

2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 기술 세미나

-대전-

- 일시 : 2024년 09월 26일(목)
- 장소 : (사)대한제과협회 대전광역시지회 세미나실
- 강사 : 그랜드 하얏트 서울 - 박주혜 과장
일리에콩브레 - 유승범 상무
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산식품유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사 소개>



그랜드 하얏트 서울
박주혜 강사

주요 이력

- 2018 대한민국국제요리&제과대회 대형빵공예 금상
- 2022 그랜드 하얏트 서울
- 2013 더 웨스틴 조선 호텔
- 2010 포송베이커리
- 2009 르 꼬르동 블루

세미나 품목

나 바나나?	망고 코코넛 쌀 롤케익
녹차 쌀 맘모스	홍국 쌀 트러플소금빵

그랜드 하얏트 서울
서울시 용산구 소월로 322
02-797-1234



일리에콩브레
유승범 강사

주요 이력

- 2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 개발 품평회 금상
- 현 일리에콩브레 상무
- 전 안데르센과자점 부장

세미나 품목

초코 파운드	후르츠 파운드
무화과 홍국 쌀빵	크림치즈 감자빵

일리에콩브레
경기 화성시 풀무골로 19-4 일리에콩브레
031-375-0848

나 바나나?



□ 배합	홀케이크 4개 분량		바나나의 향과 맛을 진하게 느낄 수 있으며 심플하지만 강력한 느낌을 준다		
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
스폰지	전란	18개	바나나 파운드	버터	234
	설탕	380		설탕	630
	박력 가루쌀	450		바닐라 빈	1개
	식용유	40		전란	4개
바나나크림	휘핑크림	200		바나나 오일	적당량
	커스타드 크림	130		박력 가루쌀	576
	바나나 퓨레	100		소금	6
바나나 글레이즈	바나나 초콜릿	1000		베이킹 파우더	6
	화이트 초콜릿	1000		베이킹 소다	6
	코코아 버터	300		바나나	450
	노랑색 초콜릿 컬러	적당량		생크림	450

<공정1: 롤스폰지>

- 계란, 설탕, 소금, 꿀을 중탕하고 거품을 올린다.
- 체친 가루를 넣고 섞는다.
- 철판에 팬닝한다,
- 데크 기준 210℃ / 190℃에 8~10분 굽는다.
- 구운 스폰지 위에 식용유를 바른 후 유산지를 덮고 뒤집어 보관한다.

<공정2: 바나나 크림>

- 믹싱볼에 커스타드 크림과 바나나 퓨레를 넣고 섞은 후 휘핑한 생크림을 섞는다.

<마무리>

- 1.5cm 두께의 바나나크림-1.5cm 두께로 자른 바나나-바나나 크림 순으로 4단 샌드한다.
- 샌드한 케익에 생크림으로 아이싱한다.
- 바나나 파운드에 바나나 글레이즈를 두번정도 코팅한 후 다크초콜릿으로 바나나의 디테일을 살린다.

<공정3: 바나나 파운드>

- 버터에 설탕, 바나나 오일, 바닐라 빈을 넣어 부드럽게 푼 후 으갠 바나나를 넣고 섞는다.
- 1의 반죽에 계란을 천천히 세 번에 나누어 넣어 버터와 계란이 분리되지 않게 섞는다.
- 체에 친 가루쌀, 소금, 베이킹파우더, 베이킹 소다를 반죽에 넣고 섞는다.
- 생크림을 반죽에 잘 섞은 후 바나나 모양 몰드에 대형-65g, 소형-25g 팬닝한다.
- 데코온 179℃에서 23분 굽는다.
- 구워진 바나나 파운드는 냉동실에 넣는다.

<공정4: 바나나 글레이즈>

- 코코아 버터를 녹인 후 녹인 바나나 초콜릿, 화이트 초콜릿과 섞은 후 노랑색 초콜릿 색소를 넣고 핸드 블랜더로 섞는다.

망고 코코넛 롤 케이크



□ 배합	홀케익2개 조각케익 12개		가루쌀을 이용한 스폰지로 만든 롤케익		
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
롤 스폰지	박력 가루쌀	390	자스민화이트 초콜릿크림	생크림	705
				자스민 티	10
	계란	1400		물엿	71
				화이트 초콜릿	470
	설탕	650		코코아 버터	82
	소금	10	생크림	1058	
	꿀	50	망고 퓨레	400	
			패션후루퓨레	50	
			설탕	10	
			아가아가	60	
			레몬즙스	8	
			잔탄검	1	

<공정: 롤스폰지>

- 계란, 설탕, 소금, 꿀을 중탕하고 거품을 올린다.
- 체친 가루를 넣고 섞는다.
- 철판에 팬닝한다,
- 데크 기준 210℃ / 190℃에 8~10분 굽는다.
- 구운 스폰지 위에 식용유를 바른 후 유산지를 덮고 뒤집어 보관한다.

<공정: 자스민 화이트 초콜릿 크림>

- 생크림1과 자스민 티를 끓여 30분동안 우리고 체에 거른다.
- 여기에 녹인 화이트 초콜릿과 카카오 버터를 넣어 섞는다.
- 나머지 생크림2를 넣고 핸드블랜더로 갈아준 후 냉장고에서 하루 숙성 후 사용한다.

<공정: 망고 겔>

- 설탕과 아가를 섞는다.
- 망고, 패션후룩씨드 퓨레에 설탕과 아가아가의 혼합물을 냄비에 넣고 끓기 시작하면 15초 정도 끓인다.
- 레몬즙스와 잔탐검을 넣고 한 번 끓으면 바트에 넣고 냉장고에서 식혀준다.
- 굳은 겔을 써모믹서에 5분동안 갈고 파이핑 백에 넣고 사용한다.

<마무리>

- 구워진 롤 스폰지를 뒤집어 껍질이 아래로 향하게 한 후 망고겔을 펴바른다.
- 분량의 자스민티 크림을 스폰지 위에 파이핑 백에 파이핑한 후 망고를 막대모양으로 자른 후 자스민티 크림을 망고 감싸듯이 다시 한 번 파이핑 한다.
- 크림을 감싸듯 롤을 말아 유산지로 감싸고 냉장고에서 2시간정도 굳을 때까지 기다린다.

녹차 쌀 맘모스



□ 배합	6개 분량	가루쌀로 만든 녹차 반죽, 녹차 크림볼, 녹차 브라우니로 구성된 쌀 맘모스			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
녹차쌀반죽	강력 가루쌀	560	녹차쌀크림볼	버터	290
	녹차 파우더	12		설탕	400
	설탕	55		피넛버터	80
	소금	8		박력 가루쌀	550
	우유	450		베이킹 파우더	10
	연유	20		계란	60
	드라이이스트	15	쌀 브라우니	버터	340
	버터	55		화이트초콜렛	360
	계량제	6		계란	360
				물엿	70
				설탕	180
				가루쌀	240
				녹차파우더	60
				소금	4

<공정: 녹차쌀반죽>
 1. 모든 재료를 넣고 1단 2분, 2단 8분 섞는다.
 2. 10분정도 실온에서 휴지한 후 70g씩 12개로 성형한다.
 3. 반죽 안에 팔랑금을 넣어 성형한다.
 4. 실온에서 30분정도 발효 후 소보로를 묻힌다.
 5. 데코오븐에 위 온도 200℃, 아래 온도 180℃에서 15분 굽는다.

<공정: 녹차쌀크림볼>
 1. 버터, 피넛버터, 설탕을 믹싱기에서 1단으로 섞는다.
 2. 계란을 넣어 섞는다.
 3. 재료가 섞일정도로만 가볍게 섞은 후 가루 재료를 넣고 손으로 소보로를 만든다.
 4. 냉동시킨 후 곱게 간다.

<공정: 녹차 버터크림>
 레시피
 흰자 1000g, 설탕 400g
 물 500g, 설탕2 1600g, 버터 3000g, 녹차파우더 100g

<공정: 쌀 브라우니>
 1. 가루쌀, 녹차파우더, 소금, 설탕을 믹싱기비터로 섞는다.
 2. 버터, 화이트초콜렛을 약불에 녹인다.
 3. 액체가 된 버터와 화이트초콜렛, 계란, 물엿을 1에 넣어 뭉치지 않게 잘 섞는다.
 4. 원하는 모양의 틀에 넣고 위 온도 150℃, 아래 온도 150℃ 데코오븐에 50분 굽는다.
 5. 구운 후 식혀 냉동시킨 후 틀에서 빼어 1.5cm 정사각형 모양으로 자른다.

<마무리>
 1. 반죽은 원하는 모양으로 성형하고 2개를 만들어 샌드할 수 있게 한다.
 2. 각종 크림류, 잼류를 조합하여 작게 자른 브라우니와 2개의 반죽에 결합하여 완성한다.

홍국 쌀 트러플소금빵



□ 배합	24개 분량	가루쌀, 홍국 쌀과 트러플페이스트를 이용한 소금빵	
재료구분	재료명	사용량(g)	
반죽1	강력 가루쌀	560	
	설탕	55	
	소금	8	
	우유	450	
	드라이이스트	15	
	버터	55	
	계량제	6	
반죽2 (반죽1+홍국쌀가루)	홍국 쌀가루	22	
소금버터	버터	500	
	소금	10	
트러플 페이스트	트러플 오일	10	
	트러플 페이스트	40	
	강력 가루쌀	35	

<공정: 반죽1,2>
 1. 모든 재료를 넣고 1단 2분, 2단 8분 섞는다.
 2. 10분정도 실온 휴지 후 50g씩 24개로 분할한다.
 3. 홍국 쌀가루를 제외하고 같은 방식으로 반죽을 만들고 50g씩 24개로 분할한다.
 4. 반죽은 하루 전에 만들어 냉장보관 후 사용해도 된다.

<공정: 소금버터>
 1. 소금버터는 버터가 물렁한 상태에서 믹싱기로 소금을 넣고 잘 섞어 찰주머니에 넣는다.
 2. 15g씩 일자로 짤 후 냉동이나 냉장실에서 굳힌다.

<마무리>
 1. 2가지 반죽을 밀대로 민다.
 2. 흰 반죽 위에 붉은 반죽을 올린 후 트러플 페이스트와 버터를 올린다.
 3. 반죽을 잘 감싸서 소금빵 모양으로 성형한다.
 4. 트러플소금으로 데코한다.
 5. 실온에서 30분정도 발효 후 계란물을 칠하고 데코오븐에 위 온도 190℃, 아래 온도 180℃ 15분 색을 확인하며 굽는다.

초코 파운드



□ 배합	19개 분량	가루쌀을 이용하고 초콜릿이 들어간 파운드			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
①	전란	600	③	버터	740
	아몬드 분말	280		우유	250
	분당	140		다크 초콜릿	210
	설탕	500		코코아 분말	108
			④	헤이즐넛	120
②	아몬드 분말	108		통 아몬드	90
	박력 가루쌀	540		피스타치오	90
	b.p	12		다크 초콜릿	200

<공정>

- ①을 비터로 섞는다.
- 체친 ②를 넣고 섞는다.
- ③을 40~50도에서 중탕한다.
- 중탕한 ③을 넣는다.
- ④에서 초콜릿을 제외하고 가볍게 굽는다.
- 모두 다진다.
- 다진 ④를 넣고 끝낸다.
- 파운드틀에 짬다.
- 윗온도180℃, 아래온도 180℃ 에서 30~40분 굽는다.

후르츠 파운드



□ 배합	22개 분량	후루츠와 무화과가 들어간 파운드			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
①	아몬드 분말	480	③	버터	750
	분당	870		생크림	225
	계란	450			
	황란	450	④	후르츠	300
				무화과	200
②	박력 가루쌀	600		살구	200
	b.p	14			

<공정>

- ①을 비터로 섞는다.
- 체친 ②를 넣고 섞는다.
- ③을 중탕한다 (40~50도)
- 중탕한 ③을 넣고 섞는다.
- 잘게 다진 ④를 넣고 섞는다.
- 파운드 틀에 짬다.
- 윗온도180℃, 아래온도 180℃ 에서 30~40분 정도 굽는다.

크림치즈 감자빵



□ 배합	22개 분량	감자와 크림치즈가 어우러진 가루쌀빵			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
본 반죽	강력 가루쌀	900	감자 속	감자	1000
	박력	200		버터	375
	소금	18		연유	80
	설탕	100		설탕	80
	계량제	6		크림치즈	250
	세미 이스트	20			
	파슬리	4			
			토팅	양파 슬라이스	200
				크래미	200
	다진양파	200		피자치즈	50
	계란	100		마요네즈	소량
	물	750			
	피자치즈	200	치즈 크림	크림치즈	1360
				설탕	204
				생크림	150

<공정: 감자 속>

1. 감자를 180도에서 30~40분 찐다.
2. 감자를 제외한 나머지 재료들을 휘핑한다.
3. 감자 껍질을 제거한 뒤 뜨겁지 않게 식힌다.
4. 감자를 넣고 섞는다.
5. 철판에 12cm로 짤 뒤 얼린다.

<공정: 반죽>

1. 충전물을 제외한 전 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
2. 충전물을 넣고 가볍게 믹싱한다.
3. 40분 내외 1차 발효한다.
4. 110g씩 분할 후 휴지한다.
5. 반죽을 밀어편 후 치즈크림을 한 줄 찐다.
6. 감자 속을 치즈크림 위에 올린 후 봉합한다.
7. 틀에 넣고 2차 발효한다.
8. 토팅을 올리고 마요네즈를 짤 뒤 피자치즈를 뿌린다.
9. 155℃도에서 20분 굽는다.

무화과 홍국 쌀빵



□ 배합	12개 분량	쫄득한 속반죽에 무화과를 더한 홍국가루쌀빵			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
반죽	강력 가루쌀	950	속 반죽	참찰 믹스	375
	홍국 쌀가루	50		강력	50
	생이스트	25		세미이스트	3
	소금	18		계란	50
	몰트 액기스	10		물	150
	물	950		버터	60
	크랜베리	150	무과과 전처리	반건조 무화과	2000
	호두	150		물	200
	오렌지필	100		설탕	200
	무화과	120		진로 적포도주	500

<공정>

1. 전재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
2. 충전물을 섞어준다.
3. 40분 내외 1차 발효한다.
4. 200g씩 분할 후 휴지한다.
5. 길게 타원형으로 밀어편 후 속 60g을 넣는다.
6. 전처리한 무화과를 올려준다.
7. 바게트 모양으로 성형한다.
8. 2차 발효한다.
9. 굽기 전 가루쌀을 뿌리고 칼집을 낸다.
10. 윗온도 250℃, 아래온도 200℃ 스팀 쏘고 17~20분 굽는다.