

# 2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 기술 세미나

광주 · 전남

- 일시 : 2024년 07월 10일(수)
- 장소 : 대한제과협회 광주전남지회 세미나실
- 강사 : 하레하레-이창민 대표, 랑콩뜨레-이종건 기술상무
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산물유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

## <강사소개>



하레하레  
이창민 대표  
주요 이력

- 대전광역시 제과제빵 명장
- 대한민국제과기능장
- 2023 가루쌀 신메뉴 품평회 우수상
- 2022 기능한국인 선정
- 2016 프랑스 세계제빵월드컵 금메달 수상



랑콩뜨레  
이종건 기술상무  
주요 이력

- 대한민국제과기능장
- 2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 품평회 금상
- 2022 우리밀콩잡곡아용 아이디어가공제품공모전 금상
- 2019 제2회 우리농산물아용 아이디어 공모전 금상
- 2018 우리쌀빵 기능경진대회 금상

### 세미나 품목

마시멜로우 속 쌀 가또쇼콜라	쌀 모찌롤	바닐라 찹쌀 카스테라	카라멜넛츠파운드
로우 송 카레라이스	반미	아몬드쌀바브카	하와이안 도넛

### 하레하레

대전광역시 서구 원도안로 26번길 13  
042-477-1596

### 파파앤썬by랑콩뜨레

울산 북구 박상진6로 7  
052-295-8017

# 마시멜로우 속 쌀 가또쇼콜라



□ 배합		16개 분량	대중적인 초코파이를 반대 개념으로 아이들이 좋아할 수 있는 제품으로 마시멜로우를 겉으로 케익을 안으로 넣어 맛과 즐거움을 주며 또한 아이들이 건강하게 먹을 수 있게 가루쌀로 글루텐 프리로 제작하였습니다.				
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
초코 케익(50g)				마시멜로우			
①	다크초콜릿(75%)	153		㉠	흰자	170	
	버터	112			설탕	300	
	생크림	68			저감미당	100	
	황란	85			물	100	
②	가루쌀	110			젤라틴	20	
	코코아분말	30			레몬즙	2	
	B.P	10					
③	흰자	170					
	설탕	100					
	저감미당	70					

## <공정 : 초코 케익 - 반죽 >

1. 다크초콜릿, 버터, 생크림을 중탕해서 유화시킨 ①에 40℃ 정도에서 황란을 넣어 섞는다.
2. 가루쌀, 코코아분말, B.P를 체에 거른다.(②)
3. 믹서기에 흰자를 넣고 설탕과 저감미당을 3번에 나누어 100% 단단한 머랭을 만든다.(③)
4. ①에 ③을 1/3정도 넣고 섞은 후 ②와 나머지 ③을 넣고 섞는다.

## <공정 : 초코케익 - 팬닝 및 굽기>

1. 종이틀에 50g씩 팬닝한다.
2. 컨벡션 오븐 155℃로 17분 굽는다.

## <공정 : 마시멜로우 - 반죽 >

1. 설탕, 저감미당, 물을 121℃까지 끓인다.
2. 흰자에 121℃ 끓인 시럽을 조금씩 넣으면서 믹서기에서 100% 이탈리안 머랭을 만든다.
3. 녹인 젤라틴, 레몬즙을 차례로 넣어 섞는다.

## <공정 : 성형 및 조립 >

1. 원형 플라스틱 틀에 룡 코코넛을 묻히고 마시멜로우를 짤 후 초코 케익시트를 넣는다.
2. 굳으면 플라스틱 틀에서 빼서 룡 코코넛을 전체적으로 묻힌다.

# 로우 송 카레라이스



□ 배합	개 분량	빵을 먹으면서 간식거리가 아닌 한 끼 식사 같은 제품					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
가루쌀(강)	가루쌀(강)	1000		토픽	양파	300	
파인소프트T	파인소프트T	108			카레페이스트	300	
	분유	46			밥	230	
	설탕	120					
	소금	30					
	생이스트	15					
	우유	630					
	물	150					
	올리브오일	131					

## <공정 : 반죽 >

1. 오일을 제외한 전 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 한 덩이로 뭉쳐지면 오일을 넣고 믹싱한다.
3. 100% 믹싱 후 70g씩 분할한다.

## <공정 : 토픽 >

1. 양파, 카레페이스트, 밥을 섞어 분할하여 공 모양으로 만든다.

## <공정 : 성형 >

1. 70g씩 분할 후 중간 발효 20분 (발효실 온도 30℃ / 70%)
2. 중간 발효 후 분할 해놓은 토픽 35g씩 넣고 동그랗게 만다.

## <공정 : 성형 및 굽기 >

1. 물 1000g, 전분 10g 넣고 섞은 물에 반죽을 담궈 포크 후레이크를 골고루 묻힌다.
2. 팬닝 후 2차 발효 1시간 (30℃ / 70%)
3. 2차 발효 후 데크 오븐 200 / 160에 13분 굽는다.

## 쌀 모찌롤

□ 배합		개 분량					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	전란	2025		크림	크림파티세리	100	
	설탕	608		생크림	화인휘프	1860	
	트레하	360			생크림	1500	
	SP	63			설탕	450	
	박력	300			우유크림	1000	
	파인소프트T	305					
	쌀박력	305					
	B.P	9					
	글루텐프리	3					
	버터	198					
	식용유	198					
	우유	200					

### <공정>

1. 전란, 설탕, 트레하를 넣고 중탕물에 40℃까지 휘핑한다.
2. 믹싱볼에 (1) ,SP,체친가루 (박력,파인소프트T,쌀박력,B.P, 글루텐프리)를 넣고 고속으로 휘핑한다. (비중30)
3. 녹인버터(식용유, 버터, 우유)를 넣고 섞는다.
4. 롤 철판에 종이를 깔고 730g 팬닝 후 평탄화한다.
5. 180/140<sup>(1)</sup> 9분 굽고 돌리고 3분 굽는다.

## 반미

□ 배합		개 분량					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력	800		<b>&lt;공정&gt;</b> 1. 전 재료 믹싱 100%, 반죽 온도 24℃ 2. 1차 발효 30분 3. 80g 분할 후 벤치 타임 10분 4. 핫도그 틀에 일자 성형 후 2차 발효 1시간 한다. 5. 컨벡션 190℃ 스팀 쏘고 16분			
	T55	1120					
	강력쌀	1280					
	설탕	32					
	소금	52					
	S-500	32					
	레드이스트	32					
	버터	96					

### <불고기 반미 샌드위치>

1. 빵을 반으로 잘라 마요소스 20g을 바른다.
2. 청상추 1장을 넣는다.
3. 닭가슴살 60g, 소스 30g을 버무려 상추 위에 올린다.
4. 올린 닭가슴살 위에 마요소스를 한 줄 째 뒤 포장한다.

# 바닐라 찹쌀 카스테라



□ 배합	18개 분량	찹쌀가루와 가루쌀로 만든 카스테라에 향이 진한 바닐라크림을 샌드한 촉촉한 카스테라케익					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
시트	전란	1200		버터크림	흰자	220	
	설탕	480			설탕	330	
	가루쌀	440			우유버터	900	
	베이킹파우더	20					
	sp(유화제)	40		바닐라크림	버터크림	1450	
	소금	10			바닐라페이스트	140	
	식용유	280			커스터드믹스	280	
	물	280			우유	560	
	찹쌀가루	400			슈가파우더	140	
	합계	3150					

## <공정 : 시트 >

- 전란, 설탕, 가루쌀, 베이킹파우더, 유화제, 소금을 넣고 밝은색이 되도록 휘핑한다.
- 식용유와 물을 조금씩 넣는다.
- 찹쌀가루를 넣는다.
- 롤철판에 1000g 팬닝한다.
- 데코오븐 190/150에 12~14분 소성한다.

## <공정 : 바닐라크림 >

- 흰자 설탕을 중탕(74℃)하여 스위스머랭을 올린후 32℃ 식으면 우유버터를 넣고 휘핑한다. (버터크림)
- 커스터드믹스, 우유, 슈가파우더, 바닐라페이스트를 혼합한다.
- 2를 1에 넣어 휘핑하여 바닐라크림을 만든다.

## <공정 : 완성하기 >

- 시트에 바닐라크림을 300g씩 넣고 4단 샌드한다.
- 4.5cm\*15cm로 재단한다.
- 윗면에 데코후 마무리한다.

# 카라멜넛츠파운드



□ 배합	10개 분량	은은한 카라멜맛이 나는 초코파운드에 건강에 좋은 여러 가지 견과류를 로스팅해 카라멜에 버무려 듬뿍올린 파운드케익					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	설탕a	226		카라멜넛츠	설탕	75	(10개분)
	생크림	226			생크림	75	
	설탕b	150			통아몬드	100	로스팅
	다크초코렛	40			통헤이즐릿	100	로스팅
	트리몰린	80			통피칸	100	로스팅
	흰자	266			캐슈넛	100	로스팅
	가루쌀	240			합계	550	
	코코아분말	30					
	소다	3		<공정 : 카라멜넛츠 > 1. 설탕을 카라멜리제 한다. 2. 끓인 생크림을 넣는다. 3. 로스팅한 견과류를 넣어 버무린다.			
	베이킹파우더	3					
	바닐라오일	3					
	녹인버터	120					
	건포도	80					
	호두	100					
	합계	1567					

## <공정 : 반죽>

- 설탕a를 카라멜리제 한다.
- 끓인 생크림을 넣어 카라멜을 만든다.
- 믹서기에 넣고 저속으로 믹싱하여 온도를 50℃까지 내린다.
- 녹인 다크초코렛과 트리몰린을 넣는다.
- 흰자를 2~3번에 나누어 넣는다.
- 체친 가루쌀, 코코아, 소다, 베이킹파우더를 넣는다.
- 녹인버터를 2~3번에 나누어 넣는다.
- 건포도와 호두를 넣는다.
- 4.5cm\*16cm 파운드 틀에 150g 팬닝 후, 데코오븐 180℃/170℃로 25~30분 소성한다.

## <공정 : 완성하기 >

- 파운드에 카라멜넛츠 50g를 올려마무리한다

## 아몬드쌀바브카



□ 배합	20개 분량	아몬드크로칸트를 넣어 바삭한 식감을 살린제품					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	강력가루쌀	1000		충전물	초코크림	600	
	설탕	130			설탕	300	
	소금	18			계피분말	16	
	분유	30			우유	120	
	드라이이스트	16			아몬드 크로칸트	300	
	황란	80			합계	1336	
	물엿	60		아몬드 크로칸트			
	생크림	100			설탕	400	
	물	475			물	100	
	버터	120			아몬드분태	400	
	합계	2029			합계	900	

### <공정 : 반죽 >

1. 버터를 뺀 나머지를 넣고 저속 2분 중속 6분 믹싱한다.
2. 버터를 투입 후 섞이면 마무리한다.

### <공정 : 충전물 >

1. 가루쌀로 만든 초코시트를 체에 내려 크림을 만든다.
2. 설탕, 계피분말, 우유, 아몬드 크로칸트를 넣어 섞는다.

### <공정 : 아몬드크로칸트 >

1. 설탕과 물을 117℃까지 끓인다.
2. 아몬드분태를 넣어 카라멜리제한다.
3. 판에 펼쳐 식힌 후 사용한다.

### <공정 : 성형 >

1. 반죽완성후 20분후 분할,(100g) 벤치타임 20분후 반죽을 밀어편다.
2. 네모난 반죽에 충전물(60g)을 펼치고 만다.
3. 3등분으로 잘라 머리 땅듯이 끈다.
3. 4.5cm\*16cm틀에 팬닝후 2차발효한다.
4. 반죽이 틀 높이가 되면 180℃/160℃로 18~20분 소성한다.
5. 윗면에 나뻘주 바르고 아몬드크로칸트를 뿌리고 데코하여 마무리한다.

## 하와이안 도넛



□ 배합	30개 분량	도넛모양으로 만든 여름에 어울리는 파인애플크림빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	강력가루쌀	1000		파인애플크림	생크림	500	
	설탕	130			골드라벨	500	
	소금	18			파인애플리플잼	200	
	분유	30			합계	1200	
	드라이이스트	16					
	황란	80		충전물	파인애플통조림	적당량	
	물엿	60		토피нг물	코코넛분말	100	
	생크림	100			화이트크림	100	
	물	475					
	버터	120					
	합계	2029					

### <공정 : 반죽 >

1. 버터를 뺀 나머지를 넣고 저속 2분 중속 6분 믹싱한다.
2. 버터를 투입 후 섞이면 마무리한다.

### <공정 : 크림 >

1. 생크림, 골드라벨, 파인애플리플잼을 넣고 휘핑한다.

### <공정 : 성형 >

1. 반죽 완성 후, 20분 후 분할(70g).  
벤치타임 20분 후 반죽을 도넛모양으로 만들어 철판에 팬닝한다.
2. 2차발효후 180℃/160℃에 10분 소성한다.

### <공정 : 완성하기 >

1. 식으면 반으로 갈라 파인애플크림을 40g 충전한다. 파인애플조각을 넣는다.
2. 외부에도 파인애플크림을 바른 후 코코넛분말을 묻히고 데코 후 마무리한다.