

# 2024 나눔 기술·경영세미나 레 시 피 북

Recipe book



후원

뚜쥬루과자점



## 협회 소개



(사)대한제과협회는 제과업계에 종사하시는 여러분의 발전과 이익을 위해 최선을 다하고 있습니다.

1963년에 설립된 (사)대한제과협회는 대한민국 제과 제빵 기술인을 대표하는 협회입니다.

대한민국의 제과 제빵 시장은 날로 커져가는 중입니다.

소비자들의 경험이 다양해진 만큼 국내 제과 시장에 바라는 기대치도 높아지고 있습니다.

빵집이 크다 작든 그 규모와 상관없이, 협회에 가입된 모든 회원들이라면 소비자들의 니즈에

능동적으로 대응할 수 있도록 동네빵집의 성장을 돕겠습니다.

또 제과일을 업으로 삼고 있는 여러분들의 목소리를 대신해 제과 제빵업계의 발전과 이익을 도모하는

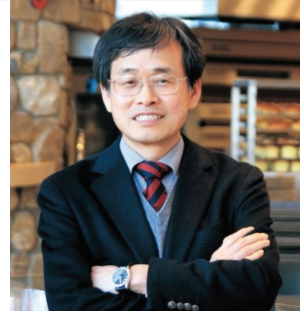
협회가 되겠습니다.

감사합니다.

## 대한제과협회 지회 연락처

- **강남·서초지회 / 02-3453-5222**  
서울특별시 서초구 남부순환로335길 37  
회관 2층 201호
- **강동·송파지회 / 02-474-8361**  
경기도 하남시 감초로44번길 54
- **강서·양천지회 / 02-2603-0388**  
서울특별시 강서구 강서로 381-7  
예원빌딩 3층 강서제과제빵학원
- **남부지회 / 02-2634-2140**  
서울특별시 영등포구 양산로 178 신성빌딩 3층
- **노원·도봉지회 / 02-952-9877**  
서울특별시 노원구 상계2동 404-20호 1층
- **동부지회 / 02-493-3200**  
서울특별시 동대문구 천호대로85길 26-3  
양자쉐르빌 A동 601
- **동작·관악지회 / 02-814-1669**  
서울특별시 동작구 상도로 240 3층
- **마포지회 / 010-2330-9094**  
서울특별시 마포구 동교로8안길 35 미도  
맨션 302호
- **서부지회 / 02-337-6436**  
서울특별시 서대문구 연희로 243
- **성동·광진지회 / 02-463-1067**  
서울특별시 송파구 충민로6길 14 송파파인  
타운 6단지 601동 601호
- **성북·강북지회 / 010-6363-2181**  
서울특별시 강북구 한천로130길 62-4 2층
- **중부지회 / 02-706-7646**  
서울시 종로구 사직로 66-1 한라빌딩 202호
- **광주·전남지회 / 062-223-1812**  
광주광역시 동구 서석로 23-17 빛고을신협  
3층
- **대구·경북지회 / 053-353-6266**  
대구광역시 북구 칠성남로30길 29  
삼원상사 3층
- **대전광역시지회 / 042-254-0702**  
대전광역시 중구 문창로 69 2층 천곡회관
- **부산광역시지회 / 051-644-7711**  
부산광역시 동래구 명안로20(안락동, 2층)
- **울산광역시지회 / 052-269-7663**  
울산광역시 남구 남중로108번길 13층
- **인천광역시지회 / 032-432-4889**  
인천광역시 계양구 경명대로 1127 5층 501호
- **강원도지회 / 033-254-8187**  
강원도 춘천시 퇴계로 191 4층
- **경기도지회 / 031-232-0504**  
경기도 수원시 권선구 세지로 85 창원빌딩  
303호
- **경남도지회 / 055-267-6637**  
경상남도 창원시 의창구 의창대로 48
- **전북도지회 / 063-232-6191**  
전라북도 전주시 완산구 현무3길 77-15  
금보빌딩 3층
- **제주도지회 / 064-752-2903**  
제주특별자치도 제주시 고마로15길 2 3층
- **충남도지회 / 041-561-4029**  
충청남도 천안시 서북구 차돌고개5길 24 2층
- **충북도지회 / 043-267-0421**  
충북 청주시 흥덕구 봉명로159번길 3 2층

## 천안 세미나 후원 제과점 대표 인사말



뚜쥬루 과자점 대표 윤석호

안녕하십니까. 천안 '뚜쥬루 과자점'의 윤석호 대표입니다.

천안에서 4개 점포를 운영하고 있으며 운영해온지 32년이 넘어갑니다. 저희 '뚜쥬루 과자점'은 오래 전부터 천안지역의 농가와 상생협력의 일환으로 지역 농산물을 사용한 다양한 제품을 개발 및 판매하고 있습니다.

본 세미나를 통해 제과제빵 기술과 더불어 제과점 경영 노하우를 얻어가는 유익한 시간이 되시길 바랍니다. 앞으로도 '뚜쥬루 과자점'은 (사)대한제과협회의 발전을 응원 하겠습니다. 고맙습니다.

## 뚜쥬루 과자점 소개

뚜쥬루과자점

뚜쥬루는 느리게, 더 느리게를 슬로건으로 방부제, 색소, 광택제 등 화학첨가물을 배제한 건강한 빵을 만들기 위해 노력합니다.

또한 천안 지역 농산물을 사용하여 안전하고, 건강하게 가치를 부여한 빵을 만들고자 매진 하고 있습니다.





# 천 안

4월 23일(화)



•  
•  
•

기술 세미나 **이재웅** 셰프 | 경영 세미나 **우원석** 수석부회장

chef. 이재웅



## 경력사항

현) 리안베이커리 오너셰프

현) 대한제과협회 기술지도위원장

대한민국 제과기능장

2024 쿠프드몽드 블랑제리 (제빵월드컵) 은메달 수상

# 구루미



## 조리시간 및 온도

270/240도 20분

## 재료

강력 1000g, 소금 20g, 이스트 20g,  
고생지 150g, 급수 725g,  
크랜베리 300g, 롤치즈 200g,  
호두 200g

## 제조과정

### Step 1

- 01 크랜베리, 롤치즈, 호두를 제외한 모든 재료를 넣고 최종 단계까지 믹싱한다

### Step 2

- 01 크랜베리와 호두를 먼저 넣고 섞어주고 롤치즈를 마지막으로 넣고 섞어준다

### Step 3

- 01 1차 발효 후 250g 분할 후 둥글리기
- 02 밀대로 가볍게 밀어준 후 롤치즈 올려주고 바게트 모양으로 성형
- 03 2차 발효 후 가운데 칼집내주고 스팀쓰고 구워준다

## Memo

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# 크루키



## 조리시간 및 온도

160도 15분

## 재료

### 말차

버터 250g, 설탕 350g, 소금 2g,  
전란 100g, 중력 350g, 베이킹파우더 6g  
말차가루 32g, 화이트초코 80g

### 초코

버터 250g, 설탕 90g, 흑설탕 80g,  
소금 4g, 전란 100g, 중력 465g,  
베이킹파우더 4g, 베이킹소다 4g,  
밀크초코 90g

## 제조과정

### Step 1

01 쿠키반죽은 하루 냉장숙성 후 사용

### Step 2

01 구워진 크로와상을 반으로 갈라준다

02 안쪽에 쿠키반죽 40g을 넣고 위에 쿠키반죽 40g을 올려준다

03 반죽 위에 초코칩을 올려준 후 소성

## Memo

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# 양파마늘 바게트



## 조리시간 및 온도

230도 스팀쓰고  
오븐끄고 3분 후 180도 20분

## 재료

강력 1000g, 설탕 20g, 소금 20g,  
이스트 30g, 고생지 200g, 물 600g,  
양파 200g

## 마늘버터

버터 1000g, 볶은다진마늘 80g,  
소금 8g, 후추 1g

## 제조공정

### Step 1

- 01 양파를 제외한 전 재료를 최종단계까지 믹싱한다
- 02 양파를 넣고 가볍게 섞어준 후 마무리

### Step 2

- 01 1차 발효 후 바게트모양으로 성형

### Step 3

- 01 2차 발효 후 칼집얇게 내주고 버터 한줄 짜주기
- 02 소성 후 마늘버터 듬뿍 바르기

## Memo



# 통밀 꿀단호팍



## 조리시간 및 온도

270/240도 20분

## 재료

### 반죽

강력 500g, 통밀 300g, 크라프트 200g,  
소금 10g, 이스트 30g, 급수 700  
호두 200g

### 단호박피

파인T 1600g, 파인C 200g, 강력 200g,  
소금 36g, 분유 40g, 버터 300g,  
계란 200g, 물 1040g, 호두 400g,  
단호박분말 200g

## 제조과정

### Step 1

01 호두를 제외한 모든재료를 넣고 최종단계까지 믹싱 후호  
두넣고 가볍게 믹싱 후 마무리

### Step 2

01 1차 발효 후 280g 분할  
02 타원형으로 밀어준 후 팔 80g을 짜고, 단호박피 80g을  
얇게 밀어 올린다.

### Step 3

01 2차 발효 후 가운데 칼집 내주고 스팀쓰고 소성  
02 구워준 빵 가운데에 꿀을 적당히 짜준다

## Memo

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## 단짠단짠 머랭



### 조리시간 및 온도

95도 60분

### 재료

반죽

흰자 400g, 설탕 400g, 분당 400g,  
레몬즙 12g

### 제조공정

#### Step 1

- 01 흰자에 설탕을 넣고 50도까지 중탕

#### Step 2

- 01 100%까지 올려준 후 분당넣고 손으로 섞는다
- 02 레몬즙 넣고 가볍게 섞어준 후 마무리

#### Step 3

- 01 철판에 크래커를 올려준 후 그 위에 머랭을 짜준다

### Memo

# 브라우니



## 조리시간 및 온도

160도 40분

## 재료

### 반죽

다크 900g, 버터 450g, 설탕 900g,  
소금 12g, 계란 600g, 박력 570g,  
코코아파우더 90g, 베이킹파우더 15g

## 제조과정

### Step 1

- 01 버터, 다크초콜릿을 중탕으로 녹여준다
- 02 설탕, 소금, 계란을 섞어준다
- 03 가루는 체쳐놓는다

### Step 2

- 01 계란에 녹인초콜을 넣고 섞은 후 가루를 넣고 섞어준다

### Step 3

- 01 철판에 평평하게 팬닝 후 소성
- 02 충분히 식으면 한입사이즈로 잘라준다

## Memo



## 미니스콘



### 조리시간 및 온도

170도 20분

### 재료

#### 반죽

박력 1060g, 베이킹파우더 14g,  
버터 520g, 설탕 220g, 소금 12g,  
우유 270g, 전란 270g

### 제조과정

#### Step 1

- 01 박력, 베이킹파우더, 버터를 넣고 섞어준다
- 02 가루가 노랗게 변하면 나머지재료를 넣고 가볍게 믹싱

#### Step 2

- 01 철판에 평평하게 펴준 후 하루 냉장숙성

#### Step 3

- 01 한입크기로 자른 후 계란물 바르고 쌍백당 묻혀서 소성

### Memo

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# 통딸기 타르트



## 조리시간 및 온도

170도 25분

## 재료

### 타르트피

버터 1000g, 설탕 750g, 소금 10g,  
전란 450g, 아몬드분말 180g,  
박력 1850g

### 아몬드크림

버터 1000g, 설탕 1000g, 전란 800g,  
아몬드분말 1000g

## 제조과정

### Step 1

- 01 타르트피, 아몬드크림은 버터를 포마드화시켜 하루 냉장 숙성
- 02 타르트피를 적당한 두께로 밀어준후 아몬드크림을 채우고 딸기슬라이스를 올린후
- 03 컨벡션오븐 170도에 25분 구워준다

### Step 2

- 01 구워진 타르트피에 시럽을 뿌린후
- 02 크림치즈크림을 짜고 시트를 한 장 올리고 크림치즈 크림을 짜준다  
(크림치즈크림 버터200, 크림치즈 1360, 분당 450, 오렌지리큐르 15)

### Step 3

- 01 딸기를 크림치즈크림위에 통으로 빈틈없이 올려준후 딸기훈당을 발라준다  
(딸기훈당 라즈베리퓨레 1000, 살구훈당 1650, 물 300)

## Memo

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2024  
나눔 기술·경영세미나  
**레 시 피 북**

*Recipe book*



사단법인

대한제과협회