거 하는 거보다,
나는 손으로 하는 거.

00:23:11.650 --> 00:23:14.546
더 빠른 거를 원한다.
제가 설명드린 적이 있습니다.

00:23:14.646 --> 00:23:18.409
머리를 잡으시고, 메롱.

00:23:18.509 --> 00:23:21.864
뺨 머리 잡고
이렇게 겹주는 그런 모습 아닙니까?

00:23:21.964 --> 00:23:24.959
들어올리시고, 손 뒤로.

00:23:25.059 --> 00:23:27.609
엄지 손가락 뒤로,
이렇게 들고 하니까 안 보이시죠?

00:23:27.709 --> 00:23:29.911
내려서 활게요.
원래는 들고 하는데.

00:23:30.011 --> 00:23:33.209

엄지손가락 뒤로, 보이십니까?

00:23:33.309 --> 00:23:36.873
엄지손가락 뒤로, 머리가 나와야죠.

00:23:36.973 --> 00:23:43.070
뒤로 해서 손을 옆에서
이 안으로 들어가고 있습니다.

00:23:43.170 --> 00:23:50.369
사실상 연습이, 제 생각에 이것도
굉장히 좋은 방법입니다.

00:23:50.469 --> 00:23:54.608
순식간에 돼 버렸죠?
여러분, 어떤 게 더 편하십니까?

00:23:54.708 --> 00:23:59.195
다시 한 번 두 가지 모양으로
제가 빠르게 보여드리겠습니다.

00:23:59.295 --> 00:24:02.517
밀어서.

00:24:02.617 --> 00:24:05.842
굉장히 친절하죠, 저?

00:24:05.942 --> 00:24:11.968
그러니까 다른 데서 실수했어도
실수가 보이더라도 예쁘게 봐주세요.

00:24:12.068 --> 00:24:19.186
아셨죠?
저는 정말 상처 받기 쉬운 성격입니다.

00:24:19.286 --> 00:24:20.474
다시 한 번 보여드립니다.

00:24:20.574 --> 00:24:22.246
놓고 꼬는 법.

00:24:22.346 --> 00:24:25.671
옆에서 안으로 들어가겠습니다.

00:24:25.771 --> 00:24:31.756
머리가 조금 덜 나왔다 싶을 때는
여기서 당겨주시고.

00:24:31.856 --> 00:24:33.510
제가 제일 싫어하는 거 뭐라 그랬어요?

00:24:33.610 --> 00:24:38.413
이 머리가 너무 나와서 축 늘어지는 거.
그거 정말 보기 싫습니다.

00:24:38.513 --> 00:24:41.114
발딱 서야 된다고 제가 늘 강조하죠.

00:24:41.214 --> 00:24:46.881
머리가 아주 이렇게 볼록,
아주 섹시하고 도도하게 서야 됩니다.

00:24:46.981 --> 00:24:48.739
팔자 꼬기.

00:24:48.839 --> 00:24:53.872
이 꼬리가 나와서 넉넉하게 나와도 됩니다.
붙어야 됩니다.

[제빵] 빵도넛.vtt

00:24:53.972 --> 00:24:56.875
튀겨지면서나 발효될 때 빠지면 안 됩니다.

00:24:56.975 --> 00:25:05.888
이번에는 들고 꼬는 거 순식간에 다시 한 번
빠르게 보여드리도록 하겠습니다.

00:25:05.988 --> 00:25:13.449
여러분 맡으셨어요, 탱탱하게
가스를 빼시면서 밀어주세요.

00:25:13.549 --> 00:25:15.458
됐습니다.

00:25:15.558 --> 00:25:18.217
제가 들고 꼬는 거 한번 해보겠습니다.

00:25:18.317 --> 00:25:23.058
잡고, 잡고, 잡고, 메롱 상태에서
손가락 어떻게? 뒤로.

00:25:23.158 --> 00:25:27.683
머리 뒤로 머리 빠지는 거 보시면서 빼십니다.

00:25:27.783 --> 00:25:29.393
들어가겠습니다.

00:25:29.493 --> 00:25:33.565
균형감 있게 안으로 순식간에 들어갔죠?

00:25:33.665 --> 00:25:35.660
잡아주겠습니다.

00:25:35.760 --> 00:25:38.706
어떻습니까? 똑같죠.

00:25:38.806 --> 00:25:41.473
제가 이것을 완성하도록 하겠습니다.

00:25:41.573 --> 00:25:45.128
이따가 튀겨야 되니까,
애들이 약간 발효가 됐네요.

00:25:45.228 --> 00:25:48.500
기다려주지를 못하네요.

00:25:48.600 --> 00:25:51.755
애들아 좀 천천히 발효돼야지.

00:25:51.855 --> 00:25:54.226
애는 어떻게 했습니까?

00:25:54.326 --> 00:26:00.105
애도 살려야 되는데 상당히 발효가
진행돼 있어서 이 아이가 잘 나올지

00:26:00.205 --> 00:26:03.837
이따가 여러분, 조금 고민이 됩니다.

00:26:03.937 --> 00:26:07.850
그렇게 이 여름에는 발효가
빨리 이루어집니다.

00:26:07.950 --> 00:26:13.400
이렇게 해서 제가 팬에 한번 놔보겠습니다.

00:26:13.500 --> 00:26:16.049

사선으로 팬닝하는 거 좋아한다 그랬어요.

00:26:16.149 --> 00:26:25.331
저는 이렇게 뭔가 똑같은 거를 하더라도 남들보다
나는 이런 것도 할 수 있어요라는 거를

00:26:25.431 --> 00:26:28.890
보여드리는 시험을 여러분이
보셨으면 좋겠어요.

00:26:28.990 --> 00:26:32.656
여러분, 팔자 꼬기를 했습니다.

00:26:32.756 --> 00:26:36.581
이번에는 파배기를 하겠습니다.

00:26:36.681 --> 00:26:44.057
다시 똑같이 소시지를 만들도록 하겠습니다.

00:26:50.196 --> 00:26:55.912
자신 있으시면 12개를
한꺼번에 만드셔도 됩니다.

00:26:56.012 --> 00:27:04.194
이렇게 하는 작업의 이유는 다음 과정,
밀어 펼 때 좀 더 쉽게 밀어 펴기 위해서 그렇습니다.

00:27:04.294 --> 00:27:12.445
덧가루는 이 아이들에게 바르던 것으로 끝내고
바닥에는 덧가루가 없는 게 좋겠습니다.

00:27:12.545 --> 00:27:16.501
보기 좋게 여러분, 이렇게 놔드릴게요.

00:27:16.601 --> 00:27:19.572
처음 거를 들고 제가 밀겠습니다.

00:27:19.672 --> 00:27:26.363
길이는 똑같이 아까와 마찬가지로
약 28cm 정도 밀겠습니다.

00:27:26.463 --> 00:27:30.147
잘 보셔야 돼요, 여러분.

00:27:30.247 --> 00:27:35.323
순식간에 들어갑니다.
제가 천천히 한번 해볼게요.

00:27:35.423 --> 00:27:39.113
천천히, 천천히.

00:27:39.213 --> 00:27:44.513
어떨습니까? 아까와 똑같이 나왔습니다.

00:27:44.613 --> 00:27:48.736
이번에 저는 왼쪽에서부터, 2분의 1.

00:27:48.836 --> 00:27:54.407
오른쪽의 2분의 1의, 이 중간 지점을
눈으로 의식하면서 오른손 올리고

00:27:54.507 --> 00:27:59.274
왼손 올리면서, 왼손 살짝 내려주고요.
이유가 있습니다, 올릴 거예요.

00:27:59.374 --> 00:28:02.159
틀어주겠습니다.
손을 틀어줄 건데,

[제빵] 빵도넛.vtt

00:28:02.259 --> 00:28:05.382
꼬임이 왼쪽은 중심에서 끝까지.

00:28:05.482 --> 00:28:08.650
오른쪽도 중심에서 끝까지
꼬임이 들어가야 된다는 거.

00:28:08.750 --> 00:28:11.600
트위스트 돼야 됩니다.
트위스트, 보시죠.

00:28:11.700 --> 00:28:15.840
트위스트, 해보세요.
왼손이 올라가고 있습니다, 트위스트.

00:28:15.940 --> 00:28:19.009
오른손 잡이지만 왼손을
올리는 게 편하더라고요.

00:28:19.109 --> 00:28:21.744
어떤 손이든 올라가도,
이렇게 해도 됩니다.

00:28:21.844 --> 00:28:23.635
이렇게 해도 되고, 좋아요.

00:28:23.735 --> 00:28:25.195
저는 이렇게 하겠습니다.

00:28:25.295 --> 00:28:27.698
이렇게, 순식간에 올라왔어요.

00:28:27.798 --> 00:28:31.641
올라오니까 지금 거의
수직이 돼가고 있습니다.

00:28:31.741 --> 00:28:33.787
수평이었던 반죽이 수직이 되고 있습니다.

00:28:33.887 --> 00:28:38.576
그 상태에서 꼬임을 끝까지
주셔서 들겠습니다.

00:28:38.676 --> 00:28:41.054
자기가 알아서 꼬이네요.
꼬였습니다.

00:28:41.154 --> 00:28:42.787
트위스트를 줬기 때문에 그래요.

00:28:42.887 --> 00:28:45.247
내려 놓겠습니다.
한 바퀴 꼬였죠?

00:28:45.347 --> 00:28:47.988
그다음에 한 바퀴 돌리겠습니다.

00:28:48.088 --> 00:28:49.888
꼬임이 또 다 생겼네요.

00:28:49.988 --> 00:28:53.602
한번 더, 두 번만 돌려주시면 됩니다.

00:28:53.702 --> 00:28:57.407
그다음 끝 부분을 잘 붙여주세요.

00:28:57.507 --> 00:29:00.736

이때 잘 붙여주셔야 하는 이유가
튀길 때 이게 떨어지면

00:29:00.836 --> 00:29:04.713
꼭 닭다리 벌어진 것처럼 나오니까
여러분, 반드시 잘 붙여주시고.

00:29:04.813 --> 00:29:07.897
그다음에 이렇게.

00:29:07.997 --> 00:29:09.539
이렇게 만드시는 겁니다.

00:29:09.639 --> 00:29:14.534
꼬임은 지금 하나, 둘, 셋,
네 개가 들어가고 있습니다.

00:29:14.634 --> 00:29:17.461
네 개가 들어갔으면 전체가
네 개가 들어가야 된다.

00:29:17.561 --> 00:29:21.170
다시 한 번 보시겠습니다.

00:29:21.270 --> 00:29:25.926
아까처럼 밀겠습니다.

00:29:26.026 --> 00:29:32.270
순식간에 돌려보니까 여러분이
좀 헛갈려 하실 수 있는데 다시 한 번 천천히.

00:29:32.370 --> 00:29:34.247
아까와 똑같은 사이즈.

00:29:34.347 --> 00:29:38.678
원손 올리겠습니다.
중심을 의식하시면서.

00:29:38.778 --> 00:29:41.379
아까랑 똑같은 상태입니다.
들었습니다.

00:29:41.479 --> 00:29:44.538
자기가 꼬이는데, 내려 놓으니까
벌써 한 바퀴 꼬여버렸네?

00:29:44.638 --> 00:29:48.329
그대로 땅에 대고 돌렸습니다.

00:29:48.429 --> 00:29:51.267
잡겠습니다.

00:29:51.367 --> 00:29:58.485
잡은 상태에서 균형감 있는 몸매가
나오라고 한번 밀어주겠습니다.

00:30:03.184 --> 00:30:05.441
어떨습니까? 예쁘지 않습니까?

00:30:05.541 --> 00:30:08.950
이런 식으로 6개를
만들어보도록 하겠습니다.

00:30:09.050 --> 00:30:13.040
여러분이 잘 모르신다는 사인이 들어왔어요.

00:30:13.140 --> 00:30:15.990
한 번 더 해볼게요.

[제빵] 빵도넛.vtt

00:30:16.090 --> 00:30:20.262
사실상 다 보여드릴 수도 있습니다.
저 이거 잘 해요.

00:30:20.362 --> 00:30:23.598
저 감사 안 하면 나중에
트럭 하나 사려고 합니다.

00:30:23.698 --> 00:30:31.928
저는 감사 안 해도 트럭으로 어떻게든,
이거 하나만 갖고도 잘 살 수 있을 것 같습니다.

00:30:32.028 --> 00:30:36.942
두께 일정하게, 길이 아까와 똑같이.
보셨죠?

00:30:37.042 --> 00:30:42.782
다시 한 번 멋있게, 멋있게.
보셨습니까?

00:30:42.882 --> 00:30:44.735
끝까지 꼬임이 들어가는 거.

00:30:44.835 --> 00:30:48.239
들었을 때 내려 놓으니까
벌써 한 바퀴 꼬이고.

00:30:48.339 --> 00:30:50.383
그대로 땅에 댄 상태에서.

00:30:50.483 --> 00:30:54.462
여러 번 돌려도 괜찮습니다.
어차피 꼬인 상태는 길이가 있기 때문에

00:30:54.562 --> 00:30:57.592
더 이상 안 꼬입니다.
이렇게 돌리는 거예요, 이렇게.

00:30:57.692 --> 00:31:03.442
돌린 상태에서 꼬리를 확실하게 붙이시죠.

00:31:03.542 --> 00:31:09.706
붙여주시고, 자기 자리를 잡아가야 되니까
한번 굴려주겠습니다.

00:31:09.806 --> 00:31:16.539
이렇게 제가 3개를 꼬아 봤습니다.

00:31:16.639 --> 00:31:25.859
여러분 말하면서 하니까, 어쨌든 잘 했죠?
6개 완성하겠습니다.

00:31:25.959 --> 00:31:29.796
여러분, 예쁘게 성형을 제가 잘 했습니다.

00:31:29.896 --> 00:31:33.951
제가 좀 예뻐서 그런지 모르겠지만
이런 쪽으로 굉장히 잘 하는 것 같아요.

00:31:34.051 --> 00:31:36.617
특히 이렇게 꼬고 예쁘게 하는 거.

00:31:36.717 --> 00:31:39.211
언제 한번 확인해보세요.

00:31:39.311 --> 00:31:44.522
이거를 2차 발효실에 들어가야 되는데

주의사항 하나 알려드리겠습니다.

00:31:44.622 --> 00:31:52.244
빵도넛, 브리오슈, 바게트(프랑스빵),
하드 롤, 그다음에 데니쉬.

00:31:52.344 --> 00:31:56.241
이 다섯 가지는 제가 건조 발효 제품이라고
말씀드렸습니다.

00:31:56.341 --> 00:32:02.131
상대 습도가 75%정도,
온도는 한 32도 정도.

00:32:02.231 --> 00:32:14.275
건열, 습열을 말씀드리자면 건열은 한 34도,
습열은 한 30에서 32도 정도.

00:32:14.375 --> 00:32:22.177
약간 낮은 건열, 습열. 그다지 높지 않은
2차 발효실에서 2차 발효를 하셔야 합니다.

00:32:22.277 --> 00:32:26.755
만약에 너무 높은 발효실로
들어간다면 이 아이는 들어서

00:32:26.855 --> 00:32:32.385
튀김으로 들어가야 될 때 이미 팍 퍼져버려서
드는 순간 가스가 다 빠져 버리겠죠?

00:32:32.485 --> 00:32:35.983
가스가 빠져버린 상태의 반죽을
튀길 수가 없게 됩니다.

00:32:36.083 --> 00:32:40.269
따라서 뽕송뽕송하게 올라오기 위해서
너무 덥지 않은,

00:32:40.369 --> 00:32:43.266
애들이 지금 사우나실로
들어간다고 보시면 되는데,

00:32:43.366 --> 00:32:49.301
우리 땀 나는 사우나실이 아니고
약간 뽕송뽕송할 정도의 사우나실.

00:32:49.401 --> 00:32:54.690
뜨끈뜨끈하고 들어가자마자 김이 펄펄나는
사우나실은 다른 아이들 이야기고.

00:32:54.790 --> 00:32:58.264
아까 이야기했던 그 다섯 가지
종목 아이들은 들어갔을 때

00:32:58.364 --> 00:33:04.210
촉촉하기는 한데 땀이 줄줄 나지는 않는
상태의 발효, 건조 발효라고 합니다.

00:33:04.310 --> 00:33:08.867
잊지 마시고, 또 절대 2차 발효를
과하게 하지 마십시오.

00:33:08.967 --> 00:33:12.227
약간 모자라 듯하게 해서
빼시는 게 낫지 않을까.

00:33:12.327 --> 00:33:14.691
실온에 잠시 놔둬도 발효가 잘 됩니다.

[제빵] 빵도넛.vtt

00:33:14.791 --> 00:33:20.538
만약에 그것도 조금 자신 없다고 하신다면
시간이 충분히 한 종목이라고 판단될 때

00:33:20.638 --> 00:33:26.669
전량 다 안 하고 한 판 정도가 시험에
나왔다면 비닐을 씌워서 실온에.

00:33:26.769 --> 00:33:31.130
지금은 여름입니다.
겨울이라면 들어가야 되겠지만 여름이라면,

00:33:31.230 --> 00:33:35.873
비닐을 씌워서 실온에서
한 30분 발효하셔도 잘 됩니다.

00:33:35.973 --> 00:33:43.154
오히려 지금 여름이라면 이 상태,
이 실온의 온습도가 지금 딱 온도가 맞습니다.

00:33:43.254 --> 00:33:47.868
에어컨 켜져 있다고 하지 않는다면
뽕뽕해서 추운 정도가 아니라면

00:33:47.968 --> 00:33:52.031
지금 약간 더움을 살짝 느끼는 정도,
아주 덥지는 않지만.

00:33:52.131 --> 00:33:56.496
실온에서 발효하시는 것도
제가 하나 알려드렸습니다.

00:33:56.596 --> 00:34:04.582
발효실에 넣겠습니다. 시간상으로
한 1, 20분 정도 소요될 것 같습니다.

00:34:11.427 --> 00:34:15.992
여러분, 빵도넛 2차 발효 끝냈습니다.
뽕뽕뽕송하고요.

00:34:16.092 --> 00:34:19.716
들을 때도 전혀 가스 안 빼고
들을 자신 있고요.

00:34:19.816 --> 00:34:24.328
아주 굉장히 뽕뽕하게, 저는 정말
이런 거 잘 하는 것 같아요.

00:34:24.428 --> 00:34:26.275
정말 트럭 사야겠어요.

00:34:26.375 --> 00:34:30.596
튀김 온도 확인해드리겠습니다.
여러분 온도계 갖고 들어가시는 거,

00:34:30.696 --> 00:34:35.204
제일 잘 활용하시는 순간이
튀김 온도 측정할 때 입니다.

00:34:35.304 --> 00:34:40.849
케이크 도넛 할 때와 빵도넛 할 때
튀김 온도 몇 도에 튀기시나요?

00:34:40.949 --> 00:34:43.685
170도에서 180도 사이가 되겠습니다.

00:34:43.785 --> 00:34:47.865

저는 한 175 정도 되기 전에
튀기려고 합니다.

00:34:47.965 --> 00:34:52.907
불을 좀 줄이겠습니다.
온도가 지금 176까지 나타나고 있어요.

00:34:53.007 --> 00:34:59.290
이렇게 되면 계속 올라가고 있을 수
있으니까 온도를 아주 약하게 놓으십시오.

00:34:59.390 --> 00:35:02.489
아주 약하게 놓으시고, 들어가겠습니다.

00:35:02.589 --> 00:35:06.851
튀길 때 손가락으로 떼서
들어가는 거 잘 보세요.

00:35:06.951 --> 00:35:09.233
들어올리십시오.

00:35:09.333 --> 00:35:13.334
이렇게 들어올려야 되기 때문에
절대 과발효하면 안 됩니다.

00:35:13.434 --> 00:35:15.493
제가 어디부터 넣었나요?

00:35:15.593 --> 00:35:20.649
보이는 면, 윗면부터 넣고 있습니다.
잘 보세요.

00:35:20.749 --> 00:35:23.112
3개.

00:35:23.212 --> 00:35:25.920
튀김 솔이 좀 큰 거를 제가 떼 왔어요.

00:35:26.020 --> 00:35:29.496
지금 5개까지 들어가고 있고요.

00:35:29.596 --> 00:35:33.589
제가 한번 과배기를 들어서
튀겨보도록 하겠습니다.

00:35:33.689 --> 00:35:39.379
여러분, 튀겨질 때는 역시 팽창이
이루어지고 있으므로 건드리지 마시고요.

00:35:39.479 --> 00:35:42.040
제를 중요한 포인트 짚어드립니다.

00:35:42.140 --> 00:35:44.846
여러분, 절대 여러 번 뒤집지 마십시오.

00:35:44.946 --> 00:35:50.332
한 번만 뒤집어 주세요.
한 번만 뒤집어서 띠를 살리셔야 됩니다.

00:35:50.432 --> 00:35:55.863
그 띠, 제가 곧 보여드릴 텐데 띠라고
하는 거 조금 이따 기대해주세요.

00:35:55.963 --> 00:35:59.240
그러면 어떻게 색깔을 확인하냐고
저한테 물으신다면,

00:35:59.340 --> 00:36:04.743

이렇게 살짝 들어서 색깔을 확인하십니다.

00:36:04.843 --> 00:36:10.069

불 조절을, 온도를 수시로
체크하시면서 튀겨주세요.

00:36:10.169 --> 00:36:17.047

튀김의 특성상 나와서 약 20%
정도 색깔이 증가하는 거를 감안해서

00:36:17.147 --> 00:36:18.691

튀겨내셔야 됩니다.

00:36:18.791 --> 00:36:24.233

이렇게 한번 색깔을 제가 살짝 봤더니,
아직 여유가 있습니다.

00:36:24.333 --> 00:36:28.204

한번 더 이렇게 봤더니 조금 더,
아직 여유가 있습니다.

00:36:28.304 --> 00:36:31.471

정말 색깔이 중요합니다, 여러분.
튀김 색깔.

00:36:31.571 --> 00:36:33.065

보시겠습니다.

00:36:33.165 --> 00:36:35.038

제가 아직 안 뒤집고 있습니다.

00:36:35.138 --> 00:36:38.311

이렇게 보고 나서, 조금 더.

00:36:38.411 --> 00:36:42.247

이렇게, 애는 뒤집어주도록 하겠습니다.

00:36:42.347 --> 00:36:47.529

그다음, 애도 한번 보겠습니다.
동일한 색깔이 나오고 있습니다.

00:36:47.629 --> 00:36:52.006

세 번째, 좋습니다.

00:36:52.106 --> 00:36:55.447

네 번째, 애도 갑니다.

00:36:55.547 --> 00:36:58.930

다섯 번째, 애도 가겠습니다.

00:36:59.030 --> 00:37:04.185

마지막 파배기, 뒤집겠습니다.

00:37:04.285 --> 00:37:08.418

그다음에 제가 건드리지를 않습니다.
건드리지 않은 이유는 아시나요?

00:37:08.518 --> 00:37:13.177

띠, 제가 띠를 보여드릴 겁니다.

00:37:13.277 --> 00:37:17.234

아래 색과 위 색을
동일하게 빼주셔야 됩니다.

00:37:17.334 --> 00:37:19.506

아래 색과 위 색을 동일하게.

00:37:19.606 --> 00:37:24.604

제가 붙잡고 있는 이유는,
꼭 안 하셔도 되는데 자꾸 굴러다니니까.

00:37:24.704 --> 00:37:31.081
제가 약간 색깔을 골고루 들이기 위해서
살짝 이쪽은 잡아줬습니다.

00:37:31.181 --> 00:37:34.939
위, 아래 색이 동일하게 나올 때
제가 빼도록 하겠습니다.

00:37:35.039 --> 00:37:39.003
여러분, 몇 번 뒤집으라고요?
한 번 뒤집으셔야 됩니다.

00:37:39.103 --> 00:37:46.401
온도는 175도 정도에서 제가 지금
한 번 뒤집어서 빼려고 합니다.

00:37:46.501 --> 00:37:49.736
이 반죽은 잘 익습니다.

00:37:49.836 --> 00:37:54.749
덜 익었을 확률은 사실상 없습니다,
이 정도 튀기신다면.

00:37:54.849 --> 00:38:00.386
덜 익을 거를 신경 쓰지 마시고,
케이크 도넛이라면 가운데가 안 익을까 봐

00:38:00.486 --> 00:38:07.262
여러분 경험이 많이 필요한데,
사실상 도넛은 덜 익는 경우는 거의 없습니다.

00:38:07.362 --> 00:38:09.160
이렇게 보시고, 다 들었네요.

00:38:09.260 --> 00:38:12.284
잘 들었네요.
빼도록 하겠습니다.

00:38:12.384 --> 00:38:17.079
어때요? 아래 색이나
위 색이나 똑같이 느껴지시죠?

00:38:17.179 --> 00:38:20.509
빼겠습니다.

00:38:22.901 --> 00:38:28.358
제가 지금 놀 때 도 하나씩
건져서 빼고 있죠?

00:38:28.458 --> 00:38:35.273
혹시 젓가락으로 놀릴까 봐
제가 그렇게 하고 있습니다.

00:38:35.373 --> 00:38:40.899
여러분 제가 띠를 보여드리도록 했었죠?

00:38:40.999 --> 00:38:44.087
여러분 제가 설탕 묻혀드릴 거예요.

00:38:44.187 --> 00:38:49.253
제가 마저 놓고 띠를 보여드리겠습니다.

00:38:49.353 --> 00:38:58.116
잠시 띠를 보여드리기 전에 마저 놓고,
튀김 시간이 불과 2, 3분 정도 걸리는 것 같습니다.

[제빵] 빵도넛.vtt

00:38:58.216 --> 00:39:01.021
띠라는 거, 뭘 의미할까요?

00:39:01.121 --> 00:39:05.758
봐주세요. 이 띠 보이십니까?
하얀 띠.

00:39:05.858 --> 00:39:09.452
이게 덜 익은 거라고 생각해서서
자꾸 뒤적뒤적 하시는데.

00:39:09.552 --> 00:39:12.217
여러분, 이 띠는 선명해야 됩니다.
왜?

00:39:12.317 --> 00:39:20.217
내가 튀김 솥에 들어가서 팽창이 일어났어요라고
하는 거를 증명하는 증명선입니다.

00:39:20.317 --> 00:39:24.427
선명할수록 좋은 겁니다.
선명한 띠를 살려주시고,

00:39:24.527 --> 00:39:28.094
이와 같이 색깔 예쁘게 완전히 익혀주시고.

00:39:28.194 --> 00:39:36.278
합격점이 보이죠? 설탕 묻혀서
완성 작품 보여드리도록 하겠습니다.

00:39:38.910 --> 00:39:41.903
여러분, 색깔이 굉장히 좋습니다.

00:39:42.003 --> 00:39:47.149
어떤 감독님들은 설탕 묻히기 전 상태의
색깔을 체크하시는 분도 계세요.

00:39:47.249 --> 00:39:49.510
반은 묻히고, 반은 묻히지 마라.

00:39:49.610 --> 00:39:52.317
감독님들께서 이 색깔을 굉장히
중요하게 생각하십니다.

00:39:52.417 --> 00:39:53.686
띠도 보셔야 되고.

00:39:53.786 --> 00:39:57.206
설탕을 묻히다보면 띠가
안 보이는 경우도 있고 하니까.

00:39:57.306 --> 00:40:00.775
이 색깔을 많이 보시고자 원하십니다.

00:40:00.875 --> 00:40:03.669
띠를 다시 한 번 보여드리겠습니다.

00:40:03.769 --> 00:40:11.332
파배기 역시 이렇게 띠가 선명해야 되고,
팔자 꼬기 띠도 굉장히 잘 보이고 있습니다.

00:40:11.432 --> 00:40:14.076
한 번만 뒤집었을 때 선명해집니다.

00:40:14.176 --> 00:40:16.465
설탕 묻혀서 제출하도록 하겠습니다.

00:40:16.565 --> 00:40:20.415

시험장에 제출하실 때는
이와 같이 설탕을 이렇게.

00:40:20.515 --> 00:40:26.873

너무 오래 두면 설탕이 잘 묻지 않습니다.

00:40:26.973 --> 00:40:30.258

그렇지만 많이 묻혀야 한다는 거는 없어요.

00:40:30.358 --> 00:40:34.558

설탕이 묻기만 하면 되는 겁니다.

00:40:34.658 --> 00:40:40.015

설탕은 아시다시피 만들어주실 수도 있고,
만들어 쓰라고 하시면

00:40:40.115 --> 00:40:44.844

계피 설탕인 경우에는 1대 9 알고 계시죠?
계피 1에 설탕 9.

00:40:44.944 --> 00:40:48.778

일반 설탕이라고, 백설탕을
주시면 백설탕은 그냥 앞뒤로

00:40:48.878 --> 00:40:51.236

이렇게 골고루 묻혀주시면 되겠습니다.

00:40:51.336 --> 00:40:55.504

사실상 설탕이 묻어야 도넛으로써
굉장히 가치가 있기는 한데,

00:40:55.604 --> 00:40:59.473

너무 많이 묻히면 여러분,
몸매 관리해주세요.

00:40:59.573 --> 00:41:07.109

항상 기름은 꼭 기피해야 될 음식은
아니지만 과하게 드시지 않게 하기 위해서

00:41:07.209 --> 00:41:10.276

하나 정도, 너무 배불리
드시면 안 됩니다.

00:41:10.376 --> 00:41:17.707

제가 이렇게 설탕을 순식간에 묻혀서,
묻혔다고 하는 것만 표시가 되면 됩니다.

00:41:17.807 --> 00:41:21.924

여러분, 어떨습니까?
제가 한 판에 이렇게 꺾배기와 팔자 꼬기를

00:41:22.024 --> 00:41:25.691

한 판에 튀겨서 제출하는데,
어떤 감독님은 또.

00:41:25.791 --> 00:41:31.773

저 같으면 이렇게 한번 해보라고
시험 감독 나가서 해보고 싶습니다만,

00:41:31.873 --> 00:41:34.318

모르겠습니다, 저처럼 하실지.

00:41:34.418 --> 00:41:37.651

아니면 한 판, 한 판 두 판을
요구하실지는 모르겠습니다.

00:41:37.751 --> 00:41:40.658

[제빵] 빵도넛.vtt

여러분, 어떠세요? 드시고 싶으신가요?

00:41:40.758 --> 00:41:43.252

저는 그런데.
저는 먹겠습니다.

00:41:43.352 --> 00:41:45.271

감사합니다.