

WEBVTT

00:00:08.636 --> 00:00:09.777
그리시니입니다.

00:00:09.802 --> 00:00:11.967
여러분, 그리시니 어떠셨어요?

00:00:11.999 --> 00:00:14.017
작년에 7월에 시험에 나오기 시작해서요.

00:00:14.042 --> 00:00:17.471
요즘에 아주 그 사이에 제가
몇번이나 했는지 모르겠어요.

00:00:17.512 --> 00:00:19.260
그리시니 이제 도가 트였습니다.

00:00:19.285 --> 00:00:23.855
이 포인트에 대해서 굉장히 할
얘기가 많은데 그리시니라는 종목은

00:00:24.944 --> 00:00:28.373
솔직히 그렇게 어렵지는 않은
물론 나한테는 다 쉽지,

00:00:28.398 --> 00:00:30.146
제가 포인트 집어드릴게요.

00:00:30.171 --> 00:00:33.166
이 그리시니는 어느 나라 빵입니까?

00:00:33.191 --> 00:00:34.787
이탈리아 빵이죠.

00:00:34.812 --> 00:00:39.458
데탈리아에 짬잘한 스틱같은건데 진짜
이거 제대로 하면 진짜 맛있어요.

00:00:39.483 --> 00:00:40.752
바삭바삭하게 구우면요.

00:00:40.785 --> 00:00:43.113
이거 맥주랑 먹으면 아주 그냥 죽입니다.

00:00:43.130 --> 00:00:47.753
이게 아주 맥주하고 그냥 정말 은은한
올리브향이 진짜 잘 어울리고요.

00:00:47.778 --> 00:00:53.075
이거 가지고 나중에 뽀뽀로 데이 때 이럴
때 초콜릿 묻혀가지고 선물하기도 하고

00:00:53.100 --> 00:00:57.292
로즈마리 대신 뜬거 넣고 하시고
그러시면 얼마든지 응용이 가능해요.

00:00:57.317 --> 00:01:02.133
이거 굉장히 맛있는 반죽인데 끝나고
술한잔 아이고 죄송합니다.

00:01:02.158 --> 00:01:04.304
이런 얘기하면 안되는데
자, 한번 보시죠,

00:01:04.329 --> 00:01:09.346
요구사항 시험시간 2시간 30분인데
이게 문제입니다, 이게

23_[제빵] 그리시니

00:01:09.371 --> 00:01:12.204
2시간 30분에 여러분 이게
몇 개 나오는줄 아세요?

00:01:12.229 --> 00:01:13.636
한 42개

00:01:13.661 --> 00:01:16.964
42개정도 나오는데 한판에
10개정도밖에 못넣거든요.

00:01:16.989 --> 00:01:18.529
그러면 4판나온다는 얘기죠.

00:01:18.554 --> 00:01:21.708
4판을 만들고 구워내고 만들고
발효시키고 구워내고

00:01:21.733 --> 00:01:22.804
만들고 발효시키고 구워내고

00:01:22.829 --> 00:01:26.680
자, 이걸 4판을 만들어내야
되는데 시험시간은 2시간 30분

00:01:26.705 --> 00:01:31.696
정말 이거야 말로 가장 빨리해야 될
빵 중에 이 종목이 가장 빠릅니다.

00:01:31.721 --> 00:01:33.847
2시간 30분

00:01:34.176 --> 00:01:37.390
자, 그래서 그거를 항상
신경을 쓰셔야 됩니다.

00:01:37.431 --> 00:01:41.437
발효실에 넣었다 뺐다 할 시간이 없으면
여름같은 때는 실온발효하셔도 됩니다.

00:01:41.805 --> 00:01:46.237
굳이 발효실에 안 넣고 비닐 씌워서 실온에
두셔도 두셔도 한 10.20분이면 됩니다.

00:01:46.262 --> 00:01:48.058
굉장히 잘돼요.

00:01:48.083 --> 00:01:52.005
자, 보시죠, 요구사항
재료 개량시간 8분입니다.

00:01:52.030 --> 00:01:55.568
그 다음에 스트레이트법으로 하시고
반죽은 27도로 하시고

00:01:55.616 --> 00:01:58.373
자, 1차발효시간은 30분정도로 하시오.

00:01:58.398 --> 00:02:01.417
30분 정도로 하라고 그랬죠.
30분을 하라는 말은 안했어요.

00:02:01.442 --> 00:02:06.156
자, 20분에서 30분 사이에 약간
여름에는 좀 빨리 빼셔도 되고요.

00:02:06.181 --> 00:02:08.434

겨울에는 한 25분정도에 빠시면 좋겠습니다.

00:02:08.459 --> 00:02:14.242
분할그램, 30그램 길이는 35에서
40 이거이거 지켜주셔야 돼요.

00:02:14.267 --> 00:02:21.010
35에서 40으로 성형하셔야 약간, 약간
이게 줄어 구워놓고 봤을 때 약간 줄으니까

00:02:21.035 --> 00:02:23.108
일단 40cm로 성형하도록 할게요.

00:02:23.133 --> 00:02:28.117
그런데 35에서 40 이거 감독이
평가할 때 어떻게 하시는지 아십니까?

00:02:28.142 --> 00:02:29.658
센치 잼니다. 이거

00:02:29.683 --> 00:02:33.781
센치 재워서 35cm 미만
자, 34cm까지 나오면요,

00:02:33.806 --> 00:02:38.541
당연히 이거는 실격사유가 되는데
실격까지는 아니어도

00:02:38.566 --> 00:02:40.462
낮은 점수를 줄 수 밖에 없겠죠.

00:02:40.497 --> 00:02:42.640
그러니까 일단 길이가 나와야 된다.

00:02:42.730 --> 00:02:44.587
그 다음에 일정하게 밀어야 된다.

00:02:44.674 --> 00:02:46.745
그 다음에 아주 바삭바삭하게 잘 구워야 된다.

00:02:46.770 --> 00:02:48.548
이 세가지만, 그 다음에 뭐가 제일 중요해?

00:02:48.627 --> 00:02:50.056
시간 내에 해야 된다.

00:02:50.081 --> 00:02:53.312
그것만 지켜주시면 정말
어려운 종목이 아닙니다.

00:02:53.539 --> 00:02:56.954
자, 되게 쉬워보이죠, 저랑
얘기하니까 저랑 하면 다 쉬워요.

00:02:57.255 --> 00:03:00.327
자, 그 다음 정량을 사용하여
성형하시오, 이렇게 되어있어요.

00:03:00.352 --> 00:03:03.172
재료 한번 설명드리겠습니다.

00:03:03.937 --> 00:03:05.303
자, 재료 한번 보시죠.

00:03:05.328 --> 00:03:07.534
여기 지금 강력분이 와 있고요.

00:03:07.593 --> 00:03:14.287

그 다음에 이거는 물이고 이거는 뭍니까?
버터 버터 아닙니다, 버터 아니죠, 버러

00:03:14.377 --> 00:03:20.870
자, 이거 이스트입니다. 그 다음에
어, 나 지금 발음을 잇스트

00:03:21.193 --> 00:03:24.530
그 다음에 이거 소금입니다.
설탕이 아주 소량 들어갑니다.

00:03:24.555 --> 00:03:26.096
설탕이, 그리고 이거 뭍니까?

00:03:26.121 --> 00:03:31.004
로즈마리 로즈마리 이거 1g을
제가 2g으로 재냈어요.

00:03:31.029 --> 00:03:36.025
사실 현장에서도, 시험장에서도 1g을 재지
않아요, 저울이 2g 짜리이기 때문에

00:03:36.050 --> 00:03:39.194
2g으로 하는 경우, 2g들어가면
딱 좋아요, 향이

00:03:39.219 --> 00:03:39.968
이거 뭍니까?

00:03:39.993 --> 00:03:41.666
이거 올리브유 있습니다.

00:03:41.690 --> 00:03:45.517
올리브유, 올리브유를 많이 쓰죠,
이탈리아에서는

00:03:45.542 --> 00:03:50.144
이거 넣고 반죽 온도 27도 맞춰서
반죽하도록 하겠습니다.

00:03:50.176 --> 00:03:53.335
이거 다녀오시죠, 저와 함께

00:03:53.360 --> 00:03:55.280
네, 그리시니 반죽하겠습니다.

00:03:55.305 --> 00:03:59.433
그리시니, 가루재료 넣겠습니다.

00:04:03.159 --> 00:04:05.818
자, 여기에 물 넣겠습니다.

00:04:08.008 --> 00:04:10.944
여기 이스트 넣겠습니다.

00:04:13.433 --> 00:04:31.778
일단 넣고 살짝 한번 돌려주시고 자,
웅치기 시작하면, 웅치기 시작하면

00:04:32.113 --> 00:04:38.965
웅치기 시작하면 식용유와 있다가,
아, 올리브유와 이게 버터죠?

00:04:38.990 --> 00:04:40.862
버터를 넣고 치도록 하겠습니다.

00:04:40.887 --> 00:04:42.711
잠깐만 기다려 주세요.

23_[제빵] 그리시니

00:04:42.949 --> 00:04:46.338
네, 어느 정도 뭉치기 시작하면
약간 수분량이 부족해서

00:04:46.363 --> 00:04:47.584
애는 잘 뭉치지 않습니다.

00:04:47.609 --> 00:04:55.583
그래서 다른 반죽과는 달리 이 올리브유와
이 버터를 조금 빨리 넣도록 하겠습니다.

00:04:55.608 --> 00:04:58.142
훨씬 반죽이 빨리 끝납니다.

00:04:58.167 --> 00:05:00.296
자, 지금서부터

00:05:03.811 --> 00:05:07.018
27도 가야되니까 기어 3단 넣고 갑니다, 저는

00:05:07.043 --> 00:05:12.091
27도까지, 글루텐 100%까지 가겠습니다.

00:06:02.510 --> 00:06:09.438
자, 반죽온도 한 번 확인해보고 27도
나왔으면 이거 로즈마리 섞도록 하겠습니다.

00:06:12.455 --> 00:06:13.732
반죽은 딱 보면 알아요.

00:06:13.757 --> 00:06:18.776
매끈매끈하니 윤기가 나면서
자, 좋습니다, 보시죠.

00:06:20.423 --> 00:06:24.121
27.2 도였는데 내려가고 있습니다.

00:06:24.911 --> 00:06:28.077
바로 빼면서 바로 떨어지는데
아까 27.7도였어요.

00:06:28.256 --> 00:06:31.708
자, 여기에서 로즈마리 섞도록 하겠습니다.

00:06:31.733 --> 00:06:35.357
애는 섞기만 하면 나오는 거니까
금방이에요, 보세요.

00:06:35.564 --> 00:06:37.945
기어 1단 넣고

00:06:58.132 --> 00:07:00.783
네, 불과 몇 분 섞었나요?

00:07:00.808 --> 00:07:02.942
단 1, 2분? 반죽 완성했습니다.

00:07:02.967 --> 00:07:03.751
작업대로 갈게요.

00:07:03.776 --> 00:07:06.037
네, 그리시니 반죽 잘 됐죠?

00:07:06.062 --> 00:07:11.538
반죽을 꺼내서 이렇게 바닥에서 해도
되고, 이렇게 바닥에서 해도 되고

23_[제빵] 그리시니

00:07:11.563 --> 00:07:17.003
이렇게 해도 되고 아니면 손으로 이렇게
해도 되고 반죽 참 부드럽고 좋죠?

00:07:17.093 --> 00:07:19.633
제가 이 반죽 좋아합니다.

00:07:19.906 --> 00:07:21.811
향도 살짝 나고 있고요.

00:07:21.835 --> 00:07:27.879
이쁘게, 이쁘죠?
이렇게 해서 밀가루 조금 바르시고요.

00:07:28.970 --> 00:07:35.100
자, 아유 이쁜 것,
비닐 씌워서 1차 발효 들어가는데

00:07:35.125 --> 00:07:38.057
이거 20분만 시키도록 하겠습니다.

00:07:38.082 --> 00:07:41.290
20분에서 25분 사이에
이스트량이 굉장히 적어요.

00:07:41.315 --> 00:07:45.320
이 제품은 그래서 30분을 시키나
25분을 시키나 별 차이가 없어요.

00:07:45.486 --> 00:07:48.113
발효가 많이 안 되는 제품이에요.

00:07:48.138 --> 00:07:51.316
따라서 이거 한 20분에서 25분
사이에 빼서 보여드리겠습니다.

00:07:51.341 --> 00:07:53.262
갈게요.

00:07:56.189 --> 00:07:59.340
지금 그리시니가 발효가 됐어요.

00:07:59.367 --> 00:08:01.732
20분 됐는데 빼겠습니다.

00:08:01.757 --> 00:08:06.347
빼서 분할 30g 하는 것까지
연결시켜 보여드리도록 하겠습니다.

00:08:11.541 --> 00:08:15.366
네, 참 이쁘게 잘 컸죠.

00:08:26.851 --> 00:08:31.184
자, 발효된 반죽을 꺼내도록 하겠습니다.

00:08:31.847 --> 00:08:37.819
밀가루 좀 까시고 꺼내서 제가 이거
40개 이상 나온다고 그랬죠?

00:08:38.741 --> 00:08:43.547
30g 짜리이기 때문에
40개 이상 나옵니다.

00:08:44.412 --> 00:08:52.684
40개 이상 이렇게, 전 사실 만들어놨을
때 보다 지금이 제일 예쁜 것 같아요.

00:08:53.099 --> 00:09:00.176

23_[제빵] 그리시니

손도 안 댄 이 자연스러운 자, 이게 지금
40개 분량이니까 자, 반이 20개 분량이죠.

00:09:00.218 --> 00:09:03.466
그렇죠? 반이 20개 분량이죠. 그렇지요?

00:09:04.811 --> 00:09:08.438
다시 이게 반이 10개 분량 쯤 되겠죠.

00:09:15.226 --> 00:09:20.252
이렇게 애를 가지고
한 10개 정도 분할하면 되겠네요.

00:09:20.300 --> 00:09:22.054
그렇죠? 30g이니까

00:09:22.079 --> 00:09:25.214
비슷하게 자, 이렇게 가시면 뭐,
현장에서는 사실 30g 정도를

00:09:25.239 --> 00:09:28.783
이렇게 띠어서 바로 이렇게 올리는데

00:09:29.274 --> 00:09:31.925
봤지? 봤지?

00:09:31.950 --> 00:09:33.782
나, 감사 맞아, 봤지?

00:09:34.040 --> 00:09:38.487
현장력이라니까, 현장력
이거로 하면 더 안맞아.

00:09:38.512 --> 00:09:42.300
네, 여러분, 가 가지고 괜히 이것을 떠다고
또 품잡다가 오히려 오래 걸릴 수 있어요.

00:09:42.383 --> 00:09:45.940
자, 여러분 이렇게 30g 띠어서
둥글리기는 이렇게 하죠.

00:09:45.965 --> 00:09:48.250
자, 이렇게 둥글리기 하는거 보시죠.

00:09:48.373 --> 00:09:54.344
자, 그런데 이렇게 둥글리기 해서
이렇게 뚜껑이 열려있지 않게

00:09:54.369 --> 00:09:58.430
둥글리기 해서 이렇게 놓으시면 되는데
자, 이게 지금 솔직히 말해서

00:09:58.455 --> 00:10:00.128
양손 둥글리기를 해도 됩니다.

00:10:00.176 --> 00:10:04.687
바쁠 때는 이렇게 잡고 자, 양손으로
둥글리기 해서 자, 양손으로 둥글리기 해서

00:10:04.906 --> 00:10:10.108
바쁠 때는 이 종목이 굉장히 시간이
부족하다고 그랬잖아요, 그러니까

00:10:10.133 --> 00:10:12.671
이렇게 한다고 둘 손으로 꼭 안 해도

00:10:12.696 --> 00:10:17.773
이렇게 이렇게 이렇게 해도 여러분

전혀 문제가 되지 않습니다.

00:10:17.798 --> 00:10:23.717
자, 이렇게 해서 제가 분할해서
동글리기 해서 오겠습니다, 여러분

00:10:23.742 --> 00:10:26.022
그리시니 성형을 한번 해보도록 하겠습니다.

00:10:26.047 --> 00:10:29.136
그리시니 성형 몇 cm인지 아시죠?

00:10:29.161 --> 00:10:34.825
35에서 40, 35에서 40을
하시려면 예, 수축할 거를 예상해서

00:10:34.850 --> 00:10:37.692
한 40정도, 40정도 밀어보도록 하겠습니다.

00:10:37.717 --> 00:10:42.221
첫 번째꺼 동글리기 된 거서부터
꺾다 놓으시고 밀어서

00:10:42.246 --> 00:10:49.862
밀어서 이렇게 해서 먼저
1차적으로 한번 밀어놓습니다.

00:10:50.869 --> 00:10:52.099
길이는 상관없어요.

00:10:52.125 --> 00:10:56.021
어쨌든 한번에 이것을 40cm를
맞추려고 하지 마시라는 겁니다.

00:10:56.046 --> 00:10:58.691
자, 다시 한번 자, 이렇게

00:11:00.353 --> 00:11:05.373
자, 덧가루를 살짝 쓰시면서 손에
손바닥에 덧가루가 있는게 좋죠.

00:11:05.406 --> 00:11:07.158
바닥에 있으면 잘 안굴르죠.

00:11:07.183 --> 00:11:14.452
이렇게 해서 그리시니, 두 번째,
제가 지금 몇 개를 할 지 모르겠는데

00:11:14.477 --> 00:11:19.642
이렇게 여러분께서는
이게 42개가 나오잖아요.

00:11:19.667 --> 00:11:23.065
42개가 나오면 1판에
10개라고 제가 그랬잖아요.

00:11:23.090 --> 00:11:26.275
그러면 10개 정도 썬을
이렇게 미리 해두시고 하시면

00:11:26.300 --> 00:11:29.970
10개, 10개, 10개씩 하시는게
제가 보기에 좋을 것 같아요.

00:11:29.995 --> 00:11:34.252
40개를 한꺼번에 짹짹
미시기에는 조금 벅차요, 여러분이

23_[제빵] 그리시니

00:11:34.277 --> 00:11:42.127

자, 이렇게 해서 이렇게 해서 길이를 맞춰서
3개 이런 식으로, 하나만 더 할래요.

00:11:42.152 --> 00:11:45.246

시간 가는거 그래서 하나만 더 할게요.

00:11:45.271 --> 00:11:50.800

5개, 자, 이렇게 해서
이렇게 해서 네.

00:11:51.224 --> 00:11:54.280

이렇게 5개를 만들었습니다.

00:11:54.305 --> 00:11:56.045

이게 1차 밑은거죠.

00:11:56.077 --> 00:12:01.160

이거를 지금 10개 정도까지 이렇게 해줬다면
이게 만약에 많이 말르는 것 같다 싶으면

00:12:01.186 --> 00:12:03.409

비닐 속에서 덮어놓은 상태에서

00:12:03.434 --> 00:12:06.467

성형하세요, 말르면 잘 안밀리니까

00:12:06.685 --> 00:12:08.923

자, 첫 번째 거를 다시 가져오십니다.

00:12:09.007 --> 00:12:12.102

첫 번째께 10번째 거 만드는
사이에 좀 발효가 됐단 말이지요.

00:12:12.127 --> 00:12:15.789

첫 번째 거를 갖고 오셔서
자, 두 번째로 밑을 겁니다.

00:12:15.814 --> 00:12:21.572

두 번째, 35에서 40이라고 그랬으니까
아까가 12cm, 15cm였다면

00:12:21.597 --> 00:12:25.467

이번에는 한 20cm에서 25cm는 나와줘야

00:12:26.291 --> 00:12:32.021

자, 이거 밀어굴리는 거 여러분 단과자
트위스트라든가 빵도넛이라든가 이런 거에서

00:12:32.046 --> 00:12:33.394

우리 굉장히 잘하죠.

00:12:33.532 --> 00:12:39.320

자, 이렇게 손동작을 보시고 자, 이렇게
해서 이게 지금 2차가 되겠습니다, 2차

00:12:39.345 --> 00:12:44.882

2차는 보니까 지금 10, 20 한
얼추 제가 30cm 밀어놨네요.

00:12:44.907 --> 00:12:47.465

30cm까지 2차입니다, 2차

00:12:47.490 --> 00:12:49.673

나는 2차에서 곧장 갈래요.

00:12:49.698 --> 00:12:51.723

그렇게 하세요, 상관없습니다.

23_[제빵] 그리시니

00:12:51.748 --> 00:12:56.265

2차에서 자, 이거는 스틱모양이잖아요.

00:12:56.290 --> 00:12:58.595

그러니까 두께가 굉장히 중요하다는 거죠.

00:12:58.620 --> 00:13:06.739

두께가 일정하게 2차 가고 있습니다, 2차

00:13:07.831 --> 00:13:10.791

역시 2차 가고 있습니다. 2차

00:13:12.159 --> 00:13:14.366

하나만 더 해볼까요? 2차

00:13:14.694 --> 00:13:18.948

먼저 했던거를 가지고

2차로 밀어주고 있습니다.

00:13:18.973 --> 00:13:22.554

약 30cm 정도를 밀어주고 있어요.

00:13:27.169 --> 00:13:32.759

이렇게 쪽 다시 10개를

만들어놓시고 나시면 이렇게 되겠죠.

00:13:33.659 --> 00:13:38.027

그럼 3차 가겠습니다, 3차

3차 가실 때 제가 지금

00:13:38.052 --> 00:13:41.321

센스 쓰신 분 자를 밑에 놓고 있는 거 보이시죠?

00:13:41.398 --> 00:13:46.162

사실 저는 cm, 40cm 정도까지는

자가 필요 없어요, 그런데

00:13:46.252 --> 00:13:50.149

만약에 이런 자가 있으시면 밑에 깔고

하시면은 대보기가 바로 좋아요.

00:13:50.176 --> 00:13:54.679

이게 빵집에서 많이 쓰는 자인데

이게 없으면은 밀대가 있죠.

00:13:54.777 --> 00:13:59.144

밀대가 이게 30cm이고

밀대가 이게 40cm이죠.

00:13:59.169 --> 00:14:02.449

자, 30cm로 밀어서 10cm를 길게 밀든지

00:14:02.888 --> 00:14:08.249

자, 대보고 밀대로 어디나 밀대나

있으니까 자가 없다면 40cm를 놓고

00:14:08.427 --> 00:14:11.284

아, 이거보다 5cm 이거에 딱 맞추든지

00:14:11.523 --> 00:14:15.415

40cm에 딱 맞추셔도 좋고 내지는

이 30cm를 가지고

00:14:15.440 --> 00:14:17.630

길이를 늘리시면 되겠습니다.

00:14:17.880 --> 00:14:19.411

자, 밀대를 이용하라.

00:14:19.436 --> 00:14:21.046
이것도 하나의 팁이 되겠습니다.

00:14:21.102 --> 00:14:23.994
자, 그럼 다시 처음에 밀었던 걸
또 갖고왔습니다.

00:14:24.019 --> 00:14:29.517
이걸 가지고 이제 마지막으로
40cm를 밀어보도록 하겠습니다.

00:14:29.797 --> 00:14:36.698
자, 끝부분을 뾰족하게 하지 마시고
자, 같이 움직여서 처음부터 끝까지

00:14:36.723 --> 00:14:40.751
특히 가운데 배부르지 않게 일정한
두께로, 가운데 배부르지 않게

00:14:40.776 --> 00:14:42.871
일정한 두께로 밀어서

00:14:43.335 --> 00:14:45.891
이거를 이렇게 늘린 상태에서
재시면 안 되죠.

00:14:46.069 --> 00:14:48.989
수축을 시켜서, 저 수축시키는거 보세요.

00:14:49.014 --> 00:14:53.303
수축을 시킨 상태에서 자로 가는 겁니다.

00:14:54.585 --> 00:14:57.069
자로 재보니까 36cm 나오네요.

00:14:57.094 --> 00:15:00.350
36cm, 조금만 더 늘려보도록 하겠습니다.

00:15:00.375 --> 00:15:03.553
조금만 더, 아, 목소리가
점점 썩시해지는 것 같아.

00:15:03.578 --> 00:15:09.321
이게 허스키 보이스, 이런 허스키
보이 이런 썩시한 목소리 좋아하시죠?

00:15:09.346 --> 00:15:11.909
좋아하시기 바랍니다. 어쩔 수 없어요.

00:15:11.934 --> 00:15:17.384
수축을 시켜서 자, 보겠습니다.

00:15:17.626 --> 00:15:23.264
40cm, 수축을 시켜서 기가
막히게 40cm 만들어 났습니다.

00:15:23.442 --> 00:15:24.712
자, 이게 40cm예요.

00:15:24.737 --> 00:15:26.823
밀대하고 똑같은 길이가 되겠습니다.

00:15:26.848 --> 00:15:28.064
보세요, 그렇죠?

00:15:28.096 --> 00:15:30.827

애를 들어서 여기 10개
놓을거라고 그랬잖아요.

00:15:31.036 --> 00:15:34.720
여기 10개 놓을거니까 들어서
수축시킨 상태에서

00:15:34.745 --> 00:15:37.524
첫 번째 자리를 잡습니다, 이렇게

00:15:39.394 --> 00:15:44.492
스틱이니까 애를 반듯하게 놓으셔야지
잘 밀어놓고 갖다 놓을 때 이렇게

00:15:44.517 --> 00:15:46.589
갖다 놓으시면 이거 아니지 않습니까?

00:15:46.632 --> 00:15:52.270
갖다 놓을 때 스틱이니까 반듯하게
잘 잡아주시는 거 여러분에게

00:15:52.303 --> 00:15:54.440
한 번 더 해 봐 드리겠습니다.

00:15:54.465 --> 00:15:56.856
2개만 하고 그만 해도 되죠?

00:15:56.881 --> 00:15:58.762
2개만 하고 그만 하겠습니다.

00:15:58.787 --> 00:16:02.076
이게 살짝 발효가 됐기 때문에
이거 잘 늘어나요.

00:16:02.101 --> 00:16:03.687
굉장히 잘 늘어나요.

00:16:03.712 --> 00:16:09.693
굴리시기만 하시면 자, 이렇게 잡아주시고
수축시킨 상태에서 40이 나왔다 싶으면

00:16:09.718 --> 00:16:12.912
수축을 시킨 상태에서 갑니다.

00:16:12.937 --> 00:16:16.835
40cm, 그렇습니다.

00:16:16.958 --> 00:16:20.061
두 번째 거 갑니다.

00:16:22.632 --> 00:16:28.736
수축을 시킨 상태에서 반듯하게
반듯하게 이렇게 해서

00:16:28.761 --> 00:16:31.217
10개는 만들어 오겠습니다.

00:16:31.242 --> 00:16:32.854
잠깐만요.

00:16:32.968 --> 00:16:36.572
네, 그리시니 재가 40cm로
반듯 밀어냈습니다.

00:16:36.678 --> 00:16:38.789
보세요, 이쪽 줄 보세요.

00:16:38.814 --> 00:16:41.641

이쪽 줄 보세요.
예술이지 않습니까?

00:16:41.666 --> 00:16:43.779
처음부터 끝까지 굽기 보세요.

00:16:43.804 --> 00:16:45.813
나 정말 미칠 것 같아.

00:16:45.838 --> 00:16:48.011
내가 해도 너무 잘하는 것 같아.

00:16:48.036 --> 00:16:50.476
정말 너무너무 좋죠?

00:16:50.501 --> 00:16:52.725
어쩔 줄아, 이렇게 보세요.

00:16:52.750 --> 00:16:53.989
자랑하고 싶습니다.

00:16:54.014 --> 00:16:55.426
이렇게 잘합니다, 제가.

00:16:55.459 --> 00:16:58.825
이게 40cm 돼도 구워내고
나면 좀 줄어요.

00:16:58.850 --> 00:17:01.218
조금 줄어서 안전하게 했습니다.

00:17:01.427 --> 00:17:03.609
자, 이것을 여러분은 4판을 만드시죠?

00:17:03.634 --> 00:17:06.985
한 판씩 만들어서 발효실에 넣거나
여러분 같은 경우에는 실온에서

00:17:07.010 --> 00:17:08.128
한 20분 두시면 됩니다.

00:17:08.160 --> 00:17:09.503
꼭 발효실 안 넣어도 되는 거예요.

00:17:09.528 --> 00:17:10.773
발효가 굉장히 빨라요.

00:17:10.798 --> 00:17:15.232
이거 20분 정도, 한 길게 잡아
20분 정도 발효시키도록 하겠습니다.

00:17:15.257 --> 00:17:18.013
자, 발효실에 넣도록 하겠습니다.

00:17:21.542 --> 00:17:23.661
네, 그리시니 2차 발효 보겠습니다.

00:17:23.686 --> 00:17:25.664
지금 20분 쯤 지났고요.

00:17:25.857 --> 00:17:28.095
20분 정도면 될 것 같습니다.

00:17:28.120 --> 00:17:30.405
네, 한번 보여드릴게요.

00:17:37.466 --> 00:17:39.656
네, 2차 발효가 됐죠?

23_[제빵] 그리시니

00:17:39.953 --> 00:17:42.072
거의 2배 이상 부풀었습니다.

00:17:42.097 --> 00:17:44.786
2배 정도 부풀다고 생각하시면 되고요.

00:17:45.536 --> 00:17:50.253
지름을 1에서 1,5 정도
이렇게 보시면 될 것 같습니다.

00:17:50.278 --> 00:17:54.068
2차 발효 완료점은 만든
상태에서 2배 정도 부풀 때까지

00:17:54.155 --> 00:17:56.402
자, 오븐 온도를 확인하시겠습니다.

00:17:56.427 --> 00:17:59.968
제가 오븐 온도를 200에 180으로
셋팅을 했어요.

00:18:00.020 --> 00:18:04.442
사실은 이게 190에 160 정도에
구워서도 되는데 그렇게 되시면

00:18:04.467 --> 00:18:06.334
25분에서 30분 정도

00:18:06.359 --> 00:18:08.218
구워서야 돼요, 갈색이 나오려면

00:18:08.434 --> 00:18:12.800
그래서 굽는 사람 나름인데 제 생각에
이게 갈색이 좀 나와야 되고

00:18:12.825 --> 00:18:16.621
또 굽는 시간을 줄여야 여러분이
시험을 잘 보실 수 있을 것 같아서

00:18:16.654 --> 00:18:20.100
제가 200에 180으로 수정을 했습니다.

00:18:20.125 --> 00:18:23.368
이 정도로 하시면 20분 정도
구우시면 될 것 같아요.

00:18:23.393 --> 00:18:30.160
20분 정도 좀 갈색으로 맛있게
바삭바삭하게 한번 구워보도록 하겠습니다.

00:18:36.719 --> 00:18:39.306
자, 20분 정도 구울게요.

00:18:39.331 --> 00:18:44.667
20분 정도 구웠고요, 어쩌면 20분에서 25분,
어쩌면 15분에서 20분이 될 수 도 있어요.

00:18:44.692 --> 00:18:46.701
약간 갈색이 들어야 돼요.

00:18:46.726 --> 00:18:51.079
너무 연한 갈색 아니고
약간 진한 갈색으로 보겠습니다.

00:18:55.882 --> 00:18:59.000
색깔 굉장히 좋고요.

00:19:00.472 --> 00:19:02.155
너무너무 잘 구워냈습니다.

00:19:02.180 --> 00:19:03.591
한번 확인해보시죠.

00:19:04.555 --> 00:19:09.574
자, 이렇게 반듯반듯하게 스틱으로 자
좀 주세요, 스틱으로 잘 구워내야

00:19:09.599 --> 00:19:15.692
또 머리부터 발 끝까지 한 몸으로 한 두께로
일정하게 구우시면 정말 잘 한거죠.

00:19:15.717 --> 00:19:18.036
색깔 보세요, 흠 잡을 때 없지 않습니까?

00:19:18.061 --> 00:19:20.031
모양 보세요, 완벽하죠.

00:19:20.056 --> 00:19:23.010
뭐는 안 그랬습니까만은
아무거나 랜덤으로 잡아서

00:19:23.035 --> 00:19:26.864
제가 한번 cm를 재보도록 하겠습니다.

00:19:27.270 --> 00:19:29.787
제가 아까 분명히 40으로
성형한거 기억나세요?

00:19:29.812 --> 00:19:30.813
40이었잖아요.

00:19:30.838 --> 00:19:35.840
40이었는데 이게 발효되고 수분
증발 하면서 또 오븐에 들어가서

00:19:35.865 --> 00:19:41.251
건조되면서 36cm가 나왔네요.

00:19:41.276 --> 00:19:44.588
36cm, 36cm 정도 나왔다는 겁니다.

00:19:44.613 --> 00:19:46.695
그러니까 40cm는 밀어야

00:19:46.720 --> 00:19:48.997
규정에 맞는 제품이 나온다.

00:19:49.022 --> 00:19:50.483
이런 얘기가 되겠습니다.

00:19:50.773 --> 00:19:56.133
저는 이 철판을 사용하면서 지금
이게 큰 철판은 아니예요.

00:19:56.158 --> 00:19:58.023
롤케익용 철판을 사용하고 있고요.

00:19:58.048 --> 00:20:00.883
이거보다 조금 더 큰 철판 있는거 아시죠?

00:20:00.908 --> 00:20:03.286
400에 600, 40cm, 60cm

00:20:03.311 --> 00:20:04.898
철판 있는거 보이시죠?

23_[제빵] 그리시니

00:20:04.923 --> 00:20:08.106
그 철판을 사용하시면
저처럼 이렇게 팬닝 안 하시고

00:20:08.131 --> 00:20:13.113
이렇게 옆으로 이렇게
세워서 놓으실 수 있어요, 그 대신에

00:20:13.147 --> 00:20:17.362
끝까지 아주 빠듯하게 맞추셔야 구워
나왔을 때 35cm가 딱 나와요.

00:20:17.387 --> 00:20:19.181
약간 위험할 수 있어요.

00:20:19.867 --> 00:20:25.029
그래도 잘 미시면 지난 번에 보니까 cm
나오더라고요, 30cm가 정확하게.

00:20:25.054 --> 00:20:26.999
철판이 큰 경우에는 그렇게 하셔도

00:20:27.024 --> 00:20:30.981
팬닝을 이렇게 하셔도 되고 저 같은
경우에는 이 길이가 안 나옵니다.

00:20:31.006 --> 00:20:36.177
34cm 밖에 안나오는 철판이기 때문에
밑바닥면이, 저는 이렇게 팬닝을 했고

00:20:36.202 --> 00:20:40.919
이런 식으로 줄을 맞춰서 구워냈습니다.

00:20:40.944 --> 00:20:42.127
더 이상 어떻게 잘해?

00:20:42.152 --> 00:20:43.889
그렇죠? 수고하셨습니다.