

# 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>

|  |       |   |         |
|--|-------|---|---------|
|               |       |  |         |
| <b>베이커리 리종</b><br><b>이승민 대표</b><br>주요 이력   |       | <b>엘리제과자점</b><br><b>김태중 기술상무</b><br>주요 이력   |         |
| ○ 대한민국 제과기능장<br>○ 2024 가루쌀 신메뉴 개발 품평회 최우수상(제빵)<br>○ 2018 베이커리페어 최우수상<br>○ 2015 서울국제빵과자경진대회 국무총리상 |       | ○ 대한민국 제과기능장<br>○ 2024 가루쌀 신메뉴 개발 품평회 동상<br>○ 2023 전국 쌀 베이킹 콘테스트 동상                 |         |
| 세미나 품목   |       | 세미나 품목  |         |
| 딸기 쌀 스위트<br>쁘띠케익   | 쌀 마들렌 | 가루쌀 레몬 파운드  | 쌀콩쌀콩    |
| 밥 한공기  | 시오부추  | 가루쌀 모싯잎<br>치아바타   | 단호박 브레드 |
| 베이커리 리종<br>경기 성남시 수정구 위례동로 153 에이플타워 1층<br>031-755-0495  |       | 엘리제과자점<br>경기 고양시 덕양구 통일로 228-6<br>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<br>믹싱볼에<br>넣고<br>부드럽게<br>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°C에서 중탕한다.
3. 고운 체에 거른 뒤 100%으로 휘핑한다.

### < 공정 : 반죽 >

1. 가루쌀 박력을 체친 뒤 조금씩 부으면서 저속으로 섞는다.
3. 버터, 우유를 60°C로 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 오븐 윗불 180°C, 아랫불 150°C 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°C로 데운다.
2. 체에 걸러 믹싱기에 넣고 비타로 저속으로 돌린다.
3. 가루쌀 박력, BP를 체에 쳐서 넣고 매끈해질 때까지 믹싱한다.
4. 60°C에서 녹인 우유버터를 섞는다.
5. 레몬즙, 레몬제스트를 섞는다.
6. 랍을 씌워 하루동안 냉장 휴지한다.

### <공정 : 팬닝>

1. 마들렌 팬에 45g씩 찐다.
2. 데코오븐 윗불 180°C, 아랫불 180°C 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    |      | 총전물   | 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. 냉장에서 반죽 휴지개념으로 1차 발효 30분.  
 3. 반죽을 180g으로 분할하고 벤치타임 5분동안 둥글리며 성형한다.  
 4. 팬에 넣고 2차 발효 40분.

< TIP >  
 - 삼색보리를 전날 물에 불려 냉장에 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<br>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℃ 냉장에서 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 짠다.  
 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 편안한 디저트입니다. |    |       |      |        |    |
|------|--------|---|----|-------|------|--------|----|
| 재료구분 | 재료명    | 사용량(g)  | 비고 | 재료구분  | 재료명  | 사용량(g) | 비고 |
|      | 설탕     | 700   |    | 글라스로얄 | 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°C)
2. 가루쌀 박력, B.P를 체쳐 넣고 혼합한다.
3. 사워크림, 버터를 40°C 중탕하여 혼합한다.
4. 코앵도르를 넣은 후 미니 파운드틀(가로12cm 세로4cm)에 160g 팬닝한다.
5. 시럽을 바른 후 글라스 로얄로 아이싱한다.
6. 최종 반죽의 온도를 40°C로 맞춘다.

### <굽기>

1. 일반오븐일 경우 윗불: 180°C, 아랫불: 160°C / 컨벡션 오븐일 경우 170°C 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°C 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°C, 아랫불 160°C로 15분 정도 굽는다.

## 가루쌀 모싯잎 치아바타



| □ 배합 | 8개 분량  | 고향인 영광의 특산물인 모싯잎 송편에서 착안하여 식이섬유가 풍부하고 다이어트에도 좋은 모싯잎을 가루쌀에 첨가하면 잘 맞을 것 같아 치아바타를 만들게 되었습니다. |    |      |         |        |    |
|------|--------|---|----|------|---------|--------|----|
| 재료구분 | 재료명    | 사용량(g)  | 비고 | 재료구분 | 재료명     | 사용량(g) | 비고 |
|      | 가루쌀 강력 | 750   |    | 총전물  | 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. 총전물을 제외한 모든 재료를 넣고 100% 믹싱하여 매끄럽고 탄력있는 상태로 만든다.
2. 믹싱이 끝나면 총전물을 골고루 섞는다. \*반죽온도: 24~26°C
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°C, 아랫불 190°C에서 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    |    | 총전물   | 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    |    | 아몬드토픽 | 아몬드 분말 | 400    |    |
|        | 냉동 찹쌀  | 100    |    |       | 설탕     | 1080   |    |
|        | 계란     | 3개     |    |       | 흰자     | 400    |    |
|        | 우유물    | 450    |    |       |        |        |    |
|        | 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. 총전물을 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°C, 아랫불 170°C로 20분 정도 굽는다.