



가루쌀로 만드는 제과제빵 레시피

58



가루쌀이란?
가루쌀 구매안내
2024 가루쌀 제과·제빵 신메뉴 품평회 현장 스케치

대상 • 08
 그랜드 인터콘티넨탈 서울 파르나스 그랜드 델리 08
 (솔잎 쌀 무스 케이크 | 오미자 플라워 쌀 데니슈)

최우수상 • 12
제과 그랜드 하얏트 서울 더 델리 (나 바나나? | 녹차 쌀 맘모스) 12
제빵 베이커리 리종 (딸기 쌀스위트 빵띠케익 | 밥 한공기) 16

금상 • 20
 대원당 (블루베리 크림볼 쌀 치즈케이크, 썩 무화과 단호박쌀빵) 20
 랑콩뜨레 파파앤션 (카라멜넛초파운드, 아몬드쌀바브카) 24
 미잠미과 (막걸리 쌀파운드, 이태리 쌀 감빠뉴) 28
 베비에르 에프앤비 (쌀로만 딸기를, 쌀로만 부추빵) 32
 세종명가쌀빵 (복숭아 쌀빵, 초코모카 월넛 맘모스 쌀빵) 36
 일리에콩브레 (쌀 홍국 카스텔라, 홍국 쌀 빵) 40

은상 • 44
 그라츠 과자점 (쌀 피스타치오 크림볼케이크, 레인보우 Roll 샌드위치) 44
 그린하우스 (쇼콜라 쌀 카스텔라, 무가당 홍국쌀빵) 48
 김덕규과자점 (쌀샌드쿠키 3종, 슈퍼푸드귀리쌀빵) 52
 김태민발효쌀빵 (호두천국, 천연발효 식사빵) 56
 바누아투 과자점 (초코치즈, 흑임자 썩 고구마) 60
 브레드세븐 (쌀 도넛, 데블스 링) 64
 콜마르브레드 (레몬파운드, 크림치즈시나몬) 68
 하레하레 (마시멜로우 속 쌀 가또쇼콜라, 로우 송 카레라이스) 72
 하루 베이커리 (크림치즈 쌀쿠키, 흑임자 롤) 76

동상 • 80
 김정선베이커리카페 (가루미 초코파이, 가루미 쌀 단팥빵) 80
 데미안 (라이스 크런치 파운드케이크, 톡톡 쌀크림 프레첼) 84
 독일베이커리 (백퍼쌀롤, 가루미 찹쌀파베기) 88
 몽베르베이커리카페 (쌀 크림치즈 쉬폰, 쌀 시금치 치아바타) 92
 빼네뜨리아 과자점 (가루쌀 딸기 크레이프 카스텔라, 가루쌀 가바 통밀빵) 96
 뽀에스몽테 제빵소 (유자 도지마를, 크레센트 쌀 꿀호떡 & 야채 크레센트) 100
 아델라7 (쇼콜라프로겐토, 해운대 동백빵) 104
 엘리제과자점 (가루쌀 레몬 파운드, 가루쌀 모싯잎 치아바타) 108
 이성당 (쿠키오 마카다미아, 쌀 크로와상) 112
 피터팬 1978 (가루쌀 까눌레, 쌀 소금빵) 116
 흥윤베이커리 (단호박 현미 카스텔라, 현미 비건 빵) 120



가루쌀 Floury Rice

물에 불리지 않고 바로 찐아서 사용할 수 있는 쌀가루 전용 품종입니다.



주요 특성

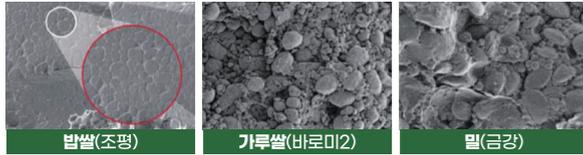
병에 강하고 생육기간이 짧아 이모작에 적합한 가루쌀

[이모작]
늦은 모내기(6월말 ~ 7월초) | 남부지역에서 동계작물과 이모작 가능

[재배 기반]
기존 벼 재배 인프라 활용 | 갖춰진 벼 재배 경험과 인프라를 그대로 활용

[제분]
저렴한 비용으로 대량 제분 | 물에 불릴 필요 없이 건식으로 제분 가능

[특허]
세계 최초로 분질 유전자('flow7') 특허 등록('19년)에 성공



대규모 제분 설비 이용한 산업화 유리 ▶ 가공비용 절감 + 우수 품질

[대규모 밀 제분 설비(S사)로 생산된 가루 품질 비교]

구분	가루쌀	밀가루		
		강력1종	중력1종	박력1종
평균입자(μ)	48.1	50~65	40~60	40~50
손상전분(%)	4.3	7~9	6~8	5~6



가루쌀 활용 제품에 표시된 '가루쌀' 브랜드를 확인하세요

건강한 시작,
가루쌀로

가루쌀 슬로건



가루쌀 엠블럼



가루쌀 캐릭터

가루쌀 생산부터 소비까지 생태계 조성 현황

생산

• 가루쌀 전문 생산단지 육성: ('23년) 38개소 → ('24년) 135개소



교육 컨설팅 및
시설 장비 지원



가루쌀 안정재배 기술보급
및 현장지원



전략작물직불금 지원
* 이모작 350만원/ha
단작 200만원/ha

유통

• 산업화 초기 단계에는 생산 기반 구축과 수요 창출을 위해 정부가 공공비축으로 매입·공급(가루쌀 백미 공급가격: 1,000원/kg)
- 공공비축 매입량 ('23년) 1만톤 → ('24년 계획) 5만톤

• 가루쌀 제분·가공 비용 지원: 조곡 기준 20만원/톤

식품개발

• 식품 외식업계의 가루쌀 신제품·신메뉴 개발 지원

- 제품화 패키지 지원: ('23년) 15개 업체 참여 → ('24년) 30개 업체
- 제과·제빵 신메뉴 지원: ('23년) 19개 업체 참여 → ('24년) 30개 업체

• 가루쌀 활용 가공기술 저변 확대를 위해 기업·학과와 R&D 추진



저당 기술



노화 지연



제분 기술



글루텐 프리



저항 성분

소비홍보

가루쌀에 대해 소비자들에게 알리고, 소비의 접근성을 높이기 위한 다양한 홍보활동 지원



박람회, 전시회 참가
가루쌀 홍보관 운영



온·오프라인 가루쌀 제품
할인행사 및 홍보



구매이벤트,
SNS운영

이것만 알아도 가루쌀과 더 친해질 수 있어요. 가루쌀 제과제빵 전문가들이 공유하는 Tip

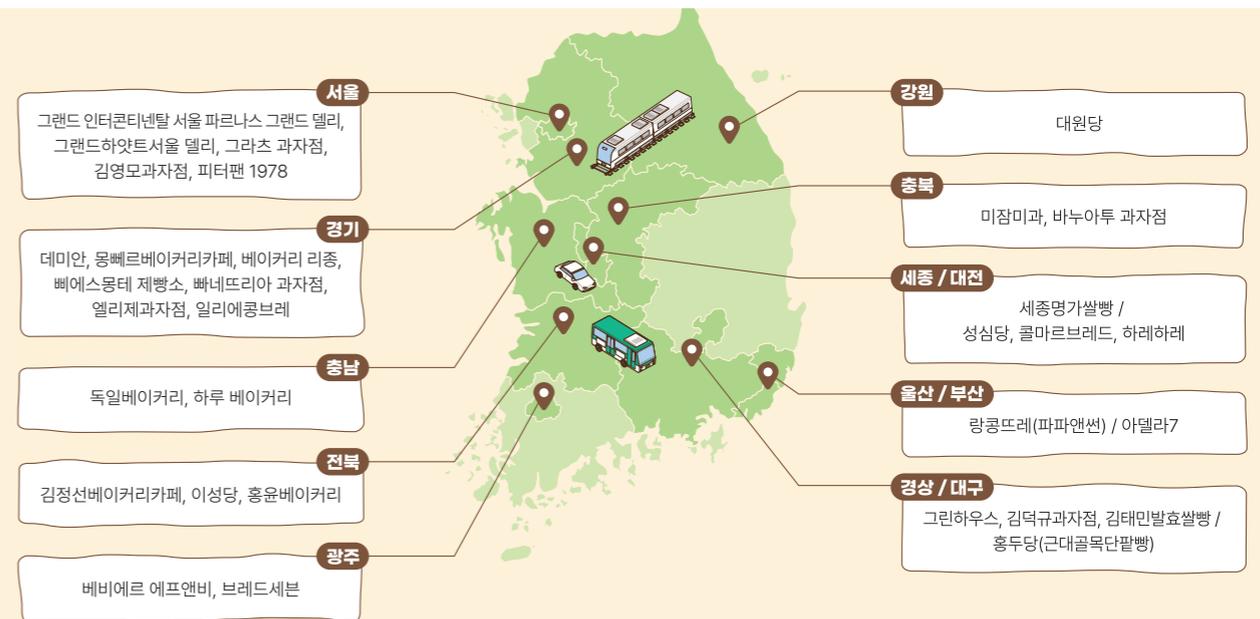
- 가루쌀은 밀가루, 습식 쌀가루(멥쌀)에 비해 자체 수분 함량이 낮기 때문에 제과제빵 반죽 시, 기존 밀가루와 습식 쌀가루 배합에 비해 수분 양을 5~10% 정도 늘려야 한다.
- 작업 온도가 중요하다. 가루쌀 반죽의 온도는 밀가루 반죽 기준 온도보다 낮게 진행해야 좋은 결과물을 만들 수 있다. 여름의 경우 반죽 온도가 22도를 넘지 않는 것을 권장한다.
- 가루쌀은 동일수분 조건(수분 70%)에서 밀가루 대비 오버믹싱(처진 반죽)이 잘 나타나기 때문에 반죽 작업 시간을 밀가루보다 줄여야 한다. 이는 반죽 온도와 밀접한 연관이 있는데, 반죽 온도가 높다면 더 빨리 오버믹싱이 진행된다.
- 1차 발효 공정 시, 벤치타임을 주는 정도로 공정 시간을 줄여야 고운 내상을 얻을 수 있다. 바게트와 같이 굵은 기공을 원한다면 30-40분 정도 1차 발효시간을 주어도 좋다. (단, 반죽의 탄성은 높아지고 신장성은 떨어진다)
- 제빵을 위한 강력 가루쌀은 글루텐 16%(새롭푸드-24년 기준)와 비타민C, 효소제 등이 함유됐기 때문에 추가 제빵계량제를 사용할 경우, 과도한 오븐스프링을 유발해 완성품이 꺼질 수 있다. 따라서 가루쌀 제빵에는 별도의 제빵계량제를 첨가하지 않는 것이 좋다.



국산 햅쌀 가루쌀로 맛과 가치를 찾아가는 베이커리 여행 가루쌀 빵지순례를 떠나보세요

24.06.01
~ 10.31

가루쌀 인스타그램(have a rice day)를 팔로우하시고 빵지순례 이벤트를 확인하세요.



SaeRom Food

가루미의 특성

- 가루미는 밀가루와 같이 입자가 곱고 손상전분이 낮아 제과 제빵용으로 최고의 쌀가루입니다.
- 박력쌀가루에는 글루텐 성분이 없어 소화가 잘 되고 건강까지 챙길 수 있습니다.
- 부드러우며 쫄깃하고 촉촉함이 오래갑니다.

새롬푸드가 추천하는 강력 가루쌀 식빵 레시피

재료명	무게(g)
■ 강력쌀가루	1000
설탕	80
버터	80
소금	18~20
분유	20
● 냉동이스트	10~16
계란	4ea
우유	700~750
▲ 목지	200

부드럽고 맛있는 빵 만드는 법

- 1) ● 냉동이스트를 계란 + 우유에 풀어서 ■에 믹싱한다.
- 2) ■, ● 혼합물을 2단으로 3~4분 믹싱한다.
- 3) ▲ 목지를 넣고 2단으로 2분 믹싱한다. (반죽온도 25~27도)
- 4) 5~10분 휴지
- 5) 150g 씩 분할
- 6) 5~10분 휴지
- 7) 성형
- 8) 2차 발효
(온도:30~33도/습도:80~85%/시간: 40~60분)
- 9) 굽기/컨벡션(온도: 175도/시간:20분)

※ 식빵틀(중자) : 15×11×12cm



가루쌀 구매 안내

(주)새롬푸드 | 031-632-1958

서울

상록웰가 031-408-8425

경기

에스엔케이푸드시스템 031-905-0007

고려에프앤비 031-528-1241

영동상사베이커리시스템 031-429-4636

거성푸드시스템 031-558-7174

주식회사삼육오씨앤씨 070-8899-2922

SM유통 에스엠유통 031-321-0332

성진에프에스 031-947-0752

에이스유통 02-471-1644

대성유통 031-234-8856

인천

베이킹조이 032-566-7896

비에스유통 032-546-9881

하나베이킹푸드 032-565-0714

철은인터내셔널 032-543-3939

인천대한상사 032-468-6990

대전

루히상사 042-621-5330

만나식품 042-627-5330

중부유통 042-543-0511

충남

주식회사우리상사 042-824-1614

주식회사 미래산업 041-534-2061

전라

광덕상사 063-224-6860

하인즈에프앤비 062-268-3399

대구

삼원상사 053-424-0225

부산

쿠키앤베이킹 051-314-7110

베이킹푸드 051-328-2282

베이킹맘 070-7101-8349

울산

강원산업 052-292-0504

대응상사 052-276-1755

창원

베이킹유통 055-253-5110

강원

대한에프앤비 033-742-1394

온라인판매

베이킹몬

bakingmon.com | 1522-5714

도깨비베이킹

dokabibaking.com | 010-2458-1116

베이킹맘

bakingmam.com | 070-7101-8349

새롬 가루미 강력쌀가루



가루미강력쌀가루



가루미중력쌀가루



가루미박력쌀가루

식품유형	곡류가공품
내용량	1kg, 3kg, 15kg
소비기한	제조일로부터 18개월
보관조건	실온보관
용도	제과 제빵등에 사용

2024
 가루쌀
 제과·제빵
 신메뉴
 품평회



건강한 시작,
 가루쌀로





🕒 재료

잣 팥드젠 전란 30g, 설탕 30g, 버터 12g, 바닐라 엑스트랙 2g, 박력 가루쌀 12g, 현미 가루 5g, 아몬드 분말 15g, 잣 20g
솔잎 크레뮈 난황 10g, 생크림 31.2g, 화이트 초콜릿 25g, 인스피레이션 유자초콜릿 12.4g, 솔잎청 20g, 레몬퓨레 15g, 젤라틴 1.2g
솔잎 젤리 솔잎청 38.5g, 물 19.2g, 설탕 2.3g, 펙틴 0.8g, 아가아가 0.2g
현미 크루스티앙 현미 크런치 38.5g, 화이트초콜릿 28.8g, 버터 1.9g
누룽지 무스 우유 150g, 난황 33.3g, 설탕 30g, 박력 가루쌀 7.3g, 바닐라빈 0.5ea, 화이트초콜릿 53.3g, 생크림 333.3g, 젤라틴 6.7g, 누룽지 가루 10g
시나몬 쿠키 박력 가루쌀 27g, 아몬드 분말 27g, 설탕 13g, 황설탕 13g, 버터 27g, 소금 0.1g, 시나몬 파우더 0.5g

솔잎 쌀 무스 케이크

[지름 12cm*높이 11cm 홀 케이크 1개 분량]

🍳 제조 공정

잣 팥드젠

1. 지름 10cm 높이 3cm 틀에 버터를 바른 뒤 바닥에 잣을 깔아준다.
2. 버터와 바닐라 엑스트랙을 같이 섞어 중탕시킨다.
3. 전란에 설탕을 넣어 리본상태까지 휘핑한다.
4. 박력 가루쌀, 현미가루, 아몬드 분말을 같이 체친다.
5. '3'에 '4'을 넣어 거품이 깨지지 않도록 잘 섞어준 뒤, 녹인 버터에 반죽 일부를 섞어 준 뒤 나머지 반죽과 섞어 준다.
6. 팬닝 50g 후 오븐 온도 180/160도에 18분간 구워준다.

솔잎 크레뮈

1. 난황, 솔잎청, 레몬퓨레를 냄비에 넣고 80도 까지 거품기로 저어가며 끓인다.
2. 젤라틴은 미리 불려 놓은 뒤 녹인다.
3. 초콜릿에 '1'을 넣어 잔열로 초콜릿을 녹이고 녹인 젤라틴을 넣는다.
4. '3'에 찬 생크림을 섞은 후 지름 10cm틀에 높이 1cm정도 채워준다.(80g)
5. 냉동고에서 굳혀준다.

현미 크루스티앙

1. 화이를 초콜릿과 버터를 미리 녹여준다.
2. 현미 크런치에 녹인 초콜릿을 섞어준다.
3. 지름 12cm, 높이 11cm 틀에 무스티를 두른 뒤 현미 크루스티앙 60g을 바닥에 깔아준뒤 평평하게 눌러준다.

솔잎 젤리

1. 솔잎청, 물을 냄비에 넣고 끓여준다.
2. 설탕, 펙틴, 아가아가를 미리 섞어준 뒤 '1'에 넣어 냄비에 끓여 오르기 직전까지 끓여 준다.
3. 얼려둔 솔잎 크레뮈 위에 젤리를 부어 준 뒤 다시 얼린다.(60g)

시나몬 쿠키

1. 버터, 소금, 설탕을 믹서에 잘 풀어 섞어준 뒤 가루류를 넣어 섞어준다.
2. 냉장고에서 30분 휴지 시킨 후 10g씩 분할 하여 쿠키틀로 찍어 준다.
3. 오븐 180/160 온도에 15분간 구워준다.

누룽지 무스

1. 우유에 바닐라빈을 넣고 끓여 준다.
2. 난황, 설탕, 가루쌀을 섞어 둔다.
3. 끓은 우유 일부를 '2'에 조금 넣고 누룽지 가루를 섞어준 뒤 나머지 우유를 넣는다.
4. '3'을 체친 후 다시 냄비에 넣고 끓여 커스터드 크림을 만든다.
5. 초콜릿을 '4'에 섞은 후 녹인 젤라틴을 넣는다.
6. 생크림 60%만 올린 후 '5'를 섞어준다.

Assembly

1. 냉동고에 넣은 크루스티앙에 무스 반죽을 넣은 후 잣 팥드젠을 눌러 넣고 반죽을 소량 넣은 후 크레뮈를 넣어준다.
2. 나머지 무스 반죽을 부어 윗면을 평평하게 해준 뒤 냉동고에 얼린다.
3. 얼린 무스에 화이트초콜릿과 카카오 버터 1:1로 섞은 초콜릿을 피스틀레 분사해준다.
4. 시나몬 쿠키 장식물을 만들고 웨이퍼 페이퍼를 꽃모양과 나비 모양 폰치로 잘라 틀에 올려 모양을 잡아준다.
5. 무스 위에 잘라 둔 꽃장식을 올리고 데코스노우를 뿌려준다.
6. 옆면에 시나몬 쿠키와 웨이퍼 페이퍼로 만든 노리개술을 붙여준 뒤 이음매사이에 금박을 붙인 초콜릿을 붙여 가려준다.



솔잎 젤리를 크레뮈위에 부을 때 너무 뜨거우면 크레뮈가 녹을 수 있으니 젤리가 한김 식고 크레뮈를 냉동고에서 꺼내자마자 바로 부어 준다.



대상



그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스 델리

오미자 플라워 쌀 데니쉬

[20EA 분량]

재료

데니쉬반죽 강력 가루쌀 2,000g, 설탕 400g, 소금 20g, 세미 드라이 이스트(골드) 40g, 전지분유 60g, 버터 60g, 꿀 40g, 우유 500gm 버터시트 1,000g
 쌀 프랑지판 크림 쌀 아몬드 크림 600g, 파티시에크림 120g, 레드커런트 120g
 오미자 젤 오미자 원액 1,000g, 설탕 100g, 아가아가 20g
 오미자 젤리 오미자원액 800g, 물 100g, 가루 젤라틴 20g

제조 공정

반죽

1. 믹싱볼에 버터시트를 제외한 모든 재료를 넣고 저속으로 6분, 중속으로 10분 정도 믹싱한다.
2. 반죽의 800g을 떼어 내어 레드 색소 8g을 넣고 섞는다.
3. 나머지 반죽을 40분 정도 1차 발효한 후 가로 40cm X 세로 30cm 크기로 밀어 편 다음 냉동 휴지한다.
4. 반죽을 3절로 접어 가스를 뺀 후 가로 60cm X 세로 40cm로 밀어 편 다음 1시간30분 정도 냉동 휴지한다.
5. 버터 시트를 가로 40cm X 세로 30cm 크기로 밀어 편 후 반죽 위에 올려 빈틈없이 감싸고 4절로 접어 밀어 편다
6. 5번 위에 같은 크기로 밀어 편 2번 반죽을 올려 4절로 접고 밀어편 후 가로 60cm X 세로 40cm 크기로 만든 다음 냉동 휴지 한다.

쌀 프랑지판 크림

1. 쌀 아몬드 크림은 버터 180g, 설탕 180g, 달걀 180g, 아몬드 파우더 180g, 박력 가루쌀 40g, 럼 6g을 믹싱해 만든다.
2. 믹싱볼에 모든 재료를 넣고 섞은 후 막대 모양 실리콘 몰드에 몰딩하고 170도 컨벡션 오븐에서 20분 굽는다.

오미자 젤

모든 재료를 섞어 끓인 후 넓은 트레이에 부어 냉장고에 굳혀준다. 굳은 액체를 블렌더에 갈아 사용한다.

오미자 젤리

오미자 원액에 젤라틴을 녹인 후 지름 2cm 반구형 몰드에 몰딩한 다음 굳힌다.

성형

1. 반죽을 두께 1cm로 밀어 편 후 1.5cm 간격으로 길게 자른 다음 결이 보이도록 윗면에 이어 붙인 뒤 가로 9cm X 세로 3.5cm로 자른다.
2. 1번에 '쌀 프랑지판 크림' 을 길이에 맞게 잘라 올리고 감싼 후 총 6개를 모아 접지 부분이 서로 중앙으로 오도록 이어 꽃 모양처럼 만든 다음 밑부분에 두께 0.2cm로 피케하고 원형으로 자른 데니쉬 반죽을 깎는다.
3. 2번에 지름 10cm 원형 틀에 넣고 중앙에 쌀 프랑지판 크림을 적당량 채운 후 30도, 습도 84%에서 90분 정도 2차 발효한다.
4. 3번을 160도 컨벡션 오븐에서 25분 정도 구운 후 꽃잎 모양 위쪽에 오미자 젤을 올리고 라즈베리 소스를 짠 다음 중앙에 광택제를 바른 오미자 젤리를 올려 마무리 한다.



그랜드 하얏트 서울 델리

나 바나나?

[바나나 롤케익 4개 분량]

재료

스폰지 전란 18개, 설탕 380g, 가루쌀 450g, 식용유 40g
 바나나 크림 휘핑크림 200g, 커스타드 크림 130g, 바나나 퓨레 100g
 바나나 파운드 버터 234g, 설탕 630g, 바닐라 빈 1ea, 전란 4개
 바나나오일 박력 가루쌀 576g, 소금 6g, 베이킹 파우더 6g, 베이킹 소다 6g, 바나나 450g,
 생크림 450g
 바나나글레이즈 바나나 초콜릿 1000g, 화이트 초콜릿 1000g, 코코아 버터 300g
 노랑색 초콜릿 컬러 적당량

제조 공정

스폰지

1. 전란과 설탕을 믹싱볼에 넣고 휘핑한다.
2. 휘핑된 반죽에 가루쌀을 천천히 넣어주며 섞는다. (반죽 거품이 꺼지지않게 주의 하며 섞는다.)
3. 2번의 반죽에서 300g을 덜어내어 분량의 식용유와 섞어준다음 본반죽에 다시 잘 섞는다.
데크 오븐 - 180도 40분

바나나 크림

1. 믹싱볼에 커스타드 크림과 바나나 퓨레를 넣고 섞어준다음 휘핑한 생크림을 섞는다.

바나나 파운드

1. 버터와 설탕, 바나나 오일 그리고 바닐라 빈을 섞고 버터를 부드럽게 풀어준다음 으깬 바나나를 넣고 섞는다.
2. 1의 반죽에 계란을 천천히 세번에 나누어 넣으면서 버터와 계란이 분리되지 않게 섞는다.
3. 체 친 가루쌀, 소금, 베이킹 파우더, 베이킹 소다를 반죽에 넣고 섞는다.

4. 생크림을 반죽에 잘 섞어준다음 바나나 모양 몰드에 팬닝해 굽는다.
데크 오븐 - 179도 23분
대형 -65g, 소형 - 25g.

바나나 글레이즈

1. 코코아 버터를 녹인 후 녹인 바나나 초콜릿, 화이트 초콜릿을 섞은 다음 노랑색 초콜릿 색소를 넣고 핸드 블랜더로 섞는다.

나 바나나? 케익

1. 그림과 같이 1.5센치 두께의 스폰지에 바나나 크림을 펴 바른후, 1.5센치미터 두께로 썬 바나나를 크림위에 올린후 다시 바나나크림으로 덮고 이렇게 4단 샌드를 한다.
2. 샌드한 케익에 생크림으로 아이싱을 하며 가운데에는 노랑 색소를 넣어준 생크림을 한번 바른 후 아이싱을 한다.
3. 구워진 바나나 파운드를 냉동실에 올려 글레이즈가 준비되면 두번 정도 코팅을 한다. 코팅을 한 바나나 파운드에 다크초콜릿으로 바바나의 디테일을 더한다.



그랜드 하얏트 서울 델리

녹차 쌀 맘모스

[6개 분량]

재료

녹차쌀 반죽 강력 가루쌀 560g, 녹차 파우더 10g, 설탕 55g, 소금 10g, 우유 490g,
드라이이스트 15g, 버터 55g, 계량제 6g

녹차쌀 크림블 버터 290g, 설탕 400g, 피넛버터 80g, 박력 가루쌀 550g, 베이킹파우더 10g,
계란 60g

제조 공정

녹차쌀반죽

1. 우유를 따뜻하게 준비한다.
2. 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
1단 2분, 2단 8분
3. 10분정도 실온 휴지후, 100g*12개로 분할한다.
4. 준비해둔 팔랑금을 성형한다
5. 실온에서 30분정도 발효후 소보로를 붙혀 데 크오븐에 200/170도에 15분 굽는다.

녹차쌀크림블

1. 버터, 피넛버터, 설탕을 믹싱기에 1단으로 섞는다. 잘섞이면 계란도 섞는다.
2. 1번 재료가 섞일정도만 믹싱 후 가루재료를 넣고 손으로 소보로를 만들어준다.
3. 냉장에 보관하며 사용한다.



- 반죽의 모양은 원하는 모양으로 성형하여 2개가 짝이되어 사용한다.
- 본인의 취향대로 각종 크림류, 잼류를 조합하여 작게 자른 브라우니와 2개의 반죽에 결합하여 완성하면된다.



베이커리 리종

딸기 딸스윗 브띠케익

[35개 분량]

재료

계란 1800g, 황란 300g, 벌꿀 130g, 저감미당 230g, 설탕 1050g
박력 가루쌀 730g
버터 110g, 우유 110g
딸기크림 버터크림 1250g, 우유버터 230g, 연유 55g, 딸기분말 35g, 딸기레즌 5g
딸기시럽 케익시럽 400g, 딸기술 50g

제조 공정

반죽

1. 계란, 황란, 벌꿀, 저감미당, 설탕을 잘섞는다.
2. 45℃ 중탕시킨다.
3. 고운체에 거른뒤 100% 휘핑한다.

반죽

1. 박력 가루쌀을 체친 뒤
2. 조금씩 부어주면서 저속으로 섞는다.
3. 버터,우유를 60℃로 데운뒤 반죽과 부드럽게 섞어 준다.

팬닝

1. 롤 철판에 850g씩 팬닝한다.
2. 5장 분량
3. 난반오븐 상 180 하 150 17분 굽는다.

마무리

1. 롤시트1장에 딸기시럽85g딸기크림300g을 바른다.
2. 5장을 샌드한뒤 맨위에 크림을 바르고 물결모양을 내고 냉동시킨다.
3. 7X7 잘라서 마무리 한다.



- 가루쌀100%를 사용하기 때문에 섞을 때 믹서기로 섞어주는게 안정적이다. (자칫 덩어리 질 수 있다.)
- 최대한 거품을 살려서 작업하는게 부드러운 제품을 만들수있다.



최우수상



베이커리 리종

밥 한공기

[13개 분량]

재료

강력 가루쌀 700g, 강력 250g, 보릿가루 50g, 설탕 60g, 소금 18g, 버터 60g, 드라이스트 12g, 쌀
 탕종 120g, 사과종 150g, 물 630g
 충전물 삼색보리밥 450g
 누룽지토픽 강력 가루쌀 60g, 맵쌀가루 180g, 설탕 45g, 소금 3g, 생이스트 3g, 버터 75g, 물
 280g, 부순누룽지 80g

제조 공정

반죽

1. 삼색보리밥을 제외한 전 재료를 믹서기에 넣고 저속 1분 중속 5분 믹싱한다.
2. 삼색보리밥을 넣고 저속 1분간 믹싱한다.

발효

1. 반죽온도 27~28℃
2. 냉장고에서 1차발효 30분동안 한다.
(반죽휴지개념)
3. 분할180g 벤치타임5분 성형 둥글리기 팬에
넣기 2차발효 40분

굽기

1. 발효된 반죽 위에 누룽지토픽을 바른다.
2. 컨벡션오븐 230℃에 스팀을 분사한다.
3. 160℃로 낮춰서 17분간 굽는다.

누룽지토픽

1. 누룽지를 제외한 전 재료를 섞는다.
2. 60분간 발효 시킨다.
3. 잘게부순 누룽지를 섞어 사용한다.



- 삼색보리를 하루전날 물에 불려 냉장고에 넣는다
- 밥통에 넣고 밥을 짓는다
- 보리밥이 너무 질게 되면 제품볼륨이 적게나온다
- 반죽온도가 높거나 믹싱이 많으면 제품이 찌그러질수있다
- (쌀탕종) 강력 가루쌀200 물400 설탕20 소금2



대원당

블루베리 크럼블 쌀 치즈케이크

[35개 분량]

재료

크림치즈 3500g, 갈색설탕 875g, 생크림 1400g, 전란 17개, 노른자 19개, 레몬즙 175g,
박력 가루쌀 350g
크럼블 박력 가루쌀 500g, 아몬드 분말 500g, 갈색설탕 500g, 무염버터 500g
장식용 초콜릿 전사지 사용, 초콜릿 200g, 구운 박력쌀가루 20g

제조 공정

반죽

1. 실온의 크림치즈를 풀어준다
2. 순서대로 재료를 넣어가며 믹싱한다
3. 마지막으로 구운 가루쌀을 섞어준다
4. 원형팬 (직경11cm *높이 7cm)에 밀과 옆면에 테프론시트를 두르고 생지를 210g 부은 후 블루베리를 얹고 위에 크럼블을 올려준다.
5. 컨벡션 오븐에서 180도로 12분 굽고 160도로 낮춰 20~25분 더 굽는다.
6. 틀 채로 냉장고에서 식힌 후 다음날 틀에서 뺀 후 장식한 후 판매

크럼블

버터를 제외한 재료를 모두 섞은 후 차가운 버터를 잘게 잘라 가루속에 비벼서 덩어리 있는 크럼블을 만들어준다.



• 가루쌀은 180도 데크 오븐에서 20~25분 굽는다. (미숫가루 색깔이 나면 된다)



대원당

썩 무화과 단호박쌀빵

[35개 분량]

재료

강력 밀가루 2000g, 설탕 150g, 드라이이스트 38g, 개량제 4g, 소금 25g, 물 850ml,
냉동숙 750g, 무염버터 100g, 발효생지 250g, 탕종 1100g, 천연발효종 250g
쌀크림치즈 크림치즈 1000g, 생크림 350g, 설탕 100g, 레몬즙 25g, 구운 박력 가루쌀 100g
르방 물 200ml, 강력 가루쌀 180g, 통밀가루 20g

제조 공정

반죽

1. L 2분 - 버터투입- M 7~ 10분.
반죽온도 25도, 1차 발효: 50~60분.
분할 중량 150g, 벤치타임 10~15분.
2. 성형: 밀어 퍼 쌀크림치즈를 바른 후 호박과 무화과를 얹고 말아서 고구마 형으로 성형한 후 가운데 칼질후 2차발효.
2차발효: 50~60분 32도에 85%습도.
3. 2차 발효된 후 쌀크림 치즈를 짜고 무화과 호박을 토핑한다.

오븐

1. 계란 칠 후 190도에 23~25분 굽는다.

탕종

1. 강력 밀가루 700g, 강력 가루쌀 300g을 혼합해서 180도 오븐에 25분 굽는다.
2. 소금 20g, 설탕40g, 끓인 물 2100ml를 넣고 믹싱한다. (L 30초 - M 3~4분)
3. 믹싱한 반죽은 바로 냉장고에 냉장 시킨다.

쌀크림치즈

크림치즈를 풀어준 후 위에 재료를 순서대로 넣어준 다음 구운 쌀가루를 넣고 섞는다.

르방

위 재료들을 가볍게 섞은 후 장시간 실온발효. (기포가 보이면 냉장 보관후 사용)



- 반죽온도가 높으면 반죽이 질어지니 조심한다.
- 탕종은 밀봉해서 빨리 식힌다. (냉동, 냉장 둘 다 가능)
- 보관은 냉장보관하면서 사용한다.
- 호박은 당절임한걸 사용한다.
- 무화과는 레드와인1000g, 설탕 480g 비율로 미리 따뜻한 물에 불려서 와인 설탕과 함께 끓인다.부드러워지고 색이 물들면 꺼내어 꼭지를 따고 3~4등분 가위로 잘라 사용한다.



랑콩드레 파파엔션

카라멜넛츠파운드

[10개 분량]

재료

반죽 설탕a 226g, 생크림 226g, 설탕b 150g, 다크초코렛 40g, 트리몰린 80g, 흰자 266g, 박력 가루쌀 240g, 코코아분말 30g, 소다 3g, 베이킹파우더 3g, 녹인버터 120g, 건포도 80g, 호두 100g, 카라멜넛 설탕 75g, 생크림 75g, 통아몬드 100g, 통헤이즐릿 100g, 통피칸 100g, 캐슈넛 100g

제조 공정

반죽

1. 설탕a를 카라멜리제 한다.
2. 끓인 생크림을 넣어 카라멜을 만든다.
3. 믹서기에 넣고 저속으로 믹싱하여 온도를 50°C 까지 내려준다.
4. 녹인 다크초코렛과 트리몰린을 넣어준다.
5. 흰자를 두세번에 나누어 넣어준다.
6. 체친 가루미, 코코아, 소다, 베이킹파우더를 넣어준다.
7. 녹인버터를 두세번에 나누어 넣어준다.
8. 건포도와 호두를 넣어준다.
9. 4.5cm*16cm 파운드 틀에 150g 팬닝 후 데크 오븐 180°C/170°C로 25~30분 소성한다.

카라멜넛츠

1. 설탕을 카라멜리제 한다.
2. 끓인 생크림을 넣어준다.
3. 로스팅한 견과류를 넣어 버무려준다.

완성하기

1. 파운드에 카라멜넛츠 50g를 올려 마무리한다.



금상



랑콩드레 파파앤션

아몬드쌀바브카

[20개 분량]

재료

반죽 강력 가루쌀 1000g, 설탕 130g, 소금 18g, 분유 30g, 드라이이스트 16g, 황란 80g, 물엿 60g, 생크림 100g, 물 475g, 버터 120g,
 충전물 초코크림 600g, 설탕 300g, 계피분말 16g, 우유 120g, 아몬드크로칸트 300g,
 아몬드크로칸트 설탕 400g, 물 100g, 아몬드분태 400

제조 공정

반죽

1. 버터를 뺐 나머지를 넣고 저속 2분 중속 6분 믹싱한다.
2. 버터를 투입 후 섞이면 마무리한다.

충전물

1. 가루미로만든 초코시트를 체에 내려 크림을 만든다.
2. 설탕, 계피분말, 우유, 아몬드 크로칸트를 넣어 섞어준다.

아몬드크로칸트

1. 설탕과 물을 117°C까지 끓여준다.
2. 아몬드분태를 넣어 카라멜리제한다.
3. 판에 펼쳐 식혀준 후 사용한다.

성형

1. 반죽완성 후 20분후 분할, (100g) 벤치타임 20분후 반죽을 밀어편다.
2. 네모난 반죽에 충전물(60g)을 펼쳐준 후 말아준다.
3. 3등분으로 잘라 머리 땡듯이 꼬아준다.
4. 4.5cm*16cm틀에 팬닝 후 2차발효한다.
5. 반죽이 틀 높이가 되면 180°C/160°C로 18~20분 소성한다.
6. 뒷면에 나뻐주 바르고 아몬드크로칸트를 뿌려준 후 데코하여 마무리한다.



금상



미jam미과

막걸리 쌀파운드

[8개 분량]

재료

청만들기 쌀막걸리 200g, 쌀음료 100g, 설탕 1400g,
가루류 박력 가루쌀 1100g, 전분 40g, 베이킹파우더 20g, 버터 800g, 계란 15개

제조 공정

청만들기

1. 쌀막걸리, 쌀음료, 설탕을 넣고 끓여준다.
2. 알콜성분 날라갈 정도 (5분)
3. *쌀음료는 아침햇살.

분할&굽기

1. 450g 팬닝
2. 데크 위180, 아래 170 60분
3. 밑에 판에 물을 넣은후 찌드니 구워준다.

1차믹싱

1. 버터를 믹서기로 풀어준다(실온버터)
2. 식힌 청을 조금씩 넣어 섞어준다.
3. 계란도 넣어 섞어준다.

2차 믹싱

1. 가루류를 전부 계량
2. 1차 믹싱한 것을 가루류 전부와 섞어준다.
3. *알뜰주걱이나 손으로 섞어준다.



- 2차 믹싱시 알뜰주걱과 손을 이용하여 섞기
- 빵팬을 1개 받쳐서 찌듯이 구워주기
- 청만들 때 알콜성분만 없어질 정도로만 끓이기
- 버터는 실온버터 (물렁한 상태)
- 전분은 넣지 않아도 됩니다.
- 찰주머니에 담아서 분할하기



금상



미jam미과

이태리 쌀감바뉴

[16개 분량]

재료

빵반죽 강력 가루쌀 1350g, 레비토마드레 35g, 이스트레드 20g, 소금 20g, 올리브오일 140g, 물 1100g, 그린올리브 200g, 블랙올리브 200g

속재료 소고기다짐육 600g, 돼지고기다짐육 600g, 샐러리 2줄기, 당근 1개, 양파 2개, 토마토페이스트 헛츠 300g, 와인 300g, 토마토케첩 250g, 치킨스톡 20g, 파프리카가루 반스푼, 로즈마리분말 반스푼, 후추 3g, 소금 10g

토픽 크랜베리 조금
토픽 생바질잎 2잎

제조 공정

반죽공정

1. 가루류의 물성을 각자 계량
2. 믹싱(글루텐이 80%잡힐때까지)
3. 그린, 블랙 올리브 투입

분할&발효&성형

1. 180g 분할
2. 1차 상온 발효(30분)
3. 편칭 후 2차 발효(발효실 30분)
발효온도 30도를 넘기지 말것!

굽기

1. 데크기준 위200 / 아래155
2. 15분 굽는다.

속재료

1. 올리브오일을 넣어 고기를 볶는다
2. 고기를 옮겨놓는다.
3. 그 기름으로 양파, 샐러리, 당근을 볶는다
4. 볶은고기와 야채를 와인을 섞는다. 토마토 페이스트, 케첩, 치킨스톡, 파프리카가루, 로즈마리분말, 후추, 소금을 넣어 양념한다.



- 여름엔 얼음물로 쳐주세요
- 밀가루 빵같은 기공이 들어가려면 1차, 2차 발효 모두 필요!
- 성형할 때 덧가루를 많이 묻히는게 중요함
- 오븐마다 온도 시간은 조금 다를수 있습니다.



베비에르 에프앤비

쌀로만 딸기를

[8개 분량]

재료

반죽 전란 366g, 설탕 130g, 물엿 17g, 소금 2g, sp 18g, 박력 가루쌀 132g, 우리밀 42g, 흥국쌀가루 6g, BP 5g, 적색물색소 2g, 딸기레진 32g, 럼 15g, 버터 30g
충전크림 우유생크림 400g, 라즈베리퓨레 26g, 딸기레진 17g, 설탕 30g
데코용 버터 500g, 무염버터 250g, 카카오버터 50g, 적색지용성분말 5g

제조 공정

반죽

1. 전란, 설탕, 물엿, 소금, SP를 넣고 90%까지 고속믹싱
2. 색소, 레진, 럼을 넣고 90%까지 고속믹싱
3. 중속으로 100%믹싱
4. 가루류 체쳐서 3에 섞어준다. 5.4에 중탕한 버터를 섞어준다.

디피공정

1. 카카오버터를 녹여 색소를 섞는다.
2. 1에 버터크림과 녹인 무염버터를 섞는다.

성형 및 굽기

1. 철판에 770g팬닝
2. 200/150 데코오븐에 13분 굽기

충전크림

1. 생크림, 퓨레, 레진, 설탕을 믹서기에 넣고 중속으로 90% 믹싱



베비에르 에프앤비

살로만 부추빵

[15개 분량]

재료

강력 가루쌀 600g, 중력 가루쌀 150g, 소금 15g, D-레드 4g, 생이스트 7.5g, 몰트 11g, 다네종 225g, 르방 375g, 물 525g, 흥국쌀 30g, 충전크림 크림치즈 670g, 설탕 50g, 마요네즈 50g, 연유 50g, 부추 620g, 후츠 小, 레드페퍼 小

제조 공정

성형

1. 반죽300g에 흥국쌀가루30g 물20g 저속으로 반죽
2. 쌀반죽100g 흥국반죽30g
3. 2번을 쌀반죽에 흥국반죽을 싸서성형

1. 발효가 끝나면 데코오븐 上200, 下160 16분 굽는다.
2. 컨백션 160도 12분
3. 메이플시럽 등을 올려 마무리

1. 계란물을 바르고 눈꽃치즈를 문혀서
2. 미니링틀에 넣어서 발효실에서 발효
3. 발효 후 윗면에 부추 속 70g씩 짜준다.



세종명기쌀빵

복숭아 쌀빵

[50개 분량]

재료

반죽 전란 935g, 황란 610g, 설탕 825g, 물엿 20g, S.P 30g, 박력 가루쌀 640g, 버터 190g, 우유 110g, 림 145g
충전물 생크림 300g, 설탕 70g, 복숭아 200g
토피нг 딸기파우더 약간, 슈가파우더 약간

제조 공정

성형

1. 1번 재료를 모두 믹서기에 넣고 100% 휘핑한다.
2. 2를 녹여(40도) 1에 조금씩 섞어준다.
3. 찰주머니에 반죽을 넣어 각 성형틀에 80 ~ 90% 부어준다.

굽기

1. 데크오븐을 위 190℃, 아래 170℃로 설정하여 예열해준다.
2. 반죽이 담긴 성형틀을 넣어준다.
3. 20분 동안 구워주며 빵 상태를 살피고 익었다. 판단되어지면 오븐에서 빼준다.

내부 충전물

1. 생크림, 설탕을 휘퍼로 저어 부피를 키워준다.
2. 제조한 생크림에 복숭아 슬라이스를 천천히 잘 저어 골고루 섞어준다.

성형 및 충전물 주입

1. 식은 빵을 가위를 사용하여 복숭아 모양으로 만들어준다.
2. 빵 가운데를 살짝 파내어 빵 내부에 공간을 만든 후 생크림을 넣어준다.

마무리

1. 체를 이용하여 빵 위에 슈가파우더를 먼저 뿌려주고, 이어 딸기파우더를 뿌려준다.



• 데크오븐의 제품마다 온도가 상이하게 차이가 날 수 있기 때문에 빵의 상태를 보면서 구워줍니다.



금상



세종명기쌀빵

초코모카 월넛 맘모스 쌀빵

[25개 분량]

재료

반죽 강력 가루쌀 1,000g, 물 500g, 설탕 60g, 버터 75g, 달걀 160g, 물엿 280g, 발효종 220g(쌀 1kg/르방 600g/잡쌀 50g / 물 600g), 소금 5g
충전물 초콜릿 조각 1,500g(1개당 60g), 버터 750g(1개당 30g), 모카시럽 40g, 호두 적당량(버터에 골고루 분포할 정도), 팔랑금 2,000g(1개당 80g)
토피ング 소보루 가루 적당량(반죽 위 덮일 정도)

제조 공정

반죽 및 발효

1. 반죽 재료를 모두 골고루 믹싱해준다.
2. 잘 섞인 반죽을 둥글리기로 한 덩어리로 만든 뒤 발효기에 1시간 정도 1차 발효를 한다.

성형

1. 손으로 살짝 눌러 가스를 제거하고 60g씩 50조각으로 나누어주어 둥글리기를 해준 뒤 비닐을 덮어 20분 정도 휴지기를 준다.
2. 다시 한 번 둥글리기를 가볍게 해주어 가스를 빼준 뒤 팔랑금을 넣어 준다.
3. 반죽을 호떡모양으로 눌러 위에 소보루를 올려준 뒤 60분 정도 2차 발효를 한다.

굽기

1. 컨벡션 오븐을 170도로 설정하여 예열해준 뒤, 반죽을 오븐에 넣어준다.
2. 13분 동안 구워주며 빵 상태를 살피고 익었다 판단되면 오븐에서 빼준다.

내부 충전물

1. 빵을 굽기 전에 무염버터와 모카시럽을 잘 섞어준 뒤 얇게 펴서 초콜릿과 호두를 박아 냉동고에 급랭시켜준다.

충전물 주입

1. 식은 빵 2개 사이에 급랭한 버터를 샌드위치처럼 샌딩해준다.

마무리

1. 완성된 제품을 2등분으로 조심스럽게 잘라준다.



- 컨벡션 오븐의 제품마다 온도가 상이하게 차이가 날 수 있기 때문에 빵의 상태를 보면서 구워줍니다.
- 과발효가 되면 시큼한 쓴맛이 강해지니, 과발효가 되지 않도록 중간중간 발효상태를 체크해줍니다.



일리에콩브레

쌀 홍국 카스테라

[16~18개 분량]

재료

홍국 카스테라 박력 가루쌀 200g, 흰 앙금 1000g, 계란(노른자) 12개, 계란(흰자) 12개, 설탕(머랭용) 160g, 홍국 쌀가루 16g, 색소 1~2방울

흰 앙금 카스테라 박력 가루쌀 200g, 흰 앙금 1000g, 계란(노른자) 12개, 계란(흰자) 12개, 설탕(머랭용) 160g

시아기 용 시트가루 500g, 버터크림 500g립 140g, 나플레옹 70g, 꿀 120g

제조 공정

홍국 카스테라

1. 흰 앙금을 부드럽게 풀어준다.
2. 노른자에 흰 앙금을 섞어준다.
3. 흰자+설탕 머랭을 올려준다(90%)
4. (2)에 머랭 1/3 넣어서 섞는다.
5. 가루분을 넣고 섞는다.
6. 나머지 머랭을 넣고 섞는다.
7. 색소를 넣어 색을 맞춰준다.

굽기

1. 롤판에 팬닝한다.
2. 롤판 아래에 철판 하나를 덧대어준다.
3. 25~30분 중탕으로 구워준다.
(윗불 175 아랫불 160)

흰 앙금 카스테라

1. 흰 앙금을 부드럽게 풀어준다.
2. 노른자에 흰 앙금을 섞어준다.
3. 흰자+설탕 머랭을 올려준다(90%)
4. (2)에 머랭 1/3 넣어서 섞는다.
5. 가루분을 넣고 섞는다.
6. 나머지 머랭을 넣고 섞는다.



일리에콩브레

홍국 쌀 빵

[15~16개 분량]

재료

반죽 강력 가루쌀 950g, 홍국 쌀가루 50g, 생이스트 25g, 설탕 20g, 소금 18g, 물 850g,
몰트 액기스 10g
속 참찰빵믹스 750g, 강력 100g, 세미이스트 5g, 계란 2개, 물 300g, 버터 120g,
충전물 크렌베리 200g, 설탕나 400g, 레몬필 200g, 오렌지필 200g, 무화과 200g,
럼 140g, 나폴레옹 70g, 꿀 120g

제조 공정

본반죽

1. 전 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 최종단계까지 진행한다.
3. 반죽 온도 24도.

속

1. 전 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 60g씩 분할한다.

충전물

1. 전 재료를 섞어 숙성시킨다.

최종반죽

1. 본반죽과 충전물을 섞어준다.
2. 1차 발효는 60분 내외로 진행한다.
3. 160g로 분할 후 휴지시킨다.
4. 길게 타원형으로 밀어 편 후 속 60g씩 올려 속을 퍼준다.
5. 바게트 방식으로 성형한다.

6. 2차 발효는 60분내외로 진행한다.
(온도 34도 습도 80도)
7. 굽기 전 가루쌀을 뿌린 후 쿠프를 낸다.
8. 돌 오븐에 15~20분 구워준다.
(윗불 230 아랫불 200 스팀)



그라츠 과자점

쌀 피스타치오 크림블케이크

[15개 분량]

재료

크림블 버터 100g, 설탕 80g, 소금 3g, 박력쌀 100g, 아몬드분말 100g,
 베이스 버터 150g, 설탕 180g, 소금 5g, 계란 3개, 박력 가루쌀 140g, 피스타치오분말 60g, B.P 4g,
 생크림 40g
 냉동라즈베리 라즈베리 소량
 필링 크림치즈 380g, 마스카포네 50g, 피스타치오페이스트 50g, 계란 3개, 노른자 40g,
 생크림 300g, 설탕 140g, 전분 15g
 쌀랑그드샤 버터 100g, 설탕 100g, 박력 가루쌀 100g, 흰자 100g

제조 공정

크림블

1. 소형믹서에 버터로 전재료 넣고 저속으로 돌린다. (고슬고슬해질때까지)
2. 사용전까지 냉동보관

베이스

1. 버터, 설탕, 소금 크림화
2. 계란과 생크림을 ①에 조금씩 넣고 크림화한다.
3. ②에 체친 가루재료 섞어서 7센치원형틀에 팬닝하여 평평하게 펴주고 160℃ 오븐에 10분간 굽는다. (바닥에 실리콘패드 깔고 팬닝)

필링

1. 전재료 한볼에 계량하여 바믹서로 잘 섞어 준다.
2. 한김식힌 베이스위에 냉동산딸기를 부셔서 올려주고 필링반죽을 부어 160 오븐에 10분 굽는다.
3. ②위에 빠르게 크림블을 올려 다시 오븐에서 25~30분간 굽는다.

쌀랑그드샤

1. 버터, 설탕 크림화 흰자 조금씩 넣어 크림화
2. 박력쌀가루 넣고 하루 냉장휴지후 사용



- 모든 샌드위치 속 내용물은 물기 제거가 중요하므로 각재료마다 물기를 완전히 제거한다.
- 쌀식빵에 바르는 스프레드종류는 하드한 소스를 사용한다.

레인보우 Roll 샌드위치

[품평회참가용 (2인분)2개]

재료

계란내용물 계란 4알, 양배추 300g **크레미** 크레미 100g, 사과 30g, 적양파 25g, **단호박** 단호박 150g, 견과류 50g, 크랜베리 20g, **과과몰리** 아보카도 중간크기, 토마토 30g, 적양파 30g, **감자** 감자중자, 사과 25g, 적양파 25g, 옥수수 25g, **당근라페** 당근 75g, 계란 스크램블1개, **불고기** 소불고기 100g

흑미쌀식빵 강력500g 강력 가루쌀400g, 설탕100g, 소금20g, S50010g, 버터100g, 생이스트40g, 흑미쌀100g, 호도분태100g, 우유물750g, 스펀지200g, 희망온도28도, 280x4, 대식빵2분, 1차7분발효, 2차10분발효. ***쌀식빵** 강력500g, 강력 가루쌀400g, 설탕100g, 소금20g, S50010g, 버터100g, 생이스트40g, 스펀지200g, 우유물700g, 희망온도28도, 1차7분발효, 2차10분발효, 250X4개 대식빵2개

***단호박쌀식빵** 단호박분말100g, 호도분태100g 나머지동일

***시금치쌀식빵, *먹물쌀식빵, *크랜베리식빵, *홍국쌀식빵**

제조 공정

샌드위치 만들기

1. 에그샌드위치: 계란2알 고온체에 내린다음 소금에 절인양배추를 물기를 꼭짜다음 설탕, 마요네즈, 허니머스타드, 후추, 와사비를 넣고 버무린다음 쌀식빵위에 크림치즈를 바른후 로메인을 올린다음 속내용물을 올려 말은다음 랩으로 싨다.
2. 크레미샌드위치: 크레미2개를 물기 제거후 청양고추1개다지고, 와사비1t, 마요네즈2t, 후추조금, 레몬즙1t, 사과30g, 적양파25g를 넣고 버무린다음 홍국식빵에 대파크림치즈를 바른후 로메인을 깔고 충전물을 올린후 랩으로 싨다.
3. 과과몰리: 숙성된아보카도1개를 으갠후 적양파30g, 토마토30g, 레몬즙1t, 올리브오일2t, 후추한꼬집, 꿀1t을 넣고 잘버무린다음 시금치쌀식빵위에 아보카도크림치즈를 바른후 로메인을 깔고 만든충전물을 올린다음 아보카도4/1쪽을길게 채썰어 동그랗게 랩으로 싨다.
4. 단호박: 단호박150g을 삶은 다음 식힌후 견과류50g, 크랜베리20g을 넣고 크림치즈1t, 꿀2t, 소금1t, 검은깨1t을 넣고 버무린후 단호

박쌀식빵에 블루베리크림치즈를 바른후 로메인을 깔고 충전물을 올린후 랩한다.

5. 불고기: 불고기를 볶아서 토치를한후 식힌다음 흑미쌀식빵에 베이컨크림치즈를 바른후 로메인을 깔고 충전물을 올린후 랩한다.

6. 감자: 감자중간크기1개를 삶은후 식힌다음 사과25g, 적양파25g, 옥수수25g, 삶은계란1알, 후추한꼬집, 허니머스타드2t, 마요네즈2t, 설탕1t을 넣고 버무린후 크랜베리쌀식빵에 허니머스타드를 바른후 로메인을 깔고 충전물을 올린후 랩을 한다.

7. 미니당근라페: 당근얇게 채썰고75g 소금에 절인후 물기를 없애고 홀그레인, 설탕, 레몬즙, 화이트발사믹을 넣고 버무린후 계란1개를 스크램블한후 잡곡쌀식빵에 크림치즈를 바른후 로메인깔고 랩을한다.

마무리

1. 7가지 샌드위치를 절반을 자른후 색깔별로 유산지에 올린후 케이스에 넣고 샌드위치 단면에 샌드위치 내용물을 토핑한후 파세린또는 허브로 중간에 장식한다.



그린하우스

쇼콜라 쌀 카스테라

[12개 분량]

재료

카스테라 난백 1000g, 설탕 800g, 난황 560g, 강력 가루쌀 300g, 박력 가루쌀 200g, 베이킹파우더 60g, 코코아분말 100g, 다크커버춰 700g, 버터 600g, 생크림 400g, 글라사주 코팅다크 600g, 플레르드카오 240g, 포도씨 오일 60g, 아몬드분태 250g, 가나슈 생크림 120g, 트리몰린 12g, 덱티스트로스 12g, 버터 28g, 플레르드카오 120g, 카카오버터 10g

제조 공정

공정1

1. 다크커버춰, 버터, 생크림 중탕을 한다
2. 난백, 설탕을 넣고 머랭을 올린다(80%)
3. 머랭에 난황을 넣고 섞는다.
4. 가루류(강력 가루쌀, 백미박력 가루쌀, 베이킹파우더, 코코아분말) 체친 후 머랭, 난황을 섞은 곳에 넣고 다시 섞어준다.
5. 중탕한(다크커버춰, 버터, 생크림)을 4에 넣어 섞는다.
6. 준비된 틀에 360g씩 담아서 굽는다. (컨벡션 170도 20분)

공정2

1. A를 40도로 녹인다.
2. 아몬드분태를 넣는다.
3. 상온의 카스테라 위에 붓는다.

공정3

1. C를 85도로 데운다.
2. 각둑썰기 해 둔 차가운 버터를 넣고 62도까지 식힌다.
3. E에 2를 넣고 유화한다.
4. 용기에 옮겨 담은 후 결정화 한다.
5. 카스테라 윗면에 원형깍지를 사용하여 파이 핑한다.



그린하우스

무가당 홍국쌀빵

[17개 분량]

재료

폴리쉬종 강력 가루쌀 750g, 냉동이스트 3g, 물 750g

본반죽 강력 가루쌀 675g, 냉동이스트 12.5g, 소금 38.5g, 물 225g, 크랜베리 180g, 호두180g

겉반죽 홍국 쌀가루 50g, 물 70g, 본반죽 720g

제조 공정

공정1

1. 강력 가루쌀, 냉동이스트, 물을 넣고 섞어 준다.

공정2

1. 강력 가루쌀, 냉동이스트, 소금, 물을 넣고 글루텐(100%) 충분히 믹싱한다.
2. 720g의 반죽을 미리 빼놓는다.
3. 크랜베리, 호두를 넣고 믹싱을 마무리 한다.

공정3

1. 공정2의 본반죽에서 빼놓은 720g에 홍국쌀 가루, 물을 더넣고 다시 믹싱한다.

공정4

1. 발효시키지 않고 본반죽을 120g씩 분할 후 바로 밀어준 뒤 속에 롤치즈 20g씩 넣고 럭비공 모양으로 성형한다.
2. 겉반죽(50g)을 넓게 밀어 편 뒤 럭비공 모양으로 성형한 본반죽에 덮어 준다.
3. 30분 발효실에서 발효 후 꺼내서 잠시 겉면을 말려둔 뒤 별집모양으로 칼집을 낸 후에 강력 가루쌀을 뿌린 뒤 돌가마 윗불240도 아래불160도 스팀 후 18분 구워준다.



김덕규과자점

쌀초코샌드쿠키

[약 100개 분량]

재료

샌드쿠키 공통배합 박력 가루쌀 1800g, 슈가파우더 800g, 계란 8ea, 무염버터 1440g, 전분 480g, 탈지분유 112g, 소금 20g

샌드쿠키 공통배합(레몬) 박력 가루쌀 1800g, 슈가파우더 800g, 계란 8ea, 무염버터 1440g, 전분 480g, 탈지분유 112g, 소금 20g

샌드쿠키 공통배합(녹차) 박력 가루쌀 1640g, 말차 160g, 슈가파우더 800g, 계란 8ea, 무염버터 1440g, 전분 480g, 탈지분유 112g, 소금 20g

샌드쿠키 공통배합(초코) 박력 가루쌀 1640g, 코코아파우더 160g, 슈가파우더 800g, 계란 8ea, 무염버터 1440g, 전분 480g, 탈지분유 112g, 소금 20g

샌드용 초콜릿 화이트 레몬 파타글라세레몬 900g, 화이트블랑사탕 300g, 식용유 60g

샌드용 초콜릿 화이트 녹차 컴파운드초콜릿(화이트) 1000g, 화이트블랑사탕 600g, 식용유 80g, 말차 40g, 녹차밀 40g

샌드용 초콜릿 다크초콜릿 컴파운드 다크초콜릿 1000g, 밀크암브라 600g, 카라멜초콜릿 250g, 식용유 80g

제조 공정

공정 : 샌드쿠키 *한가지의 공통배합으로 세가지의 세트상품을 만들 수 있다.

1. 버터+소금+슈가파우더를 비터로 풀어주고 계란을 나누어 투입하여 크림상태로 만든다.
2. ①에 체친 가루류를 투입하고 가루가 섞이는 단계까지 가볍게 섞어준다.
3. 반죽을 3℃ 냉고에 3시간 휴지시킨다.
4. 반죽을 흑으로 믹싱하여 풀어준다.
5. 파이롤러에 2.5mm로 밀어 퍼준 후 원형틀로 찍어 성형한다
6. 160℃ 로타리 오븐에 8분간 구워준다.
7. 완성된 쿠키에 초콜릿 8g을 넣고 샌드한다.

샌드용 초콜릿 화이트 레몬

1. 초콜릿을 녹여주고 식용유를 넣고 섞어준다.

샌드용 초콜릿 화이트 녹차

1. 초콜릿을 녹여주고 식용유+녹차밀+말차를 넣고 섞어준다.

샌드용 초콜릿 다크초콜릿

1. 초콜릿을 녹여주고 식용유를 넣고 섞어준다.



은상



김덕규과자점

슈퍼푸드귀리쌀빵

[12개 분량]

재료

강력 가루쌀 850g, 강력 밀가루 150g, 설탕 75g, 무염버터 75g, 소금 20g, 옥수수분말 10g, 제빵계량제 10g, 냉동이스트 10g, 냉수 700g
총전물 찐 귀리쌀 300g, 옥수수 300g
쌀토픽 강력 가루쌀 22g, 박력 가루쌀 230g, 드라이이스트 10g, 설탕 18g, 식용유 16g, 물 250g, 검정깨 9g

제조 공정

귀리쌀빵반죽

1. 스트레이트법으로 반죽한다 완성온도24℃ 물양은 (물절반+얼음절반)
2. 실온에서 20분간 1차발효 후
3. 200g 분할한다.
4. 중간발효 20분 후 럭비공모양으로 성형
5. 2차발효 발효실온도 35℃ 습도82% 60분 후 발효한 토픽물을 발라준다
6. 굽기

굽기과정

1. 쌀토픽을 반죽의 윗면에 발라주고
2. 260/200의 데크오븐에 스팀을 쏜 후 18분 정도 구워준다.

쌀토픽

1. 전재료를 한번에 섞어준다



호두천국(타르트)

[30개 분량]

재료

타르트 피 박력 가루쌀 1kg, 설탕 350g, 버터 500g, 소금 15g, 계란 4개
아몬드 크림(숙) 설탕 250g, 버터 250g, 전란 250g, 아분말 125g, 케익크림 100g,
박력 가루쌀 75g
카라멜 호두 호두 1250g, 캐슈넛 125g, 설탕 600g, 물엿 120g, 꿀 30g, 물 30g, 생크림 360g

제조 공정

반죽 > 숙성

1. 타르트 피 재료를 비타로 반죽한다.
(아와를 올리지 않는다.)
2. 24시간 5°C 냉장고에 숙성한다.

성형

1. 타르트 피를 3~4mm 밀어퍼 타르트 틀에 성형한다.
2. 아몬드 크림은 크림법으로 제작하여 충전한다.
(아와를 올리지 않는다.)

굽기

1. 컨벤션 오븐에 170°C에 30분 굽는다.

완성

1. 카라멜을 만들어 살짝구운 호두와 볶아준다.
2. 매 타르트 위에 70g씩 쌓아준다.



은상



김태민발효빵

천연발효 식사빵(감바뉴)

[10개 분량]

재료

폴리쉬 르방 100g, DY 5g, 물 240g, 현미 가루쌀 강력 200g
본반죽 강력 가루쌀 380g, 소금 14g, 호밀 30g, 통밀 30g, 버터 38g, 바게트 종 520g, 물 270g,
마카다미아 100g, 그렌베리 100g, 호두분태 50g

제조 공정

폴리쉬 반죽을 계량하여 1시간 발효 시킨다.

굽기

1. 팬닝하여 쿠퍼 내준다
2. 255°C~220°C 22분간 구워준다.

반죽 (반죽온도 22°C)

1. 본반죽 재료를 계량하여 스파이럴믹스 저속 3분 고속 3분 믹싱한다.
2. 저속으로 견과류 투입하여 섞어준다.

발효

1. 20분 정도 1차 발효 해 준다.

성형

1. 200g 분할 후 10분 휴지한다.
2. 럭비공 모양으로 성형 후
3. 실온에서 1시간 발효한다.



은상



바누아투 과자점

초코치즈

[9개 분량]

재료

버터 360g, 설탕 180g, 다크초코 375g, 전란 600g, 흰자 54g, 트리몰린 12g, 박력 가루쌀 150g,
코코아분말 30g, 전분 15g, B.P 9g, 분당 112g, 아몬드분말 250g
모짜크림 크림치즈 450g, 분당 84g, 생크림 80g, 레몬주스 1g
스트로이제 버터 250g, 설탕 225g, 바닐라엑기스 2g, 레몬즙 2g, 박력분 500g

제조 공정

모짜크림

1. 크림치즈를 풀어준 뒤 나머지 재료를 넣고 섞어준다.

스트로이제

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

공정

1. 버터, 설탕을 휘퍼로 풀어준다.
2. 전란, 흰자, 트리몰린을 조금씩 넣어주며 크림화 시킨다.
3. 체친 가루재료를 넣고 섞어준다.
4. 녹인 다크 초코를 넣고 섞어준다.
5. 틀에 유산지를 깔고 110g 짜준다.
6. 5에 모짜크림 60g을 짜준 후 산딸기잼을 짜준다.
7. 6위에 다시 반죽 110g 짜준 뒤 스트로이제 20~25g을 골고루 퍼준다.
8. 오븐온도 180/180 예열 후 30 ~ 35분 굽는다. (상태 확인)



은상



바누아투 과자점

흑임자 속 고구마

[17개 분량]

재료

강력 가루쌀 900g, 소프트 T 100g, 드라이 골드 15g, 설탕 120g, 소금 20g, 분유 40g, 버터 150g, 계란 4EA, 몰트 10g, 유산균종 150g, 식 100g, 물 430g, 호두 150g,
흑임자 속 토폰 흰자 375g, 설탕 1,010g, 아몬드분말 375g
흑임자 속 흰깨 120g, 검은깨 120g, 뜨거운물 160g, 우유 145g, 버터 80g, 설탕 180g, 크림 120g, 계피 1g, 계란 2EA, 레몬즙 15g

제조 공정

흑임자 속

- ①에 흰깨, 검은깨를 곱게 갈아준다.
- ①에 뜨거운 물을 넣고 섞어준다.
- 흑임자 속 ②를 다 넣고 끓여준다.
- ②에 ①을 넣고 끓여준다.
- 끓인 ④에 흑임자 속 ③을 넣고 끓인다.
- ⑤에 흑임자 속 ④를 넣고 되기 조절하며 끓여준다.

공정

- 호두를 제외한 재료를 넣고 믹싱한다.
- 믹싱 완료 후 호두를 넣고 섞어준다.
(믹싱- 최종단계)
- 10~20분 발효 후 140g 분할한다.
- 넓게 퍼준 뒤 흑임자속 80g 고구마 80g 넣고 말아준다.
- 식빵처럼 말아준 뒤 틀에 넣고 틀 높이 80% 발효시켜준다.
- ⑤에 고구마를 올린 후 토폰을 짜준 뒤 검은깨를 올려 마무리 한다.
- 컨벡션 175℃ 30 ~ 35분 굽는다.
- 완성 후 식힌 뒤 슈가파우더를 뿌려 마무리 한다.



브레드세븐

쌀도넛

[22세트 분량 (1세트에 약 16개씩)]

재료

반죽 버터 900g, 설탕 600g, 소금 15g, 계란 9개, 물 900g, 박력 가루쌀 2000g,
강력 가루쌀 1000g, 베이킹파우더 40g
로열 글라세 설탕 225g, 물 225g, 분당 900g, 럼 10g

제조 공정

반죽

1. 버터, 설탕, 소금을 포마드한다.
2. 계란을 조금씩 넣어가며 버터로 섞어준다.
3. 크림화된 것에 가루쌀(강력, 박력), 베이킹파우더, 물을 넣고 흑으로 반죽한다.
(1단:5분 → 2단:7분)

재단 후 튀기기

1. 40X60 각진 판에 팬닝한 후 얼린다.
2. 6cmX1cm 로 재단한다.
3. 190℃ 튀김기에 3분간 잘 저어가며 튀긴다.

글라세 만들기

1. 설탕과 물을 섞어 끓어오르기 직전까지 가열한다.
2. 분당을 휘퍼기로 잘 섞어준다.
3. 럼을 섞는다.

마무리

1. 튀긴 쌀도넛을 식힌 후 로열글라세를 부어 잘 버무린다.



브레드세븐

데블스 링

[약 21개 분량]

재료

반죽 강력 가루쌀 850g, 코코아 80g, 버터 29g, 소금 15g, 샤프골드이스트 15g, 분유 25g, 꿀 42g, 물 660g, 계란 1개
가나슈 커버춰 다크초콜렛 1000g, 생크림 1000g, 럼 50g
초코 누룽지 설탕 54g, 소금 6g, 맵쌀가루 300g, 코코아 60g, 미지근한물 330g, 용해버터90g, 생이스트 6g

제조 공정

준비

1. 충전물 재료를 모두 잘 혼합한다.
2. 누룽지 토픽 재료를 모두 섞어 발효시킨다.

굽기

1. 2차 발효를 40분 ~ 60분간 한다.
2. 컨벡션 오븐으로 220℃에 스팀→180℃에 23분간 굽는다.

반죽

1. 버터를 제외한 재료를 발전단계로 반죽한다.
2. 버터를 넣고 최종단계까지 반죽한다.
3. 20분간 냉장 휴지한다.
4. 80g씩 분할한다.

성형

1. 반죽 80g 안에 충전물 80g 을 넣는다.
2. 베이글 모양으로 성형한다.
3. 발효된 누룽지 토픽을 윗면에 짜준다.



은상



클마르브레드

레몬파운드

[15개 분량]

재료

계란 15개, 설탕 650g, 트레할로스 100g, 박력 가루쌀 750g, bp 15g, 레몬피 즙 750g, 버터 2.5개, 레몬페이스트 15g

제조 공정

공정1

1. 계란, 설탕, 트레할로스를 중탕한다.
2. 36도가 되면 휘퍼로 공기포집을 한다.
3. 가루류를 제외한 나머지를 중탕한다.

공정2

1. 공기포집한 반죽에 체친 가루류를 넣고 섞는다.
2. 중탕한 버터를 반죽에 3~4번 나눠서 투입.

굽기

1. 파운드틀 15×5cm에 220g씩 팬닝 후 170도 150도에 약 30~35분 굽는다

공정3

1. 구운 파운드를 틀에서 뺀 다음 시럽을 뿌린다.
2. 냉동고에 하루 숙성 후, 혼당을 바르고 롱코 코넛을 문힌 후 말린머랭과 생크림으로 장식한다.
3. 생크림사이에 레몬페이스트를 찐다.



콜마르브레드

크림치즈시나몬

[10개 분량]

🕒 재료

강력 가루쌀 1000g, 설탕 200g, 소금 18g, 분유 20g, 스위트엔자임 10g, 크리스탈 10g, 르방 150g, 이스트 35g, 전란 4개, 우유 215g, 물 215g, 버터 150g
시나몬속 버터 960g(시나몬크림), 흑설탕 960g, 계피 120g, 크림 740g, 전란 560g
시나몬크림 크림치즈 1000g, 설탕 540g, 휘핑크림 1200g

🍪 제조 공정

공정1

1. 전재료를 넣고 믹싱, 글루텐 100%로 잡는다.
2. 10분 휴지 후, 120g씩 분할한다
3. 준비된 시나몬 속을 휘퍼로 가볍게 공기포 집한다.

공정2

1. 반죽을 20cm정도 밀어편 후 크림을 30g씩 바른다.
2. 크림 위에 건포도 4개 건과류 호두분태를 20g 넣는다.
3. 말아준 후 반으로 잘라 장미모양으로 말고, 미니썬틀에 넣어 2차발효한다.

굽기

1. 2차발효 후 170도에 150도에 약 20분정도 굽는다.
2. 베이킹 후 휘퍼로 올린 크림을 시나몬에 짜고 오븐에 2~3분 넣고 녹인다.
3. 시나몬파우더를 살짝 뿌리고 부셔진 피칸을 얹는다.



하레하레

마시멜로우 속 쌀 가또쇼콜라

[16개 분량]

재료

초코케익(50g) 다크초콜릿(75%) 153g, 버터 112g, 생크림 68g, 황란 85g, 박력 가루쌀 110g, 코코아분말 30g, B.P 10g, 흰자 170g, 설탕 100g, 저감미당 70g
마시멜로우 흰자 170g, 설탕 300g, 저감미당 100g, 물 100g, 젤라틴 20g, 레몬즙 2g

제조 공정

초코 케익 - 반죽

1. 다크초콜릿, 버터, 생크림을 중탕해서 유화시킨 ①에 40℃ 정도에서 황란을 넣어 섞어준다.
2. 가루쌀, 코코아분말, B.P를 체에 거른다. ②
3. 믹서기에 흰자를 넣고 설탕과 저감미당을 3번에 나누어 100% 단단한 머랭을 만든다. ③
4. ①에 ③을 1/3정도 넣고 섞어준 후 ②와 나머지 ③을 넣고 섞어준다.

초코케익 - 팬닝 및 굽기

1. 종이틀에 50g씩 팬닝한다.
2. 컨백션 오븐 155도로 17분 굽는다.

마시멜로우 - 반죽

1. 설탕, 저감미당, 물을 121℃까지 끓인다.
2. 흰자에 121℃ 끓인 시럽을 조금씩 넣으면서 믹서기에서 100% 이탈리아 머랭을 만든다.
3. 녹인 젤라틴, 레몬즙을 차례로 넣어 섞어준다.

성형 및 조립

1. 원형 플라스틱 틀에 롱 코코넛을 묻히고 마시멜로우를 짠 후 초코 케익시트를 넣는다.
2. 굳으면 플라스틱 틀에서 빼서 롱 코코넛을 전체적으로 묻힌다.



은상



하레하레

로우 송 카레라이스

재료

강력 가루쌀 1000g
파인소프트T 파인소프트T 108g, 분유 46g, 설탕 120g, 소금 30g, 생이스트 15g, 우유 630g,
물 150g, 올리브오일 131g
토피ング 양파 300g, 카레페이스트 300g, 밥 230g

제조 공정

반죽

1. 오일을 제외한 전 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 한 덩이로 뭉쳐지면 오일을 넣고 믹싱한다.
3. 100% 믹싱 후 70g씩 분할한다.

토피ング

1. 양파, 카레페이스트, 밥을 섞어 분할하여 공 모양으로 만들어준다.

성형

1. 70g씩 분할 후 중간 발효 20분
(발효실 온도 30℃ / 70%)
2. 중간 발효 후 분할 해놓은 토피ング 35g씩 넣고
동그랗게 싸준다.

성형 및 굽기

1. 물 1000g, 전분 10g 넣고 섞어 준 물에 반죽
을 담귀 포크 후레이크를 골고루 묻혀준다.
2. 팬닝 후 2차 발효 1시간
(30℃ / 70%)
3. 2차 발효 후 데크 오븐 200 / 160에 13분 굽
는다.



하루 베이커리

크림치즈 쌀쿠키

[30개 분량]

재료

반죽 버터 600g, 백설탕 240g, 황설탕 360g, 소금 3g, 바닐라 엑스트랙 12g, 전란 210g, 박력 가루쌀 1080g, B.P 6g, B.S 45g, 황치즈분말 150g, 파마산 60g, 에멘탈 치즈 60g, 감자전분 30g, 대두단백 10g
토피ング 크림치즈 1.36kg, 슈가파우더 270g, 레몬주스 27g, 생크림 100g, 황치즈분말 150g, 에멘탈치즈 75g, 빵도 1개씩

제조 공정

반죽

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

토피ング

1. 크림치즈, 슈가파우더, 레몬주스, 생크림, 황치즈분말, 에멘탈치즈를 섞어 토피ング를 만든다.
2. 반죽 100g 분할에 토피ング 20g씩 토피하고 빵도를 올린다.
3. 200도 예열 컨벡션 오븐에 180도 10~13분 굽는다.



하루 베이커리

흑임자 쌀빵

[20개 분량]

재료

본반죽 강력 가루쌀 1000g, 소프티티 250g, 설탕 180g, 소금 30g, 분유 15g, 계량제 15g, 버터 100g, 이스트 40g, 물 750g, 깨 40g, 폴리쉬 100g
속반죽 흑임자분말 30g, 소프티티 520g, 강력 가루쌀 65g, 202 65g, 소금 5g, 분유 12g, 버터 85g, 이스트 10g, 황란 100g, 물 270g, 깨 85g
시럽 물 600g, 설탕 900g, 레몬 3개

제조 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.
- 강력 가루쌀 성분상 16%의 활성 글루텐이 들어 있기 때문에 믹싱이 길면 반죽의 지치는 현상이 생긴다.

속반죽

1. 전재료를 넣고 가볍게 믹싱한다.

성형

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



동상



김정선베이커리카페

가루미 초코파이

[50개 분량]

재료

본반죽 버터 450g, 설탕 450g, 계란 7개, 박력 가루쌀 450g, B.P 5g, 코코아분말 60g, 호두 50g
버터크림 설탕 425g, 물 150g, 물엿 25g, 흰자 250g, 설탕 125g, 우유버터 2500g, 연유 281g, 럼주 50g

제조 공정

크림법

1. 포마드 된 버터, 설탕을 비타로 충분히 풀어 준다.
2. 계란을 3번에 나누어 믹싱
3. 아와 충분하게 올려준다.
4. 저속믹싱으로 가루와 견과류 넣는다.
5. 믹싱볼에서 내린 후 스크래퍼로 잘 마무리 해준다.

3. 완전히 녹인 다크초콜릿에 초코파이 가운데를 잡고 가장자리만 찍어서 ◇모양을 만들어준다.
4. 초콜릿이 굳으면 완성.

팬닝, 굽기

1. 철판에 35g씩 팬닝을 한다.
2. 데크오븐 윗불190도 아랫불160도 16분 굽는다.

시야기

1. 식은 초코파이를 뒤집어서 버터크림을 원형 각지로 짜준다. ◎
2. 가운데에 딸기잼을 채우고 샌드한다.



김정선베이커리카페

가루미 쌀 단팥빵

[30개 분량]

재료

강력 가루쌀 1000g, 설탕 200g, 소금 15g, S-500 19g, 골드이스트 18g, 버터 130g,
얼음물 264g, 우유 200g, 계란 4개, 탕종 180g, 묵은반죽 180g
참쌀앙금 참쌀가루 1kg, 통팥앙금 5kg, 로스팅 호두 250g

제조 공정

반죽

1. 후염법으로 가루와 액체재료를 믹싱
2. 클린업단계 후 버터 투입
3. 글루텐100%믹싱 완료(반죽온도:24도)

참쌀앙금

1. 참쌀가루, 통팥앙금, 호두를 믹싱볼에 넣고 믹싱
2. 재료보관은 밀봉하여 냉장보관(3도)

벤치타임

1. 완성 된 반죽을 20분동안 상온에서 휴지타임을 준다.
2. 휴지가 끝나고 80g씩 분할
3. 중간발효(15분)

성형

1. 중간발효가 끝나면 팥앙금80g을 반죽에 넣고 헤라로 마무리한다.
2. 10개씩 팬닝 후 원형으로 누르고 우유물 바르고 로스팅 피칸을 가운데에 박아준다.
3. 2차발효 80%정도 부풀었을 때 데크오븐 윗불 190 아랫불180도에 15~16분 굽는다.
4. 오븐에서 나오면 우유물을 발라주고 식힘망에 옮기고 진열한다.



데미안

라이스 크런치 파운드케이크

[6개 분량 / 틀이나 몰드에 따라 여러 사이즈의 제품생산 가능]

재료

- 1 버터 500g, 설탕 450g, 전란 9개
- 2 박력 가루쌀 470g, 베이킹파우더 10g
- 3 오렌지필 150g, 생크림 75g
- 4 코팅 다크초코, 쌀 크런치

제조 공정

반죽

1. 버터와 설탕을 크림법으로 제조한다.
2. 전란을 5회에 나누어 투입한다.
3. 가루와 내용물을 섞는다.

코팅

1. 다크초코 코팅을 중탕한다.
2. 쌀 크런치와 혼합한다.
3. 완성된 제품을 코팅한다.

소분, 팬닝

1. 소파운드틀 혹은 플럼피몰드(크라프트)에 350g 소분 한다.

소성

전기오븐 사용

1. 210°C / 200°C에서 12분 소성한다.
2. 윗부분이 색이 나면 중간부분에 칼집을 낸다.
3. 190°C / 190°C 으로 온도를 낮춘 뒤 30분 소성한다.



- 플럼피몰드(크라프트)를 사용하면 유산지를 벗기지 않아도 되고 포장에 용이하다.
- 소성과정 중에 칼집을 내지 않으면 불규칙하게 갈라진다.



데미안

톡톡 쌀 크림 프레첼

[8개 분량]

재료

본반죽 강력 가루쌀 420g, 박력분 180g, 소금 12g, 설탕 40g, 냉동레드이스트 10g, 에스오백 8g, 물(얼음) 324g(물+얼음 반반씩), 버터PEF225 32g
가성소다 가성소다 60g, 찬물 1000g, 펄솔트 5~10g
크림 엘로이크림치즈 400g, 쌀라떼파우더 90g, 연유 한줄, 라이스 크런치 전체적으로

제조 공정

반죽

1. 가루와 액체류 버터를 넣고 한번에 믹싱한다.
2. 100% 믹싱한다.
3. 글루텐 확인후 10분후 휴지

분할 및 성형

1. 130g으로 분할후 타원형으로 둥글리기 한다.
2. 반죽 전부를 둥글리기 한후냉장(3~6도) 에서 20-30분정도 냉을 먹인다.
3. 밀대로 밀고 3절접기 후 18cm막대기 모양으로 성형 후 냉동고에 넣어 얼린다.

굽기

1. 굽기전 냉동고에서 뺀 뒤 10-15분정도 실온에 뒤 반정도 해동한다.
2. 가성소다에 넣고 1분정도 둔다.
3. 행주위에 건진뒤 가성소다 물이 바닥에 많이 묻어있지 않으면 팬닝뒤 4번 칼집넣고 펄솔트를 뿌려준다.
4. 上210 下160도 7-9분정도 구워준다.

내용물 / 쌀크림

1. 믹서기에 비터를 이용해 크림치즈를 풀어준다.
2. 70-80% 풀린 뒤 쌀 라떼 파우더를 넣어주고 완전히 섞은뒤 사용.

크림채우기

1. 프레첼을 반 칼집 넣은뒤 연유 한줄을 짜서 퍼발라준다.
2. 크림을 50g짜 된 크런치 묻히기.



• 성형 하기전 너무 냉장고에 오래 두지않는다 (성형하기 어려움)
• 크림 만들기전 크림치즈 1-2시간전에 실온에 두기 (말랑해서 금방 만들수있음)
※ 사용한 오븐 팬텀 데크오븐 3매 3단 업소용오븐기 제과제빵 PHANTOM S303



독일베이커리

백퍼살롤

[12개(3판) 분량]

재료

계란 2kg, 설탕 900g, 꿀 100g, 소금 15g, 박력 가루쌀 600g, 소프트 t 200g, 정종 200g, 생크림 100g, 크렌베리 90g, 건과일 210g
충전물(크림) 우유버터 450g, 연유 100g, 술 10g, 통팔앙금 450g

제조 공정

계량

1. 배합표대로 계량

반죽(공립법) >

1. 반죽통에 계란, 꿀, 소금을 넣는다.
2. 고속 80% 돌린 후 중속으로 100%까지 돌린다.
3. 쌀가루와 소프트t를 체질해준다.
4. 정종, 생크림 60℃로 중탕하고 ①에 가볍게 혼합한다.

패닝

1. 철판에 유산지를 깔고 그위에 크렌베리, 건과일을 깔아준다.
2. 반죽을 3판으로 나누어서 부어준다.

굽기

1. 데크오븐 사용
2. 온도 : 상 185℃ 하 100℃
3. 시간 : 18분

충전물만들기(크림)

1. 우유버터를 부드럽게 풀어준 뒤 연유, 술, 통팔앙금을 넣고 믹싱한다.

마무리

1. 작업대에 면모를 깔아주고 시트를 얹어준다.
2. 충전물을 발라준 뒤 말아준다.
3. 적당한 사이즈로 컷팅한다.



- 크림중탕 후 식지 않도록한다.
- 온도가 낮은 상태에서 작업하면 금방 쉬어버림



독일베이커리

가루미 찹쌀과배기

[30개 분량]

재료

강력 가루쌀 500g, 찹쌀가루 500g, 설탕 120g, 소금 15g, 버터 120g, 계란 150g(3개), 이스트 30g, 막걸리 240g, 묵은반죽 120g

제조 공정

계량

1. 배합표대로 계량

반죽(스트레이트법)

1. 계란과 막걸리 제외하고 전재료 투입
2. 계란과 막걸리를 넣으면서 되기를 조절해가며 믹싱
3. 저속 1분, 중속 5-6분 정도 믹싱
4. 반죽온도 24℃

1차발효 10분

1. 10분
2. 가스를 빼준다(반죽을 찢었을 때 약간 오므라드는 상태)

분할 및 성형

1. 분할무게 50g
2. 1차성형 : 기둥모양
3. 반죽을 늘린 후 양쪽 끝을 잡고 서로 반대쪽으로 밀어서 끈다.

팬닝 및 2차발효

1. 팬에 18개씩
2. 2차발효 온도35℃, 습도80%, 20~30분

튀기기

1. 온도 180도
2. 시간 2~3분

마무리

냉각 후 설탕으로 가볍게 버무려준다.



- 과배기를 튀길 때 어느정도 익어갔을 때 굴려주면서 튀긴다.
- 찌그러지는 현상이 줄어들



몽베르베이커리카페

쌀 크림치즈 쉬폰

[10개 분량]

재료

크림치즈 275g, 온수 150g, 식용유 185g, 소금 5g, 난황 275g, 흰자 55g, 박력 가루쌀 450g, BP 10g
흰자 660g, 설탕 350g

제조 공정

공정

1. 크림치즈를 부드럽게 풀어준다.
2. 온수를 넣고 풀어준 뒤 식용유, 소금, 난황, 흰자를 넣고 섞어준 뒤 따뜻하게 중탕해준다.
3. 박력 가루쌀, BP를 체 쳐서 섞어준다.
4. 흰자를 믹싱해 주면서 설탕을 3번에 나눠 투입하며 100%믹싱 해준다.
5. 머랭을 3번에 3번에 나눠가며 섞어준다.
6. 최종비중 42 맞춰준다.
7. 쉬폰컵에 220g씩 팬닝해줍니다.
8. 180℃/160℃ - 38분 구워준다.



몽베르베이커리카페

쌀 시금치 치아바타

[8개 분량]

재료

강력 가루쌀 750g, 소금 15g, 생이스트 15g, 사워종 150g, 물 600g, 올리브유 30g
시금치 90g, 양파 50g, 체다다이스 50g, 고다다이스 50g, 크렌베리 40g

제조 공정

공정

1. 올리브유와 충전물을 제외한 나머지 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 반죽이 80%믹싱되면 올리브유 넣고 100%믹싱한 뒤 나머지 충전물 넣고 섞어준다.
반죽온도 26℃
3. 1차 발효 30도 / 75%-30분 발효 후 펀칭 준 뒤 30분 더 발효한다.
4. 펀칭을 줄 때 가로 40cmX세로 20cm로 맞춰준다.
5. 20분 벤치타임 후 가로 5cm로 재단한 뒤 파베기 모양으로 꼬아준 뒤 바게트 천에 팬닝한다.
6. 30분 2차 발효 후 실리콘 페이퍼에 옮겨 팬닝한다.
7. 250℃ / 200℃-스팀 분사 후 13분 구워준다.



빠네트리아 과자점

가루쌀 딸기 크레이프 카스테라

[도우콘첼판 4판 36개 분량]

재료

1 황란 1120g, 1 설탕 140g, 1 꿀 280g, 3 중력 가루쌀 625g, 2 흰자 1492g,
2 설탕 604g, 카롤레유 140g, 우유 324g
크레이프 중력 200g, 설탕 100g, 소금 5g, 바닐라 소량, 우유 900g, 버터 36g
생크림 생크림 500g, 설탕 35g, 트리플 5g

제조 공정

믹싱과정

1. 1번 믹싱기에 황란 설탕과 꿀을 3번 나누어 휘핑하여 크림화 한다
2. 2번 믹싱기에 흰자와 설탕을 포마드상태로 휘핑하여 1번에 절반 섞고 체친 가루쌀을 석어주고 카롤라유 우유도 섞어주고 나머지 흰자를 모두 투입하여 부드럽게 전재료를 섞어준다.
3. 전체 물량을 4등분하여 철판에 팬링한다.

오븐굽기

1. 윗불 180도
2. 아랫불 150도
3. 택크오븐 22분 굽는다.

샌드 및 분할절단

1. 카스테라 4장을 2장씩 나누어 크림 샌드하며 가로6cm세로15cm 제단
2. 상단과 옆을 크림 바른다.
3. 크리이프를 한장씩 감싸준다.

크레이프

1. 1 재료를 골고루 섞어주고 2를 중탕으로 녹여 1과 섞어준다.
2. 체에걸러준다.
3. 후라에팬에 식용유를 바르고 28장을로 지단처럼 얇게 구워준다.

생크림

모든재료를 넣고 90% 휘핑한다.



• 상단 dp 는 딸기, 청포도, 검정포도, 오렌지 계절 과일이 좋다.



빠네드리아 과자점

가루쌀 가바 통밀빵

[12개 분량 - 분할중량 480g]

재료

강력 가루쌀 960g, 현미 가루쌀 505g, 흑설탕 120g, s-500 32g, DYG 26g, 소금 10g, 카라멜 40g,
플러쉬반죽 720g, 물 865g
충전물 오렌지필 210g, 호두 400g, 통아몬드 370g, 크랜베리 185g
플러쉬 크라프트 640g, 물 640g, DYG 10g

제조 공정

제조공정

1. 전재료 스트레이트 반죽 60% 후 플러쉬 반죽과 충전물 투입 후 90% 믹싱
2. 1차발효 40분 후 분할중량 480g 벤치타임 30분후 성형 후 35분발효 후 굽기

오븐굽기

1. 컨백션 170도 31분



베이스몽테 제빵소

유자 도지마를

[12개 분량]

재료

제노아즈 노른자 220g, 흰자 220g, 설탕 130g, 꿀 50g, 박력 가루쌀 100g, 전분 30g, 버터 36g, 생크림 68g
유자크림 우유 132g, 유자초콜릿 306g, 생크림 600g, 설탕 37g, 레몬제스트 4g
토픽 유자필 80g, 시럽 30g

제조 공정

반죽

1. 노른자, 흰자, 설탕, 꿀을 섞어 45도까지 중탕하여 거품을 올려준다.
2. 쌀박런분, 전분을 채에 내려 1번에 섞어준다.
3. 버터, 생크림을 중탕하여 2번에 섞어준다.

팬닝

1. 빵 철판에 820g 팬닝한다.
2. 200℃/170℃ 온도에서 약 14분 구워준다.

유자크림

1. 우유와 유자초콜릿을 중탕하여 녹여준 다음 레몬 제스트를 넣는다.
2. 생크림, 설탕을 휘퍼를 이용해 70%까지 올려준다.
3. 올린 생크림에 1번을 넣고 마무리한다.

토픽

유자필과 시럽을 그라인더로 곱게 갈아준다.

마무리

1. 완성된 제노아즈에 유자크림을 1000g을 덜어준다.
2. 가운데 부분은 볼록하게 쌓아 올리고 양쪽 끝에는 얇게 펴준다.
3. 볼록하게 올려준 유자크림 위에 토픽을 일자로 짜준다.
4. 도지마를 모양으로 말아준다.
5. 살짝 냉동을 시킨 후 4cm로 제단하여 마무리한다.



베이스용테 제빵소

크레센트 쌀 꿀호떡 & 야채 크레센트

[21개 분량]

🕒 재료

1차 반죽 강력 가루쌀 1kg, 설탕 67g, 이스트 36g, 물 560ml
 본반죽 강력 가루쌀 435g, 설탕 290g, 소금 25g, 분유 28g, 1차반죽 204g, 난황 220g, 연유 67g, 물 102ml, 버터 114g
 꿀호떡 속 버터 1kg, 흑설탕 1kg, 중력 175g, 계피 5g, 땅콩 100g
 야채 속 부추 25g, 양파 60g, 당근 10g, 햄 1장

🏠 제조 공정

반죽 (중중법)

- 1차 반죽에 들어가는 모든 재료를 반죽기에 넣고 저속으로 1분, 중속으로 7분간 반죽을 한 뒤 20분간 발효한다.
- 본반죽에 사용한다.
- 버터를 제외한 본반죽에 들어가는 모든 재료를 넣고 저속으로 2분, 중속으로 3분간 반죽한다.
- 클린업 단계에 버터를 넣고 중속으로 최종 단계까지 믹싱한다.

발효

- 온도 28℃, 습도 70%로 20분 간 1차 발효를 한 후 70%로 21개 분할한다.
- 1차 발효와 동일한 조건으로 5분 간 중간 발효를 진행한다.

호떡 속크림 제조

- 땅콩을 제외한 속크림에 들어가는 모든 재료를 반죽기에 넣는다.
- 비터로 중속으로 15분간 크림화한다.
- 땅콩을 섞어준다.
- 완성된 호떡 속크림을 10g씩 분할하여 냉동시킨다.

성형

- 중간 발효가 끝난 반죽에 냉동된 속크림을 넣고 성형을 한다.

2차 발효

- 온도 30℃, 습도 70%로 40분 간 2차 발효한다.

굽기

- 250℃/180℃ 오븐에 성형을 반죽을 넣고 3초간 스팀을 쏜다.
- 13분 간 구워준다.



- 중중법을 사용하여 신장성이 좋아 빵이 부드럽고 노화가 더디며 소화가 잘 된다.
- 야채 크레센트는 동일한 본반죽에 야채속을 넣고 섞어준다.
- 동일한 반죽으로 2가지 다른 맛을 만들 수 있어 효율적이다.



아델라7

쇼콜라프로겐토

[15개 (케이스포장)]

재료

설탕 750g, 콤바운드 버터 1,080g, 소금 6g, 계란 330g, 박력 가루쌀 1,720g, 코코아분말 100g, BP 4g, 슬라이스아몬드 400g

제조 공정

반죽

1. 설탕, 버터, 소금을 믹서기 넣기.
2. 계란을 투입하면서 크림화하기.
3. 박력 가루쌀, 코코아분말, BP, 슬라이스아몬드를 넣고 섞어주기.

팬닝

1. 60cm x 40cm 냉동팬에 밀어편 후 냉동.
2. 24시간 이상 냉동고에 휴지.
3. 계란 흰자를 바르고 설탕을 묻힌다.

토픽

1. 8cm x 5mm로 재단후 160℃ 오븐에 20분 굽는다.
2. 냉각 후 포장한다.



아델라7

해운대 동백빵

[120개 분량]

재료

강력 가루쌀 2,000g, 설탕 240g, 소금 40g, S500 30g, 콤파운드마가린 200g, 냉동이스트 40g,
계란 7ea, 분유 100g, 물 800g, 국산 함양팥 15,600g
파이버터 1,000g
시럽 설탕 800g, 물 1,000g, 레몬 1개

제조 공정

반죽

1. 전재료 혼합해서 믹싱하기
2. 냉동 1일 이상
3. 12전 냉장

팬닝

1. 밀어편 후 속버터 넣기
2. 4절 1회 3절 2회 최종 2mm로 밀어편 후
지름 12cm틀로 찍어 팬닝
3. 팔앙금 120g 충전 후 2mm 반죽을 덮는다.

토픽

1. 계란 노른자 칠하기
2. 아몬드 토픽하기
3. 160℃ 오븐에 15~16분 굽는다.
4. 구워나온 제품에 케익시럽을 바른다.



동상



엘리제과자점

가루쌀 레몬 파운드

[14개 분량]

재료

설탕 700g, 계란 560g, 소금 5g, 레몬즙 2개, 레몬제스트 2개, 박력 가루쌀 560g, B.P. 10g,
버터 200g, 사와크림 250g, 코앵도르 25g,
글라스로얄 분당 200g, 레몬주스 40g, 물 10g

제조 공정

공정

1. 계란, 설탕, 소금, 레몬제스트, 레몬즙을 풀어 넣고 중탕한다. (40℃)
2. 박력 가루쌀, B.P.를 체쳐넣고 혼합한다.
3. 사와크림, 버터를 400℃ 중탕하여 혼합한다.
4. 코앵도르를 넣은 후 미니 파운드틀 (가로 12cm 세로4cm)에 160g 패닝한다.
5. 컨벡션 오븐 170℃ 오븐에 바람 세기 2단으로 20분 정도 굽는다.
6. 시럽을 바른 후 글라스 로얄로 아이싱한다.



- 최종반죽의 온도를 40도로 맞춘다.
- 일반오븐에 구워도 무방하다.
(윗불: 180℃, 밑불: 160℃)



엘리제과자점

가루쌀 모싯잎 치아바타

[8개 분량]

재료

강력 가루쌀 750g, 모싯잎가루 10g, 소금 13g, 물 680g, 올리브오일 30g, 르방 100g,
드라이이스트 8g
충전물 롤치즈 80g, 양파다이스 80g, 체다다이스 50g, 크랜베리 60g, 파마산 슈레드 60g

제조 공정

반죽

1. 충전물을 제외한 모든 재료를 넣고 100% 믹싱 (매끄럽고 탄력있는 상태)
2. 믹싱이 끝나면 충전물을 골고루 섞어준다.
*반죽온도: 24~26
3. 1차 발효는 40~50분 정도 발효한다.
4. 캔버스천에 56*15cm로 성형한다.
5. 2차 발효 후 7cm로 재단한 후 실팍 위에 패닝한다.
6. 스팀 주입 후 13분 정도 굽는다.
굽기: 윗불 220℃, 밑불 190
*오븐 상황에 따라 상이하하다.



이성당

쿠키오마카다미아

[12 ~ 13개 분량]

재료

백설탕 750g, 버터 1000g, 분당 1000g, 꽃소금 25g, 전란8개 480g, 박력 가루쌀 2000g, 베이킹 파우더 25g, 바닐라오일 20g, 계피가루 625g, 마카다미아 500g

제조 공정

배합

1. 버터를 상온에 두어 풀어줌
2. 설탕, 꽃소금을 넣고 배합
3. 전란살과 바닐라오일을 넣고 배합
4. 가루와 베이킹 파우더, 계피가루를 체에 걸러 배합
5. 마카다미아 투입 배합

문힘

1. 어느정도 모양이 굳어진 반죽을 쌍백당에 굴러 문힘
2. 1.5cm 간격으로 컷팅
3. 178도 예열한 오븐에서 11분

휴지

1. 만들어진 반죽이 약간 얼정도의 온도 0도에 서 -3도 가량의 냉장, 냉동고에 6시간 이상 보관

분할

1. 230g 씩 반죽을 분할
2. 길다란 봉 형태로 반죽을 길게 성형
3. 유산지에 감싸 휴지공정 수행



이성당

쌀 크로와상

[315개 분량]

재료

강력 가루쌀 15,000g, 탈지분유 732g, 에스키모계량제 225g, 설탕 1465g, 꽃소금 293g,
생이스트 732g, 버터 732g, 정제수 9400g
버터 7000g

제조 공정

혼합

1. 가루쌀, 설탕, 소금, 계량제, 생이스트, 탈지분유, 버터를 계량해둔다
2. 1차로 가루쌀, 설탕, 소금, 계량제, 생이스트, 탈지분유를 넣고 혼합한다.
3. 2차로 정제수를 넣고 혼합
4. 버터를 넣고 3차혼합

분할 / 휴지

1. 3.2kg 씩 분할하여 비닐로 감싸 냉장실에 보관

버터 시팅

1. 1kg 버터 7장을 성형 크기에 맞추어 시팅

반죽시팅

1. 성형크기에 2배정도로 펼친 반죽안에 버터를 넣고 시팅
2. 3절 3회 반복

성형

1. 단면이 2.5cm 되도록 펼친 후 크로와상 모양으로 성형



동상



피터팬 1978

가루쌀 까눌레

[11개~12개 분량]

재료

우유 500g 바닐라빈 1개
당류 설탕(a) 120g, 계란 110g(2개), 설탕(b) 120g, 트레할로스 10g,
가루류 강력 가루쌀 10g, 중력 가루쌀 140g,
럼 30g

제조 공정

공정1

1. 우유+바닐라빈+설탕(a)
2. 60도까지 데운다.

공정2

1. 계란+트레할로스+설탕(b) 넣고 섞는다.
2. 강력 가루쌀+중력 가루쌀을 고운채로 체친다.
3. 2번을1에 조금씩 넣어가며 날가루가 보이지 않게 한다.

공정3

1. 공정 2 반죽에 공정1을 섞는다.
2. 럼을 넣고 섞는다.
3. 랩핑하여 8도시 냉장고에12시간 저온 숙성.

공정4

1. 숙성한 까눌레 반죽을 체에 거른다.
2. 컨백션 오븐175에열 기름칠한 까눌레 틀에 틀 높이까지 충전물 채운다.
오븐에 넣고 173도 55분 소성.
오븐에 차이가 있으므로+-편차2분.



동상



피터팬 1978

쌀 소금빵

재료

강력가루쌀 1000g, 물 700g, 몰트엑기스 100% 6g, 물 50g, 드라이이스트 8g, 바시나주 100g, 소금 20g, 흑임자 조금, 토핑용 소금 조금, 충전용 버터 10g

제조 공정

공정1

1. 강력쌀가루+물
2. 1단 3분 오토리지 30분

공정2

1. 물+몰트엑기스+드라이이스트 섞는다.
2. 오토리지 전량+ 1번 넣고 1단3분 2단2분 바시나주 2번에 걸쳐서 투입 소금 넣고 100% 믹싱.
3. 브래드 박스에 옮긴다.

공정3

1. 1차 발효 20분
분할 60g (물방울 모양, 가성형) 벤치 타임 없음.

2. 성형 길게 밀어 충전 버터 넣고 성형 2차 발효 36℃ 습75% 40~50분 발효.
3. 버터 바르고 토핑용 소금, 흑임자를 뿌려준다.
4. 데크 오븐 윗불 220/아래불180 스팀 5초간 분사 14분 소성.



홍윤베이커리

단호박 현미 카스테라

[7개 분량]

재료

계란 500g, 설탕 340g, 천일염 5g, 카놀라유 250g, 생크림 50g, 바닐라 오일 1g, 찐 단호박 400g, 현미 가루쌀 464g, B.P 12g, 건포도 70g, 건조과일 70g, 단호박 슬라이스 개당 3~4개, 나뭇잎 적당한량

제조 공정

반죽

- ① 계란+설탕+소금을 혼합하여 80℃물에 43~45℃ 정도 중탕한다.
- 중탕한 혼합물을 3단으로 90% 믹싱 후 2단 (중속)으로 5분 ~ 10분 100% 믹싱 마무리 한다.
- ② 카놀라유+생크림+바닐라 오일+찐 단호박을 50℃정도 중탕한다.
- 중탕한 ②에 ③번 현미 가루쌀 + B.P 혼합 물을 1/2정도 넣고 거품기를 이용해 혼합한다.
- 4번 혼합물에 ①번 1/3을 넣고 ③번 나머지 가루쌀을 넣고 거품기를 이용해 혼합한다.
- 남은 2/3을 1/3씩 2번에 나눠서 넣는다.
- 비중 0.7

팬닝

- 지름 12cm 원형 팬에 280g씩 팬닝한다
- 수량 7개
- 팬닝한 반죽위에 ④번 건포도와 건조과일을 혼합하여 20g씩 토핑하고 젓가락으로 가볍게 반죽과 함께 혼합되도록 가볍게 혼합한다.
- 팬닝한 반죽위에 ⑤번 단호박 슬라이스를 3~4개 정도 올려준다.

굽기

- 컨벡션 오븐 175℃에서 23분 굽는다.
- 오븐에서 나오면 나뭇잎을 바른다.



• 가루쌀 입도가 미세하고 건식이기 때문에 수분 흡수가 빠르기 때문에 빨리 혼합 해야 하고 제조 공정을 준수하는 것이 중요합니다.



홍윤베이커리

현미 비건 빵

[13개 분량]

재료

현미강력 가루쌀 1000g, 탕종 150g, 유기농 원당 50g, 천일염 24g, 탈지분유 20g, 냉동 이스트 15g, 카놀라유 50g, 물 400g, 생쌀막걸리 400g, 바게트 반죽 200g, 호두 150g, 크렌베리 150g, 건포도 150g

제조 공정

반죽

- ① 현미 강력 가루쌀+탕종+원당+소금+탈지분유를 믹서볼에 넣는다.
- ② 카놀라유+물+막걸리에 냉동이스트를 넣고 혼합하여 ①믹서볼에 넣는다.
- 2번 혼합물을 1단으로 1분정도 혼합하고 2단으로 2분 믹싱한다.
- 3번 혼합물에 ③번 바게트 반죽을 넣고 1분 믹싱한다.
- 4번 혼합물에 ④번 호두+크렌베리+건포도를 넣고 2단으로 1분정도 혼합 마무리 반죽한다
6. 반죽온도 25°C

분할·성형

1. 반죽 분할 200g
2. 휴지 10분
3. 럭비공 모양으로 성형 한 후 겉면에 가루를 묻힌다.

발효·굽기

1. 발효 온도 35°C, 습도 80%에서 40분 정도 발효시킨다.
2. 굽기 전 칼집을 내고 굽는다.
3. 180°C에서 스팀 넣고 15분 굽는다.

탕종 제조

1. 찹보리가루 100g 물, 끓인 물 200g
2. 체친 보릿가루를 끓는 물에 넣고 호화시킨다.

건포도

1. 럼주를 넣고 전처리 한다.

묵지 반죽

1. 바게트 반죽은 계란이나 우유, 버터를 사용하지 않은 비건 바게트 반죽 사용



- 믹싱을 너무 오래하거나 견과류를 넣고 오래 반죽하면 안된다.
- 보리는 일반보리 사용하면 안되고 꼭 100% 찹보리를 사용하는 것이 좋다.

이 책은

지역 명소 제과점, 쌀 제과제빵 전문점, 호텔 베이커리 등 다양한 국내 제과점이 참여한 '2024년 가루쌀 제과·제빵 신메뉴 품평회'에서 입상한 제품으로 구성되었습니다. 대한민국제과명장, 지역 제과제빵명장, 제과기능장, 각종 대회 우수 수상자 등 여러 전문가들이 고민하여 개발한 레시피를 통해 가루쌀로 만드는 가치있는 제과·제빵을 경험해보세요.

감수

(사)대한제과협회 기술부회장 류재은

(사)대한제과협회 쌀소비촉진분과위원장 강경원, 정태채

2024 가루쌀 제과·제빵 평가·운영 위원단

인재홍 / 박용주 / 김민철 / 강경원 / 이재웅 / 최병철 / 남혜영 / 연선흠 / 정광만 / 성정민 / 정현정
박성훈 / 김주현 / 최무경 / 이형덕 / 황재현 / 임은경 / 최용석 / 김명겸 / 박영현 / 박명수 / 김명기
김진우 / 이성호 / 이성범 / 신광욱 / 장윤호 / 한도영 / 이무연 / 황석용

가루쌀 제과·제빵 레시피 제공

그라츠 과자점 / 그랜드 인터콘티넨탈 서울 파르나스 그랜드 델리 / 그랜드 하얏트 서울 델리 /
그린하우스 / 김덕규과자점 / 김정선베이커리카페 / 김태민발효쌀빵 / 대원당 / 데미안 /
독일베이커리 / 몽베르베이커리카페 / 미잠미과 / 바누아투 과자점 / 베비에르 에프앤비 /
베이커리 리종 / 브레드세븐 / 빠네뜨리아 과자점 / 빼에스몽테 제빵소 / 세종명가쌀빵 / 아델라7 /
엘리제과자점 / 이성당 / 일리에콩브레 / 콜마르브레드 / 파파앤썬by랑콩뜨레 / 피터팬 1978 /
하레하레 / 하루 베이커리 / 흥윤베이커리