

2024
나눔 기술·경영세미나
레 시 피 북

Recipe book

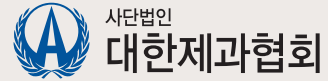


후원

聖心堂

1956 以來 · 大韓民國 · 大田

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 / 02-493-3200**
서울특별시 동대문구 천호대로85길 26-3
양지세르빌 A동 601호
- **동작·관악지회 / 02-814-1669**
서울특별시 동작구 상도로 240 3층
- **마포지회 / 010-5272-6128**
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 / 010-4041-3839**
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 / 033-662-0454**
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 차돌고개 5길 24
2층
- **충북도지회 / 043-267-0421**
충북 청주시 흥덕구 봉명로159번길 3 2층

인사말

성심당 대표 임영진



안녕하세요 제과협회 가족 여러분. 성심당 임영진 대표입니다.

1956년 대전역 앞 작은 찐빵집으로 시작한 성심당은 가톨릭 정신을 바탕으로 “모든이가 다 좋게 여기는 일을 하도록 하십시오”라는 경영이념 아래, “빵”을 통해 세상에 사랑과 나눔의 문화를 확산시켜, 더 좋은 세상을 만들기 위한 노력하고 있습니다.

현재 제과 산업은 급변하는 트렌드와 소비자의 취향 변화로, 빠르게 변화하고 있으며, 이러한 변화에 발맞추어 나가기 위해서는 우리 모두의 지속적인 학습과 협력이 필수인 때입니다.

이번 나눔·기술·경영 세미나를 통해 우리 각자의 경험과 지식을 공유하고, 새로운 기술과 아이디어를 배움으로써, 더 넓은 시야를 갖게 되기를 바랍니다.

우리가 서로의 도전과 성공을 함께 나누는 것이야말로, 우리 모두가 성장하는 데에 큰 힘이 될 것입니다. 이 자리가 서로를 이해하고 지지하는 커뮤니티를 만드는 출발점이 되기를 희망합니다.

여러분 모두의 건강과 행복을 진심으로 기원합니다.

감사합니다.

성심당 소개



1956년 대전역 앞 천막집에서 찐빵을 팔던 그때부터 지금까지 우리의 바람은 단 한 가지였습니다. ‘우리의 삶으로 주위를 더 이롭게 하는 것.’이 마음은 성심당의 머릿돌이 되어 우리를 움직이게 하고 있으며 성심당의 경영 방식인 EoC(Economy of Communion, 모두를 위한 경제)

와도 맞닿아 있습니다. 이는 개인을 넘어 기업이 더 높은 차원의 재화 공유를 실천하는 것이며 그저 성공한 착한 빵집이 아닌, 자신의 직업을 통해 공동선을 이루고 보편적인 형제애를 살아가도록 하는 것입니다.





대 전

4월 8일(월)



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

chef. **고환복**



경력사항

현) 호텔신라 소속

대한민국 제과기능장

(사)대한제과협회 기술분과위원

2024 쿠프드몽드 블랑제리 (제빵월드컵) 은메달 수상

크라상



배합비

t-45 750g, t-55 250g, 생이스트 50g,
소금 20g, 설탕 100g, 꿀 30g, 계란 50g,
물 450g, 버터 120g,
롤인버터 600g

제조공정

- 01 기본온도 45~50℃
- 02 반죽 믹서에 모든 재료를 넣는다
- 03 본반죽 1단계 속도에서 약 10분 2단 5분
- 04 반죽온도 23~24℃
- 05 1차발효 약20분
- 06 분할 1200g
- 07 예비 성형 직사각형 3절1회
- 08 휴지 -2℃ 12시간
- 09 접기 3절1회 4절1회
- 10 휴지 -17℃에서 20분 2℃에서 40분
- 11 롤인버터 400g
- 12 재단 30cm X 10cm
- 13 성형 전통크라상
- 14 2차 발효 28℃에서 약 2시간
- 15 굽기 180℃ 컨백션 약18분

Memo

빵오 쇼콜라



배합비

t-45 750g, t-55 250g, 생이스트 50g,
소금 20g, 설탕 100g, 꿀 30g, 계란 50g,
물 450g, 버터 120g

초코반죽

크라상반죽 200g, 코코아파우더 15g,
블랙코코아가루 15g, 물 30g, 버터 15g

헤이즐넛유자 가나슈

헤이즐넛 플랄린 200g, 유자청 100g,
다크초콜릿 100g

제조과정

- 01 기본온도 45~50℃
- 02 반죽 믹서에 모든 재료를 넣는다
- 03 본반죽 1단계 속도에서 약 10분 2단 5분
- 04 반죽온도 23~24℃
- 05 1차발효 약20분
- 06 분할 1200g
- 07 예비 성형 직사각형 3절1회
- 08 휴지 -2℃ 12시간
- 09 접기 3절1회 4절1회/초코반죽밀어 반죽위에 올린다
- 10 휴지 -17℃에서 20분 2℃에서 40분
- 11 롤인버터 400g
- 12 재단 6cm X 24cm
- 13 성형 투톤 빵오쇼콜라
- 14 2차 발효 28℃에서 약 2시간
- 15 굽기 180℃ 컨벡션 약18분

가나슈

다크초콜릿을 녹여 헤이즐넛 플랄린, 유자청과 섞어
6cm X 1cm 틀에서 하루 굳힌다

Memo

파인애플 코코넛 크라상



배합비

t-45 750g, t-55 250g, 생이스트 50g,
소금 20g, 설탕 100g, 꿀 30g, 계란 50g,
물 450g, 버터 120g, 강황가루 20g

홍국반죽

크라상반죽 150g, 홍국쌀가루 5g,
물 5g, 버터 5g

파인애플 코코넛크림

파인애플 퓨레 200g, 카스타드파우더
70g, 버터 80g, 설탕 80g,
코코넛파우더 10g

제조공정

- 01 기본온도 45 ~50℃
 - 02 반죽 믹서에 모든 재료를 넣는다
 - 03 본반죽 1단계 속도에서 약 10분 2단 5분
 - 04 반죽온도 23 ~24℃
 - 05 1차발효 약20분
 - 06 분할 1200g
 - 07 예비 성형 직사각형 3절1회
 - 08 휴지 -2℃ 12시간
 - 09 롤인버터 400g
 - 10 접기 3절1회 4절1회/ 홍국반죽을 반죽위에 올린다
40cm X 28cm
 - 11 휴지 -17℃에서 20분
 - 12 1차성형 7mm 28cm*30cm 남은반죽을 밀어 올린다
 - 13 휴지 -17℃에서 20분 -2℃40분
 - 14 재단 4mm로 밀어 타원형 전용틀로 찍는다
- 성형**
2차 발효 28℃에서 약 2시간 굽기 180℃ 컨백션 약18분

Memo

흑임자칩쌀떡 크라상



배합비

t-45 750g, t-55 250g, 생이스트 50g,
소금 20g, 설탕 100g, 꿀 30g, 계란 50g,
물 450g, 버터 120g

초코반죽

크라상반죽 200g, 코코아파우더 15g,
블랙코코아가루 15g, 물 30g, 버터 15g

흑임자 아몬드크림

버터 200g, 분당 200g, 전란 200g,
아몬드 파우더 200g, 박력 60g

제조과정

- 01 기본온도 45 ~50℃
- 02 반죽 믹서에 모든 재료를 넣는다
- 03 본반죽 1단계 속도에서 약 10분 2단 5분
- 04 반죽온도 23 ~24℃
- 05 1차발효 약20분
- 06 분할 1500g
- 07 예비 성형 직사각형 3절1회
- 08 휴지 -2℃ 12시간
- 09 롤인버터 500g
- 10 접기 3절1회 4절1회/ 초코반죽을 반죽위에 올린다
45m X 30cm
- 11 휴지 -17℃에서 20분
- 12 1차성형 10mm 30cm X 40cm 남은 반죽 올린다
- 13 휴지 -17℃에서 20분 -2℃40분
- 14 재단 5mm 5cm*35cm
- 15 성형 흑임자 크림을 짜주고 찹쌀떡 건과일 호두를 올려
말아준 후 팡도르 틀에 팬닝
- 16 2차 발효 28℃에서 약 2시간
- 17 굽기 180℃ 컨백션 약20분

Memo

바닐라 리본크라상



배합비

t-45 750g, t-55 250g, 생이스트 50g,
소금 20g, 설탕 100g, 꿀 30g, 계란 50g,
물 450g, 버터 120g

초코반죽

크라상반죽 200g, 코코아파우더 15g
블랙코코아가루 15g, 물 30g, 버터 15g

바닐라앙 글레이즈

난황 200g, 설탕 250g, 생크림 1000g,
바닐라빈 2ea, 젤라틴 20g

제조과정

- 01 기본온도 45 ~50℃
- 02 반죽 믹서에 모든 재료를 넣는다
- 03 본반죽 1단계 속도에서 약 10분 2단 5분
- 04 반죽온도 23 ~24℃
- 05 1차발효 약20분
- 06 분할 1500g
- 07 예비 성형 직사각형 3절1회
- 08 휴지 -2℃ 12시간
- 09 롤인버터 500g
- 10 접기 3절1회 4절1회/초코반죽을 반죽위에 올린다
40cm X 30cm
- 11 휴지 -17℃에서 20분
- 12 1차성형 7mm 36cm 30cm 남은반죽 올린다
- 13 휴지 -17℃에서 20분 -2℃ 40분
- 14 재단 5mm 6cm X 24cm

성형 리본모양

2차 발효 28℃에서 약 2시간 굽기 180℃ 컨백션 약20분

충전크림

바닐라앙 글레이즈 1: 마스카포네치즈1

마무리

충전크림을 짜넣는다

Memo

마롱 카시스 브리오쉬



배합비

T45 700g, T55 300g, 전란 569g,
소금 20g, 설탕 180g, 생이스트 40g,
버터 450g, 고생지 200g

초코반죽

브리오쉬반죽 150g, 코코아 15g,
블랙코코아 15g, 물 30g

마롱카시스 구움과자

전란 125g, 분당 125g, 버터 125g,
BP 5g, 박력 105g, 마롱스프레드 160g,
냉동카시스, 보니밤

제조과정

- 01 기본온도 45 ~50℃
- 02 반죽 버터를 제외한 모든재료를 넣는다
- 03 본반죽 1단계 속도에서 약 5분 2단 5분
- 04 재료혼합 버터를 2~3회 나누어 넣고 반죽이 매끄러워질때까지 믹싱한다
- 05 반죽온도 23 ~24℃
- 06 1차발효 실온에서 40분발효 후 편칭 -2℃에서 8~24시간
- 07 분할 1200
- 08 예비 성형 직사형으로밀고 초코반죽 올려준다
- 09 휴지 -2℃ 1시간
- 10 성형 3mm로 밀어 -2℃에 30분이상 휴지 후 지름 11cm 원형틀로 찍어 준다
- 11 2차 발효 28℃에서 약 2시간
- 12 굽기 200℃/180℃ 12분

Memo

2024
나눔 기술·경영세미나
레 시 피 북

Recipe book



사단법인
대한제과협회