#### **WEBVTT**

00:00:11.559 --> 00:00:14.590 여러분 안녕하세요. 데니쉬 페이스트리 시간입니다.

00:00:14.678 --> 00:00:17.301 끔찍하신가요? 걱정되시나요?

00:00:17.606 --> 00:00:19.744 데니쉬 페이스트리 좋아하시나요?

00:00:19.864 --> 00:00:21.267 별로 안 좋아하시죠?

00:00:21.729 --> 00:00:24.735 감독 나가는 저도 데니쉬 페이스트리 나오면

00:00:24.767 --> 00:00:27.886 한쪽으로 항상 한편에서 오늘 죽었다,

00:00:28.030 --> 00:00:29.309 이 생각 합니다.

00:00:29.495 --> 00:00:32.905 제가 이렇게 생각할 정도면 여러분은 한편으로 끔찍하시죠.

00:00:33.174 --> 00:00:36.590 실제로 감독 나가서 보면 이 제품이 나오면

00:00:36.706 --> 00:00:40.890 한 20명이면 많을 경우에 제가

00:00:41.063 --> 00:00:43.022 5명까지 나가는 걸 봤습니다.

00:00:43.171 --> 00:00:46.740 시험 보시지도 않고 그냥 포기하겠습니다하고

00:00:46.862 --> 00:00:48.750 나가시는 분들이 5명까지 봤어요.

00:00:48.927 --> 00:00:52.719 그런데 제가 딱 한 번 어떤 기수에서 시험을 봤는데

00:00:52.829 --> 00:00:56.827 전원이 너무나 열심히 하시는 걸 감동 깊게 본 적이 있어요.

00:00:57.482 --> 00:00:59.698 여러분, 포기하지 않으셨으면 좋겠습니다.

00:00:59.843 --> 00:01:02.748 물론 떨어지시더라도 결과가 안 좋으시더라도

### 22 [제빵] 데니시페이스트리

00:01:02.989 --> 00:01:06.108 이 제품이 합격률이 좀 낮은 건 여러분도 알고 계시잖아요.

00:01:06.300 --> 00:01:10.263 합격률과 상관없이 이왕 준비하고 여기까지 왔는데

00:01:10.439 --> 00:01:15.095 해 보지도 않고 포기하는 건 뭔가 우리답지 않습니다.

00:01:15.407 --> 00:01:17.370 여러분 포기하지 마시고요.

00:01:17.731 --> 00:01:20.189 결과가 어떻더라도 한번 해 봅시다.

00:01:20.324 --> 00:01:22.257 한번 해 보시고 혹시 또 아나요?

00:01:22.523 --> 00:01:24.173 어떤 기적이라는 게 있을지.

00:01:24.364 --> 00:01:26.630 기적은 있다고 믿습니다, 개인적으로.

00:01:27.166 --> 00:01:30.697 저는 정말 믿습니다. 무언가 어떤 에너지가

00:01:30.724 --> 00:01:31.752 나오는 것 같습니다.

00:01:31.779 --> 00:01:35.573 여러분이 강렬히 원하신다면 원하신다면 뭔가

00:01:35.573 --> 00:01:37.105 나올 수 있습니다.

00:01:37,284 --> 00:01:38.866 뭔가 나올 거라 확신을 하시고

00:01:38.971 --> 00:01:40.007 저와 함께 데니쉬.

00:01:40.007 --> 00:01:42.109 저도 오늘 약간 두려움을 갖고 있는데

00:01:42.323 --> 00:01:44.042 데니쉬 한번 만들어 보겠습니다.

00:01:44.210 --> 00:01:49.866 수검자 유의사항 잘 보세요. 시험시간은 4시간 30분입니다.

00:01:49.977 --> 00:01:53.663 계량시간 10분이고요. 스트레이트볼로 제조하시고요.

00:01:53.780 --> 00:01:56.404 반죽온도는 20도 찬물 쓰셔야 됩니다. 00:01:56.508 --> 00:02:01.107 찬물, 냉수. 모양은 달팽이형, 초생달형,

00:02:01.289 --> 00:02:05.690 바람개비형, 포켓형 주로 이 네 가지 중에서

00:02:05.717 --> 00:02:10.936 감독님께서 요구하시는 두 가지를 만들게 되는데

00:02:10.963 --> 00:02:13.836 데니쉬 페이스트리에서는 거의 정해졌죠.

00:02:13.836 --> 00:02:19.555 이 중에서 거의 크로와상, 초승달 모양의 크로와상이라든가

00:02:19.555 --> 00:02:23.862 아니면 바람개비 아니면 포켓 둘 중에 하나.

00:02:23.862 --> 00:02:26.565 주로 그렇게 성형을 요구하시죠.

00:02:26.565 --> 00:02:31.144 접기와 밀어 펴기는 3절 1회를 주로 밀게 되겠습니다.

00:02:31.688 --> 00:02:35.379 저도 이거를 각각 조금씩 보여드리도록 하고

00:02:35.379 --> 00:02:38.879 여러분과 함께 천천히 차분하게 한번

00:02:38.879 --> 00:02:40.829 만들어 보도록 하겠습니다.

00:02:40.829 --> 00:02:44.787 우리 너무 긴장하지 말아요. 저도 여러분도 잘 할 수 있습니다.

00:02:44.787 --> 00:02:48.052 여러분, 파이팅. 보겠습니다.

00:02:48.079 --> 00:02:50.877 재료 소개하겠습니다. 강력분

00:02:51.792 --> 00:02:54.870 그 다음에 충전용 마가린, 로린유지라고 하죠.

00:02:54.870 --> 00:02:58.639 가소성이 강화된 마가린. 소금, 탈지분유,

00:02:58.816 --> 00:03:00.207 이스트 들어갑니다.

00:03:00.309 --> 00:03:03.324 설탕, 그 다음에 강력분, 00:03:03.461 --> 00:03:08.180 이거는 박력분이죠. 그 다음에 계란.

00:03:08.180 --> 00:03:12.283 그 다음에 마가린, 물 이렇게 되겠습니다.

00:03:12.283 --> 00:03:14.743 이스트가 들어가는 반죽입니다.

00:03:14.743 --> 00:03:18.626 이 데니쉬 페이스트리 로린유지의 양이

00:03:18.626 --> 00:03:22.639 퍼프에 비해서 총 반죽의 30%죠.

00:03:22.830 --> 00:03:25.583 적은 양이 들어갑니다. 밀어 펴기가 오히려

00:03:25.583 --> 00:03:28.294 까다로울 수 있습니다, 여러분.

00:03:28.294 --> 00:03:31.628 로린유지는 제가 이따 만드는 걸 보여드리도록 하고

00:03:31.628 --> 00:03:33.302 먼저 되기 조절하겠습니다.

00:03:33.458 --> 00:03:37.264 나머지 재료를 넣어서 반죽을 해 보도록 하겠습니다.

00:03:37.264 --> 00:03:39.292 가루 넣겠습니다.

00:03:46.721 --> 00:03:48.667 설탕과 분유

00:03:50.413 --> 00:03:56.491 그다음 소금과 계란.

00:03:57.994 --> 00:04:00.344 물 넣겠습니다.

00:04:03.278 --> 00:04:06.962 그다음 이스트 넣겠습니다.

00:04:09.416 --> 00:04:12.091 이 반죽 역시 퍼프와 마찬가지로

00:04:12.091 --> 00:04:15.559 반죽을 많이 치지 않죠. 크린업 단계에서 마무리하죠.

00:04:15.559 --> 00:04:22.840 따라서 충전용 마가린 외에 반죽에 들어가는 마가린은

00:04:22.840 --> 00:04:25.614 픽업 단계쯤에서 바로 넣으셔서

00:04:25.614 --> 00:04:28.481

바로 넣어서 반죽을 완료하시는 게 좋겠습니다.

00:04:28.682 --> 00:04:31.427 반죽 시간 길지 않습니다, 여러분.

00:04:31.454 --> 00:04:33.233 믹서로 갈겠습니다.

00:04:33.260 --> 00:04:36.890 반죽 치겠습니다. 반죽 온도 20도죠.

00:04:36.890 --> 00:04:40.672 픽업 단계 조금 지나자마자 바로 마가린 넣어주세요.

00:04:40.672 --> 00:04:42.529 반죽 온도 20도가 중요하고요.

00:04:42.529 --> 00:04:45.093 100% 글루텐 잡으시면 안 되는 거 아시죠?

00:04:45.093 --> 00:04:47.786 한번 해 보겠습니다. 1단 넣으시고요.

00:04:53.709 --> 00:04:56.655 안 날리면 2단 가겠습니다.

00:05:02.074 --> 00:05:06.038 이즈음에 다른 때 같았으면 제가 2, 3분 클린업 단계까지

00:05:06.038 --> 00:05:07.943 가라고 하잖아요.

00:05:07.943 --> 00:05:12.132 이 반죽에서는 여기서 들어가야 됩니다.

00:05:12.132 --> 00:05:15.811 반죽 온도가 중요하고 글루텐을 많이 안 잡기 때문에

00:05:15.811 --> 00:05:18.472 지금쯤 넣어주세요.

00:05:24.083 --> 00:05:28.861 반죽시간이 짧으니까 계속 치도록 하겠습니다.

00:05:43.852 --> 00:05:47.433 전체 반죽시간이 한 5분이 안 된 것 같습니다.

00:05:47.479 --> 00:05:49.739 픽업 단계에서부터 시작해서

00:05:49.739 --> 00:05:54.270 유지 들어가고 한 5분 정도 채 안 걸린 것 같은데

00:05:54.270 --> 00:06:00.527 반죽을 빼서 예쁘게 만들어서 여러분 볼에서 반죽을 덜어냈습니다. 00:06:00.527 --> 00:06:04.244 이 데니쉬 반죽 처음에는 좀 질게 느껴지시죠.

00:06:04.436 --> 00:06:06.425 이렇게 덧가루를 까시고요.

00:06:06.554 --> 00:06:07.845 이렇게 놓으세요.

00:06:08.021 --> 00:06:10.824 이렇게 놓으시고요.

00:06:11.818 --> 00:06:15.687 사각형을 제가 잡겠습니다.

00:06:19.462 --> 00:06:23.367 어떤 친구들 이렇게 해서 발효실에 넣는 친구도

00:06:23.367 --> 00:06:24.657 제가 봤어요.

00:06:24.657 --> 00:06:27.324 여러분 절대 발효실 넣으면 안 됩니다.

00:06:27.324 --> 00:06:32.135 여러분, 반드시 어디? 냉장고에 넣으셔야 됩니다.

00:06:32.135 --> 00:06:35.383 여러분, 어디? 냉장고.

00:06:35.883 --> 00:06:40.555 여러분 냉장고에 넣어주세요. 30분입니다.

00:06:41.410 --> 00:06:45.052 여러분 데니쉬 반죽을 냉장고에 넣으셨으면

00:06:45.052 --> 00:06:46.848 지금부터 해야 할 일이 있습니다.

00:06:46.848 --> 00:06:49.486 유지의 경도를 조절하셔야 되는데

00:06:49.486 --> 00:06:52.870 지금은 여름이니까 이렇게 손가락이 쑥쑥 들어가서

00:06:52.870 --> 00:06:56.969 사실 그냥 하셔도 됩니다. 그냥 쌓으셔도 되는데

00:06:57.070 --> 00:06:59.635 겨울 같은 경우에는 이걸 이대로 쌓으시면

00:06:59.635 --> 00:07:01.924 반죽 속에 들어가서 부서지죠.

00:07:02.087 --> 00:07:05.554 부서지게 되면 우리가 원하는 결을 살릴 수가 없어요. 00:07:05.554 --> 00:07:07.166 제가 팁을 알려드리자면

00:07:07.166 --> 00:07:10.648 겨울에는 발효실에 잠깐 넣었다 하세요.

00:07:10.934 --> 00:07:14.616 잠깐 넣었다가. 그래도 여름이지만 아무래도

00:07:14.616 --> 00:07:16.915 좀 더 결을 살려주게 하기 위해서

00:07:17.115 --> 00:07:22.373 제가 이 마가린을 조금 되기 조절을 해 보도록 하겠습니다.

00:07:22.409 --> 00:07:25.242 여러분들 이런 작업 언제하냐면

00:07:25.242 --> 00:07:27.381 냉장고에 들어가 있을 때 하십니다, 냉장고에.

00:07:27.381 --> 00:07:31.423 이렇게 조금 일부러 부서뜨린 후에

00:07:31.423 --> 00:07:35.526 부순 후에 다시 만드는 걸 의미하죠.

00:07:36.441 --> 00:07:39.567 비닐을 좀 넉넉하게 준비하세요.

00:07:46.265 --> 00:07:49.639 다시 한번 지금 으깨줬어요.

00:07:49.639 --> 00:07:53.785 제가 으깨서 지금 여러분 겹쳐놓은 상태의 마가린입니다.

00:07:53.785 --> 00:07:57.402 이거를 제가 이렇게 접어서 사각 잡아볼게요.

00:07:57.402 --> 00:07:58.744 그래서 이렇게.

00:07:59.144 --> 00:08:02.679 아까 반죽 사이즈가 한 25, 25 정도

00:08:02.679 --> 00:08:06.786 이 정도 됐던 것 같아요. 저도 지금 이거를 그거에 맞춰서

00:08:06.786 --> 00:08:11.279 한 25, 25 정도로 만들어 볼까 합니다.

00:08:11.279 --> 00:08:12.910 정사각형으로.

00:08:12.937 --> 00:08:17.227 이렇게 종이 비닐을 먼저 사각형을 각을 잡아서

00:08:17.227 --> 00:08:19.472 정사각형으로 만들어 주세요.

00:08:19.472 --> 00:08:25.321 그 다음에 버터를 눌러서 버터를 눌러보겠습니다.

00:08:25.321 --> 00:08:29.897 이렇게 눌러서 이 모서리 모서리로 갈 수 있게.

00:08:30.207 --> 00:08:33.222 여러분 이럴 때 밀대를 쓰시는 겁니다.

00:08:33.222 --> 00:08:36.462 반죽을 밀고 가셔서. 반죽이 아니죠.

00:08:36.462 --> 00:08:37.569 버터죠, 버터.

00:08:37.596 --> 00:08:45.699 지금 우리가 이 안에 들어 있는 이 가소성 파이용 마가린을

00:08:45.699 --> 00:08:50.111 부셔서 다시 납작하게 만들어 주고 있습니다.

00:08:50.111 --> 00:08:52.943 다시 이렇게 해 주는 이유는

00:08:52.943 --> 00:08:58.556 처음에 파이용 마가린의 경도를 좀 부드럽게 만들어줘서

00:08:58.556 --> 00:09:03.131 치대서 부드럽게 만들어 줌으로써 반죽에 싸서 밀 때

00:09:03.158 --> 00:09:05.978 안 부서지면서 우리가 결을 잘 살리기 위해서

00:09:05.978 --> 00:09:10.159 그런 거니까. 이런 작업을 지금 해 주세요.

00:09:10.804 --> 00:09:11.901 금방 돼요, 이렇게.

00:09:11.901 --> 00:09:13.666 그 다음에 이런 데, 이런 데

00:09:13.666 --> 00:09:16.266 모서리를 맞추셔야 됩니다. 이렇게.

00:09:16.266 --> 00:09:19.344 이렇게, 이렇게.

00:09:19.344 --> 00:09:22.764 두께를 맞추겠습니다, 이제.

00:09:27.480 --> 00:09:30.251

예쁘게 정사각형으로.

00:09:30.936 --> 00:09:34.030 정사각형이어야 되는데 지금 정사각형이 안 나왔죠.

00:09:34.102 --> 00:09:37.377 조금 다시 줄을 맞춰보도록 하겠습니다.

00:09:37.377 --> 00:09:40.103 이렇게 해서

00:09:41.606 --> 00:09:48.476 다시 이렇게 정렬을 새로하시면 정사각형을 만드실 수 있습니다.

00:09:50.265 --> 00:09:53.742 이렇게 보겠습니다. 이렇게 해서.

00:09:54.781 --> 00:09:58.581 해 보겠습니다.

00:10:00.120 --> 00:10:02.533 버터가 자꾸 이렇게 제가 만져주고

00:10:02.533 --> 00:10:07.434 이 안에 들어가는 이 버터, 마가린이 자꾸 이렇게 만져주니까

00:10:07.640 --> 00:10:10.383 굉장히 부드러워졌어요, 이렇게.

00:10:12.750 --> 00:10:17.008 이 되기와 반죽의 되기가 어때야 된다고 배우셨나요?

00:10:17.112 --> 00:10:24.056 이 충전용 유지의 되기는 반죽의 되기보다 아주 같거나

00:10:24.056 --> 00:10:28.798 약간 반죽이 진 상태가 좋습니다.

00:10:28.861 --> 00:10:32.760 이렇게. 이렇게.

00:10:32.760 --> 00:10:37.902 제가 파이용 마가린을 다시 만들어 보았습니다.

00:10:37.902 --> 00:10:42.265 이렇게 해 놓고 30분이 지나기를 기다리고 있겠습니다.

00:10:42.265 --> 00:10:47.320 지금서부터 제가 충전용 유지를 싸 보겠습니다.

00:10:47.379 --> 00:10:49.677 벌렸고요.

00:10:50.240 --> 00:10:53.318 지금서부터는 작업대에서 밀도록 하겠습니다.

### 22 [제빵] 데니시페이스트리

00:10:53.318 --> 00:10:57.894 덧가루를 좀 넉넉하게 뿌리겠습니다.

00:10:58.209 --> 00:11:01.454 반죽을 들어내겠습니다.

00:11:06.356 --> 00:11:08.706 이 사각형 보이시죠?

00:11:08.706 --> 00:11:11.970 윗면에도 덧가루를 좀 뿌리겠습니다.

00:11:12.103 --> 00:11:15.178 충전용 마가린 싸기 직전입니다.

00:11:15.178 --> 00:11:22.118 살짝 눌러서 밀대로 지금 이 충전용 유지보다

00:11:22.118 --> 00:11:25.810 한 1.5배 정도 되는 사이즈로 밀겠습니다.

00:11:25.923 --> 00:11:27.964 두께는 약 1.5배 정도

00:11:28.165 --> 00:11:33.151 사이즈는 1.5배 정도. 두께는 두툼한 편에 속합니다.

00:11:33.278 --> 00:11:37.017 싸기 직전 상태 보겠습니다.

00:11:39.590 --> 00:11:41.606 한 번 슬쩍 대보겠습니다.

00:11:41.606 --> 00:11:45.073 여러분도 알고 계시겠지만 이렇게 들어가죠.

00:11:45.073 --> 00:11:47.604 이렇게 들어가는 거 여러분 알고 계시죠.

00:11:47.604 --> 00:11:51.233 거의 된 것 같습니다. 사각형 잡아서

00:11:51.233 --> 00:11:55.851 충전용 유지를 싸보도록 하겠습니다.

00:11:57.159 --> 00:11:58.677 비닐을 벗기시고

00:11:58.677 --> 00:12:06.312 유지를 이 안에 넣겠습니다.

00:12:11.505 --> 00:12:14.505 넣을 때는 대각선으로 넣어주세요.

00:12:14.505 --> 00:12:18.578 대각선으로.

00:12:19.092 --> 00:12:20.766

이렇게 자리를 잡았으면

00:12:20.766 --> 00:12:23.329 그 다음 눌러서 눌러서

00:12:23.329 --> 00:12:27.570 반죽과 충전용 유지가 밀착될 수 있도록

00:12:27.570 --> 00:12:30.226 완전히 눌러주시기 바랍니다.

00:12:31.089 --> 00:12:35.550 반죽을 밀어 펼 때 충전용 유지가 따로 밀리지 않게

00:12:35.550 --> 00:12:40.001 하기 위해서라도 밀착된 상태에서 밀려야 하므로

00:12:40.001 --> 00:12:41.861 눌러줘서 붙였습니다.

00:12:41.861 --> 00:12:44.734 비닐을 제거하겠습니다.

00:12:46.999 --> 00:12:50.571 다음 이 유지를 싸 보도록 하겠습니다.

00:12:50.604 --> 00:12:53.134 지금 대각선으로 이어보겠는데

00:12:53.134 --> 00:12:58.945 반죽의 늘어나는 성질을 이용해서 이렇게 한 쪽에 왔습니다.

00:12:59.334 --> 00:13:05.020 그 다음 역시 반대쪽을 살짝 잡아당겨서 가겠습니다.

00:13:05.020 --> 00:13:06.954 여기를 이어주시죠.

00:13:07.572 --> 00:13:11.680 그 다음 다시 이쪽을 잡아당겨서

00:13:11.680 --> 00:13:17.017 모서리를 정리하시고 접어서 대각선으로 가겠습니다.

00:13:17.220 --> 00:13:20.255 이때 맞붙이겠습니다.

00:13:27.781 --> 00:13:31.196 이쪽 부분도 당겨서 붙여보겠습니다.

00:13:31.308 --> 00:13:36.389 대각선 모서리 부분 이음매 붙이겠습니다.

00:13:36.421 --> 00:13:41.716 여름에는 사실 작업을 좀 빨리 하셔야 반죽도 유지도

00:13:41.716 --> 00:13:44.839

녹지 않으면서 좋은 결을 살릴 수 있습니다.

00:13:44.839 --> 00:13:47.024 제가 좀 빨리 하겠습니다.

00:13:47.024 --> 00:13:50.641 이렇게. 완성상태에서 대각선으로

00:13:50.641 --> 00:13:53.261 이음매가 이어지는 게 좋습니다.

00:13:53.261 --> 00:13:55.300 지금서부터 밀겠습니다.

00:13:55.300 --> 00:13:58.099 한쪽으로 치워놓으시고

00:13:59.968 --> 00:14:03.716 밀어 펴겠습니다.

00:14:04.883 --> 00:14:06.537 밀어보도록 하겠습니다.

00:14:06.537 --> 00:14:09.681 반죽도 부드럽고 유지도 부드럽고

00:14:09.681 --> 00:14:14.840 처음에는 살짝 눌러주시면서 늘리겠습니다.

00:14:14.910 --> 00:14:18.863 너무 세게 한꺼번에 누르시면

00:14:18.863 --> 00:14:23.545 안에 유지가 부드럽다고는 하나 부서질 염려가 있기 때문에

00:14:23.580 --> 00:14:28.078 살살살살 누르면서, 누르면서 반죽을

00:14:28.083 --> 00:14:31.092 밀어 펴고 있습니다.

00:14:31.339 --> 00:14:33.642 밑바닥에 덧가루 충분히 있어야 되고

00:14:33.642 --> 00:14:40.292 윗면에도 덧가루가 좀 충분해야 들러붙지 않겠습니다.

00:14:52.018 --> 00:14:57.452 처음에는 눌러서 제가 이렇게 잡았습니다.

00:14:57.745 --> 00:15:04.098 이제 제가 40에 90 정도로 밀도록 하겠습니다.

00:15:11.360 --> 00:15:13.951 돌리겠습니다.

00:15:39.222 --> 00:15:41.269 여러분 덧가루가 바닥에 없으면 00:15:41.269 --> 00:15:44.388 이렇게 쭉쭉 늘어나지 않습니다.

00:15:44.388 --> 00:15:49.793 덧가루를 좀 넉넉하게 뿌리고 시작하세요.

00:16:30.822 --> 00:16:35.755 여러분 제가 유지를 넣은 반죽을 밀었습니다.

00:16:35.755 --> 00:16:40.091 이 사이즈는 이 밀대가 40cm짜리입니다.

00:16:40.091 --> 00:16:42.451 폭이 40이었고요.

00:16:42.562 --> 00:16:47.013 길이가 40에 80 정도 약간 넘습니다.

00:16:47.013 --> 00:16:49.408 이 사이즈를 기억하시면서

00:16:49.441 --> 00:16:53.254 처음부터 끝까지 이 사이즈를 계속 맞춰가야 한다는 점

00:16:53.254 --> 00:16:56.046 유념하시기 바랍니다.

00:16:56.046 --> 00:17:01.515 자를 이용해서 길이를 맞추셔도 됩니다.

00:17:01.515 --> 00:17:03.617 보통 이 종목을 시험보실 때는

00:17:03.617 --> 00:17:07.426 다 가장 긴 자 50cm 이상 되는 자를

00:17:07.426 --> 00:17:10.038 가지고 오시는 거 잊으시면 안 되시죠.

00:17:10.038 --> 00:17:12.441 혹시라도 모르니까 가지고 다니세요, 아셨죠?

00:17:13.655 --> 00:17:17.760 일부 시험장에는 50cm 자가 구비되어 있습니다.

00:17:17.955 --> 00:17:22.364 이제 접을 건데 붓 굉장히 큰 붓 필요한데.

00:17:22.364 --> 00:17:24.945 사실 약간 작지만 그나마 이거로라도

00:17:24.945 --> 00:17:27.099 잘 털겠습니다.

00:17:27.099 --> 00:17:29.601

이렇게 잘 털어주셔야 하는 이유는

00:17:29.601 --> 00:17:32.979 결이 중요한데 이 덧가루로 인해서

00:17:32.979 --> 00:17:37.564 결이 잘 살지 않을 수 있으니까 덧가루를 최대한

00:17:37.564 --> 00:17:42.251 잘 털어주시기 바랍니다. 그 다음 3절 3회 접어야 되는데

00:17:42.251 --> 00:17:47.171 첫 번째 접겠습니다. 3분의 1 지점을 표시하세요.

00:17:47.510 --> 00:17:53.839 3분의 1 지점을 표시하세요. 이렇게 접겠습니다.

00:17:57.900 --> 00:17:59.237 접었죠.

00:17:59.237 --> 00:18:00.563 이 덧가루 보이시죠?

00:18:00.563 --> 00:18:03.863 덧가루를 쓰고 잘 터는 수밖에 없습니다.

00:18:03.962 --> 00:18:07.130 덧가루를 쓰지 않는다면 밀리지 않으니까

00:18:07.130 --> 00:18:10.348 덧가루를 쓸 수밖에 없습니다.

00:18:10.348 --> 00:18:13.890 그러나 잘 털어주시면 되겠죠.

00:18:14.089 --> 00:18:17.792 빠르게 하셔야 됩니다. 잘 털어주시고

00:18:17.792 --> 00:18:23.420 맞춰서 접겠습니다.

00:18:24.039 --> 00:18:26.869 딱 맞게 3절접기라고 합니다.

00:18:26.869 --> 00:18:30.415 3절접기 아셨죠?

00:18:41.151 --> 00:18:43.081 3절접기 했고

00:18:43.081 --> 00:18:45.778 이 상태에서 냉장고 들어가는 게 아니라

00:18:45.778 --> 00:18:50.448 다시 한번 이제 3절 1회 접기. 3절 1회 접었죠.

00:18:50.448 --> 00:18:56.464 3절 1회 접어 밀기 하겠습니다.

지금 밀겠습니다.

00:19:02.822 --> 00:19:07.562 덧가루가 없을 때는 제가 안 밀린다고 했죠.

00:19:14.475 --> 00:19:15.524 밀겠습니다.

00:19:15.524 --> 00:19:17.924 아까 몇 사이즈로 밀었었나요?

00:19:17.924 --> 00:19:23.242 40에 80에서 85 사이로 제가 밀었습니다.

00:19:24.888 --> 00:19:26.341 길이로 늘어나기 때문에

00:19:26.341 --> 00:19:30.096 제가 어느 정도 밀다가 옆으로 돌리겠습니다.

00:19:30.251 --> 00:19:34.395 참고로 이어붙인 이음면은 이쪽에 있습니다.

00:19:37.046 --> 00:19:42.894 이때 제가 이제 가로로 돌리겠습니다.

00:19:50.281 --> 00:19:54.119 다시 밀겠습니다.

00:19:55.682 --> 00:19:59.230 이음매가 저는 위로 보이는 게 좋습니다.

00:19:59.230 --> 00:20:01.821 다시 밀겠습니다.

00:20:31.939 --> 00:20:38.048 들러붙어서 안 밀리는 경우도 있으므로 떨어뜨려주시고

00:21:13.406 --> 00:21:16.191 아까와 같은 비슷한 사이즈로 밀었습니다.

00:21:16.191 --> 00:21:17.644 정리해 보겠습니다.

00:21:17.644 --> 00:21:20.910 항상 수축을 시켜서 잡겠습니다.

00:21:20.922 --> 00:21:22.544 사이즈 재 봐 드릴게요.

00:21:22.544 --> 00:21:26.926 아까와 비슷한 40 정도네요.

00:21:27.685 --> 00:21:31.774 길이는 2배가 약간 넘는 아까와 같은 사이즈가

00:21:31.774 --> 00:21:33.646 완성되었습니다.

# 22\_[제빵] 데니시페이스트리

00:21:33.676 --> 00:21:35.837 덧가루 터시고요.

00:21:39.221 --> 00:21:42.336 잘 밀죠. 쉽게 쉽게 잘 밀죠.

00:21:42.336 --> 00:21:47.142 역시 3등분 표시하시고 3등분 표시하시고

00:21:47.670 --> 00:21:49.749 접겠습니다.

00:21:52.778 --> 00:21:55.519 각이 맞아야 됩니다, 여러분.

00:21:58.650 --> 00:22:01.562 덧가루 터시는 거 잊지 마시고

00:22:01.834 --> 00:22:05.164 맞춰서 접겠습니다.

00:22:06.960 --> 00:22:10.771 이렇게 덧가루 터시는 거 잊지 마시고

00:22:10.789 --> 00:22:14.908 여러분 이게 3절 접어 1회 민 겁니다.

00:22:14.908 --> 00:22:16.124 3절 1회.

00:22:16.124 --> 00:22:21.280 여러분 시험에서 3절 3회 또는 3절 4회 밀어 성형하시오.

00:22:21.280 --> 00:22:23.788 그렇게 되어 있죠.

00:22:24.763 --> 00:22:29.378 이 상태에서 비닐에 싸서 냉장고에 넣겠습니다.

00:22:43.395 --> 00:22:47.072 여름에는 특히 냉장휴지도 길어야 되고

00:22:47.072 --> 00:22:51.129 접어 밀기 또한 빠르게 진행되어야 합니다.

00:22:51.129 --> 00:22:57.150 냉각판 준비해 주시고요.

00:22:57.758 --> 00:22:59.899 3절 1회 접었습니다.

00:22:59.899 --> 00:23:04.402 비닐에 잘 쌌습니다. 이렇게 해서 밀대를 얹어서

00:23:04.402 --> 00:23:07.382 이 안에 마르지 않게 넣어주시면 더욱 좋겠습니다.

00:23:07.382 --> 00:23:11.491

반죽이 마르면 안 되니까 이렇게 해서 적어도 30분 동안

00:23:11.491 --> 00:23:14.351 냉장휴지 시키는 거 반드시 필요합니다.

00:23:14.351 --> 00:23:17.362 시간 체크하시면서 냉장고에 넣으시는데

00:23:17.362 --> 00:23:20.310 나중에 헷갈려요, 제가 몇 번 밀었나가

00:23:20.310 --> 00:23:22.406 메모지가 있으면 메모지 쓰셔도 되고요.

00:23:22.406 --> 00:23:25.519 계속 이 작업대를 계속 밀가루를 쓰면서 쓸 거니까

00:23:25.519 --> 00:23:27.777 저 같은 경우는 이렇게 뭍혀서 여기다가

00:23:27.777 --> 00:23:31.619 1회 이렇게 표시하고 가는 경우도 많습니다.

00:23:31.619 --> 00:23:36.286 3절 1회 접었다는 뜻이죠. 3절 3회 접고 성형 들어가는 거

00:23:36.286 --> 00:23:40.330 또는 4회 접고 성형 들어가는 거 이렇게 하는 겁니다.

00:23:40.356 --> 00:23:42.303 냉장고에 넣겠습니다.

00:23:43.063 --> 00:23:45.991 냉장휴지 30분 잘 시켜놨고요.

00:23:45.991 --> 00:23:48.952 사실은 더 하고 싶었습니다마는 뺐습니다.

00:23:48.952 --> 00:23:55.753 다시 2회 접기 가겠습니다. 덧가루를 지금서부터는

00:23:55.753 --> 00:23:57.573 그렇게 넉넉하게 쓰지 마시고요.

00:23:57.573 --> 00:24:00.028 이미 덧가루를 먹은 반죽이기 때문에

00:24:00.028 --> 00:24:02.740 많이 되직해져 있어요.

00:24:12.244 --> 00:24:14.538 밀어보겠습니다.

00:24:19.335 --> 00:24:21.152 다시 밀겠습니다. 여러분.

00:24:21.179 --> 00:24:25.144 항상 가운데서 위로 가운데서 밑으로

00:24:25.144 --> 00:24:28.548 두께를 가운데서 맞춰가십니다.

00:25:03.150 --> 00:25:07.154 아까와 같은 사이즈로 밀어보도록 하겠습니다.

00:25:36.127 --> 00:25:40.757 이런 작업은 반죽이 들러붙는 관계로 밀리지 않을 때

00:25:40.757 --> 00:25:44.681 한 번 수축을 시켜주는 작업이 되겠습니다.

00:26:37.795 --> 00:26:40.080 사이즈 맞춰드리겠습니다.

00:26:40.080 --> 00:26:43.209 40%.

00:26:43.209 --> 00:26:45.095 비슷한 사이즈 나왔습니다.

00:26:45.095 --> 00:26:47.447 털어보겠습니다.

00:26:48.362 --> 00:26:51.079 제가 덧가루 사용을 좀 자제하고 있습니다.

00:26:51.079 --> 00:26:56.157 3등분 표시하시고 3등분 표시하시고 접겠습니다.

00:27:02.598 --> 00:27:05.704 다시 접겠습니다.

00:27:06.625 --> 00:27:08.735 이렇게 해서 비닐에 싸서

00:27:08.735 --> 00:27:11.668 냉장고에 30분 다시 들어가겠습니다.

00:27:11.668 --> 00:27:13.934 3절 2회째 접었습니다.

00:27:14.134 --> 00:27:20.225 여러분 3절 2회 접어서 냉장고에서 30분 휴지 들어갔다

00:27:20.225 --> 00:27:21.793 나온 반죽입니다.

00:27:21.821 --> 00:27:25.910 저기 2자 보이시죠? 두 번 접었다는 뜻입니다.

00:27:25.927 --> 00:27:29.770 3절 접어 2회 접어밀었다는 뜻입니다.

# 22\_[제빵] 데니시페이스트리

00:27:29.770 --> 00:27:33.061 꼭 적어놓으면서 하셨으면 좋겠네요.

00:27:33.061 --> 00:27:36.404 3절 3회째 밀도록 하겠습니다.

00:27:36.458 --> 00:27:39.400 덧가루 좀 깔아주시고요.

00:27:56.103 --> 00:27:59.260 또 밀도록 하겠습니다.

00:28:17.047 --> 00:28:19.960 돌리겠습니다.

00:28:24.918 --> 00:28:27.651 아까와 같이 밀어보도록 하겠습니다.

00:29:09.792 --> 00:29:12.073 여러분 손톱 길면 안 됩니다.

00:29:12.073 --> 00:29:18.082 이럴 때 물론 우리 음식하는 사람들은

00:29:18.082 --> 00:29:20.267 손톱, 매니큐어 이런 거 절대 안 되는 거

00:29:20.267 --> 00:29:21.814 아시죠?

00:29:21.855 --> 00:29:25.554 특히 반죽이 찢길 수 있으니까 특히 조심하십시오.

00:29:25.599 --> 00:29:31.372 결을 이렇게 열심히 만드는데 한순간에 찢길 수 있습니다.

00:29:33.851 --> 00:29:40.251 특히 가운데 부분 조심하시고 가운데가 두껍지 않게

00:29:46.194 --> 00:29:49.053 여러분 사이즈 체크해 드리겠습니다.

00:29:49.160 --> 00:29:51.254 400|

00:29:52.728 --> 00:29:55.952 거의 비슷하게 밀었습니다.

00:29:55.952 --> 00:29:59.783 덧가루는 최소한으로 썼으니까 없습니다.

00:29:59.783 --> 00:30:03.561 3절 접겠습니다. 표시하시고

00:30:07.055 --> 00:30:10.225 덧가루 털어주세요.

00:30:13.356 --> 00:30:16.693

각 맞춰 접겠습니다.

00:30:21.286 --> 00:30:24.367 드디어 3절 3회 접었습니다.

00:30:24.367 --> 00:30:28.192 여러분 데니쉬 페이스트리 3절 3회 밀었습니다.

00:30:28.192 --> 00:30:30.124 성형 들어갈 차례입니다.

00:30:30.124 --> 00:30:34.806 성형은 여러분 요구사항에 배우셨듯이

00:30:34.806 --> 00:30:40.058 달팽이 또는 바람개비 또 포켓 그다음에 크로와상

00:30:40.058 --> 00:30:42.260 이런 네 가지 모양이 있죠.

00:30:42.260 --> 00:30:44.045 저도 간략하게나마

00:30:44.045 --> 00:30:47.288 이 네 가지 성형을 다 해 보도록 하겠습니다.

00:30:47.288 --> 00:30:49.525 펴겠습니다.

00:30:49.969 --> 00:30:53.941 냉장고에서 휴지가 돼서 나왔습니다.

00:30:53.941 --> 00:30:55.486 약간 부풀었죠.

00:30:55.486 --> 00:31:00.839 제가 휴지를 마지막 휴지를 한 40분 정도 충분히 시켰기 때문에

00:31:00.839 --> 00:31:03.176 이 데니쉬 반죽 이스트가 들어있었는데도

00:31:03.176 --> 00:31:08.525 냉장고에 들어갔었는데도 약간 부풀어 있습니다.

00:31:09.354 --> 00:31:13.023 밀어보도록 하겠습니다.

00:31:41.086 --> 00:31:46.049 덧가루를 좀 쓰시면서 이럴 때 마지막 밀기입니다.

00:31:46.049 --> 00:31:48.002 마지막 밀기.

00:31:48.002 --> 00:31:52.004 두께는 처음에 바람개비서부터 포켓까지

00:31:52.004 --> 00:31:56.045 그 다음 트위스트는 조금 두껍게 가겠습니다.

00:31:56.045 --> 00:31:59.202 한 5, 6mm 정도가겠습니다.

00:31:59.202 --> 00:32:03.639 크로와상은 3mm로 미는 거 아시죠?

00:32:04.267 --> 00:32:07.706 그래서 이 반죽을 가지고 제가 네 가지 성형 방법을

00:32:07.706 --> 00:32:10.699 다 보여드리도록 하겠습니다.

00:32:58.289 --> 00:33:03.688 항상 사각형을 여러분 사각형을 각을 잡아가면서

00:33:03.688 --> 00:33:07.503 미는 연습을 하셔야 버려지는 반죽이 없는 거

00:33:07.503 --> 00:33:08.932 알고 계시겠죠.

00:33:08.932 --> 00:33:13.149 이렇게 안 밀 때는 슬쩍 수축을 시켜주시는 거

00:33:13.149 --> 00:33:14.558 잊지 마시고

00:33:14.585 --> 00:33:16.731 다시 한번 밀어보겠습니다.

00:33:23.232 --> 00:33:26.781 실내온도가 높으면 데니쉬 반죽 같은 경우에는

00:33:26.907 --> 00:33:29.545 발효가 이루어집니다.

00:33:29.545 --> 00:33:32.661 그러니까 성형 자체도 빨리 하시고요.

00:33:32.661 --> 00:33:35.753 밀기를 빨리 하셔야 돼요.

00:33:41.916 --> 00:33:45.148 조금 더 밀어야 되겠네요.

00:33:48.541 --> 00:33:51.839 처음 밀었던 그 사이즈

00:33:52.119 --> 00:33:57.435 항상 제가 40에 80 정도로 밀고 있습니다.

00:33:59.220 --> 00:34:02.089 거의 나오죠.

00:34:03.066 --> 00:34:06.264 40에 80. 됐습니다. 00:34:06.447 --> 00:34:12.145 저는 지금 이 두께가 한 5, 6mm 정도라고 생각을 합니다.

00:34:12.531 --> 00:34:16.475 재단을 하기에 앞서 두께를 조절해 보고 있습니다.

00:34:27.620 --> 00:34:31.188 어떻습니까? 잘 밀었습니까?

00:34:35.051 --> 00:34:38.052 이제 재단을 해 보도록 하겠습니다.

00:34:38.052 --> 00:34:41.758 여러분 재단으로 가겠습니다.

00:34:42.262 --> 00:34:47.146 역시 파이칼 준비하시고 자 준비하셔서

00:34:47.327 --> 00:34:53.694 네 군데를 전부 잘라내도록 하겠습니다.

00:34:55.458 --> 00:35:00.257 사각형을 잡아주셔야 하는 이유가 이때 버려지는 부분을

00:35:00.257 --> 00:35:03.036 적게 하기 위해서 그렇습니다.

00:35:03.036 --> 00:35:08.754 자 하나 가지고 지금 센티미터가 안 나오는데 이렇게.

00:35:10.762 --> 00:35:14.281 언제나 같은 사이즈로 같은 값을 잡았다면

00:35:14.281 --> 00:35:18.579 아마도 결이 일정하게 나올 겁니다.

00:35:29.139 --> 00:35:32.522 네 군데를 다 자르도록 합니다.

00:35:38.602 --> 00:35:42.448 됐습니다. 괜찮습니다.

00:35:42.905 --> 00:35:47.459 여러분께 크로와상 10개, 바람개비 3개, 포켓 3개,

00:35:47.459 --> 00:35:51.226 트위스트 3개 보여드리도록 하겠습니다.

00:35:51.226 --> 00:35:57.399 먼저 바람개비, 포켓은 10cm, 10cm

00:35:57.399 --> 00:35:58.725 재단하십니다.

00:35:58.725 --> 00:36:04.587 10cm, 10cm 재단하실 때 미리 표시하시는 거 알고 계시죠.

00:36:04.587 --> 00:36:09.515 두께는 6mm 정도 하시고 10cm가 여기고요.

00:36:09.515 --> 00:36:12.971 또 20, 30 되겠습니다. 이쪽도 재단하겠습니다.

00:36:12.971 --> 00:36:15.740 이쪽도 재단하겠습니다.

00:36:17.474 --> 00:36:23.412 10, 20, 30.

00:36:23.545 --> 00:36:27.154 이렇게 해서 제가 한번 잘라보겠습니다.

00:36:27.235 --> 00:36:33.482 이쪽도 10, 20, 30.

00:36:34.299 --> 00:36:38.058 이 정도만 제가 시범을 보이겠습니다.

00:36:42.926 --> 00:36:48.502 바람개비 한 판 또는 포켓 한 판을 감독님이 원하시면

00:36:48.559 --> 00:36:51.669 8개 또는 10개 감독님이

00:36:51.669 --> 00:36:54.913 정해주시는 개수를 오려내시면 됩니다.

00:36:54.913 --> 00:36:59.343 보통 바람개비 한 판 그러면 8개 정도.

00:36:59.343 --> 00:37:02.781 크로와상도 마찬가지입니다. 재단하겠습니다.

00:37:02.781 --> 00:37:08.017 10cm 하나, 둘.

00:37:09.354 --> 00:37:12.576 반죽이 늘어날 수 있으므로 정사각형이어야 한다는 걸

00:37:12.576 --> 00:37:14.203 의식해 주시기 바랍니다.

00:37:14.203 --> 00:37:16.514 3개 나왔습니다.

00:37:19.013 --> 00:37:22.947 이쪽도 제가 재단을 하겠습니다.

00:37:38.000 --> 00:37:42.982 좀 많이 만들었는데 6mm 정도라고 제가 말씀드렸죠?

00:37:42.982 --> 00:37:45.621

두께 맞지 않습니까? 맞습니다.

00:37:45.729 --> 00:37:50.250 먼저 바람개비를 성형해 보도록 하겠습니다.

00:38:00.510 --> 00:38:04.828 바람개비 여러분 혹시 유치원 다니는 조카가 있다면

00:38:04.828 --> 00:38:07.405 아마 색종이 가지고 수수깡 가지고

00:38:07.405 --> 00:38:09.387 만들어주신 적이 있나 모르겠어요.

00:38:09.387 --> 00:38:13.988 한번 해 보실까요? 먼저 덧가루를 잘 털어주세요.

00:38:13.988 --> 00:38:18.865 덧가루를 앞뒤면 잘 털어주시고요. 항상 기본입니다.

00:38:19.143 --> 00:38:22.308 세 개 할 거니까 세 개를 다 털도록 하겠습니다.

00:38:22.463 --> 00:38:26.563 이 덧가루는 아까 마지막 성형, 마지막 밀 적에

00:38:26.563 --> 00:38:29.560 제가 썼던 덧가루입니다.

00:38:29.692 --> 00:38:31.746 세 개를 준비하시고

00:38:31.746 --> 00:38:34.973 보세요. 어떻게 하나.

00:38:37.497 --> 00:38:39.631 스크리퍼로 자르겠습니다.

00:38:39.771 --> 00:38:43.612 모퉁이 모퉁이를 한 번,

00:38:43.747 --> 00:38:50.150 두 번, 세 번, 네 번

00:38:50.703 --> 00:38:54.538 이제 어떻게 할 것 같습니까? 눌러 붙이겠습니다.

00:38:54.538 --> 00:38:58.257 끝을 잡아서 조금 뾰족하게 하신 상태에서

00:38:58.257 --> 00:39:01.041 접어넣으시고 왼쪽 끝이었습니다.

00:39:01.041 --> 00:39:05.577 각 삼각형의 왼쪽 끝을 눌러주겠습니다. 00:39:05.577 --> 00:39:08.100 이쪽도 왼쪽 끝입니다.

00:39:08.100 --> 00:39:11.450 왼쪽 끝 이렇게

00:39:11.860 --> 00:39:17.049 이렇게 성형을 하시는데 간혹 들려올라오는 수가 있습니다.

00:39:17.049 --> 00:39:23.082 보통 물을 칠해서 따라올라오지 않게 물칠을 하시는

00:39:23.082 --> 00:39:26.942 친구들도 많이 있는데 저 같은 경우에도 잘만 눌러주면

00:39:26.942 --> 00:39:31.532 굳이 올라오지 않게끔 할 수 있는 것 같아요.

00:39:31.532 --> 00:39:34.712 지금 이 상태면 올라오는데 철판에 갖다 놓으시고

00:39:34.712 --> 00:39:38.313 한번 꾹 누르십니다.

00:39:38.313 --> 00:39:43.215 따라올라 올 것 같으면 덧가루를 이용해서 꾹 눌러주세요.

00:39:43.366 --> 00:39:45.607 빠르게 다시 한번 보시겠습니다.

00:39:45.607 --> 00:39:48.416 한 번, 두 번.

00:39:48.416 --> 00:39:51.686 자꾸 나는 이걸 했는데 자꾸 들뜨더라 하신다면

00:39:51.686 --> 00:39:54.701 여기다 물칠 한 번 하시고 여기 붙여주시고

00:39:54.701 --> 00:39:57.127 여기 또 물칠 한 번 해서 붙여주시고

00:39:57.127 --> 00:39:59.064 물칠 한 번 해서 붙여주시고

00:39:59.064 --> 00:40:02.877 물칠 한 번 해서 붙여주신 다음에 가져와서

00:40:02.877 --> 00:40:07.460 다시 한번 꾹 꾹 올라오지 말라고

00:40:07.460 --> 00:40:09.546 이 아이에게 주문을 하십시오.

00:40:09.546 --> 00:40:11.741

한 번 더 해 보이겠습니다.

00:40:11.741 --> 00:40:16.008 대각선, 대각선, 대각선.

00:40:16.727 --> 00:40:20.192 왼쪽 모서리, 왼쪽, 왼쪽.

00:40:20.192 --> 00:40:22.801 왼쪽, 또 왼쪽

00:40:22.801 --> 00:40:26.193 또 왼쪽 또 왼쪽

00:40:26.193 --> 00:40:28.668 빠른 시간에 완성되고 있습니다.

00:40:28.695 --> 00:40:33.877 이렇게 해서 제가 3개씩 해 보도록 하겠습니다.

00:40:34.049 --> 00:40:37.569 두 번째 포켓을 제가 해 보도록 하겠습니다.

00:40:37.750 --> 00:40:42.446 역시 10cm짜리 3개를 준비하시죠.

00:40:44.520 --> 00:40:48.224 10cm짜리 3개 정사각형이어야 됩니다.

00:40:48.224 --> 00:40:52.239 이거를 접어서 재단하도록 하겠습니다.

00:40:52.928 --> 00:40:55.419 반을 접겠습니다.

00:40:58.129 --> 00:40:59.146 반 접었습니다.

00:40:59.146 --> 00:41:02.785 또 반을 접겠습니다, 두 번째 것도.

00:41:02.785 --> 00:41:08.686 들러붙을 때는 덧가루를 좀 까시고 또 반을 접겠습니다.

00:41:14.098 --> 00:41:17.230 반을 접어서 삼각형을 만들었습니다.

00:41:17.255 --> 00:41:19.945 여기서 스크리퍼로 역시 자르겠습니다.

00:41:19.945 --> 00:41:20.017 봐주세요.

00:41:20.963 --> 00:41:24.662 이쪽 붙인 쪽 이쪽 꼭지점은 놔두고

00:41:24.662 --> 00:41:32.173 양쪽 좌우 꼭지점에서 제가 1cm를 남겨두고 썰겠습니다.

00:41:32.200 --> 00:41:34.422 여기 대롱 잘라버리면 안 됩니다, 여러분.

00:41:34.422 --> 00:41:37.141 이 끝에 남아 있어야 됩니다. 보세요.

00:41:37.141 --> 00:41:40.278 하나, 1cm. 이 부분이 1cm입니다.

00:41:40.333 --> 00:41:44.069 하나, 돌려주시고

00:41:44.069 --> 00:41:47.897 이쪽에 싹둑 자르시면 안 됩니다. 약간 남아있어야 됩니다.

00:41:47.897 --> 00:41:52.395 다시 한번 1cm 남기시고 자르겠습니다.

00:41:52.395 --> 00:41:56.335 잘 모르시는 분들을 위해서 보여드리겠습니다.

00:41:56.335 --> 00:42:00.099 이 부분은 지금 남아있습니다. 여기가 떨어지면 안 됩니다.

00:42:00.099 --> 00:42:04.298 여러분 이렇게 돼야 됩니다. 이렇게 돼야 됩니다.

00:42:04.298 --> 00:42:07.624 내려놓고 펼치겠습니다.

00:42:09.315 --> 00:42:12.171 펼쳤더니 여기가 들립니다. 이렇게

00:42:12.171 --> 00:42:18.785 들린 상태에서 엮어주겠습니다. 여러분 포켓 모양입니다.

00:42:18.785 --> 00:42:22.888 이 모양이 포켓이 되겠습니다.

00:42:22.888 --> 00:42:26.023 다시 한번 보시겠습니다.

00:42:26.309 --> 00:42:31.338 1cm 1cm.

00:42:32.202 --> 00:42:33.441 펼치세요.

00:42:33.441 --> 00:42:38.800 펼치셔서 위 아래 있던 부분을 엮어주세요.

00:42:39.347 --> 00:42:42.277

갖다 놓겠습니다, 두 번째.

00:42:42.533 --> 00:42:46.327 다시 한 번 마지막입니다. 1cm.

00:42:46.346 --> 00:42:48.360 이쪽도 1cm

00:42:49.133 --> 00:42:54.085 펼치세요. 그 다음 엮어주겠습니다.

00:42:56.964 --> 00:43:00.728 철판으로 왔습니다.

00:43:02.460 --> 00:43:05.848 이 3개는 예습을 여러분이 하시고요.

00:43:05.848 --> 00:43:10.413 그 다음 제가 트위스트를 보여드리도록 하겠습니다.

00:43:10.413 --> 00:43:12.640 이쪽 나머지 부분을 가지고는

00:43:12.640 --> 00:43:15.561 제가 크로와상을 한 판 10개 할 겁니다.

00:43:15.561 --> 00:43:22.522 그 전에 당과자 트위스트가 아니고

00:43:23.958 --> 00:43:26.571 달팽이 모양의 이 반죽으로

00:43:26.571 --> 00:43:30.183 달팽이 모양의 트위스트를 보여드리도록 하겠습니다.

00:43:30.183 --> 00:43:34.337 같은 두께로 약 1cm로 밀겠습니다.

00:43:34.337 --> 00:43:36.686 밀어 자르겠습니다.

00:43:36.713 --> 00:43:38.981 보세요. 하나,

00:43:39.037 --> 00:43:42.123 제가 3개를 시범 보이도록 하겠습니다.

00:43:42.441 --> 00:43:44.793 둘.

00:43:47.017 --> 00:43:48.882 또 하나.

00:43:48.882 --> 00:43:51.529 셋.

00:43:52.005 --> 00:43:56.838 길이는 약 35에서 40cm 됩니다. 00:43:56.838 --> 00:44:01.216 성형해 보도록 하겠습니다.

00:44:04.966 --> 00:44:07.891 우리가 빵 도넛, 꽈베기 꼬기에서

00:44:07.891 --> 00:44:11.945 배우신 적 있는데 기억 나십니까?

00:44:11.945 --> 00:44:15.224 기억나시죠? 꽈 보겠습니다.

00:44:18.308 --> 00:44:26.362 꼬임이 생겼습니다. 이 꼬임을 꼬겠습니다, 이렇게.

00:44:27.921 --> 00:44:31.794 이 상태로 갖다 놓겠습니다.

00:44:32.214 --> 00:44:36.316 다시 한번 꼬셔서

00:44:36.316 --> 00:44:37.832 기억나시죠?

00:44:37.832 --> 00:44:41.245 끝까지, 기억나시죠? 이렇게 해서

00:44:41.370 --> 00:44:45.848 이렇게 꽈 가겠습니다. 이렇게 하겠습니다.

00:44:46.602 --> 00:44:50.374 2개 한 번 더 보여드리겠습니다.

00:44:56.309 --> 00:45:01.181 달팽이 꼬기 트위스트된 달팽이 모양이 나오고 있습니다.

00:45:02.417 --> 00:45:07.054 여러분 이렇게 성형을 세 가지를 다 보여드렸고

00:45:07.221 --> 00:45:09.898 이것 중에서는 아마 한 가지가 나올 것 같고

00:45:10.089 --> 00:45:12.420 크로와상 모양은 지금부터 보여드리겠는데

00:45:12.420 --> 00:45:15.654 반드시 크로와상 모양은 잘 하셔야 될 겁니다.

00:45:15.654 --> 00:45:18.689 반드시 나온다고 보시면 되겠습니다.

00:45:19.124 --> 00:45:23.672 여러분 바람개비, 포켓, 그 다음에 달팽이형 모양을

00:45:23.672 --> 00:45:26.062

만들어 보았습니다. 그 다음 제가

00:45:26.062 --> 00:45:32.201 크로와상을 만들어 볼까 합니다. 8개 또는 10개 감독님께서

00:45:32.228 --> 00:45:34.510 요구하신 양을 만들어 내시면 되는데

00:45:34.510 --> 00:45:39.692 두께는 3mm가 되겠습니다. 먼저 세 종류를 요구하시는 만큼

00:45:39.692 --> 00:45:43.089 만들어 내시고 나머지를 좀 밀어주세요,

00:45:43.089 --> 00:45:47.225 약간 3mm 정도로 밀어서 제가 이렇게 놓았습니다.

00:45:47.766 --> 00:45:51.836 그 다음 다시 네 군데를 이렇게 잘라주세요.

00:45:52.095 --> 00:45:55.910 네 군데가 각이 안 맞으면 깨끗하게 다시 한번 이렇게

00:45:55.910 --> 00:46:00.410 정리를 해서 각을 맞춰주세요.

00:46:00.410 --> 00:46:04.738 그 다음 밑변은 이쪽을 제가 잘라서 깔끔합니다.

00:46:04.738 --> 00:46:07.006 이동변 삼각형으로

00:46:07.006 --> 00:46:10.916 지금 재단을 들어갈 건데 전체 이등변 삼각형의 높이를

00:46:10.916 --> 00:46:14.304 22cm로 가려고 합니다.

00:46:14.304 --> 00:46:18.632 22cm라고 한다면 위에서부터 22cm라고 한다면

00:46:18.632 --> 00:46:21.149 여기가 되겠습니다.

00:46:21.702 --> 00:46:25.651 이쪽도 22cm라고 한다면 여기가 되겠습니다.

00:46:27.763 --> 00:46:34.274 22cm로 먼저 재단을 하겠습니다.

00:46:36.212 --> 00:46:41.171 이 부분은 사용하지 않겠습니다.

00:46:42.282 --> 00:46:44.679 그 다음 과정을 잘 봐주시기 바랍니다.

00:46:44.679 --> 00:46:48.332 크로와상에서는 이 재단을 할 수 있는가 없는가가

00:46:48.332 --> 00:46:52.164 굉장히 중요한 포인트가 되겠습니다.

00:46:52.164 --> 00:46:54.921 이 부분을 잘 하는가 못 하는가를 감독님께서 유심히

00:46:54.921 --> 00:46:59.923 보시고 계시니까 능숙하게 하시는 모습을

00:46:59.923 --> 00:47:01.558 보여드리셨으면 좋겠어요.

00:47:01.967 --> 00:47:05.340 이등변 삼각형의 높이는 제가 22cm라고 했습니다.

00:47:05.553 --> 00:47:08.490 이등변 삼각형은 밑변은 11cm로 가겠습니다.

00:47:08.490 --> 00:47:13.004 다시 말해서 11cm의 두 배가 높이가 되겠습니다.

00:47:13.004 --> 00:47:17.476 다시, 11cm 밑변의 두 배를 제가 높이로 잡고

00:47:17.625 --> 00:47:20.360 이동변 삼각형을 만들어갈까 합니다.

00:47:20.636 --> 00:47:22.498 이동변 삼각형의 모양이 나와야

00:47:22.498 --> 00:47:26.160 우리가 크로와상 초승달 모양을 만들 수가 있습니다.

00:47:26.319 --> 00:47:27.755 잘 보십시오.

00:47:27.763 --> 00:47:32.892 처음에 11cm 반, 5.5cm을 가겠습니다.

00:47:32.892 --> 00:47:35.924 5.5cm 여기입니다.

00:47:37.950 --> 00:47:41.735 그 다음서부터 11cm 가겠습니다.

00:47:41.735 --> 00:47:43.944 처음만 반을 잡아주시고

00:47:43.944 --> 00:47:47.443 그 다음서부터는 그대로 11cm,

00:47:47.905 --> 00:47:51.158

22cm 그다음에 33cm.

00:47:52.704 --> 00:47:56.152 그 다음에 44cm 이렇게 가겠습니다.

00:47:57.154 --> 00:47:59.421 이렇게 나오고 있습니다.

00:48:00.011 --> 00:48:05.103 그 다음 이쪽은 처음부터 끝까지 11cm로 가시면 되겠습니다.

00:48:05.103 --> 00:48:07.040 처음만 5.5cm를 잡아주시고

00:48:07.074 --> 00:48:08.748 11, 11, 11, 11.

00:48:08.775 --> 00:48:12.836 이쪽에서부터는 계속 11, 11, 11, 11 가시면 되겠습니다.

00:48:12.863 --> 00:48:14.146 11.

00:48:14.146 --> 00:48:16.325 22.

00:48:16.325 --> 00:48:18.144 33.

00:48:18.144 --> 00:48:19.898 44.

00:48:19.898 --> 00:48:22.232 어떻습니까? 뭔가 보이십니까?

00:48:22.232 --> 00:48:25.382 이제 재단만 하면 되겠습니다.

00:48:25.718 --> 00:48:28.649 위에서부터 잘라내겠습니다.

00:48:29.209 --> 00:48:35.135 덧가루 묻히셔서 한 번에 쫙

00:48:35.247 --> 00:48:38.272 이거 빼겠습니다.

00:48:38.471 --> 00:48:41.765 이동변 삼각형 밑변 11cm에

00:48:41.765 --> 00:48:46.786 높이 22cm짜리 이등변 삼각형을 만들고 있습니다.

00:48:46.786 --> 00:48:48.875 하나 나왔습니다.

00:48:48.875 --> 00:48:53.931 그 다음

00:48:53.963 --> 00:48:56.482 두 개 나왔습니다.

### 22\_[제빵] 데니시페이스트리

00:48:56.482 --> 00:49:02.031 그 다음

00:49:02.058 --> 00:49:09.255 세 개 나왔습니다.

00:49:09.282 --> 00:49:16.288 네 개입니다.

00:49:16.315 --> 00:49:23.065 다섯 개입니다.

00:49:23.105 --> 00:49:29.054 여섯 개입니다.

00:49:29.054 --> 00:49:34.823 일곱 개.

00:49:34.823 --> 00:49:36.778 여덟 개가 되겠습니다.

00:49:36.778 --> 00:49:39.170 만약에 감독님께서 10개를 요구하시면

00:49:39.170 --> 00:49:42.599 10개를 성형 다시 한번 밀어서 나머지 반죽.

00:49:42.599 --> 00:49:45.601 제가 아까 시범을 여러 종류를 보이다 보니까

00:49:45.601 --> 00:49:50.580 이게 8개밖에 안 나왔는데 아마도 여유가 있으실 겁니다.

00:49:50.580 --> 00:49:54.314 바람개비든 포켓이든 10개를 만들고 나신다면

00:49:54.518 --> 00:49:57.750 여유가 있으실 거라서 지금 8개가 나왔지만

00:49:57.750 --> 00:50:00.329 아마도 10개가 여러분은 나오실 수 있을 겁니다.

00:50:00.489 --> 00:50:04.940 저도 아까 남아있는 반죽을 이용해서 마저 10개를 채울 겁니다.

00:50:04.945 --> 00:50:07.750 그 다음 보시겠습니다.

00:50:07.784 --> 00:50:11.172 항상 덧가루가 털려야 되고요.

00:50:11.172 --> 00:50:15.689 그 다음 혹시라도 두께가 너무 두껍다면

00:50:15.689 --> 00:50:22.512 다시 한번 밀어주셔야 되는데 지금 3mm가 아주 잘 맞고 있습니다.

00:50:23.075 --> 00:50:26.725

이런 덧가루 굉장히 잘 털어주셔야 됩니다.

00:50:26.765 --> 00:50:31.445 세 개입니다.

00:50:31.472 --> 00:50:34.522 굉장히 손이 많이 가는 제품입니다.

00:50:34.522 --> 00:50:38.402 그래서 굉장히 비싸죠. 재료에 비해서 사실은

00:50:38.402 --> 00:50:42.874 손이 많이 가는 제품이라서 사실은 값이 비쌀 수밖에 없습니다.

00:50:42.874 --> 00:50:47.488 물론 요즘에는 파이롤로라고 하는 기계가 나와서

00:50:47.488 --> 00:50:51.427 그걸로 많이 밀기도 합니다만 사실상 그 파이롤로의 값이

00:50:51.427 --> 00:50:55.792 워낙 고가이기 때문에 아직도 소형 윈도우 베이커리에서는

00:50:55.792 --> 00:51:00.278 이걸 손으로 밀고 있습니다. 대단한 분들입니다.

00:51:04.067 --> 00:51:08.418 이렇게 덧가루를 털었고 성형 들어가도록 하겠습니다.

00:51:08.698 --> 00:51:12.992 이걸 우리가 언젠가 빵에서 버터롤하듯이 말아주시면 되는데

00:51:13.151 --> 00:51:17.890 버터롤은 위에서부터 말아내렸다면 크로와상은 밑에서부터

00:51:17.890 --> 00:51:20.139 말아 올라가겠습니다. 잘 보세요.

00:51:20.399 --> 00:51:27.199 끝 부분을 한번 부드럽게 잡아서 슬쩍 밀어주시는 작업

00:51:27.245 --> 00:51:30.700 밀어주시니까 좀 얇아지면서 내려갔습니다.

00:51:30.912 --> 00:51:37.998 그 다음 밑에서부터 시작해서 이렇게 해서 돌돌 말겠습니다.

00:51:39.551 --> 00:51:44.569 말아오신 다음에 그대로 눌러주시면 되겠습니다.

00:51:44.569 --> 00:51:48.072 하나 완성했습니다. 이렇게. 00:51:48.159 --> 00:51:50.960 잘 보이시나요?

00:51:52.259 --> 00:51:58.908 다시 한번 보여드리겠습니다. 끝 부분을 이렇게.

00:52:00.045 --> 00:52:04.678 일부 강사님들께서는 여기를 절단하고

00:52:04.678 --> 00:52:11.274 1cm쯤 절단하고 벌리셔서 이렇게 마시는 선생님들도 계신데

00:52:11.274 --> 00:52:16.042 별 차이는 없습니다. 이렇게 약간 당겨주셔서

00:52:16.042 --> 00:52:18.034 이렇게 별차이가 없죠?

00:52:18.034 --> 00:52:21.343 다만 이 부분이 조금 밑변이 11cm가 아니라

00:52:21.343 --> 00:52:25.421 12나 13cm면 구부러져서 이런 모양의 크로와상도

00:52:25.421 --> 00:52:29.739 보신 적 있으시죠? 이렇게 꼭 게모양의 크로와상을

00:52:29.739 --> 00:52:33.177 만드실 때는 밑변을 12cm 내지 13cm 잡으시고

00:52:33.392 --> 00:52:35.386 밑변을 벌려서 자르신 다음에 마시면

00:52:35.386 --> 00:52:38.088 이런 모양의 크로와상도 만들 수 있습니다.

00:52:39.004 --> 00:52:43.519 저는 그냥 일반적인 모양의 크로와상을 만들어 보도록 하겠습니다.

00:52:43.519 --> 00:52:46.788 빠른 동작으로 보여드리겠습니다.

00:52:52.176 --> 00:52:55.789 세 개.

00:52:56.363 --> 00:53:01.147 이런 식으로 제가 만들어 보도록 하겠습니다.

00:53:01.338 --> 00:53:05.229 데니쉬 페이스트리 성형을 완료했습니다.

00:53:05.424 --> 00:53:07.368 이렇게 두 판을 제가 완성해 봤는데

00:53:07.395 --> 00:53:09.876 이쪽은 크로와상 8개 해 봤습니다.

00:53:09.876 --> 00:53:13.858 바람개비, 포켓, 달팽이 모양이 되겠습니다.

00:53:13.858 --> 00:53:16.524 이 상태에서 2차 발효 들어가야 되는데

00:53:16.524 --> 00:53:19.784 사실 여러분께 이런 말씀드리고 싶습니다.

00:53:19.784 --> 00:53:25.193 겨울이라면 건조발효 시켜서 실온이 워낙 건조하고

00:53:25.330 --> 00:53:29.690 서늘하니까 건조발효 한 30에 건열 30이나 32,

00:53:29.862 --> 00:53:35.186 그 다음에 순열 한 28 또는 30 정도로 거의 온습이 없는

00:53:35.186 --> 00:53:39.279 상태에서 건조발효 발효실 넣으라고 말씀드리겠습니다마는

00:53:39.428 --> 00:53:40.880 한겨울이 아닌 다음에야

00:53:41.058 --> 00:53:45.769 데니쉬 페이스트리는 실온에서 잠시 10분에서 20분 정도

00:53:45.769 --> 00:53:49.888 2차 발효 시키는 것이 훨씬 제품이 잘 나옵니다.

00:53:49.888 --> 00:53:51.685 데니쉬 페이스트리는 그렇습니다.

00:53:51.824 --> 00:53:56.922 실온에서 살짝 10, 20분 발효시켜서 굽는 것이

00:53:56.922 --> 00:54:01.428 훨씬 결과가 좋다는 거 제가 팁으로 말씀드립니다.

00:54:01.628 --> 00:54:06.554 비닐 씌워서 잠시 두도록 하겠습니다.

00:54:15.107 --> 00:54:19.157 기다리세요.

00:54:19.316 --> 00:54:23.744 워낙 온습도가 높아서 제가 20분까지는 안 갔습니다.

00:54:23.941 --> 00:54:28.489

한 15분 정도 시킨 상태고 살짝 부풀어 있습니다.

00:54:28.634 --> 00:54:31.267 심하게 부풀어 있다면 과발효입니다.

00:54:31.267 --> 00:54:35.086 부풀은 듯 안 부풀은 듯 자연스럽게 약간 부푼 상태가

00:54:35.449 --> 00:54:37.746 2차 발효 완료점이 되겠습니다.

00:54:37.746 --> 00:54:40.790 오븐 온도 200에 180.

00:54:40.790 --> 00:54:45.106 200에 180 정도에서 불조절 하시면서 충분히

00:54:45.106 --> 00:54:50.505 가볍게 구워주시기 바랍니다. 넣겠습니다.

00:55:06.139 --> 00:55:09.875 불조절 하시면서 제가 한 30분 정도 구웠습니다.

00:55:10.024 --> 00:55:12.356 예쁜 색깔 내느라고 제가 죽는 줄 알았어요.

00:55:12.556 --> 00:55:15.729 꺼내보겠습니다.

00:55:17.441 --> 00:55:21.373 환상적이죠?

00:55:21.373 --> 00:55:28.557 솔직히 잘 안 나올까봐 굉장히 가슴 조렸었습니다.

00:55:28.879 --> 00:55:29.863 어떠십니까?

00:55:29.890 --> 00:55:32.399 먹음직스러우시죠? 잘 밀었죠?

00:55:32.571 --> 00:55:37.032 이거 안 나올까봐 사실은 굉장히 고민고민 했었고

00:55:37.059 --> 00:55:41.965 굉장히 가슴 조렸었어요. 다행입니다.

00:55:42.132 --> 00:55:45.543 팬에 옮겨보도록 하겠습니다.

00:55:45.543 --> 00:55:56.050 팬에 옮겨서 완성된 이 제품의 제출컷을 보여드릴게요.

00:55:56.821 --> 00:56:01.713 제가 한 판에 다 넣어보겠습니다.

### 22 [제빵] 데니시페이스트리

00:56:02.556 --> 00:56:05.487 원래 이렇게 두 판 정도를 굽게 되면

00:56:05.487 --> 00:56:10.467 두 판으로 제출하시는 게 아니라 거의 다 한 판에 내야 됩니다.

00:56:10.599 --> 00:56:15.469 제출하시는 장소가 그다지 넓지 않기 때문에

00:56:15.610 --> 00:56:19.658 상시시험장 같은 경우에는 한 판에 제출하시기를 원하시죠.

00:56:19.658 --> 00:56:22.256 그런데 경우에 따라 정시시험장에서는

00:56:22.256 --> 00:56:27.642 자기 자리에 완성작품을 놓고 나가게 하시는 경우도 많습니다.

00:56:27.642 --> 00:56:31.734 앞으로 가지고 나오지 말고 그 다음 자기 자리에

00:56:31.734 --> 00:56:34.249 자기 작품을 놓고 나가게 하는 경우도 많은데

00:56:34.249 --> 00:56:41.677 그럴 경우에는 철판 두 개를 냉각판 두 개를 가지고 오셔서

00:56:41.922 --> 00:56:45.383 더 예쁘게 디스플레이하시면 좋겠죠

00:56:45.552 --> 00:56:49.595 저는 항상 제출할 때 그냥 마구잡이로 놓는 게 아니라

00:56:49.754 --> 00:56:52.090 어떻게 하면 제 새끼들이 돋보일까를

00:56:52.090 --> 00:56:53.981 많이 신경 씁니다.

00:56:54.099 --> 00:56:58.267 별거 아닌 것 같아도 굉장히 의미가 있습니다.

00:56:58.267 --> 00:57:03.113 이게 아무래도 제 새끼인데 마무리가 중요하지 않겠습니까?

00:57:03.113 --> 00:57:08.787 아무래도 이렇게 예쁘게 그 다음 저것도 줄 맞추고

00:57:08.951 --> 00:57:14.658 사소한 거지만 여러분께서도 신경을 잘.

00:57:14.808 --> 00:57:20.154

각을 잘 잡아서 여러분 이렇게.

00:57:20.154 --> 00:57:22.167 제출하고 나오시기 바랍니다.

00:57:22.167 --> 00:57:24.978 한 가지만 더 여러분께 주의를 드리겠습니다.

00:57:25.097 --> 00:57:29.386 이런 페이스트리 종류는 정말 휴지시간이 필요합니다.

00:57:29.495 --> 00:57:33.101 밀기를 빨리 하시고 그 다음에 냉장휴지는

00:57:33.101 --> 00:57:34.555 가능한한 길게 가세요.

00:57:34.734 --> 00:57:38.747 그러면서 밀 때 두께도 일정해야 하지만

00:57:38.747 --> 00:57:44.404 반죽결이 찢어지지 않게 아주 잘 밀어주셔야 됩니다.

00:57:44.404 --> 00:57:48.850 그 다음에 각 잡아미는 거 사각, 모서리가 각이

00:57:48.850 --> 00:57:54.109 딱딱 맞아야 접었을 때 결을 최대한 잘 살리실 수 있다는 거

00:57:54.109 --> 00:57:55.552 굉장히 조심하시고요.

00:57:55.552 --> 00:57:59.664 그 다음에 이 제품은 특히 모양도 여러 가지가 있지 않습니까?

00:57:59.664 --> 00:58:01.740 네 가지를 다 잘 하셔야 되는데

00:58:01.849 --> 00:58:05.774 특히 이 크로와상은 진짜 연습이 필요하십니다.

00:58:05.964 --> 00:58:08.846 재단하는 것부터 시작해서 마는 것까지

00:58:08.997 --> 00:58:12.600 적당한 압력으로 마셔야 되는데 너무 느슨하게 마시거나

00:58:12.722 --> 00:58:17.005 너무 단단하게 마신다면 아시겠지만 이런 모양으로

00:58:17.005 --> 00:58:20.593 잘 나오지 않습니다. 연습을 좀 많이 하세요.

00:58:20.593 --> 00:58:24.391 특히 이 종목은 데니쉬에서는 반드시 들어가는 종목입니다.

00:58:24.532 --> 00:58:29.413 이 세 가지 종목에서의 거의 하나가 함께 나오게 되는데

00:58:29.440 --> 00:58:33.346 거의 바람개비가 나오지 않을까 제 개인적인 생각은 그렇습니다.

00:58:33.346 --> 00:58:37.311 이 접는 거 혹시 모르신다면 색종이 가지고 연습하시는 거

00:58:37.311 --> 00:58:41.694 굉장히 중요하시고요. 구운 색깔도 한번 잘 보세요.

00:58:41.694 --> 00:58:44.043 먹음직스러운 황금갈색이 나야 되는데

00:58:44.225 --> 00:58:48.825 불 조절 하시는 것도 주의하시고 이 제품에서 정말 중요한 건

00:58:48.825 --> 00:58:52.594 결입니다. 결이 이렇게 잘 부풀게

00:58:52.594 --> 00:58:55.664 잘 보셔야 됩니다. 최대한 결을 살리셔서

00:58:55.664 --> 00:58:58.423 정말 힘든 종목이고 정말 아무리 열심히 해도

00:58:58.423 --> 00:59:01.834 잘 나온다는 보장이 없는. 정말 연습을 많이 한 사람만이

00:59:01.884 --> 00:59:04.924 완벽하게 해 내실 수 있는 제품이긴 합니다마는

00:59:05.005 --> 00:59:08.729 그래도 여러분 희망을 가지시고 정말 최선을 다해서

00:59:08.907 --> 00:59:12.291 뭔가 여러분에게 할 수 있다는 확신을 가지시고

00:59:12.424 --> 00:59:14.530 열심히 한번 해 보세요. 눈에 보입니다.

00:59:14.839 --> 00:59:18.402 여러분은 하실 수 있습니다. 수고하셨습니다.