

2024 나눔 기술·경영세미나 레시피북

Recipe book



후원

해북한느림보
이항용 과자점

ADELA SEVEN
BAKERY DESSERT



구자윤 과자점
GU JA YUN PATISserie CAFE

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

인사말

이흥용 과자점 대표 이 흥 용



안녕하십니까.

부산 '이흥용 과자점'의 오너 셰프이자 제13호 대한민국 제과 명장 이흥용입니다. (사)대한제과 협회 회원들을 위해 뜻깊은 전국적 세미나가 열린다는 소식을 듣고, 바로 후원을 결심했습니다. 대기업을 자본과 인력으로 이길 수 없다면 우리 같은 소상공인들은 치열한 제품 개발과 기술력 향상으로 승부를 봐야 합니다. 이번 세미나가 여러분들에게 많은 아이디어를 제공해, 더 멋진 미래를 위한 투자의 시간이 되기를 진심으로 바랍니다.

고맙습니다.

이흥용 과자점 소개

행복한 나날을
이 흥 용 과자점

SINCE 1995년 부산의 작은가게에서 시작된 이흥용의 빵 이야기는 오늘도 우리에게 행복을 들려줍니다.

건강함을 담은 순수한 재료, 숨쉬는 빵을 위한 행복한 기다림의 시간.

빵을 만드는 오늘 하루도 정성을 담아 느끼지만 행복한 빵을 만드는 “이흥용 제과점” 입니다.



인사말

아델라7 대표 서홍원



안녕하십니까, (사)대한제과협회 회원 여러분. 부산에서 '아델라7'을 운영하고 있는 서홍원입니다. (사)대한제과협회에서 부회장을 맡으며 어떻게 하면 전국에 있는 회원들의 매출이 다같이 향상될 수 있을지 늘 고민해왔습니다. 그래서 이번에 진행하게 된 '나눔 기술·경영 세미나'에 애정이 큼니다. 이 세미나가 성공적인 시작점이 되어 앞으로도 2차, 3차 세미나로 뻗어나갈 수 있었으면 좋겠습니다. 그날까지 저희 회장단은 후원을 아끼지 않을 것입니다. 또 전국 곳곳에서 훌륭한 기술력으로 제과인의 자긍심이 되는 랜드마크 브랜드들 역시 협회의 뜻에 동참해주신다면, 선순환적인 상생 세미나로 역사에 남을 것이라 생각합니다. 미리 감사의 인사를 전하며 함께 세미나에 동참해주신 모든 분들께 감사의 말씀드립니다. 감사합니다.

아델라7 소개



저희 아델라7은 방부제 보존료와 화학첨가제를 사용하지 않는 순수한 재료로 내 가족이 먹는다는 생각으로 좋은 빵이 무엇인지 연구하며 빵을 굽습니다. 향긋한 커피와 더불어 빵, 제과류 등 150여가지의 다양한 종류의 디저트와 각종 특별한 행사에 필요한 케익 등 다양한 제품들이 준비되어 있습니다. 아델라7은 항상 맛있고 안전한 먹거리를 제공하기 위해 노력하고 있습니다.



인사말



구자윤 과자점 대표 구자윤

안녕하십니까

부산에서 '구자윤 과자점'을 운영하고 있는 구자윤입니다. 먼저 이번 (사)대한제과협회 나눔 기술·경영 세미나에 동참할 수 있게 되어 매우 기쁩니다. 이번 세미나를 통해 세계대회에서 우수한 성적을 거둔 셰프들의 기술을 지역 제과·제빵 기술인들에게 전파하고, 제과점 대표님들의 경영 노하우 공유를 통해 많은 정보를 얻어가실 수 있길 바랍니다.

끊임없는 연구가 성공을 만든다고 합니다. 본 세미나가 우리 제과인들에게 성공의 발판으로 삼을 수 있는 기회가 되셨으면 좋겠습니다. 감사합니다.

구자윤 과자점 소개



구자윤 과자점
GU JA YUN PATISSERIE CAFE

자연에서 얻은 재료로 건강하고 맛있는 빵을 고객에게 제공합니다.

구자윤 과자점은 좋은 빵을 만들고, 좋은 빵을 판매함으로써 더 좋은 방향으로 제과제빵 기술을 발전하기 위해 노력하고 있습니다.

저희 제과점은 고객분들에게 더 나은 제품을 제공하기 위해 끊임없이 연구하는 제과점이 되고자 합니다.





부 산

4월 11일(목)



•
•
•

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



경력사항

현) 2011~ 빵드미 오너셰프

현) 2021~ La Passion Pain Academie 오너셰프

현) 2020~ 성수베이킹스튜디오 오너셰프

대한민국 제과기능장

(사)대한제과협회 기술분과위원

한국 제과기능장협회 기술분과위원

2023.10 독일 세계 베이커리 대회 IBA.UIBC.CUP 대한민국 국가대표 출전 준우승

2023.12 '동네 빵집 우리도 열어볼까?' 출간

2018 프랑스 Lyon Boulangerie Cartellier 근무

2018 '빵에 관한 위대한 책' 감수

2017 Siba(서울국제빵과자전) 유럽빵 부문 최우수상

2017 Ecole LeNôtre Pâtisserie Master Class 수료

2016 INBP Boulangerie Master Class 수료

르방 리퀴드 (LEVAIN LIQUIDE)



배합비

르방 셰프

호밀가루 T170 500g, 물 30℃ 650g
꿀 10g

1차 리프레시

르방셰프 500g, 프랑스전통밀가루 T65 500g, 물 30℃ 500g

2차 리프레시

1차 리프레시 500g, 프랑스전통밀가루 T65 500g, 물 30℃ 500g

3차 리프레시

2차 리프레시 500g, 프랑스전통밀가루 T65 500g, 물 30℃ 500g

완성 (르방 투 푸앙)

3차 리프레시 1000g, 프랑스전통밀가루 T65 3000g, 물 40~50℃ 3000g

제조과정

르방 셰프

모든 재료를 섞은 다음 30℃에서 24~48시간 동안 발효한다

1차 리프레시

모든 재료를 섞은 다음 30℃에서 약 12시간 동안 발효한다

2차 리프레시

모든 재료를 섞은 다음 25℃에서 약 12시간 동안 발효한다

3차 리프레시

모든 재료를 섞은 다음 25℃에서 약 12시간 동안 발효한다

완성 (르방 투 푸앙)

모든 재료를 섞은 다음 40℃에서 약 3시간 동안 발효한 후 8℃에서 10~20시간 발효한다.

다음 단계의 리프레시는 르방 투 푸앙과 같은 방법으로 한다
(르방 1 : 밀가루 3 : 물 3)

Memo

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

르방 뒤르 (LEVAIN DUR)



배합비

르방 셰프

호밀가루 T170 500g, 물 30℃ 650g,
꿀 10g

1차 리프레시

르방셰프 550g, 프랑스전통밀가루
T65 500g, 물 30℃ 75g

2차 리프레시

1차 리프레시 500g, 프랑스전통밀가루
T65 500g, 물 30℃ 250g

3차 리프레시

2차 리프레시 500g, 프랑스전통밀가루
T65 500g, 물 30℃ 250g

완성

3차 리프레시 500g, 프랑스전통밀가루
T65 1000g, 소금 10g, 물 40~50℃ 500g

제조과정

르방 셰프

모든 재료를 섞은 다음 30℃에서 24~48시간 동안 발효한다

1차 리프레시

모든 재료를 섞은 다음 30℃에서 약 12시간 동안 발효한다

2차 리프레시

모든 재료를 섞은 다음 25℃에서 약 12시간 동안 발효한다

3차 리프레시

모든 재료를 섞은 다음 25℃에서 약 12시간 동안 발효한다

완성 (르방 투 푸앙)

모든 재료를 섞은 다음 25℃에서 약 3시간 동안 발효한 후
8℃에서 10~48시간 동안 보관한다.

이 단계의 르방은 산미가 부족하므로 시간을 경과시켜
산미를 증가시킨다.

Memo

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

전통 바게트 1차 지연 르방 (Tradition)



배합비

오토리즈

전통 밀가루 T65 1000g, 물 A 650g

반죽

소금 20g, 이스트 7g, 르방리퀴드 100g,
물 B (바시나쥬) 50g

제조과정

- 01 기본 온도 56°C~ 60°C
- 02 재료 넣기 믹서볼에 밀가루와 물A를 넣는다
- 03 재료 혼합 저속에서 약 3분
- 04 오토리즈 약 30분
- 05 재료 넣기 소금, 이스트, 르방리퀴드를 넣는다
- 06 본 반죽 저속에서 약 5분, 중속에서 약 2분
- 07 바시나쥬 물이 튀지않을 정도의 속도로 조금씩 넣는다.
- 08 반죽 형태 진 반죽
- 09 반죽 온도 24°C
- 010 1차 발효 실온에서 약 45분 발효 후 접은 다음 약 3°C
에서 8~24시간
- 011 분할 250g
- 012 예비성형 타원형
- 013 휴지 약 30~45분
- 014 성형 바게트 모양으로 성형
- 015 2차 발효 약 45분
- 016 굽기 쿠프 후 250°C 오븐에서 스팀 넣고 약 20분
정도 굽는다

Memo

바게트 파리지엔느 (Baguette Parisienne)



배합비

오토리즈

일반 밀가루 T65 (GMP) 1000g, 물 610g

반죽

소금 18g, 이스트 10g

제조과정

- 01 기본 온도 50℃ ~ 54℃
- 02 재료 넣기 반죽기에 밀가루와 물을 넣는다
- 03 재료 혼합 저속에서 약 3분
- 04 오토리즈 20분
- 05 본 반죽 소금, 이스트 를 넣고 저속에서 약 5분, 중속에서 약 4분
- 06 반죽 되기 적당한 되기
- 07 반죽 온도 24℃
- 08 1차 발효 실온에서 약 15분
- 09 분할 250g
- 10 예비 성형 원형
- 11 휴지 약 15~30분
- 12 성형 바게트 모양으로 성형
- 13 2차 발효 실온에서 약 90분 또는 온도8℃ 습도 90%에서 약 10~20시간
- 14 쿠프 원하는 모양
- 15 굽기 250℃ 오븐에서 스팀 후 약 18분 정도 굽는다

Memo

포카치아 (Focaccia)



배합비

반죽

강력분 1000g, 소금 20g, 설탕 20g,
생이스트 15g, 르방리퀴드 200g,
물 680g

바시나쥬

물(바시나쥬용) 100g

허브올리브

올리브유 100g, 마늘 10g, 허브믹스 5g,
후추 소량

토픽

올리브 등

제조공정

- 01 기본 온도 56℃~60℃
- 02 재료 넣기 반죽기에 바시나쥬 제외하고 모든 재료를 넣는다
- 03 본 반죽 저속에서 약 3분, 중속에서 약 7분
- 04 바시나쥬 허브올리브유와 바시나쥬를 천천히 넣고 최종단계까지 반죽한다.
- 05 반죽 되기 진반죽
- 06 반죽 온도 24℃
- 07 1차 발효 (31X22X10)통에 오일 바르고 실온 약 60분 발효 - 접기 - 60분 발효
- 08 성형 올리브유를 바른 테프론시트 위에 반죽을 빼고 손가락으로 누르면서 펼친 후 토픽 올린다
- 09 2차 발효 실온에서 약 5분
- 10 굽기 상 260℃, 하 260℃ 약 12분 (스팀)

Memo

감바뉴 바게트 (르방 리퀴드)



배합비

프랑스 전통 밀가루 T65 800g,
통밀가루 T150 100g, 호밀가루 T130
100g, 물 A 650g, 소금 20g, 이스트 5g,
르망리퀴드 200g, 바시나쥬 약100g

제조과정

- 01 기본 온도 56℃~60℃
- 02 재료 넣기 바시나쥬를 제외한 재료를 모두 넣는다
- 03 재료 혼합 1단계 속도에서 약 3분
- 04 본 반죽 2단계 속도에서 약 4분
- 05 재료 혼합 바시나쥬를 조금씩 넣는다.
- 06 반죽되기 진반죽
- 07 반죽 온도 24℃
- 08 1차발효 실온에서 90분 (45분 후 접기)
- 09 분할 250g
- 10 예비성형 원형
- 11 휴지 약 20~30분
- 12 성형 끝이 뾰족한 바게트 모양으로 성형
- 13 2차 발효 실온에서 약 60분
- 14 굽기 250℃ 데크오븐 스팀을 넣고 약 20분

Memo



감바뉴 (르방 뒤르)



재료

프랑스 일반 밀가루 T65 950g, 호밀
가루 T130 100g, 통밀가루 T150 100g,
물 760g, 소금 22g, 이스트 11g
르방뒤르 150g

충전물

호두 = 반죽 * 0.13
무화과 = 호두반죽150g + 무화과70g

무화과 전처리

무화과 1000g, 레드와인 400g,
설탕 200g

제조공정

- 01 기본 온도 50℃ ~ 56℃
- 02 재료 넣기 재료를 모두 넣는다
- 03 재료 혼합 1단계 속도에서 약 3분
- 04 본 반죽 2단계 속도에서 약 5분
- 05 재료 혼합 전처리한 호두 넣고 1단계 속도에서
골고루 섞는다
- 06 반죽되기 적당한 반죽
- 07 반죽 온도 24℃
- 08 1차발효 실온에서 약20분
- 09 분할 150g
- 10 예비성형 원형
- 11 휴지 약 30분
- 12 성형 원형으로 가스빼기 후 무화과 70g,
력비공 모양
- 13 2차 발효 실온에서 약 1시간
- 14 굽기 250℃ 데크오븐에서 스팀을 넣고 약 18분

호두 전처리

호두를 약50℃ 뜨거운 물로 쌀 씻듯이 2번 정도 씻고 마지막 찬물로 씻는다. 체에 걸러 물기를 빼고 통에 담아 냉장(냉동)보관 후 사용한다.

무화과 전처리

무화과 꼭지를 자르고 약40℃ 따뜻한 물로 쌀 씻듯이 1번 씻은 후 체에 걸러 물기를 뺀다. 와인, 설탕, 무화과를 냄비에 넣고 불에 올려 끓으면 약불로 약20~30분 정도 졸인다. 졸일 때 중간중간 주걱으로 섞어준다. 완전히 식으면 체에 걸러 물을 빼고 통에 담아 실온보관 후 사용한다.

Memo



Memo

A series of horizontal dotted lines for writing a memo.

2024
나눔 기술·경영세미나
레 시 피 북

Recipe book



사단법인

대한제과협회