

2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 기술 세미나

-강원-

- 일시 : 2024년 10월 16일(수)
- 장소 : (사)대한제과협회 강원도지회 세미나실
- 강사 : 대원당 - 최평식 상무 / 독일베이커리 - 심중섭 대표
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산물유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사 소개>



대원당
최평식 강사

주요 이력

- 2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 개발 품평회 금상
- 현 대원당 기술상무
- 전 CK한국외식조리 직업전문학교 호텔제과제빵과 교수
- 전 일본 동경제과학교 교수

세미나 품목

블루베리 크럼블
쌀 치즈케이크

초코 쌀 머핀

썩 무화과 단호박쌀빵

레몬 크랜베리 쌀식빵

대원당

강원도 춘천시 퇴계로 191

033-254-8187



독일베이커리
심중섭 강사

주요 이력

- 2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 개발 품평회 동상
- 2022 제과제빵명인 전시경연대회 금상
- 현 독일베이커리 1호점, 2호점 대표

세미나 품목

백퍼쌀롤

오레오 쌀 파운드

가루쌀 찹쌀파배기

가루쌀 구운찹쌀떡

독일베이커리

충남 당진시 원당골길 15 독일베이커리

041-355-0403

블루베리 크럼블 쌀 치즈케이크



□ 배합	35개 분량	가루쌀을 구워서 고소한 맛과 담백하고 쫄깃한 진한치즈 맛을 내면서 독특한 크럼블의 맛과 조화를 이룬 제품	
재료구분	재료명	사용량(g)	
본반죽	크림치즈	3500	
	갈색설탕	375	
	흰색설탕	500	
	생크림	1400	
	전란	17개	
	노른자	19개	
	레몬즙	175	
	박력 가루쌀	350	
크럼블	박력 가루쌀	500	
	아몬드 분말	500	
	갈색설탕	500	
	무염버터	500	

<공정: 본반죽>

- 실온에 둔 크림치즈를 크림화 한다.
- 설탕-생크림-전란-노른자-레몬즙 순서대로 넣어가며 섞는다.
- 가루쌀을 180도 데크오븐에서 20~25분 구워 미숫가루 색을 낸다.
- 구운 가루쌀을 넣어 섞는다.

<공정: 크럼블>

- 버터를 제외한 모든 재료를 넣어 섞은 후 차가운 버터를 잘게 잘라 가루 속에서 비벼 덩어리 있는 크럼블을 만든다.

<공정: 성형 & 굽기>

- 원형팬 (직경 11cm X 높이 7cm)에 밀과 옆면에 테프론시트를 두르고 생지를 210g 부어 블루베리를 얹고 위에 크럼블을 올린다.
- 컨벡션 오븐에서 180도 12분 굽고, 160도로 낮춰 20~25분 더 굽는다.
- 그대로 냉장고에서 식힌 후 다음 날 틀에서 뺀 후 장식한다.

<공정: 장식용 초콜릿>

- 전사지 사용하고 초콜릿 200g에 구운 박력 가루쌀 20g으로 장식한다.

초코 쌀 머핀



□ 배합	12개 분량	바나나와 초코의 달콤함과 가루쌀과 아몬드분말의 촉촉한 맛이 조화를 이룬 제품	
재료구분	재료명	사용량(g)	
본반죽	바나나(생)	240	
	전란	300	
	현미유(올리브유)	120	
	우유	120	
	황설탕	210	
	박력 가루쌀	270	
	아몬드 파우더	120	
	코코아 파우더	36	
	베이킹 파우더	10.5	
	초코칩	150	

<공정: 본반죽>

- 바나나를 으깬다.
- 전란, 현미유, 우유, 황설탕을 넣고 거품기로 잘 섞는다.
- 가루쌀, 아몬드분말, 코코아파우더, 베이킹파우더를 넣고 잘 섞는다.
- 초코칩을 넣고 섞는다.
- 머핀 틀에 종이를 깔고 반죽을 팬닝한다.
- 위에 초코칩을 뿌린다.
- 컨벡션 오븐에 170도 22분 굽는다.

썩 무화과 단호박쌀빵



□ 배합	35개 분량	우리 농산물을 사용하고 쌀가루를 구워서 탕종을 만들고 천연발효종도 넣어 노화도 낮고 크림치즈와 쌀가루를 넣어 쫄깃하고 소프트한 독특한 맛을 구현한 빵			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
본반죽	강력분	2000	쌀크림치즈	크림치즈	1000
	설탕	150		생크림	350
	드라이이스트	38		설탕	100
	개량제	4		레몬즙	25
	소금	25		구운 박력가루쌀	100
	물	850	르방	물	200
	냉동썩	750		강력분	180
	무염버터	100		통밀가루	20
	발효생지	250	탕종	강력분	700
	탕종	1100		강력 가루쌀	300
	천연발효종	250		소금	20
				설탕	40
				끓인 물	2100ml

<공정: 준비>

1. 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 2분 믹싱한다.
2. 버터를 넣고 7~10분 믹싱한다.
3. 반죽온도 25도에서 50~60분 1차 발효한다.
4. 반죽을 150g으로 분할 후 벤치타임 10~15분

<공정: 성형>

1. 반죽을 밀어서 피고 쌀크림치즈를 바른 후 호박과 무화과를 넣고 말아서 고무마 모형으로 성형한다.
2. 가운데 칼집 후 2차 발효 50~60분 (32도, 습도 85%)
3. 2차 발효된 후 쌀크림치즈를 짜고 무화과와 호박을 토핑한다.

<공정: 오븐>

1. 계란물을 입히고 190도에 23~25분 굽는다.

<공정: 탕종>

1. 강력분과 강력 가루쌀을 혼합해 180도 오븐에 25분 굽는다.
2. 소금, 설탕, 끓인 물을 넣고 강: 30초 - 중: 3~4분 믹싱한다.
3. 믹싱한 반죽은 바로 냉장고에서 냉각 시킨다.

<공정: 쌀크림치즈>

1. 크림치즈를 풀고 쌀크림치즈의 모든 재료를 순서대로 넣은 후 구운 가루쌀을 넣고 섞는다.

<공정: 르방>

1. 르방 재료를 가볍게 섞은 후 장시간 실온 발효하고 기포가 보이면 냉장 보관 후 사용한다.

※반죽온도가 높으면 반죽이 질어지니 주의한다.

※탕종은 밀봉해서 냉장, 냉동에서 빠르게 식힌다.

※호박은 당절임하여 사용한다.

※무화과는 레드와인 1000g, 설탕 480g의 비율로 미리 따듯한 물에 불려서 와인 설탕과 함께 끓인 후 꼭지를 따고 3~4등분 가위로 잘라 사용한다.

레몬 크랜베리 쌀식빵



□ 배합	10개 분량	건조과일과 화이트 초코의 달콤함과 가루쌀의 쫄깃함이 조화를 이룬 제품			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
본반죽	강력 가루쌀	560	본반죽2	크랜베리	392
	강력분	2240		레몬필	196
	사프 드라이이스트	50		화이트초코	112
	소금	40			
	황설탕	300			
	탈지분유	140			
	버터	280			
	물	2000			

<공정: 본반죽>

1. 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 고속으로 2~3분 믹싱한다.
2. 버터를 넣고 고속으로 2분 믹싱한다.
3. 크랜베리, 레몬필, 잘게 다진 화이트초코를 넣고 믹싱한다. 이때 반죽 온도는 27도를 유지한다.
4. 1차 발효 35도에서 50분

<공정: 분할 & 성형>

1. 반죽을 315g씩 20개로 분할한다.
2. 반죽을 밀어펴 말아올린다.
3. 대식빵 1/2 틀에 2개씩 팬닝한다.
4. 2차 발효 35도에서 83% 발효한 후 발효실에서 35~50분 발효한다.
 - 일반식빵보다 발효를 덜 진행한다.

<공정: 굽기>

1. 계란물을 칠한다.
2. 180도 오븐에서 27~30분 굽는다.
3. 계란물을 칠한다.

백퍼쌀롤



☐ 배합	12개(3판) 분량	떡과 카스테라의 졸깃한 식감으로 먹기도 좋고 선물하기도 좋은 쌀롤			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
본반죽	계란	2000	충전물(크림)	우유버터	450
	설탕	900		연유	100
	꿀	100		술	10
	소금	15		통팔앙금	450
	박력 가루쌀	600			
	소프트 t	200			
	정중	200			
	생크림	100			
	크렌베리	90			
	건과일	210			

<공정: 반죽(공림법)>

- 반죽통에 계란, 꿀, 소금을 넣는다.
- 고속으로 80% 휘핑한 후 중속으로 100%까지 휘핑한다.
- 가루쌀과 소프트t를 체친다.
- 정중, 생크림을 60도로 중탕하고 1번 반죽에 가볍게 혼합한다. 이때 크림을 중탕 후 식지 않도록 빠르게 작업한다.

<공정: 팬닝>

- 철판에 유산지를 깔고 그 위에 크렌베리, 건과일을 깐다.
- 반죽을 3판으로 나누어 팬닝한다.

<공정: 굽기>

- 데크오븐 윗온도 185도, 아래온도 100도에서 18분 굽는다.

<공정: 충전물만들기(크림)>

- 우유버터를 부드럽게 풀고 연유, 술, 통팔앙금을 넣고 믹싱한다.

<마무리>

- 작업대에 면보를 깔고 시트를 얹는다.
- 충전물을 바른 롤처럼 만든다.
- 적당한 사이즈로 컷팅한다.

오레오 쌀파운드



☐ 배합	12개 분량	꾸덕한 파운드에 오레오를 곁들여서 풍미를 더한 제품			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
본반죽	소금	6	충전물(크림)	호두	100
	설탕	780		건과일	300
	버터	780		크렌베리	50
	계란	19		오레오	60ea
	박력 가루쌀	750			
	찹쌀가루	200			
	b.p	10			
	생크림	100			
	밤	200			

<공정: 반죽(크림법)>

- 설탕과 버터를 넣고 조금씩 풀어주며 계란을 넣고 100% 크림 상태로 만든다.
- 여기에 박력 가루쌀, b.p, 찹쌀가루를 체친다.
- 반죽을 균일하게 섞은 후 약간의 크림상태로 만든다.
- 밤, 호두, 건과일, 크렌베리를 생크림과 섞는다.

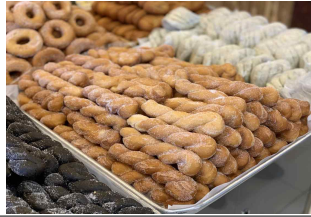
<공정: 팬닝>

- 파운드팬에 반죽을 150g 짜고 오레오 2개를 넣는다.
- 그 위에 다시 150g 찐다.
- 다시 오레오 3개를 올린다.

<공정: 굽기>

- 데크오븐 기준 윗온도 165도, 아래온도 165도에서 38분 굽는다.

가루쌀 찹쌀파배기



□ 배합	30개 분량	연 150만개 판매되는 독일베이커리 파배기에 가루쌀을 접목해서 만든 제품	
재료구분	재료명	사용량(g)	
본반죽	강력 가루쌀	500	
	찹쌀가루	500	
	설탕	120	
	소금	15	
	버터	120	
	계란	150g (약3개)	
	이스트	40	
	막걸리	330	
	목은반죽	120	
	분유	10	
	s500	5	

<공정: 반죽(스트레이트법)>

1. 계란과 막걸리를 제외한 모든 재료를 넣고 섞는다.
2. 계란과 막걸리를 넣어 반죽의 점도를 조절해가며 믹싱한다.
3. 저속 1분, 중속 5~6분 정도 믹싱한다. 이때 반죽온도는 24도를 유지한다.

<공정: 1차발효>

1. 1차 발효 10분
2. 가스를 빼고 반죽을 찢었을 때 약간 오므라드는 상태가 적합하다.

<공정: 분할 & 성형>

1. 반죽을 50g씩 분할한다.
2. 기둥모양으로 1차 성형한다.
3. 반죽을 늘린 후 양쪽 끝을 잡고 서로 반대쪽으로 밀어서 끈다.

<공정: 2차발효>

1. 한 팬에 18개씩 팬닝한다.
2. 온도 35도, 습도 80%에서 20~30분 2차 발효

<공정: 튀기기>

1. 180도에서 2~3분 튀긴다.
 - 파배기를 튀길 때 어느정도 익어갔을 때 굴려주며 튀기면 찌그러지는 현상이 줄어든다.
2. 냉각 후 설탕으로 가볍게 버무리다.

가루쌀 구운찹쌀떡



□ 배합	50개 분량	2차발효가 없어 생산 시간을 줄일 수 있는 장점이 있는 제품	
재료구분	재료명	사용량(g)	
본반죽	강력 가루쌀	234	
	202	270	
	소프트 t	720	
	버터	225	
	소금	10	
	흑임자	12	
	계란	65	
	식용유	26	
	물엿	180	
	생수	850	
속재료	팥앙금	2000	

<공정: 반죽(스트레이트법)>

1. 가루류를 반죽통에 넣는다.
2. 액체류를 넣고 저속 1분, 중속 8~9분정도 믹싱한다. 이때 반죽온도는 24도를 유지한다.

<공정: 분할 & 성형>

1. 반죽을 50g씩 분할한다.
2. 손바닥을 이용하여 반죽을 원형으로 누른다.
3. 팥앙금을 40g씩 싼 후 이음새를 붙인다.
4. 이음새 아래로 하고 손바닥으로 눌러서 평평하게 만든다.

<공정: 팬닝>

1. 한 팬에 12개씩 팬닝한다.

<공정: 굽기>

1. 컨벡션 오븐 기준 170도에서 7분 굽는다.