

# 2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 기술 세미나

인천

- 일시 : 2024년 09월 04일(수)
- 장소 : (사)대한제과협회 인천광역시지회 세미나실
- 강사 : 그라츠 과자점-박동석 대표  
그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스-임병국 셰프
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산물유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

## <강사 소개>

			
<b>그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스</b> <b>임병국 셰프</b> 주요 이력		<b>그라츠 과자점</b> <b>박동석 대표</b> 주요 이력	
○ 그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스 Pastry team ○ 조선팰리스 서울 강남 럭셔리 컬렉션 Pastry team ○ 세종대학교 호텔관광대학 식품조리학 석사과정 ○ 세종대학교 호텔외식관광프랜차이즈경영학과 경영학사		○ 대한민국 제과기능장 ○ 2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 개발 품평회 은상 ○ 2023 중소벤처기업부 장관 표창 ○ 2013 서울시장 표창	
세미나 품목		세미나 품목	
pine rice cake	대파치즈스콘	썬드라이드토마토 닭가슴살 쌀바게트 샌드위치	크랜베리 닭가슴살 샌드위치
쌀모찌 멜론빵	오미자 플라워 쌀 데니쉬	오트밀 소불고기 샌드위치	호두크림치즈 샌드위치
그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스 그랜드 멜리 서울시 강남구 테헤란로 521 02-555-5656		그라츠 과자점 서울시 중구 을지로 88 을지로지하쇼핑센터2구역 374 02-779-1405	

# Pine rice cake

2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 개발 품평회  
대상(솔잎 쌀 무스케이크)



□ 배합	지름 12cm, 높이 11cm 홀케이크 1개 분량	솔잎과 잣을 이용한 쌀 무스케이크로 누룽지의 맛있는 맛을 솔잎청과 레몬 플레이버를 이용하여 포인트를 준 무스케이크이며 한국적인 재료와 어울리게 노리개를 활용한 모양으로 구성함.	
재료구분	재료명	사용량(g)	공정 과정
잣 팥드젠	전란	30	1. 지름 10cm, 높이 3cm 틀에 버터를 바른 뒤 바닥에 잣을 깔다. 2. 버터와 바닐라 엑스트랙을 같이 섞어 중탕한다. 3. 전란에 설탕을 넣어 리본상태까지 휘핑한다. 4. 박력 가루쌀, 현미가루, 아몬드 분말을 체쳐 거품이 깨지지 않도록 잘 섞은 후 녹인 버터에 반죽 일부를 섞고 나머지 반죽과 잘 섞는다. 5. 팬닝 50g 후 오븐 온도 180/160에 18분 굽는다.
	설탕	30	
	버터	12	
	바닐라 엑스트랙	2	
	박력 가루쌀	12	
	현미 가루	5	
	아몬드 분말	15	
	잣	20	
솔잎 크레류	난황	10	1. 난황, 솔잎청, 레몬퓨레를 냄비에 넣고 80도까지 거품기로 저어가며 끓인다. 2. 젤라틴은 미리 물에 불려 놓은 뒤 녹인다. 3. 초콜릿에 1번 반죽물을 넣어 잔열로 초콜릿을 녹이고 녹인 젤라틴을 넣는다. 4. 찬 생크림을 섞은 후 지름 10cm틀에 높이 1cm, 80g 채운다. 5. 냉동고에서 굳힌다.
	생크림	31.2	
	화이트초콜릿	25	
	인스피레이션 유자초콜릿	12.4	
	솔잎청	20	
	레몬퓨레	15	
시나몬 쿠키	젤라틴	1.2	1. 버터, 소금, 설탕, 계란을 믹서에 잘 풀어 섞은 뒤 가루류를 넣어 섞는다. 2. 냉장고에서 30분 휴지한 후 10g씩 분할하여 쿠키틀로 찍는다. 3. 오븐 180/160 온도에 15분 굽는다.
	박력 가루쌀	27	
	계란	4	
	아몬드분말	27	
	설탕	13	
	황설탕	13	
	버터	27	
솔잎 젤리	소금	0.1	1. 솔잎청, 물을 냄비에 넣고 끓인다. 2. 설탕, 펙틴, 아가아가를 미리 섞어준 뒤 1번 반죽에 넣어 끓여 오르기 직전까지 끓인다. 3. 얼려둔 솔잎 크레류 위에 젤리를 붓고 다시 열린다. 이때 솔잎 젤리는 충분히 식히고 사용한다.
	시나몬파우더	0.5	
	솔잎청	38.5	
	물	19.2	
	설탕	2.3	
	펙틴	0.8	
현미 크루스티앙	아가아가	0.2	1. 화이트초콜릿과 버터를 미리 녹인다. 2. 현미 크림치에 녹인 초콜릿을 섞는다. 3. 지름 12cm, 높이 11cm 틀에 무스티를 두른 뒤 현미 크루스티앙 60g을 바닥에 깔아준 뒤 평평하게 누른다.
	젤라틴	0.3	
	버터	1.9	

# Pine rice cake

2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 개발 품평회  
대상(솔잎 쌀 무스케이크)



재료구분	재료명	사용량(g)	공정 과정
누룽지 무스	우유	150	1. 우유에 바닐라빈을 넣고 끓인다. 2. 난황, 설탕, 가루쌀을 섞는다. 3. 끓인 우유 일부를 2번 반죽에 조금 넣고 누룽지 가루를 섞은 뒤 나머지 우유를 넣는다. 4. 3번 반죽을 체친 후 다시 냄비에 넣고 끓여 커스터드 크림을 만든다. 5. 초콜릿을 섞은 후 녹인 젤라틴을 넣는다. 6. 생크림을 60%만 올린 후 섞는다.
	난황	33.3	
	설탕	30	
	박력 가루쌀	7.9	
	바닐라빈	0.5ea	
	화이트 초콜릿	53.3	
	생크림	333.3	
	젤라틴	10	
	누룽지가루	10	

## <공정>

- 냉동고에 넣은 크루스티앙에 무스 반죽을 넣은 후 잣 팥드젠을 눌러 넣고 반죽을 소량 넣은 후 크레류를 넣는다.
- 나머지 무스 반죽을 부어 윗면을 평평하게 한 뒤 냉동고에 얼린다.
- 얼린 무스에 화이트초콜릿과 카카오버터를 1:1로 섞은 초콜릿을 피스틀레 분사한다.
- 시나몬 쿠키 장식물을 만들고 웨이퍼 페이퍼를 꽃모양과 나비 모양 폰치로 잘라 틀에 올려 모양을 잡는다.
- 무스 위에 잘라 둔 꽃장식을 올리고 데코스노우를 뿌린다.
- 옆면에 시나몬 쿠키와 웨이퍼 페이퍼로 만든 노리개술을 붙인 뒤 이음매사이에 금박을 붙인 초콜릿을 붙여 가린다.



웨이퍼 페이퍼 장식물 만들기



장식물 모양 잡기

## 대파치즈스콘



□ 배합	60개 분량	쌀을 이용한 대파치즈스콘은 간식이나 식사대용 적합하고 크림치즈와 체다치즈가 같이 어우러져 남녀노소 호불호는 제품.			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
스콘	강력 가루쌀	2000	대파 크림치즈	구운 대파	200
	박력 가루쌀	1000		크림치즈	1000
	소금	20		꿀	300
	설탕	600			
	버터	1500			
	구운대파	500			
	체다치즈	200			
	베이킹파우더	150			
	생크림	1500			

### <공정: 스콘>

1. 대파를 얇게 썰어 팬에 오일을 두르고 가볍게 한번 볶는다.
2. 가루쌀, 소금, 설탕, 베이킹파우더에 버터가 피복이 되도록 블렌딩한다.
3. 체다치즈를 잘게 잘라주고 볶은 대파와 함께 2번 반죽에 섞는다.
4. 생크림을 넣고 반죽을 뭉쳐준 뒤 130g 분할 후 동그랗게 모양을 잡는다.
5. 컨벡션오븐 170도 25분에 소성.

### <공정: 대파크림치즈>

1. 크림치즈, 꿀을 잘 섞어준 뒤 볶은 대파를 넣고 섞는다.

### <공정: 마무리>

1. 스콘을 반절 재단하여 대파크림치즈를 샌드하고 윗면에 볶은 대파와 그라나파다노를 뿌려 마무리.

## 쌀모찌 멜론빵



□ 배합	11개 분량	쫄득한 쌀빵 안에 만든 고급스러운 멜론빵			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
멜론빵 반죽	가루쌀	300	멜론쿠키	버터	50
	강력분	75		설탕	70
	습식쌀가루	50		계란	50
	레드이스트	6		소금	1
	소금	5		베이킹파우더	2
	설탕	60		박력분	85
	물	180		박력 가루쌀	85
	우유	90		메론레진	5
멜론버터 크림	버터	54			
	AOP 버터	500			
	노른자	100			
	설탕1	50			
	우유	125			
	설탕2	75			
	메론레진	적당량			
	바닐라빈	14			

### <공정: 멜론빵 반죽>

1. 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 섞는다.
2. 70%까지 섞이면 버터를 넣고 90%까지 글루텐을 잡는다.
3. 10분정도 휴지한 후 70g씩 분할한다.

### <공정: 멜론버터크림>

1. 우유와 설탕2, 바닐라빈을 끓인 후 노른자와 설탕1을 섞고 앙글레이즈를 끓인다.
2. 버터와 메론레진을 섞어 휘핑한 뒤 앙글레이즈를 섞어 마무리한다

### <공정: 멜론 쿠키>

1. 버터, 설탕, 계란을 휘퍼로 잘 섞는다.
2. 체친 가루류를 넣고 한 덩어리로 뭉친다.
3. 30g씩 분할한 후 냉장에서 냉을 먹인다.
4. 반죽을 2mm로 밀고 원형 커터로 찍는다.

### <공정>

1. 날카로운 스크래퍼를 이용하여 쿠키반죽을 잘 감싼 후 설탕을 묻힌다.
2. 스크래퍼로 메론 모양을 그린다.
3. 2차 발효를 40분~50분 한 후 150도에 14분 굽는다.

# 오미자 플라워 쌀 데니쉬

2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 개발 품평회 대상



□ 배합	20개 분량	쌀로 만든 데니쉬 페이스트리이며 한국적인 식재료인 오미자를 사용하여 제품을 개발함. 빨간색을 첨가하여 트렌드한 디자인의 투톤 데니쉬 페이스트리.			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
데니쉬 도우 (본반죽)	강력 가루쌀	2000	충전용버터	레스큐어버터시트	1000
	설탕	200	바이컬러 반죽	본반죽	800
	소금	40		레드색소파우더	8
	세미드라이이스트	40	프랑지판크림	아몬드크림	600
	전지분유	60		크렘파티시에	120
	버터	90		레드커런트	120
	꿀	20	오미자젤리	오미자액기스	1000
	우유	500		젤라틴	40
	계란	200	오미자 젤	오미자액기스	1000
	얼음물	1000		설탕	100
				아가아가	20

- <공정: 반죽>
- 전재료를 넣어 믹싱한 후 1차 발효 후 반죽만 3절 접어 냉동 휴지한다.
  - 휴지 완료 후 4절 2회 진행 중 1회째 바이컬러 반죽을 씌워 폴딩한다.
- <공정: 프랑지판 크림>
- 프랑지판 크림 제작 후 막대형 실리콘 몰드에 팬닝하여 컨벡션오븐 170도에서 20분 굽는다.
- <공정: 오미자 젤리>
- 오미자액기스에 젤라틴을 녹여 둥근 반구형 몰드에 굳힌 후 빼서 데코젤미로와로 걸면을 코팅해 사용한다.
- <공정: 오미자젤>
- 모든 재료를 잘섞어 끓인 후 넓은 트레이에 부어 냉장에서 굳힌다.
  - 굳은 액체를 블렌더에 갈아서 사용한다.
- <공정: 성형>
- 휴지완료된 반죽은 10mm로 밀어 길게 잘라 겹을 붙인 후 최종 3.5mm 롤링한다.
  - 9 X 3.5cm 재단하여 프랑지판 크림을 길이에 맞게 잘라 감싸준 후 제품 한 개당 6개를 이어 붙인다.
  - 밀쪽은 얇게 밀은 데니쉬 파반죽을 원형으로 준비한다.
  - 2차 발효 후 컨벡션 오븐 160도에서 25분 굽는다.

# 썬드라이드토마토 닭가슴살 쌀바게트 샌드위치



□ 배합					
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
쌀 바게트 (110g)	강력 가루쌀	1500	속재료	수지스 페퍼 닭가슴살	
	레드 이스트	20		체다치즈	
	설탕	20		와일드 루꼴라	
	소금	20		썬드라이드 토마토	
	개량제 S-500	20		로메인	
	르방	300		피클	
	물	1125		스리라차 소스	
	묵지	200		마요네즈	

- <공정: 샌드위치>
- 쌀 바게트에 베이컨 대파 크림치즈를 바른다.
  - 체다치즈 2장을 얹고 로메인 4장, 피클 6개를 얹는다.
  - 닭가슴살을 가로로 길게 자른 후 펼친다.
  - 마요네즈, 스리라차 소스를 적당량 뿌린 후 썬드라이드 토마토를 8개를 올린다.
  - 그 위에 와일드 루꼴라를 넣어 랩으로 동그랗게 말아서 6등분한다.

## 크랜베리 닭가슴살 샌드위치



□ 배합					
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
크랜베리 식빵 (250g×4개)	강력 가루쌀	1200	닭가슴살 충전물	닭가슴살	500
	박력 가루쌀	400		크랜베리	100
	통밀	400		호박씨	70
	설탕	200		해바라기씨	70
	소금	40		홀그레인 머스타드	
	S-500	20		머스타드	
	버터	300		후추	
	생이스트	40			
	레드 이스트	40	머스타드	마요네즈	2000
	계란	8개		설탕	400
	우유	875		머스타드	700
	호두	200	홀그레인 머스타드	홀그레인	1병
	크랜베리	300		마요네즈	2000
	물	250		설탕	370
	목지	400			

숙재료 토마토, 로메인, 체다치즈, 양상추, 피클

### <공정: 샌드위치>

1. 크랜베리 식빵에 홀그레인 소스를 바른 후 체다치즈를 올린다.
2. 체다치즈 위에 로메인 2장을 깔고 피클을 4개 올린다.
3. 충전물을 올리고 토마토를 올린 다음 마요네즈를 뿌리고 양상추를 얹은 후 포장한다.

## 오트밀 소불고기 샌드위치



□ 배합	18개 분량				
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
햄버거빵 (80g)	강력 가루쌀	1400	숙재료	소불고기(코스트코)	2700
	크라프트	680		토마토	
	설탕	100		체다치즈	
	소금	20		피클	
	S-500	20		적양파	
	버터	100		로메인	
	호두	200		양상추	
	이스트	80		빨강 파프리카	
	계란	4개		노랑 파프리카	
	우유물	1320		대파 베이컨 크림치즈	
	목지	480		다진 청양고추	3스푼
				대파	3줄
				탄화소스	
				오꼬노미야끼 소스	
				간 마늘	
				후추	
				참기름	

### <대파 베이컨크림치즈 배합>

크림치즈 2팩, 연유 200g, 대파 300g, 베이컨 500g, 탄산수 190ml 1캔

### <공정: 소불고기 볶기>

1. 팬을 달군 후 버터와 간 마늘을 넣고 버터가 녹고 간 마늘이 살짝 갈색이 되면
2. 소불고기를 넣고 물기 없이 볶는다.
3. 물기 없이 바짝 볶은 소불고기에 오꼬노미야끼 소스, 탄화소스, 겨자 소스, 양파를 넣고 양파가 투명하게 익을 동안 한 번 더 볶는다.
4. 양파가 익으면 분량의 대파와 분량의 다진 청양고추, 후추, 참기름을 적당히 두른 후 대파가 숨이 죽을 정도로만 볶는다.
5. 볶은 불고기를 토치 해서 숯불 향을 낸다.

### <공정: 샌드위치>

1. 오트밀 햄버거빵에 베이컨 대파 크림치즈를 바른 다음 체다치즈 1장을 올린다.
2. 체다치즈 위에 로메인 2장을 깔고 피클 4개, 적양파, 빨강 파프리카, 노랑 파프리카를 올린 뒤, 충전물을 넣고 머스타드 소스를 뿌린 후 토마토를 올린다.
3. 토마토 위에 마요네즈를 적당량 뿌린 후 양상추를 얹고 포장한다.

# 호두크림치즈 샌드위치



□ 배합					
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
호두 크림치즈빵 (70g)	강력 가루쌀	2550	속재료	비어햄	2장
	크라프트	1140		체다치즈	1장
	설탕	360		토마토	
	소금	15		로메인	
	버터	360		빨강 파프리카	
	호두	600		노랑 파프리카	
	이스트	104		적양파	
	계란	6개		사과	
	계란	6개		양상추	
	우유	2300		피클	

## <공정: 샌드위치>

1. 호두 크림치즈 빵에 비어햄 2장을 얹고 그 위에 체다치즈 1장을 올린다.
2. 로메인, 피클 4개, 마요네즈 뿌린 후,  
적양파, 빨강 파프리카 , 노랑 파프리카를 올린다.
3. 사과, 토마토 올리고 위에 마요네즈를 뿌린 뒤, 양상추 올리고 포장한다.