

2024 나눔 기술·경영세미나 레시피북

Recipe book



후원



大韓民國名匠

홍준호

ARTISAN
BAKERY



Pâtisserie Montée

비에스몽테제빵소

Since 1994

협회 소개



(사)대한제과협회는 제과업계에 종사하시는 여러분의 발전과 이익을 위해 최선을 다하고 있습니다.

1963년에 설립된 (사)대한제과협회는 대한민국 제과 제빵 기술인을 대표하는 협회입니다.

대한민국의 제과 제빵 시장은 날로 커져가는 중입니다.

소비자들의 경험이 다양해진 만큼 국내 제과 시장에 바라는 기대치도 높아지고 있습니다.

빵집이 크다 작든 그 규모와 상관없이, 협회에 가입된 모든 회원들이라면 소비자들의 니즈에

능동적으로 대응할 수 있도록 동네빵집의 성장을 돕겠습니다.

또 제과일을 업으로 삼고 있는 여러분들의 목소리를 대신해 제과 제빵업계의 발전과 이익을 도모하는

협회가 되겠습니다.

감사합니다.

대한제과협회 지회 연락처

- **강남·서초지회 / 02-3453-5222**
서울특별시 서초구 남부순환로335길 37
회관 2층 201호
- **강동·송파지회 / 02-474-8361**
경기도 하남시 감초로44번길 54
- **강서·양천지회 / 02-2603-0388**
서울특별시 강서구 강서로 381-7
예원빌딩 3층 강서제과제빵학원
- **남부지회 / 02-2634-2140**
서울특별시 영등포구 양산로 178 신성빌딩 3층
- **노원·도봉지회 / 02-952-9877**
서울특별시 노원구 상계2동 404-20호 1층
- **동부지회 / 02-493-3200**
서울특별시 동대문구 천호대로85길 26-3
양자쉐르빌 A동 601
- **동작·관악지회 / 02-814-1669**
서울특별시 동작구 상도로 240 3층
- **마포지회 / 010-2330-9094**
서울특별시 마포구 동교로8안길 35 미도
맨션 302호
- **서부지회 / 02-337-6436**
서울특별시 서대문구 연희로 243
- **성동·광진지회 / 02-463-1067**
서울특별시 송파구 충민로6길 14 송파파인
타운 6단지 601동 601호
- **성북·강북지회 / 010-6363-2181**
서울특별시 강북구 한천로130길 62-4 2층
- **중부지회 / 02-706-7646**
서울시 종로구 사직로 66-1 한라빌딩 202호
- **광주·전남지회 / 062-223-1812**
광주광역시 동구 서석로 23-17 빛고을신협
3층
- **대구·경북지회 / 053-353-6266**
대구광역시 북구 칠성남로30길 29
삼원상사 3층
- **대전광역시지회 / 042-254-0702**
대전광역시 중구 문창로 69 2층 천곡회관
- **부산광역시지회 / 051-644-7711**
부산광역시 동래구 명안로20(안락동, 2층)
- **울산광역시지회 / 052-269-7663**
울산광역시 남구 남중로108번길 13층
- **인천광역시지회 / 032-432-4889**
인천광역시 계양구 경명대로 1127 5층 501호
- **강원도지회 / 033-254-8187**
강원도 춘천시 퇴계로 191 4층
- **경기도지회 / 031-232-0504**
경기도 수원시 권선구 세지로 85 창원빌딩
303호
- **경남도지회 / 055-267-6637**
경상남도 창원시 의창구 의창대로 48
- **전북도지회 / 063-232-6191**
전라북도 전주시 완산구 현무3길 77-15
금보빌딩 3층
- **제주도지회 / 064-752-2903**
제주특별자치도 제주시 고마로15길 2 3층
- **충남도지회 / 041-561-4029**
충청남도 천안시 서북구 차돌고개5길 24 2층
- **충북도지회 / 043-267-0421**
충북 청주시 흥덕구 봉명로159번길 3 2층

경기 세미나 후원 제과점 대표 인사말

홍종흔 베이커리 대표 **홍종흔**



안녕하세요. 홍종흔 베이커리 홍종흔 대표입니다. (사)대한제과협회의 나눔·기술 경영 세미나를 후원하고 참여할 수 있게 되어 기쁘게 생각합니다.

항상 건강하고 좋은 빵을 만들겠다는 진심으로 해온 40년, 고객과 사회, 이웃에 사랑 받고 기여하는 맛있는 세상을 만들기 위해 노력해왔습니다.

이번 세미나를 통해 회원 여러분 매장에 적용할 수 있는 기술을 배우고, 경영에 동기부여가 되는 노하우를 얻으실 수 있기를 바랍니다. 전국의 (사)대한제과협회 회원사들이 함께 발전하는 모습을 응원합니다.

홍종흔 베이커리 소개

大韓民國名匠

홍종흔

ARTISAN
BAKERY

명장의 진심과 정성이 담긴 프리미엄 베이커리 고집스럽게 지키는 정직한 약속, 제대로 만든 정직한 빵 자연의 순리대로 만든 빵으로 제과명장 최고의 기술력을 바탕으로 고객들의 입맛을 사로잡기 위해 끊임없는 노력과 열정으로 제품 개발에 힘쓰고 있습니다.



경기 세미나 후원 제과점 대표 인사말

삐에스몽테 제빵소 대표 우원석



안녕하십니까 제과협회 회원님들, 수원 “삐에스몽테 제빵소” 우원석 대표입니다. 대한제과협회 측에서 주최하는 이번 나눔 기술·경영 세미나에 후원할 수 있게 돼 영광스럽게 생각합니다. 이번 세미나를 통해 빠르게 변화하는 현 베이커리 산업에서 우리가 어떻게 “우리”만의 색깔을 잃지 않으면서 새로운 트렌드에 접목할 수 있는지 많은 분들과 함께 고민하고, 서로의 이야기를 공유하고, 각자의 경험을 들어볼 수 있는 기회를 가지시면 좋겠습니다. 기술·경영 세미나가 저와 많은 제과협회 가족 여러분들에게 더 넓은 시야를 볼 수 있는 발판이 되길 바랍니다. 감사합니다.

삐에스몽테 제빵소 소개



1994년부터 한결같은 마음으로 매일 정성을 다해 굽고 있습니다. 단 5명의 직원으로 15평 작은 매장에서 시작해 50명의 직원과 1500평 규모의 한옥까지 30년 역사가 있습니다. 빠르게 변화하는 유행에 흔들리지 않는 고집으로 “우리”만의 길을 묵묵히 걸으며 최상의 서비스와 건강한 빵 맛을 제공합니다. 쉼 없이 움직이는 바쁜 도심 속 한옥에서의 고즈넉한 여유로움을 선물하고자 합니다.



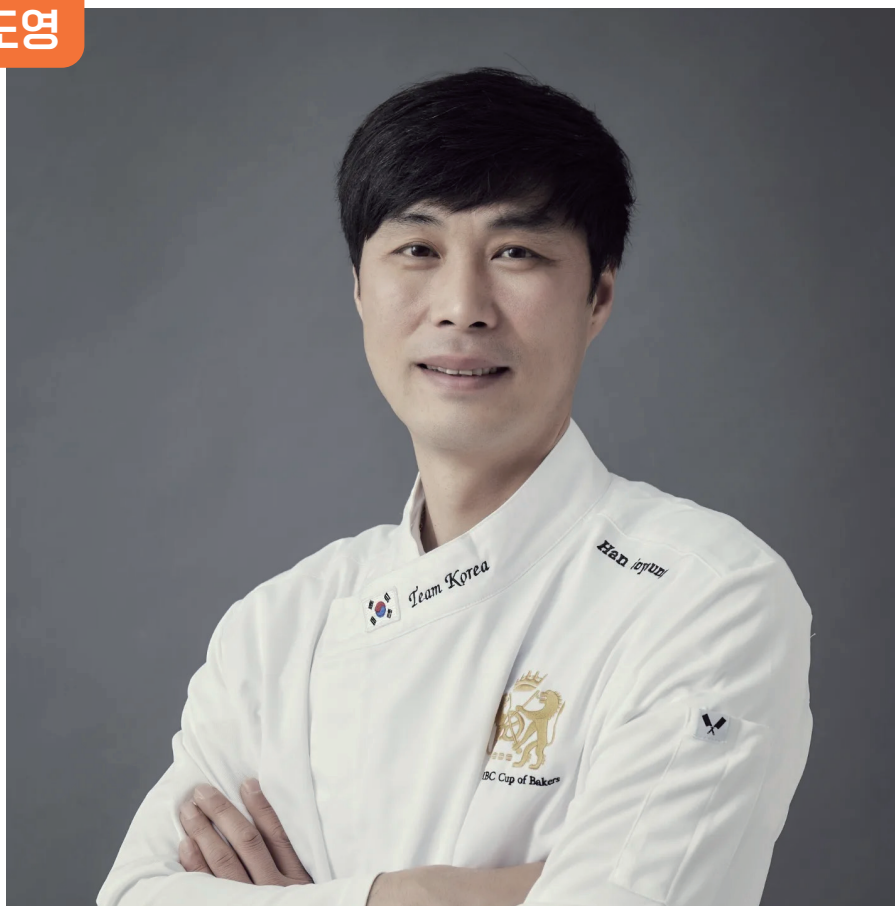


경 기

4월 26일(금)



기술 세미나 **한도영** 셰프 | 경영 세미나 **류재은** 기술부회장



경력사항

현) 르빵99-1대표 대한민국 제과기능장

현) 기능장충남북지회 홍보위원장

현) 대한제과협회 기술지도위원

현) 한국제과기능장협회 수익재료위원장

1999년 1월 제과점 근무시작

2016년 9월 르빵99-1 창업

2020년 7월 세종충남대학교병원2호점 입점

2022년 7월 제부도 서해랑케이블카3호점 입점

2021년도 한국베이커리쇼 설탕공예(대형) 최우수상 수상(장관상)

2023 독일 이바컵 제과부분 우승

감자 베이글



배합비

강력분 1000g, 소프트 T 80g, 설탕 100g,
소금 20g, 버터 120g, 이스트 35g,
몰트액기스 10g, 물 650g

감자속

감자샐러드 479g, 웨지감자 124g,
피자치즈 48g, 다시다 3g, 후추 적당량,
계란 3개

광택제

물엿 188g, 마요네즈 133g, 레몬즙 24g

제조공정

- 01 전재료 100%로 믹싱해준다
- 02 1차발효 27도80% 40분
- 03 120g 분할후 휴지
- 04 베이글 모양으로 성형
- 05 2차발효 27도80% 30분
- 06 컨백션오븐 180도 스팀후 13분
- 07 반으로 자르고 머스터드 소스 바르고 감자속 120g 올린후 웨지감자 올려준다
- 08 컨백션오븐 180도 8분 구워준다
- 09 광택제 발라준다

Memo

크랜베리 (고구마&크림치즈)



배합비

강력분 450g, T55 450g, 호밀가루 90g,
소금 30g, 분유 20g, 드라이이스트 15g,
버터 20g, 사워종 200g, 화이트르방
100g, 물 780g

크랜베리 300g, 호두 200g

크림치즈 속

크림치즈 500g, 설탕 77g,
슈가파우더 77g, 생크림 50g

고구마 속

고구마 양금 500g, 크림치즈 500g

제조공정

- 01 모든 재료를 넣고 1단2분 2단8분 믹싱 100%해준다
- 02 1차발효 27도 습도 80% 40분(중간 20분에 편칭함)
- 03 분할 60g 후 벤치타임10~15분
- 04 성형 크림치즈속을 30~40g 싸준다
- 05 2차발효 27도 습도 80% 30분후 칼집 성형
- 06 오븐온도 240/220도 14분 (스팀)

고구마크림치즈

- 01 모든 재료를 넣고 1단2분 2단8분 믹싱 100%해준다
- 02 1차발효 27도 습도 80% 40분(중간 20분에 편칭함)
- 03 분할 200g 후 벤치타임10~15분
- 04 성형.밀대로 펴준후 고구마속 150g 바르고 말아준다
- 05 2차발효 27도 습도 80% 30분후 칼집 성형
- 06 오븐온도 240/220도 14분 (스팀)

Memo

포카치아



배합비

T55 450g, T45 450g, 설탕 80g,
소금 12g, 감자분말 100g, 물트분말 10g,
생이스트 20g, 물 750g, 올리브유 66g,
사워중 150g

토핑 1

롱소세지, 에멘탈슈레드, 할라피뇨,
올리브, 양파

토핑 2

불고기 토핑, 피자치즈, 올리브, 양파,
드라이토마토

제조과정

- 01 믹싱 모든재료를 넣고 믹싱 1단2분 2단 10분 100%믹싱
- 02 1차발효 온도 27도 습도 80% 40~50분 발효한다
(중간 20분에 펀칭)
- 03 분할 110g 후 벤치타임 15분
- 04 성형 바게트모양으로 철판에 6개 팬인한다
- 05 2차발효 온도 27도 습도 80% 30분해준다
- 06 손으로 눌러주고 토핑 해준다
- 07 온도 230/200도 14~15분 구워준다

소시지토핑

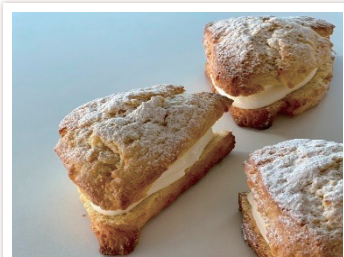
롱소세지반쪽 > 에멘탈슈레드 > 할라피뇨 > 올리브 > 양파

불고기토핑

불고기토핑 > 피자치즈 > 올리브 > 양파 > 드라이토마토

Memo

우유크림스콘



배합비

버터 520g, 황설탕 128g, 설탕 128g,
소금 12g, T55 640g, 박력분 640g,
분유 80g, B.P 32g

우유 80g, 전란 520g, 요거트 60g,
바닐라 소량

충전물

우유양금 250g, 생크림 250g

제조과정

- 01 액체를 제외한 재료를 넣고 블렌딩후 액체 투입후 섞어준다.
- 02 80g 분할 후 냉장(냉동)숙성
- 03 컨백션 오븐 180도 구워준다
- 04 반으로 자르고 80g 크림충전후 데코 스노우 뿌려준다

Memo



Memo

A series of horizontal dotted lines for writing a memo.

2024
나눔 기술·경영세미나
레 시 피 북

Recipe book



사단법인

대한제과협회