2024 가루쌀 제과·제빵 신메뉴 기술 세미나

대구 · 경북

- 일시 : 2024년 06월 25일(화)
- 장소 : 대한제과협회 대구경북지회 세미나실
- 강사 : 김태민발효쌀빵- 김태민 대표, 홍윤베이커리-홍동수 대표
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산식품유통공사, 사단법인 대한제과협회

세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사 소개>

김태민발효쌀빵 김태민 대표	홍윤베이커리 홍동수 대표
주요 이력	주요 이력
○ 대한민국제과기능장 ○ 2024 가루쌀 신메뉴 개발 품평회 은상 ○ 2023 가루쌀 신메뉴 개발 품평회 대상 ○ 2022 우리쌀빵 기능경진대회 은상 ○ 경상대학교 농업생명과학대학 발효식품 전공	○ 대한민국제과기능장 ○ 2024 가루쌀 신메뉴 개발 품평회 동상 ○ 2022 국제기능올림픽대회한국위원회 심사장 ○ 2018 우리쌀빵 기능경진대회 금상 ○ 건식쌀빵, 습식쌀빵, 초록쌀빵 특허 등록

세미나 품목		세미나 품목	
쇼콜라카스테라 23년 품평회 대상	호두천국(타르트)	단호박 현미 카스테라	쌀 롤케이크
천연발효 식사빵(깜빠뉴)	가루쌀 치아바타	현미 비건 빵	흑미 쌀식빵

김태민발효쌀빵 경남 진주시 남강로 309번길 44 055-743-8980	**홍윤베이커리** 전북특별자치도 군산시 축동안길 40 063-461-0445

쇼콜라 카스테라

❑ 배합	10개 분량	진한 초코케익의 맛에 촉촉한 가나슈를 더한다

재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	다크초콜릿	450					
	생크림	200					
	버터	300					
	황란	250					
	흰자	500					
	설탕	500					
	가루쌀	200					
	코코아	100					
	B.P	30					
가나슈 충전물	다크초콜릿	200					
	생크림	300					
	럼주	30					

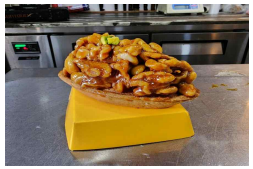
<TIP>
- 팬닝 후 가루미 뿌리고 굽기전 가운데 부분에 버터크림을 짜주고 구우면 가운데 부분부터 크랙이 쫙 갈라져 멋있는 케익을 얻을 수 있다.

<공정 : 반죽>
1. 다크초콜릿, 생크림, 버터를 계량하여 중탕으로 녹인다.
2. 황란을 투입하여 섞는다.
3. 흰자머랭을 올리고 설탕을 세 번에 나누어 넣어 머랭을 완성한다.
4. 중탕으로 녹인 초콜릿에 머랭을 1/3 투입하여 섞어준다. 또다시 머랭을 1/3 투입하여 섞어준다.
5.체질한 가루미 코코아, BP를 섞는다.
6. 나머지 머랭을 모두 섞는다.

<공정 : 팬닝>
1. 미니틀에 종이깔고 반죽을 250g씩 팬닝한다.
2. 가루미 체질하면서 윗부분에 뿌린다.
3. 가운데 부분에 버터크림을 짠다.

<공정 : 굽기>
1. 데크오븐 윗불 180℃, 아랫불 240℃ 45분 동안 중탕으로 굽는다.
2. 구워진 후 크랙이 간 가운데 부분에 준비해둔 가나슈를 30g 짜넣는다.

호두천국(타르트)



❑ 배합	30개 분량	100% 가루쌀로 타르트지를 만들고 호두를 접목했다. 소화 잘 되는 쌀비스켓 위에 두뇌발달에 좋은 호두를 이용하여 청소년 영양간식을 만들었다.

재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
타르트 피	가루쌀 박력	1kg	반죽 후 24 시간 냉장 휴지	카라멜 호두	호두	1250g	살짝 구워 사용한다.
	설탕	350g			캐슈넛	125g	
	버터	500g			설탕	600g	
	소금	15g			물엿	120g	
	계란	5개			꿀	30g	
					물	30g	
아몬드 크림(속)	설탕	250g			생크림	360g	
	버터	250g					
	전란	250g					
	아분말	125g					
	케익크람	100g					
	가루쌀 박력	75g					

<공정 : 반죽 및 숙성>
1. 타르트 피 재료를 비타로 배합한다.
2. 24시간 5℃ 냉장고에 숙성한다

<공정 :성형>
1. 타르트 피를 3~4mm 밀어펴 타르트 틀에 성형한다.
2. 아몬드 크림은 크림법으로 제작하여 충전한다.

<공정 :굽기>
1. 컨벤션 오븐에 170℃에 30분 굽는다.

<공정 :완성>
1. 카라멜을 만들어 살짝구운 호두와 볶는다.
2. 매 타르트 위에 70g씩 쌓는다.

천연발효 식사빵 (깜빠뉴)

❑ 배합	10개 분량	현미 가루쌀을 이용한 겉바속촉의 건강한 빵을 만들어 일반 제빵인들도 가루쌀로 하드계열의 건강빵을 쉽고 안전하고 맛있게 만들 수 있도록 레시피를 개발했다.

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

<공정 : 폴리쉬>
1. 폴리쉬 반죽을 계량하여 1시간 발효한다.

<공정 : 반죽 (반죽온도 22 ℃) >
1. 본반죽 재료를 계량하여 스파이럴믹스 저속 3분 고속 3분 믹싱한다.
2. 저속으로 견과류 투입하여 섞어준다.

<공정 : 발효 >
1. 20분 정도 1차 발효한다.

<공정 : 성형 >
1. 200g 분할 후 10분 휴지한다.
2. 럭비공 모양으로 성형 후 실온에서 1시간 발효한다.

<공정 : 굽기 >
1. 팬닝하여 쿠퍼 내준다
2. 255℃-220℃ 22분간 굽는다

가루쌀 치아바타

❑ 배합	10개 분량	가루쌀을 이용한 쫀득하고 건강한 빵

재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
폴리쉬	르방	100g					
	이스트	9g					
	물	210g					
	가루쌀 강력	200g					
본반죽	가루쌀 강력	750g					
	이스트	12g					
	소금	19g					
	물	540g					
	올리브 오일	100g					
충전물	블랙 올리브	1캔					

<공정 : 폴리쉬>
1. 폴리쉬 반죽을 계량하여 1시간 발효한다.

<공정: 본반죽>
1. 본반죽 재료를 계량하여 스파이럴믹스 저속 3분, 고속 3분 믹싱한다.
2. 올리브유를 투입하여 섞는다.
3. 블랙 올리브 슬라이스를 섞는다.
4. 철판에 팬닝한다.
5. 30분마다 3절 접기 2회를 한다.
6. 성형하여 광목천에 팬닝한다.
7. 발효실에서 발효한다.
8. 실리콘 페이퍼에 팬닝한다.
9. 260℃/220℃ 12분 굽는다.

단호박 현미 카스테라

❑ 배합	7개 분량	가루쌀 현미와 단호박 국산을 사용한 카스테라 밀가루 음식을 거부하는 소비자가 많아 소화가 잘 되고, 글루텐이 없는 글루텐프리 가루쌀의 장점을 잘 부각시킨 제품이다.

재료구분	재료명	사용량(g)	비고
①	계란	500g	
	설탕	340g	
	천일염	5g	
②	카놀라유	250g	
	생크림	50g	
	바닐라 오일	1g	
	찐 단호박	400g	
③	가루쌀 현미	464g	
	B.P	12g	
④	건포도	70g	
	건조과일	70g	
⑤	단호박 슬라이스	개당 3~4개	
⑥	나빠쥬	적당량	

<TIP>
- 가루쌀 입도가 미세하고 건식이기 때문에 수분 흡수가 빠르기 때문에 빨리 혼합 해야 하고 제조 공정을 준수하는 것이 중요합니다.

<공정 : 반죽 >
1. ①계란+설탕+소금을 혼합하여 80℃물에 43~45℃ 정도 중탕한다.
2. 중탕한 혼합물을 3단으로 90%믹싱 후 2단(중속)으로 5분~10분 100% 믹싱 마무리한다.
3. ②카놀라유+생크림+바닐라오일+찐단호박을 50℃정도 중탕한다
4 .중탕한 ②에 ③번 가루쌀 현미+B.P 혼합물을 1/2정도 넣고 거품기를 이용해 혼합한다.
5. 4번 혼합물에 ①번 1/3을 넣고 ③번 나머지 가루쌀을 넣고 거품기를 이용해 혼합한다.
6. 남은 2/3을 1/3씩 2번에 나눠서 넣는다.
7. 비중 0.7

<공정 : 팬닝 >
1. 지름 12cm 원형 팬에 280g씩 팬닝한다
2. 수량 7개
3. 팬닝한 반죽 위에 ④번 건포도와 건조과일을 혼합하여 20g씩 토핑하고 젓가락으로 가볍게 반죽과 함께 혼합되도록 가볍게 혼합한다.
4. 팬닝한 반죽위에 ⑤번 단호박 슬라이스를 3~4개 정도 올려준다.

<공정 : 굽기 >
1. 컨벡션 오븐 175℃에서 23분 굽는다.
2. 오븐에서 나오면 나빠쥬를 바른다.

쌀 롤케이크

❑ 배합	12개 분량	홍국쌀가루를 이용한 롤케이크 글루텐프리 제품으로 밀가루를 먹지 못하는 분들을 위한 제품

재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
① 중탕	노른자	39개		③	흰자	39g	
	설탕	72g			설탕	336g	
	소금	2.4g					
	물엿	96g			생크림	1500g	
② 중탕	홍국쌀	60g					
	가루쌀	350g					
	우유	240g					
	카놀라유	120g					
	바닐라오일	2.4g					

<TIP>
- 기존 배합에서 수분함량을 120%정도 늘려 배합 조정한다.

<공정 : 반죽 >
1. 노른자 중탕 과정 (재료 ①)
① 노른자+설탕+소금+물엿을 혼합하여 45℃로 중탕한다.
② 거품기를 사용해 3단으로 100% 믹싱한다.

2. 가루쌀 혼합 과정 (재료 ②)
① 우유+카놀라유+바닐라오일을 혼합하여 45℃로 중탕한다.
② 혼합물에 가루쌀 $\frac{1}{2}$정도 넣고 혼합한다

3. 머랭 만드는 과정 (재료 ③)
① 흰자+설탕을 혼합 믹싱 100% 한다.

4. 1+2+3 혼합 단계
①2번에서 남은 가루쌀 $\frac{1}{2}$와 1번 혼합물을 $\frac{1}{3}$을 넣고 혼합한다.
②다시 1번 혼합물 $\frac{2}{3}$에 2번 혼합물과 혼합 마무리 한다.

5. 머랭 혼합하는 과정
①4번 혼합물에 머랭 $\frac{1}{2}$을 넣고 가볍게 혼합.
②나머지 $\frac{1}{2}$ 머랭을 넣고 혼합하여 마무리한다.

<공정 : 팬닝 >
1. 3개의 철판에 나누어 팬닝한다.

<공정 : 굽기 >
1. 상 200℃ 하 150℃에서 11분 굽는다.

<공정 : 토핑·포장 >
1. 생크림 넣는 과정
①한 개의 철판에 생크림 500g을 넣고 말아서 마무리한다.
2. 절단·포장 하는 과정
①적당량 크기에 맞춰 절단하고 포장한다.

현미 비건 빵

❑ 배합	13개 분량	구수하고 단백하고 찰진 제품 요즘 동물성 제품보다 식물성 제품을 찾는 분들이 많아 쌀의 특장점을 살린 비건 시장에서 꼭 필요한 제품입니다. 또한 샌드위치나 다른 제품에 다용도로 사용 가능합니다.

재료구분	재료명	사용량(g)	비고
①	현미강력 가루쌀	1000g	
	탕종	150g	
	유기농 원당	50g	
	천일염	24g	
②	탈지분유	20g	
	냉동 이스트	15g	
	카놀라유	50g	
	물	400g	
	생쌀막걸리	400g	
③	바게트 반죽	200g	
④	호두	150g	
	크렌베리	150g	
	건포도	150g	

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

<공정 : 반죽 >
1. ① 현미 강력 가루쌀+탕종+원당+소금+탈지분유를 믹서볼에 넣는다.
2. ② 카놀라유+물+막걸리에 냉동이스트를 넣고 혼합하여 ①믹서볼에 넣는다.
3. 2번 혼합물을 1단으로 1분정도 혼합하고 2단으로 2분 믹싱한다.
4. 3번 혼합물에 ③번 바게트 반죽을 넣고 1분 믹싱한다.
5. 4번 혼합물에 ④번 호두+크렌베리+건포도를 넣고 2단으로 1분정도 혼합 마무리 반죽한다
6. 반죽온도 25℃

<공정 : 분할·성형 >
1. 반죽 분할 200g
2. 휴지 10분
3. 럭비공 모양으로 성형한 후 겉면에 가루를 묻힌다.

<공정 : 발효·굽기 >
1. 발효 온도 35℃. 습도 80%에서 40분 정도 발효시킨다.
2. 굽기 전 칼집을 내고 굽는다.
3. 180℃에서 스팀 넣고 15분 굽는다.

<공정 : 탕종 제조 >
1. 찰보리가루 100g 물, 끓인 물 200g
2. 체친 보릿가루를 끓는 물에 넣고 호화시킨다.

<공정 : 건포도 >
1. 럼주를 넣고 전처리 한다.

<공정 : 묵지 반죽 >
1. 바게트 반죽은 계란이나 우유, 버터를 사용하지 않은 비건 바게트 반죽 사용

흑미 쌀식빵

❑ 배합	4개 분량	다른 곡류를 첨가하여 응용할 수 있는 제품

재료구분	재료명	사용량(g)	비고
①	흑미강력 가루쌀	1000g	
	설탕	80g	
	버터	80g	
	분유	20g	
	소금	20g	
②	계란	4개	
	우유	750g	
	냉동이스트	12g	
	묵지	200g	

<TIP>
- 여름과 겨울 계절 날씨에 따라 이스트량을 증감하여 사용한다.

<공정 : 반죽 >
1. 가루 혼합 과정 (재료 ①)
강력+흑미+설탕+버터+분유를 믹싱볼에 넣고 혼합한다.
2. 이스트 혼합 과정(재료 ②)
계란+우유+냉동이스트를 넣고 혼합한다.
3. 반죽하는 과정
① 1번에 2번을 넣고 1단으로 1분정도 혼합한다.
② ①번 혼합물을 2단으로 5분정도 믹싱한다.
③ ②번 혼합물에 묵지를 넣고 2단으로 2분정도 믹싱한다.

<공정 : 분할·성형 >
1. 분할 과정
250g 2개가 1개의 식빵이 된다.
2. 휴지 및 성형
① 휴지는 5~10분 정도한다.
② 성형은 산형모양으로 성형한다.
3. 2차 발효 과정
습도 85%, 온도 30℃에서 40~60분 발효한다.

<공정 : 굽기 >
1. 컨벡션 오븐 175℃에서 20분