

# 2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 기술 세미나

울산



- 일시 : 2024년 07월 11일(목)
- 장소 : 대한제과협회 울산시지회 세미나실
- 강사 : 바누아투 과자점-박용주 대표, 하루베이커리-이경무 대표
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산식품유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

## <강사소개>

			
바누아투 과자점 박용주 대표		하루베이커리 이경무 대표	
주요 이력		주요 이력	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 충청북도 제과제빵 명장</li> <li>○ 대한민국제과기능장</li> <li>○ 2024 세계제빵월드컵 은메달(단장)</li> <li>○ 2023 가루쌀 신메뉴 품평회 우수상</li> <li>○ 2016 세계제빵월드컵 금메달(한국 최초)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 대한민국제과기능장</li> <li>○ 2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 품평회 은상</li> <li>○ 2024 세계제빵월드컵 은메달</li> <li>○ 2023 가루쌀 신메뉴 품평회 기술지도상</li> <li>○ (주)사조동아원 기술고문</li> </ul>	
세미나 품목		세미나 품목	
초코치즈	쌀 밤파이	쌀녹차 르뱅쿠키	쌀치즈 르뱅쿠키
흑임자 썩 고구마	쌀 무화과 크림치즈	흑임자 쌀빵	호박 쌀 브리오슈
바누아투 과자점 충북 청주시 흥덕구 죽천로 79번길 29 043-236-0788		하루베이커리 충남 아산시 용화로 48번길 041-541-1104	

## 초코치즈



□ 배합	9개 분량	크림치즈와 산딸기가 들어간 초코 케이크					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	버터	360		모찌크림	크림치즈	450	
	설탕	180			분당	84	
	다크초코	375			생크림	80	
	전란	600			레몬주스	1	
	흰자	54					
	트리몰린	12		스트로이제	버터	250	
	박력 가루쌀	150			설탕	225	
	코코아분말	30			바닐라엑기스	2	
	전분	15			레몬즙	2	
	B.P	9			박력분	500	
	분당	112					
	아몬드분말	250					

### <공정 : 모찌크림>

1. 크림치즈를 풀어준 뒤 나머지 재료를 넣고 섞는다.

### <공정 : 스트로이제>

1. 버터, 설탕, 바닐라, 레몬즙을 넣고 풀어준 뒤 체친 박력분을 넣고 보슬거리게 섞는다.

### <공정 >

1. 버터, 설탕을 휘퍼로 푼다.
2. 전란, 흰자, 트리몰린을 조금씩 넣으며 크림화한다.
3. 체친 가루재료를 넣고 섞는다.
4. 녹인 다크 초코를 넣고 섞는다.
5. 틀에 유산지를 깔고 110g 찐다.
6. 5에 모찌크림 60g을 찐 후 산딸기잼을 찐다.
7. 6위에 다시 반죽 110g 짜준 뒤 스트로이제 20~25g을 골고루 편다.
8. 오븐온도 180/180 예열 후 30 ~ 35분 굽는다. (상태 확인)

## 쌀 밤파이



□ 배합	20개 분량						
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	버터	230	얼린 후 다이스	밤파이 속	밤페이스트	250	
	설탕	30			생크림	80	
	소금	2			팔랑금	400	
	박력 가루쌀	150			밤	100	
	강력 가루쌀	150			호두	100	
	차가운물	120					
				조청	쌀엿	300	
					물	50	

### <공정>

1. 설탕, 소금, 박력 가루쌀. 차가운 물을 뭉쳐질 때까지 섞는다.
2. 1에 버터를 넣어 섞는다.
3. 완성된 2를 냉장고에 넣고 30분 정도 휴지한다.
4. 3에 3절 3회 후 냉장고에서 30분 정도 숙성한다.
5. 완성된 4를 30g으로 분할한다.
6. 분할한 반죽을 얇게 밀어 편 후 밤파이 속, 보니밤 1개를 포함 100g 포양한다,
7. 틀에 담아 노른자 칠 후  
컨백션 170℃ 20분 정도 구운 후  
조청을 바른 뒤 10분 정도 더 구워 마무리한다. 총 30분

□ 배합		17개 분량		흑임자, 썩, 고구마를 이용한 건강한 제픔				
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고	
	강력가루쌀	900		썩고구마 토픽	흰자	375		
	소프트 T	100			설탕	1,010		
	드라이 골드	15			아몬드분말	375		
	설탕	120						
	소금	20		흑임자 속	흰깨	120	①	
	분유	40			검은깨	120		
	버터	150			뜨거운물	160		
	계란	4EA			우유	145	②	
	몰트	10			버터	80		
	유산균종	150			설탕	180		
	썩	100			크렘	120	③	
	물	430			계피	1		
	호두	150			계란	2EA	④	
					레몬즙	15		
<b>&lt;공정 : 흑임자 속&gt;</b> 1. ①에 흰깨, 검은깨를 곱게 간다. 2. 1에 뜨거운 물을 넣고 섞는다. 3. 흑임자 속 ②를 다 넣고 끓여준다. 4. 2에 1을 넣고 끓여준다. 5. 끓인 4에 흑임자 속 ③을 넣고 끓인다. 6. 5에 흑임자 속 ④를 넣고 되기 조절하며 끓인다.				<b>&lt;공정&gt;</b> 1. 호두를 제외한 재료를 넣고 믹싱한다. 2. 믹싱 완료 후 호두를 넣고 섞는다. (믹싱-최종단계) 3. 10~20분 발효 후 140g 분할한다. 4. 넓게 펴준 뒤 흑임자 속 80g, 고구마 80g 넣고 만든다. 5. 식빵처럼 만 뒤 틀에 넣고 틀 높이 80% 발효한다. 6. 5에 고구마를 올린 후 토픽을 짰 뒤 검은깨를 올려 마무리한다. 7. 컨벡션 175℃ 30~35분 굽는다. 8. 완성 후 식힌 뒤 슈가 파우더를 뿌려 마무리한다.				

## A single, elongated, golden-brown bread roll with a braided pattern, resting on a white, crinkled paper surface. The roll has a textured, slightly cracked crust and is positioned horizontally in the center of the frame.

[illegible]

## 쌀녹차 르뱅쿠키



□ 배합		30개 분량					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽							
	버터	630			제주녹차가루	150	
	마스코바도	417			BS	34	
	설탕	180			옥수수전분	45	
	꿀	68			대두단백	10	
	소금	3			바닐라 익스트랙	10	
	전란	293			화이트 초콜릿	250	
	가루쌀	900					
토픽							
	크림치즈	1.36kg			레몬쥬스	27	
	슈가파우더	270			생크림	100	
	녹차크런치	소량					

### <공정: 반죽>

1. 버터를 녹인 후 마스코바도, 설탕, 꿀을 넣고 설탕 입자가 50~60%정도 남을때까지 섞는다.
2. 전란을 2~3회에 거쳐 섞는다.(바닐라 익스트랙은 계란에 넣는다)
3. 가루쌀, 녹차가루, BS, 옥수수전분, 대두단백, 소금을 체친다.
4. 가루가 보이지 않을 정도만 가볍게 섞고 화이트 초콜릿을 넣고 섞는다.
5. 냉장 휴지 30분.

### <공정: 토픽>

1. 크림치즈, 슈가파우더, 레몬쥬스, 생크림을 섞어 토픽을 만든다.
2. 반죽 100g 분할에 토픽 20g씩 토픽하고 녹차 크런치를 올린다.
3. 200도 예열 컨벡션 오븐에 180도 10~13분 굽는다.

## 쌀치즈 르뱅쿠키



□ 배합		30개 분량					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽							
	버터	600			B.P	6	
	백설탕	240			B.S	45	
	황설탕	360			황치즈분말	150	
	소금	3			파마산	60	
	바닐라 익스트랙	12			에멘탈 치즈	60	
	전란	210			감자전분	30	
	가루쌀	1080			대두단백	10	
토픽							
	크림치즈	1.36kg			황치즈분말	150	
	슈가파우더	270			에멘탈치즈	75	
	레몬쥬스	27			뿌또	1개씩	
	생크림	100					

### <공정: 반죽>

1. 버터를 녹인 후, 백설탕, 황설탕, 소금을 넣고 설탕입자가 50~60% 정도 남을 때까지 섞는다.
2. 전란을 2~3회에 거쳐 섞는다.(바닐라 익스트랙은 계란에 넣는다)
3. 가루쌀, 황치즈분말, B.P, BS, 감자전분, 파마산, 대두단백을 체친다.
4. 가루가 보이지 않을 정도만 가볍게 섞고 에멘탈 치즈를 넣어 섞는다.
5. 냉장 휴지 30분.

### <공정: 토픽>

1. 크림치즈, 슈가파우더, 레몬쥬스, 생크림, 황치즈분말, 에멘탈치즈를 섞어 토픽을 만든다.
2. 반죽 100g 분할에 토픽 20g씩 토픽하고 뿌또를 올린다.
3. 200도 예열 컨벡션 오븐에 180도 10~13분 굽는다.

## 흑임자쌀빵



□ 배합	20개 분량	고소한 흑임자 속반죽을 감싸고 있는 흑임자 쌀 빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
(본반죽)	강력가루쌀	1000		(속반죽)	흑임자분말	30	
	소프트티	250			소프트티	520	
	설탕	180			강력가루쌀	65	
	소금	30			202	65	
	분유	15			소금	5	
	계량제	15			분유	12	
	버터	100			버터	85	
	이스트	40			이스트	10	
	물	750			황란	100	
	깨	40			물	270	
	폴리쉬	100			깨	85	
					물	600	
				시럽	설탕	900	
					레몬	3개	

### <공정 : 본반죽>

1. 버터를 뺀 전재료를 넣고 믹싱. 저속믹싱으로 글루텐형성을 위한 믹싱이 아닌 수화작업 정도로 진행한다.
2. 반죽의 점성이 생기면 버터를 넣고, 한 반죽이 되도록 믹싱한다.  
-강력가루쌀 성분상 16%의 활성 글루텐이 들어 있기 때문에 믹싱이 길면 반죽의 지치는 현상이 생긴다.

### <공정 : 속반죽>

- 1.전재료를 넣고 가볍게 믹싱한다.

### <공정 : 성형>

- 1.두 반죽을 겹치고 가볍게 밀대 작업 후 만다.
2. 윗면에 칼집을 10 ~12 정도 깊게 낸다.
3. 180/160 오븐에 20~25분 굽고 오븐에서 꺼낸 후 뜨거운 빵을 시럽(물,설탕,레몬 믹싱)에 적신다.

## 호박 쌀 브리오슈



□ 배합	25개 분량						
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	강력가루쌀	1000		충전물	호박앙금	1250(50)	
	분유	20			호박속(50)		
	이스트	30			냉동호박	800	
	전란	400			찹쌀	400	
	물	380			설탕	50	
	버터	400			물	50	
	설탕	200			소금	6	
	소금	22					
	단호박분말	30					
	호박씨	50					
	화이트 청크	50					

### <공정: 반죽>

1. 버터, 설탕, 소금을 크림화한다. (70%이상)
2. 가루쌀, 분유, 이스트, 전란, 물, 단호박분말, 호박씨, 화이트 청크를 넣고 저속으로 5분 정도 매끈한 반죽이 될 때까지 믹싱한다.
3. 수화가 끝난 후, 1번을 넣고 가볍게 섞는다.

### <공정: 충전물>

1. 냉동호박 해동 후 물기를 제거한다.
2. 물에 설탕, 소금을 녹인 후 찹쌀에 넣어 소보루를 만들어 냉동호박과 섞는다.
3. 호박앙금으로 호박속을 싸서 반죽에 넣고 성형한다.
4. 호박씨를 반죽 위에 가볍게 토핑한다.
5. 180/160 오븐에 18분 굽는다.