

2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 기술 세미나

-경기-

- 일시 : 2024년 10월 18일(금)
- 장소 : (사)대한제과협회 경기도지회 세미나실
- 강사 : 콜마르브레드-김민우 상무 / 뽀에스몽테제빵소-안준혁 부장
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산식품유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사 소개>

			
콜마르브레드 김민우 강사		뽀에스몽테 제빵소 안준혁 강사	
주요 이력		주요 이력	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 개발 품평회 은상 ○ 현 콜마르브레드 상무 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 개발 품평회 동상 ○ 현 뽀에스몽테제빵소 부장 	
세미나 품목		세미나 품목	
레몬파운드	커피앤도넛	유자 도지마를	구운 쌀 도넛과 다양한 글레이즈
크림치즈시나몬	쌀썩	크레센트 쌀 꿀호떡	고르곤쌀빵
콜마르브레드 대전 유성구 죽동로297번길 12 042-824-0257		뽀에스몽테 제빵소 경기 수원시 권선구 오목천로 149 031-298-0045	

레몬 파운드



□ 배합	15개 분량	파운드 안에 레몬	
재료구분	재료명	사용량(g)	
반죽	계란	15개	
	설탕	650	
	트레할로스	100	
	박력 가루쌀	750	
	베이킹 파우더	15	
	레몬피 즈	2.5개	
	버터	750	
	레몬 페이스트	15	
마무리	레몬술	적당량	
	혼당	적당량	
	코코넛	적당량	

<p><공정: 반죽 & 팬닝></p> <ol style="list-style-type: none"> 계란과 설탕을 트레이에 넣고 36도에서 중탕한다. 체친 가루류를 섞고 중탕한 버터를 섞는다. 여기에 레몬페이스트, 레몬즙을 중탕한 뒤 섞는다. 파운드 틀에 220g씩 넣어 팬닝한다. <p><공정: 굽기 & 마무리></p> <ol style="list-style-type: none"> 윗온도 180도, 아래온도 160도에서 30~35분 굽는다. 다 구운 후 레몬술을 뿌린다. 혼당을 바른 뒤 코코넛을 뿌려 장식한다. 머랭쿠키를 올려 마무리 한다. 			
---	--	--	--

커피앤도넛



□ 배합	8개 분량	도넛과 커피 가나슈의 조합	
재료구분	재료명	사용량(g)	
본반죽	흰자	144	
	아분	120	
	분당	120	
	박력 가루쌀	170	
	흰자B	44	
	꿀	108	
	태운버터	270	
	다크초콜릿	186	
가나슈	생크림	200	
	커피	50	
	생크림	100	
	물엿	14	
	커피엑기스	5	
	버터	10	

<p><공정: 반죽></p> <ol style="list-style-type: none"> 흰자, 분당, 아분, 박력 가루쌀을 넣고 섞는다. 꿀을 넣고 40% 올린 흰자를 넣는다. 여기에 태운버터를 40도로 온도를 올리고 2~3번 나눠 투입한다. 이때 버터는 따뜻하게 유지한다. 조각으로 나눈 초콜릿을 넣는다. <p><공정: 굽기></p> <ol style="list-style-type: none"> 하루 휴지 후 170도에서 15분 굽는다. 			
---	--	--	--

크림치즈 시나몬



□ 배합	10개 분량	시나몬 크림과 쌀빵의 조합			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
반죽	강력 가루쌀	1000	시나몬 속	버터	960
	설탕	200		흑설탕	960
	소금	18		계피	120
	분유	20		크림	740
	스위트엔자임	10		전란	560
	크리스탈	10	시나몬 크림	크림치즈	1000
	르방	150		설탕	540
	이스트	35		휘핑크림	1200
	전란	4개			
	우유	215			
	물	215			
	버터	150			

<공정: 본반죽>

- 반죽 재료를 다 넣고 100%까지 믹싱한다.
- 1차 발효 15분
- 반죽을 140g씩 분할한다.

<공정: 시나몬 속>

- 모든 재료를 넣고 섞는다.

<공정: 성형 & 굽기>

- 본반죽을 밀어 핀 후 시나몬 속을 30g씩 밀어 핀다.
- 건포도, 아몬드크로칸트를 넣고 말아 미니셰라클에 넣고 2차 발효 2~3시간
- 반죽이 틀에 70%가 올라오면 윗온도 170도에 아래온도 160도에 20분 굽는다.
- 여기에 휘핑한 시나몬크림을 짠다.
- 오븐에 3~4분 구운 후 장식하여 마무리

쌀쑥



□ 배합	8개 분량	가루쌀로 만든 쑥떡빵			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
본반죽	강력 가루쌀	1000	쑥 속	찹쌀가루	3000
	설탕	100		설탕	900
	소금	18		소금	45
	분유	20		냉동쑥	450
	이스트	35		우유	580
	발효종	150	토피ング	흰자	720
	계란	4개		흑임자분말	400
	우유물	390		슬라이스아몬드	1000
	버터	150		설탕	1000

<공정: 준비>

- 본반죽의 모든 재료를 넣고 반죽을 100% 믹싱한다.
- 1차 발효 15분

<공정: 쑥 속>

- 모든 재료를 넣고 섞는다.

<공정: 성형 & 발효>

- 본반죽 120g, 쑥속을 70g씩 넣어 밀어피고 다시 말아 바게트틀에 팬닝한다.
- 2차 발효 2시간

<공정: 굽기>

- 발효가 끝나면 모든 토피ング를 올린다.
- 컨벡션 오븐 170℃ 23~25분 굽는다.
- 다 구워지면 시럽을 뿌려 마무리한다.

유자 도지마롤



□ 배합	4cm 제단, 16개 분량	썰카스테라를 이용해 유자크림과 유자필을 넣어 만든 부드러운 도지마롤			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
제누아즈	노른자	220	유자크림	우유	132
	흰자	220		유자 초콜릿	306
	설탕	130		생크림	600
	꿀	50		설탕	37
	박력 가루쌀	100	속토픽	레몬제스트	4
	전분	30		유자필	80
	버터	36		시럽	30
	생크림	68			

<공정: 반죽>

1. 노른자, 흰자, 설탕, 꿀을 섞어 45℃까지 중탕하여 거품을 올린다.
2. 여기에 박력 가루쌀, 전분을 체에 내려 한번에 섞는다.
3. 버터, 생크림을 중탕하여 두 번에 나누어 섞는다.

<공정: 팬닝>

1. 빵 철판에 820g씩 팬닝한다.
2. 윗온도 200℃, 아래온도 170℃에서 14분정도 굽는다.

<공정: 유자크림>

1. 우유와 유자초콜릿을 중탕하여 녹이고 레몬 제스트를 넣는다.
2. 생크림에 설탕을 넣고 휘퍼로 70%까지 올린다.
3. 1번과 2번 내용물을 넣어 마무리한다.

<공정: 속토픽>

1. 유자필과 시럽을 그라인더로 곱게 간다.

<공정: 마무리>

1. 완성된 제누와즈 반죽에 유자크림을 1000g 덜어낸다.
2. 가운데 부분은 볼록하게 쌓아 올리고 양쪽 끝은 얇게 펴준다.
3. 볼록하게 올린 유자크림 위에 토픽을 일자로 찐다.
4. 도지마롤 모양으로 말고 살짝 냉동 시킨 후 4cm로 제단한다.

구운 쌀 도넛과 다양한 글레이즈



□ 배합	65g, 17개 분량	부드러운 쌀 도넛과 어울리는 다양한 글레이즈			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
반죽	설탕	275	요거트 글레이즈	슈가파우더	130
	베이킹파우더	5		레몬즙	15
	박력 가루쌀	238		그릭요거트	25
	전란	200	초콜릿 글레이즈	다크초콜릿	170
	황란	75		생크림	80
	꿀	37		무염버터	50
	버터	250	서리태 글레이즈	화이트초콜릿	50
	생크림	50		생크림	50
				서리태가루	8

<공정: 반죽>

1. 설탕과 베이킹파우더, 박력 가루쌀을 같이 체질한다.
2. 전란, 황란, 꿀을 거품기로 섞은 후 35~40℃까지 중탕한다.
3. 여기에 1번 내용물을 넣고 거품기로 섞는다.
4. 여기에 버터와 생크림을 35~40℃까지 중탕 후 3번 나누어 들어가며 매끈해질 때까지 섞는다.
5. 완성된 반죽은 하루정도 냉장 숙성한다.

<공정: 반죽 & 팬닝>

1. 하루정도 냉장 숙성한 반죽을 주걱으로 한 번 섞고 찰주머니에 담아 사바랭틀에 80%까지 팬닝한다.
2. 170℃에 8~10분 굽는다.

<공정: 토픽-요거트>

1. 슈가파우더와 레몬즙, 그릭요거트를 섞는다.
2. 찰주머니에 담아 준비한다.
3. 도넛을 완전히 식힌 후 글레이즈를 찐다.

<공정: 토픽-초콜릿>

1. 다크초콜릿을 녹인 후 생크림과 버터를 넣고 섞는다.
2. 도넛의 밑부분을 잡고 윗면만 찍는다.
3. 화이트 초콜릿을 녹인 후 생크림과 서리태가루를 넣고 섞는다.

<공정: 토픽-서리태>

1. 화이트초콜릿을 녹인 후 생크림과 섞는다.
2. 서리태가루를 넣고 섞는다.

크레센트 쌀 꿀호떡



□ 배합	70g, 21개 분량	쌀로 만든 반죽 안에 호떡 속을 가득 넣어 만든 초승달 모양의 빵			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
1차 반죽	강력 가루쌀	1000	본반죽	강력 가루쌀	435
	설탕	67		설탕	290
	이스트	36		소금	25
	물	620		분유	28
꿀호떡 속	버터	500		1차 반죽	204
	흑설탕	500		난황	220
	중력분	88		연유	67
	계피	2.5		물	182
	땅콩	50		버터	114

<공정: 반죽(중중법)>

- 1차 반죽에 들어가는 모든 재료를 반죽기에 넣어 저속으로 1분, 중속으로 7분간 반죽을 한 뒤 20분간 발효한다.
- 본반죽에 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 저속으로 2분, 중속으로 3분간 반죽한다.
- 클린업 단계에서 버터를 넣고 중속으로 최종단계까지 반죽한다.

<공정: 발효>

- 온도 28℃, 습도 70%로 20분간 1차 발효
- 반죽을 70g씩 21개로 분할한다.
- 1차 발효와 동일한 조건으로 5분간 중간 발효

<공정: 호떡 속크림 제조>

- 땅콩을 제외한 속크림에 들어가는 모든 재료를 반죽기에 넣는다.
- 버터를 중속으로 15분간 크림화한다.
- 땅콩을 섞는다.
- 완성된 호떡 속크림을 10g씩 분할해 냉동한다.

<공정: 성형 & 2차발효>

- 중간 발효가 끝난 반죽에 냉동된 속크림을 넣고 성형한다.
- 온도 30℃, 습도 70%로 40분간 2차 발효

<공정: 굽기>

- 유통온도 250℃, 아래온도 180℃ 오븐에 반죽을 넣고 3초간 스팀을 쏜다.
- 13분간 굽는다.

고르곤쌀빵



□ 배합	70g, 40개 분량	쫄깃한 쌀빵에 구수한 고르곤치즈의 담백한 맛			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
본반죽	강력 가루쌀	750	속버터	버터	500
	강력분	375		고르곤졸라 치즈	150
	중력분	375		크림치즈	15
	설탕	30		파슬리	소량
	소금	30	토핑	슈레드 파마산치즈	소량
	레드이스트	15			
	계량제	15			
	우유	150			
	물	1005			
	흑임자	30			
	쇼트닝	60			

<공정: 반죽>

- 본반죽에서 쇼트닝을 제외한 모든 재료를 넣는다.
- 발전 단계에 쇼트닝을 넣은 후 최종 단계까지 반죽을 친다.
- 1차 발효 50분
- 반죽으로 70g씩 분할한다.
- 중간 발효 10분

<공정: 속버터 & 성형>

- 속버터의 모든 재료를 넣고 섞는다.
- 버터를 모양으로 밀어서 핀 후 속버터 10g을 넣는다.
- 속버터를 넣은 반죽을 돌돌 말아서 슈레드 파마산치즈를 묻힌다.

<공정: 팬닝>

- 반죽 공정에서 완성된 반죽을 팬닝한 후 2차 발효 40~50분
- 발효 후 데크 오븐 윗온도 250℃, 아래온도 180℃로 스팀 후 13분 굽는다.