

2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 기술 세미나

부산 · 경남

- 일시 : 2024년 06월 26일(수)
- 장소 : 대한제과협회 부산지회 세미나실
- 강사 : 아델라7-서홍원 대표, 베비에르-강인화 관리이사
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산물유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사소개>



아델라7
서홍원 대표
주요 이력

- 부산광역시 제과제빵 명장
- 대한민국제과기능장
- 현 (사)한국아티산기능인협회 회장
- 2020년 소상공업진흥 대통령 표창
- 2018년 한국음식관광박람회 국회의장상 수상



베비에르
강인화 관리이사
주요 이력

- 대한민국제과기능장
- 현 베비에르 관리이사
- 2023 농업기술원 우리쌀빵대회 대상 수상
- 2017 siba 우리농산물빵대회 금상 수상

세미나 품목

남구섭자리	소행성빵
아침쌀빵	쌀감자식빵

세미나 품목

쌀로만 딸기롤	코코넛 쌀버터바
쌀로만 부추빵	홍국쌀빵

아델라7
부산광역시 남구 황령대로 319번나길 30
051-710-2349

베비에르 담양점
전라남도 담양군 담양읍 죽향대로1300
061-383 0697

남구섭자리



□ 배합	94개 분량	파이결의 고소함과 단팥의 구수함이 조화로운 간식의 최고					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력쌀가루	1000					
	계란	60					
	물	500					
	버터	100					
	물엿	100					
	소금	15					
	파이버터	1000					
	흰깨	25					
	검은깨	25					

< 공정 : 반죽 >

파이버터, 흰깨, 검은깨 제외 재료 넣고 저속 3분, 중속 5분 90% 믹싱

<공정 : 팬닝>

분할 30g 팔 앙금 30g 넣고 손가락으로 눌러 모양을 낸다

<공정 : 토핑>

윗면에 노른자 칠하고 소보로 토핑후 컨벡션오븐 160℃ 15분 굽는다.

소행성빵



□ 배합	90개 분량	부드러운 식감과 견과류, 크림치즈로 다양한 맛을 즐기는 빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	버터	1100		필링	크림치즈	1,000	
	설탕	600			설탕	200	
	황설탕	500			분당	150	
	소금	20			건조파파야	200	
	계란	800			무화과	400	
	박력쌀가루	1,000			오렌지필	100	
	강력쌀가루	1,700					
	전분	300					
	bp	30					
	bs	30					
	무화과	400					
	피칸	400					
	초콜릿	1,000					
	오렌지필	300					

<공정 : 반죽>

1. 버터를 갈색으로 데운다
2. 황설탕, 설탕, 소금, 계란을 섞고 냉각
3. 분말류, 나머지 재료를 살짝 섞고 하루 냉장숙성

<공정 : 성형>

반죽을 살짝 치대어 90g씩 분할

<공정 : 팬닝>

1. 필링재료를 가운데 싸고 팬닝하기
2. 노른자 칠하기
3. 컨벡션오븐 160℃ 15분 굽기

아침쌀빵



□ 배합	80개 분량	아침의 건강과 영양성분이 풍부한 건강식빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력쌀가루	1,000					
	생이스트	30					
	설탕	100					
	소금	20					
	계란	100					
	물드	3					
	버터	100					
	물	600					
	웨이감자	150					
	롤치즈	300					

< 공정 : 반죽 >

1. 감저버터 롤리스 제외한 믹싱 저속5분
2. 웨지감자 넣고 중속 3분

<공정 : 팬닝>

1. 30g 분할해서 둥글게 성형
2. 2차 발효

<공정 : 토핑>

1. 데크오븐 180~190℃ 15분 굽기

쌀감자식빵



□ 배합	5개 분량	감자로 인해서 부드러운 속과 겉 아삭한 쌀크로우의 누룽지 같은 고소함을 맛볼 수 있는 빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력 쌀가루	1000		< 토핑 >	멥쌀가루	360	
	생이스트	30			소금	6	
	몰트	3			설탕	36	
	설탕	80			버터	18	
	소금	20			레드 드라이이스트	10	
	버터	80			물	300	
	감자	200					
	물	600					
	감자분말1:물3						
	팔배기: 125, 완두배기:						
	125						

<공정 : 반죽>

1. 감자, 버터 이외의 재료를 넣고 저속5분
2. 감자를 넣고 중속 5분 90% 믹싱
3. 버터를 넣는다
4. 1차 발효 : 10분

<공정 : 팬닝>

1. 분할 400g하고 바로 성형
2. 식빵밀어서 팔배기+완두배기 넣어 성형
3. 2차 발효 : 32도 75% 30~45분

<공정 : 토핑>

1. 160도 컨벤션 오븐 30분 굽기
2. 더치 토핑 바르기

쌀로만 딸기롤



□ 배합	8개 분량	밀가루대신 우리밀과 쌀가루를 사용하여 부드럽고 쫄득한 식감의 카스테라에 동물성 딸기생크림을 넣은 상큼한 딸기쌀롤케이크					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
①	전란	366		④	럼주	15	
	설탕	130			버터	30	
	물엿	17		충전생크림	생크림	400	
	소금	2			라즈베리퓨레	36	
	sp	18			딸기레진	17	
②	적색물색소	2			설탕	30	
	딸기레진	32					
③	파인T	132					
	가루미	42					
	홍국쌀가루	6					
	B.P	5					

<공정 : 반죽 >

1. 전란,설탕,물엿,소금,SP를 넣고 90%까지 고속믹싱.
2. 색소, 레진,럼을 넣고 90%까지 고속믹싱.
3. 중속으로 100% 믹싱.
4. 가루류 체쳐서 3에 섞는다.
5. 4에 중탕한 버터를 섞는다.

<공정 : 성형 및 굽기 >

1. 철판에 770g 팬닝.
2. 200/150 데크오븐에 13분 굽기.

<공정 : 충전크림 >

1. 생크림, 퓨레, 레진, 설탕을 믹서기에 넣고 중속으로 90% 믹싱.

코코넛 쌀버터바



□배합	2판 (재단에따라 수량 조절 가능)	밀가루대신 우리밀과 쌀가루를 사용하여 부드럽고 쫄득한 식감과 타르트 버터의 깊은 맛이 나는 파운드					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
①	고메버터	420		비스킷 300g분할	버터	210	
	갈색설탕	360			설탕	150	
	꿀	150			소금	0.8	
	계란	165			전란	1.4EA	
②	가루쌀	165			레몬껍질	0.3EA	
	박력	165			박력	150	
③	코코넛분말	100			가루미	150	
	코코넛슬라이스	100			아몬드분말	75	
	마카다미아반태	140			B.P	3	

<공정 >

1. 비스킷 반죽을 믹싱하여 300g씩 분할해 버터바 팬에 밀어 핀다.
2. 컴백션 오븐 160도에 15분 굽는다.
3. 본반죽 ①에②를 투입하고 믹싱한다. 믹싱 후 ③을 투입하고 섞는다.
4. 820g씩 분할해서 팬닝한다.
5. 미니 약과를 올린다.
6. 컨백션오븐 160도에 35분 굽는다.
7. 원하는 사이즈로 재단하여 완성한다.

쌀로만 부추빵



□ 배합	15개 분량	쌀가루와 홍국쌀가루를 넣어 색을가미하고 르방종을 넣어 소화를 돕고 크림치즈의 풍미와 부추의 식감이 좋은 제품					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
본반죽	강력쌀가루	600		충전물	크림치즈	670	
	중력쌀가루	150			설탕	50	
	소금	15			마요네즈	50	
	D-레드	4			연유	50	
	생이스트	7.5			부추	620	
	몰트	11			후츠	小	
	다네종	225			레드페퍼	小	
	르방	375					
	물	525					
	홍국쌀	30					

<공정 1 >

1. 반죽 300g에 홍국쌀가루 30g, 물 20g 저속으로 반죽.
2. 쌀반죽 100g, 홍국반죽 30g.
3. 2번을 쌀반죽에 홍국반죽을 써서 성형.

<공정 2 >

1. 계란물을 바르고 눈꽃치즈를 묻힌다.
2. 미니링틀에 넣어서 발효실에서 발효.
3. 발효 후 윗면에 부추 속 70g씩 찐다.

<공정 3 >

1. 발효가 끝나면 데코오븐 上200, 下160 16분 굽는다.
2. 컨백션 160도 12분.
3. 메이플시럽등을 올려 마무리.

홍국쌀빵



□ 배합	22개 분량	쌀가루와 홍국쌀가루를 넣어 색을가미하고 소프트티를 사용하여 쫄득한 식감을 준 담백한 빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
본반죽 (280g분할)	강력쌀가루	2400		충전물 (80g분할)	소프트T	2250	
	소프트T	600			소프트202	282	
	설탕	300			강력	282	
	소금	60			분유	57	
	D,G	40			D,G	3	
	버터	240			쇼트닝	525	
	홍국쌀가루	90			계란	7개	
	몰트	40			물	1200	
	발효종	100					
	계란	6개					
	우유+물	1800					

<공정>

1. 믹싱 본반죽과 충전물 반죽을 따로 믹싱한다.
2. 본반죽 208g, 충전물 80g 분할.
3. 반죽을 밀어퍼기 후 충전물도 밀어퍼기하고 말아서 성형한다.
4. 성형한 반죽을 세가닥으로 잘라서 세가닥 꼬기를 한 후 만든다.
5. 9.5*9.5*9.5 큐브틀어 넣고 2차 발효한다.
6. 컨백션 오븐에 160도 18분 굽는다.