

2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 기술 세미나

서울

- 일시 : 2024년 08월 23일(금)
- 장소 : 한국제과학교
- 강사 : 베이커리리종-이승민 대표, 엘리제과자점-김태중 기술상무
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산물유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사 소개>

			
베이커리 리종 이승민 대표		엘리제과자점 김태중 기술상무	
주요 이력		주요 이력	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 대한민국 제과기능장 ○ 2024 가루쌀 신메뉴 개발 품평회 최우수상(제빵) ○ 2018 베이커리페어 최우수상 ○ 2015 서울국제빵과자경진대회 국무총리상 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 대한민국 제과기능장 ○ 2024 가루쌀 신메뉴 개발 품평회 동상 ○ 2023 전국 쌀 베이킹 콘테스트 동상 	
세미나 품목		세미나 품목	
딸기 쌀 스위트 쁘띠케익	쌀 마들렌	가루쌀 레몬 파운드	쌀콩쌀콩
밥 한공기	시오부추	가루쌀 모싯잎 치아바타	단호박 브레드
베이커리 리종 경기 성남시 수정구 위례동로 153 에이플타워 1층 031-755-0495		엘리제과자점 경기 고양시 덕양구 통일로 228-6 02-936-2734	

딸기 쌀 스위트 브띠케익



□ 배합	35개 분량	100% 가루쌀을 이용한 부드러운 시트와 향긋한 딸기크림의 앙상블.					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	가루쌀 박력	730		딸기크림	(딸기크림)		전 재료를 믹싱볼에 넣고 부드럽게 섞는다
	계란	1800			버터크림	1250	
	황란	300			우유버터	230	
	벌꿀	130			연유	55	
	저감미당	230			딸기분말	35	
	설탕	1050			딸기레즌	5	
	버터	110		딸기시럽	(딸기시럽)		
	우유	110			케익시럽	400	
					딸기술	50	

< 공정 : 반죽 >

1. 계란, 황란, 벌꿀, 저감미당, 설탕을 잘섞는다.
2. 45℃에서 중탕한다.
3. 고운 체에 거른 뒤 100%으로 휘핑한다.

< 공정 : 반죽 >

1. 가루쌀 박력을 체친 뒤 조금씩 부으면서 저속으로 섞는다.
3. 버터, 우유를 60℃로 데운 뒤 반죽과 부드럽게 섞는다.

<TIP>

- 가루쌀100%를 사용하기 때문에 섞을 때 믹서기로 섞어주는게 안정적이다.(자칫 덩어리 질 수 있다)
- 최대한 거품을 살려서 작업하는게 부드러운 제품을 만들 수 있다.

< 공정 : 팬닝 >

1. 롤 철판에 850g씩 팬닝한다.
2. 철판 5개가 나온다.
3. 난반 오른 윗불 180℃, 아랫불 150℃ 17분 굽는다.

< 공정 : 마무리 >

1. 롤시트 1장에 딸기시럽85g, 딸기크림300g을 바른다.
2. 5장을 샌드한 뒤 맨 위에 크림을 바르고 물결모양을 내고 냉동시킨다.
3. 7x7 잘라서 마무리한다.

쌀 마들렌



□ 배합	70개 분량	100% 가루쌀을 이용한 부드러운 제품.					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	전란	700			우유버터	720	
	설탕	610			레몬제스트	1개	
	벌꿀	120			레몬즙	1개	
	가루쌀 박력	640					
	B.P	18					

<공정 : 반죽>

1. 전란, 설탕, 벌꿀 40℃로 데운다.
2. 체에 걸러 믹싱기에 넣고 비타로 저속으로 돌린다.
3. 가루쌀 박력, BP를 체에 쳐서 넣고 매끈해질 때까지 믹싱한다.
4. 60℃에서 녹인 우유버터를 섞는다.
5. 레몬즙, 레몬제스트를 섞는다.
6. 랍을 씌워 하루동안 냉장 휴지한다.

<공정 : 팬닝>

1. 마들렌 팬에 45g씩 찐다.
2. 데코오븐 윗불 180℃, 아랫불 180℃ 16분간 굽는다.
3. 밀폐된 박스에 넣고 식힌다.

<공정 : 마무리>

1. 위에 초코렛 등 장식한다.

<TIP>

- 매끈할때까지 믹싱해야 탄력이 생긴다.

밥 한공기



□ 배합	13개 분량	어릴적 시골에서 고봉으로 먹었던 밥 한공기가 생각이 나서 옛 추억을 그리며 쌀과 보리를 사용해 만들었습니다.					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	가루쌀 강력	700		충전물	삼색보리밥	450	냉장보관
	강력	250		누룽지토픽	가루쌀강력	60	
	보릿가루	50			맵쌀가루	180	냉장보관
	설탕	60			설탕	45	
	소금	18			소금	3	
	버터	60			생이스트	3	
	드라이스트	12			버터	75	
	쌀탕종	120	냉장보관		물	280	
	샤와종	150	냉장보관		부순누룽지	80	
	물	630					

< 공정 : 반죽 >

1. 삼색보리밥을 제외한 전 재료를 믹서기에 넣고 저속 1분, 중속 5분 믹싱한다.
2. 삼색보리밥을 넣고 저속 1분간 믹싱한다.

< 공정 : 발효 >

1. 반죽온도는 27~28℃ 정도가 적당하다.
2. 냉장고에서 반죽 휴지개념으로 1차 발효 30분.
3. 반죽을 180g으로 분할하고 벤치타임 5분동안 둥글리며 성형한다.
4. 팬에 넣고 2차 발효 40분.

< TIP >

- 삼색보리를 전날 물에 불려 냉장고에 넣는다.
- 밥통에 넣고 밥을 짓는다.
- 보리밥이 너무 질게 되면 제품볼륨이 적게 나온다.
- 반죽온도가 높거나 믹싱이 많으면 제품이 찌그러질 수 있다.
- (쌀탕종) 가루쌀강력200 물400 설탕20 소금2

< 공정 : 굽기 >

1. 발효된 반죽 위에 누룽지 토픽을 바른다.
2. 컨벡션 오븐 230℃에 스팀을 분사한다.
3. 160℃로 낮춰서 17분간 굽는다.

< 공정 : 누룽지 토픽 >

1. 누룽지를 제외한 전 재료를 섞는다.
2. 60분간 발효한다.
3. 잘게 부순 누룽지를 섞어 사용한다.

시오부추



□ 배합	65개 분량	쫄깃한 쌀 시오빵과 신선한 부추가 잘 어우러지는 빵.					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	가루쌀 강력	1500		부추 속 24개 분량	생부추	284	
	t65	600			햄	314	
	강력	400			삶은계란	12개	
	설탕	75			마요네즈	256	
	소금	48			소금	小량	
	조카키모	37			후추	小량	
	버터	100		속버터	버터	2000	
	우유	250			소금	20	
	드라이스트	28					
	물	1775					

<공정 : 반죽>

1. 버터를 제외한 전재료를 넣고 저속1분, 중속5분 믹싱 후 버터를 넣고 저속2분 믹싱한다.
2. 최종온도 24℃ 냉장실에서 1차 발효 30분.
3. 생지를 70g씩 분할한다.

<공정 : 성형>

1. 고깔모양으로 밀어서 냉장휴지 10분.
2. 길게 밀어서 속버터8g 넣고 말아서 성형한다.

<공정 :굽기>

1. 2차 발효 50분 한다.
2. 컨벡션 오븐에 스팀주고 170℃ 17분 굽는다.
3. 식혀서 반으로 가른다.

<공정 : 마무리>

1. 프렌치소스를 바른다.
2. 햄, 체다치즈, 부추 속 60g을 넣는다.
3. 머스타드소스를 짬다.
4. 파세리 뿌리고 컨벡션 170℃ 2분 굽는다.

가루쌀 레몬 파운드



□ 배합	14개 분량	가루쌀의 대중화를 위해 누구나 손쉽게 할 수 있는 레시피에 생레몬즙, 제스트를 가미한 편안하게 드실 수 있는 디저트입니다.					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	설탕	700		글라스로알	분당	200	
	계란	560			레몬주스	40	
	소금	5			물	10	
	레몬즙	2개					
	레몬제스트	2개					
	가루쌀 박력	560					
	B.P.	10					
	버터	200					
	사워크림	250					
	코앵도르	25					

<공정 & 성형>

1. 계란, 설탕, 소금, 레몬제스트, 레몬즙을 풀어 넣고 중탕한다. (40℃)
2. 가루쌀 박력, B.P를 체쳐 넣고 혼합한다.
3. 사워크림, 버터를 400℃ 중탕하여 혼합한다.
4. 코앵도르를 넣은 후 미니 파운드틀(가로12cm 세로4cm)에 160g 팬닝한다.
5. 시럽을 바른 후 글라스 로알로 아이싱한다.
6. 최종 반죽의 온도를 40℃로 맞춘다.

<굽기>

1. 일반오븐일 경우 윗불: 180℃, 아랫불: 160℃ / 컨벡션 오븐일 경우 170℃ 오븐에 바람 세기 2단으로 20분 정도 굽는다.

쌀콩쌀콩



□ 배합	70개 분량						
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	황란	320		분말재료	가루쌀 박력	610	
	설탕	320			콩가루	160	
	꿀	75			전분	50	
	물	80			분유	43	
	흰자	500			B.P.	10	
	설탕	500			생크림	215	
					버터	525	
					소금	2	

<공정>

1. 꿀, 물을 40℃ 중탕한다.
2. 황란, 설탕 1을 넣으면서 100% 믹싱한다.
3. 흰자, 설탕을 90% 믹싱한다.
4. 2의 반죽에 3 반죽을 1/2 정도 넣은 후 분말재료를 섞는다.
5. 나머지 1/2 반죽을 넣은 후, 생크림, 버터, 소금을 중탕으로 녹인 후 섞는다.

<굽기>

1. 45g으로 팬닝한 후 윗불 180℃, 아랫불 160℃로 15분 정도 굽는다.

가루쌀 모싯잎 치아바타



□ 배합	8개 분량	고향인 영광의 특산물인 모싯잎 송편에서 착안하여 식이섬유가 풍부하고 다이어트에도 좋은 모싯잎을 가루쌀에 첨가하면 잘 맛을 것 같아 치아바타를 만들게 되었습니다.					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	가루쌀 강력	750		충전물	롤치즈	80	
	모싯잎가루	10			양파다이스	80	
	소금	13			체다다이스	50	
	물	680			크랜베리	60	
	올리브오일	30			파마산 슈레드	60	
	르방	100					
	드라이이스트	8					

<공정>

1. 충전물을 제외한 모든 재료를 넣고 100% 믹싱하여 매끄럽고 탄력있는 상태로 만든다.
2. 믹싱이 끝나면 충전물을 골고루 섞는다. *반죽온도: 24~26℃
3. 1차 발효는 40~50분 정도 발효한다.
4. 캔버스천에 56*15cm로 성형한다.
5. 2차 발효 후 7cm로 재단한 후 실팍 위에 팬닝한다.

<굽기>

1. 스팀 주입 후 윗불 220℃, 아랫불 190℃에서 13분 정도 굽는다.
*오븐 상황에 따라 온도와 시간을 조절한다.

단호박 브레드



□ 배합	22개 분량						
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	강력	400		충전물	찹쌀	464	
	가루쌀 강력	600			설탕	37	
	설탕	120			소금	9	
	소금	20			물엿	9	
	S-500	10			스팀단호박	100	
	분유	40			팥	600	
	드라이이스트	18			슈크림	30	
	버터	150					
	냉동 찹쌀	100		아몬드토픽	아몬드 분말	400	
	계란	3개			설탕	1080	
	우유물	450			흰자	400	
	르방	250					
	스팀 단호박	400					

<공정 & 성형>

1. 단호박을 제외하고 모든 재료를 넣어 스트레이트법으로 믹싱한다.
2. 단호박을 넣고 반죽 마무리한다.
3. 1차 발효 20분정도 실온 발효한다.
4. 반죽을 120g 분할 후 20분 정도 중간 발효한다.
5. 충전물을 80g 넣어 감싼 후, 넓게 밀어펴 타원형으로 성형한다.
6. 반죽을 3등분해 덩기 모양으로 성형한 후 양쪽 끝을 접어 공 모양으로 성형한다.
7. 틀에 넣어 2차 발효한다.
8. 굽기 전 아몬드 토픽, 슈가파우더를 뿌려준다.

<굽기>

1. 윗불 180℃, 아랫불 170℃로 20분 정도 굽는다.