

2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 기술 세미나

전북

- 일시 : 2024년 08월 20일(화)
- 장소 : (유)나라기업
- 강사 : 세종명가쌀빵- 최선묵 대표, 미잠미과-홍두표 팀장
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산물유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사 소개>

			
세종명가쌀빵 최선묵 대표		미잠미과 홍두표 팀장	
주요 이력		주요 이력	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 2024 가루쌀 신메뉴 개발 품평회 금상 ○ 2023 가루쌀 신메뉴 개발 품평회 기술지도상 ○ 2023 가루쌀 산업 업무추진 유공자 농림축산식품부장관 표창 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 2024 가루쌀 신메뉴 개발 품평회 금상 ○ 현 미잠미과 팀장 ○ 대한제과학교 졸업 	
세미나 품목		세미나 품목	
쌀 롤케이크	쌀 도넛쉬폰	막걸리 쌀파운드	크랜베리 쌀쉬폰
룽소세지 쌀빵	바질 피자쌀빵	라구 쌀치아바타	매생이 쌀소금빵
세종명가쌀빵 세종 다솜1로 184 근린생활시설 106호 070-4647-3351		미잠미과 충청북도 진천군 이월면 미잠리 403 미잠미과 043-535-8183	

쌀 롤케이크



□ 배합	6개 분량						
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	설탕	90		머랭	흰자	33개	
	소금	3			설탕	420	
	물엿	120		충전용	생크림	1500	
	노른자	33개					
	박력 가루쌀	480					
	우유	300					
	카놀라유	150					
	바닐라오일	3					

<공정: 반죽>

1. 설탕, 소금, 물엿을 중탕해서 섞고 노른자 300g을 넣어 섞는다.
2. 우유, 카놀라유, 바닐라오일을 중탕한 후 박력 가루쌀 240g을 넣고 섞는다.
3. 여기에 1번 믹싱물과 나머지 노른자, 박력 가루쌀을 넣어 섞는다.
4. 흰자와 설탕으로 머랭을 친다.
5. 머랭에 3번의 믹싱물을 1/3정도 넣어 섞는다.
6. 남은 머랭을 두 번 나누어 넣어 섞은 후 3철판에 나눠 담는다.

<공정: 굽기>

1. 윗불 205℃, 아랫불 150℃에 11분 굽는다.

<공정: 성형>

1. 시트를 식힌 후 충전용 생크림을 충분히 바르고 만든다.
2. 완성된 쌀 롤케이크는 반으로 자른다.

쌀 도넛쉬폰



□ 배합	30개 분량		
재료구분	재료명	사용량(g)	
반죽	노른자	90개	
	설탕	300	
	중력 가루쌀	2100	
	베이킹파우더	30	
	우유	1800	
	식용유	1200	
머랭	흰자	4500	
	설탕	1800	

<공정: 반죽>

1. 흰자와 설탕으로 머랭을 친다.
2. 노른자와 설탕을 섞는다.
3. 여기에 우유와 식용유를 넣어 섞는다.
4. 중력 가루쌀, 베이킹파우더를 체에 치고 가루가 보이지 않게 가볍게 섞는다.
5. 미리 쳐둔 머랭을 세 번에 나누어 넣어가며 섞는다.

<공정: 굽기>

1. 데크오븐 기준으로 윗불 170℃, 아랫불 175℃에서 38분 굽는다.

롱소세지 쌀빵



□ 배합	40개 분량		
재료구분	재료명	사용량(g)	
반죽	강력 가루쌀	2000	
	소금	30	
	설탕	240	
	분유	40	
	골드D	30	
	계란	8개	
	우유+물	650	
	발효종	200	
	버터	240	
	롱소세지	약40개	

<공정: 반죽>

- 모든 재료를 넣고 섞는다.
- 1차 발효-30분
- 가로 46cm, 세로 1.5cm, 두께 1.5cm로 성형한다.
- 롱소세지 1개에 성형한 반죽 1개를 만든다.

<공정: 굽기>

- 컨벡션 오븐 170℃에서 15분 굽는다.

바질 피자쌀빵



□ 배합	20개 분량						
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	강력 가루쌀	900		토핑	베이컨	적당량	
	설탕	150			토마토		
	소금	15			마요네즈		
	분유	30			양파		
	S500	10			피자치즈		
	파슬리	5			올리브		
	발효종	150			바질페이스트		
	버터	150					
	골드D	15					
	물엿	15					
	계란	3개					
	우유+물	480					

<공정: 반죽>

- 모든 재료를 넣고 섞는다.
- 1차 발효-30분
- 반죽을 80g씩 분할한다.
- 철판 한판에 반죽 6개를 넣어 동그랗게 반죽을 핀다.
- 반죽 위에 바질페이스트를 바른다.
- 토마토, 베이컨, 마요네즈, 양파, 피자치즈, 올리브 순으로 토핑한다.

<공정: 굽기>

- 200℃에서 14분 굽는다.

막걸리 쌀파운드



□ 배합	미니 기준 12개 분량	우리나라 전통 쌀막걸리를 이용한 쌀 맛 가득 한국식 부드러운 쌀파운드	
재료구분	재료명	사용량(g)	
가루류	박력 가루쌀	1000	
	설탕	950	
	베이킹파우더	45	
	전분	45	
	크리미비트	135	
	소금	15	
액체류	계란	600	
	생크림	200	
	막걸리	700	
기 타	현미유	400	

<공정: 믹싱>

1. 가루류와 액체류는 각각 계량한다.
2. 가루류와 액체류를 섞는다.
3. 1차 믹싱이 끝난 후 현미유를 세 번에 나눠 넣어가며 섞는다.

<공정: 분할 & 굽기>

1. 미니 파운드틀에 80%까지 팬닝한다.
2. 데코오븐 기준 윗불 180°C, 아랫불 160°C에서 40분 굽는다.

크랜베리 쌀쉬폰



□ 배합	8개 분량	쌀로 만든 부드러운 쌀쉬폰	
재료구분	재료명	사용량(g)	
1차 믹싱	흰자	750	
	설탕	350	
2차 믹싱	박력 가루쌀	610	
	설탕	350	
	소금	6	
	베이킹파우더	20	
	식용유	225	
	바닐라오일	5	
	계란	500	
	크랜베리	200	

<공정: 믹싱>

1. 흰자와 설탕을 휘핑하여 단단한 머랭을 만든다.
2. 큰 스텐볼에 2차 믹싱 재료 중 크랜베리를 제외한 모든 재료를 넣고 핸드 휘핑기로 섞는다.
3. 크랜베리를 넣어 섞는다.
4. 2차 믹싱볼에 머랭을 넣어 알뜰 주걱이나 손으로 머랭이 꺼지지 않게 살살 섞는다.

<공정: 분할 & 굽기>

1. 미리 물을 뿌린 쉬폰틀에 반죽을 팬닝한다.
2. 빵팬 1개를 받쳐서 찌듯이 굽는다.
3. 데코오븐 기준 윗불 180°C, 아랫불 170°C 40분 굽는다.

라구 쌀치아바타



□ 배합	16개 분량	이태리의 대표음식 토마토, 올리브, 치즈, 바질을 이용하여 한국식 쌀빵으로 표현했고 이태리 전통음식 라구를 넣어 더 맛있는 식사대용으로 일품인 이태리 쌀치아바타			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
반죽	강력 가루쌀	1350	속재료	소고기다짐육	600
	박력 가루쌀	350		돼지고기다짐육	600
	백미 박력분	1000		샐러리	2줄기
	글루텐	320		당근	1개
	레비토마드레	45		양파	2개
	이스트레드	30		토마토페이스트 헛츠	300
	소금	30		와인	300
	올리브오일	300		토마토케첩	250
	물	2200		치킨스톡	20
	그린올리브	300		파프리카가루	반스푼
	블랙올리브	300		로즈마리분말	반스푼
	모짜렐라 치즈	조금		후추	3
속토픽	라즈베리잼	조금		소금	10

<공정: 반죽>

- 반죽 재료를 넣어 글루텐이 80% 잡힐때까지 반죽한다.
- 그린올리브, 블랙올리브를 넣고 섞어 반죽을 180g씩 분할한다.
- 상온에서 1차발효 30분.
- 편칭 후 2차 발효 발효실 30분. 이때 발효온도는 30도를 넘기지 않는다.

<공정: 속재료>

- 올리브오일을 넣어 고기를 볶는다.
- 고기를 다른 곳에 옮겨담고, 고기 기름으로 양파, 샐러리, 당근을 볶는다.
- 볶은 고기와 야채를 와인과 함께 섞는다.
- 토마토페이스트, 케첩, 치킨스톡, 파프리카가루, 로즈마리분말, 후추, 소금을 넣어 양념한다.

<공정: 굽기 & 토픽>

- 성형작업은 덧가루를 많이 묻혀 진행한다.
- 반죽을 밀고 모짜렐라 치즈와 라즈베리잼을 바르고 속재료를 넣는다.
- 속재료가 흐르지 않게 반죽으로 감싼 후 가운데를 자른다.
- 데코오븐 기준 윗불 200℃, 아랫불 155℃에서 15분 굽는다.

매생이 쌀소금빵



□ 배합	8개 분량	가루쌀과 매생이로 만든 쌀 소금빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	강력 가루쌀	840		속재료	크림치즈	1200	
	박력 가루쌀	80			설탕	150	
	소금	20			머스타드	120	
	무염버터	20			연유	50	
	설탕	20		속재료	돌김자반	60	
	이스트	12			고메버터	10	
	얼음물	500			말돈소금	조금	
	매생이	50		토픽			

<공정: 속크림>

- 크림치즈를 잘 풀어 크림처럼 만든다.
- 나머지 속재료를 넣어 크림치즈와 함께 섞는다.
- 완성된 속크림은 찰주머니에 담아 준비한다.

<공정: 본반죽 & 성형>

- 반죽재료를 넣고 글루텐이 형성될 때까지 섞는다.
- 반죽은 70g씩 분할하고 냉장고에 30분정도 휴지한다.
- 반죽을 올챙이 모양으로 만들고 밀대로 길게 편다.
- 속크림 5g 정도를 짜준 후 고메버터를 올린다.
- 돌돌 말아 소금빵 모양으로 성형한다.
- 발효 30분.
- 반죽 위에 전체적으로 물을 뿌린 후 소금으로 토픽한다.

<공정: 굽기>

- 컨벡션 오븐 기준 210℃ 스팀 2번 후 180℃ 10분 굽는다.