

# 2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 기술 세미나

-제주-

- 일시 : 2024년 10월 29일(화)
- 장소 : 제주 한라대학교
- 강사 : 김덕규과자점 - 김덕규 대표이사 / 그린하우스 - 박용호 대표
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산물유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

## <강사 소개>

			
<p><b>김덕규과자점</b> 김덕규 강사</p>		<p><b>그린하우스</b> 박용호 강사</p>	
<p>주요 이력</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 대한민국 제과 명장</li> <li>○ 현 김덕규 과자점 대표이사</li> <li>○ 전 동원과학기술대학교 호텔식품 제과제빵과 전임교수</li> <li>○ 2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 품평회 은상</li> <li>○ 2009 중소기업청장 표창</li> </ul>		<p>주요 이력</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 경상남도 제과명장</li> <li>○ 현 그린하우스 대표</li> <li>○ 2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 품평회 은상</li> <li>○ 2024 지방기능경기대회 집행위원 표창</li> <li>○ 2012 독일 IBA컵 금메달</li> </ul>	
<p>세미나 품목</p>		<p>세미나 품목</p>	
<p>쌀샌드쿠키</p>	<p>당근케이크</p>	<p>쇼콜라 쌀 카스테라</p>	<p>참쌀 카스테라 롤</p>
<p>슈퍼푸드귀리쌀빵</p>	<p>무설탕 단호박 쌀빵</p>	<p>무가당 홍국쌀빵</p>	<p>썩떡썩떡 빵</p>
<p>김덕규과자점 경상남도 김해시 구지로 20 0507-1447-6610</p>		<p>그린하우스 경상남도 창원시 의창구 원이대로 81번길 10 055-277-5240</p>	

# 쌀샌드쿠키



□ 배합	100개 분량	가루쌀과 쿠키와 초콜릿 - 한개의 반죽으로 세가지 맛을 만들 수 있다			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
샌드쿠키 본반죽	박력분	2420	샌드용 (초콜릿 화이트 레몬)	파타글라세레몬	900
	가루쌀	500		화이트블랑사탕	300
	슈가파우더	1200		식용유	60
	계란	12개	샌드용 (초콜릿 화이트 녹차)	컴파운드초콜릿(화이트)	1000
	무염버터	2160		화이트블랑사탕	600
	전분	500		식용유	80
	탈지분유	168		말차	40
	소금	30		녹차밀	40
샌드쿠키 본반죽 (녹차)	박력분	2420	샌드용 (초코릿 다크 초콜릿)	컴파운드 다크초콜릿	1000
	가루쌀	500		밀크암브라	600
	말차	240		카라멜초콜릿	250
샌드쿠키 본반죽 (초코)	박력분	2420		식용유	80
	가루쌀	500			
	코코아파우더	240			

## <공정: 본반죽 & 휴지>

- 버터, 소금, 슈가파우더를 비터로 푼다.
- 계란을 나누어 섞어 크림상태로 만든다.
- 여기에 체친 가루를 넣어 가루가 안보일정도로 가볍게 섞는다.
- 반죽을 3도 냉장고에서 3시간 휴지

## <공정: 성형 & 굽기>

- 반죽을 흑으로 믹싱하여 푼다.
- 파이롤러에 2.5mm로 밀어 핀 후 원형틀로 찍는다.
- 160도 로타리 오븐에서 8분간 굽는다.
- 완성된 쿠키에 초콜릿 8g을 넣고 샌드한다.

## -샌드용 초콜릿 화이트 레몬, 초코릿 다크 초콜릿

- 초콜릿을 녹이고 식용유를 넣어 섞는다.

## -샌드용 초콜릿 화이트 녹차

- 초콜릿을 녹이고 식용유, 녹차밀, 말차를 넣고 섞는다.

※ 본반죽과 샌드용 모두 공동배합으로 세 가지 맛을 낼 수 있다

# 당근케이크



□ 배합	철판 4개 분량	당근을 갈아 넣어 만든 신선하고 달콤한 케이크			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
본반죽	공기름	500	가나슈	생크림(45%)	400
	버터	1000		설탕	60
	흑설탕	1200		버터	60
	계란	600		화이트 초콜릿 (블랑사탕)	400
	박력 가루쌀	500		생크림	150
	아몬드 분말	700	데코용 가나슈	설탕	30
	시나몬	24		화이트초콜릿	150
	베이킹파우더	26		밀크(38%)	100
	크랜베리	400		생크림(45%)	1000
	칼바도스	200		화이트초콜릿 (블랑사탕)	350
구운 호두분태	240	데코용 크림			
곱게 간 당근	1200				

## <공정: 본반죽>

- 크랜베리, 칼바도스를 3일 전에 숙성한다. 하루에 한번씩 섞어준다.
- 버터를 태운 다음 공기름과 흑설탕을 15~20분정도 휘퍼로 믹싱한다.
- 계란을 5~6회 나누어 투입하여 믹싱한다.
- 체친 가루를 투입하여 섞는다.
- 절인 크랜베리, 칼바도스와 호두, 곱게 간 당근을 넣고 섞는다.
- 철판에 실리콘 페이퍼를 깔고 1550g씩 팬닝한다.

## <공정: 가나슈>

- 설탕과 버터를 카라멜화 한다.
- 생크림과 화이트초코와 함께 믹싱한다.

## <공정: 굽기&마무리>

- 윗온도 170도, 아래온도 180도에서 17분 굽는다.
- 당근시트 1장에 가나슈 300g을 퍼바른 후 시트 한 장을 샌드한다.
- 같은 작업을 반죽하고 위에 데코용 크림을 바른 후 스페출라로 무늬를 낸다.

# 슈퍼푸드귀리쌀빵



□ 배합	22개 분량	귀리쌀은 혈당을 내리는데 도움을준다 가루쌀의 촉촉함과 톡톡 씹히는 귀리쌀이 바쁜 현대인들의 아침식사 대용으로 안성맞춤이다			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
본반죽	가루쌀 강력	1500	충전물	찐귀리쌀	450
	강력분	300		옥수수	450
	설탕	150			
	무염버터	150			
	소금	40			
	옥수수분말	30			
	크리스탈	20			
	냉동이스트	20			
	얼음물	1300			

### <공정: 본반죽 & 발효>

1. 물절반과 얼음절반의 물양에 맞춰 스트레이트법으로 반죽한다.  
※ 이때 완성온도 24도가 되게한다.
2. 실온에서 20분간 1차 발효
3. 반죽을 200g씩 분할한다.
4. 중간발효 20분
5. 발효가 끝나면 반죽을 럭비공모양으로 성형한다.
6. 2차 발효 발효실 온도 35도, 습도 82%에서 60분

### <공정: 굽기>

1. 토핑물을 바르고 윗온도 240도, 아래온도 200도의 데크오븐에서 스팀을 쏘며 15분 굽는다.  
※ 냉동이스트를 사용하여 냉동보관 후 전날 냉장 해동하여 사용하면 균일한 제품을 생산할 수 있다.

# 무설탕 단호박 쌀빵



□ 배합	14개 분량	단호박을 이용하여 다이어트에 도움이 되는 웰빙 빵			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
탕종	강력분	250		가루쌀 강력	938
	가루쌀 박력	250		통밀	188
	소금	7.5		소금	22
	물	750		드라이이스트(레드)	12
충전물	크랜베리	300	액상몰트	7.5	
	롤치즈	300	물	750	
	찐단호박	900	건포도 르방	225	
			탕종	225	
			찐단호박	375	
			크랜베리	150	

### <공정: 탕종>

1. 믹싱기에 계량된 가루에 100도의 물을 넣고 약 3~4분간 반죽한다.  
냉장보관하여 2~3일간 사용이 가능하다.

### <공정: 본반죽 & 휴지>

1. 물, 얼음 절반씩 물양에 맞춰 스트레이트법으로 반죽한다. 이때 반죽온도는 24도이다.
2. 실온에서 30분간 1차 발효
3. 반죽을 200g씩 분할한다.
4. 중간발효 20분
5. 중간발효가 끝나면 반죽에 충전물을 넣고 럭비공 모양으로 성형한다.
6. 2차 발효 발효실 온도 35도, 습도 82%에서 약 40~50분

### <공정: 굽기>

1. 오븐온도 윗온도 240도, 아래온도 200도 유로데크오븐에서 스팀을 주고 20분간 굽는다.

# 쇼콜라 쌀 카스테라



□ 배합	18개 분량		카스테라 위에 가나슈를 파이핑하여 글라사주를 입힌 부드러운 쌀 카스테라		
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
카스테라 반죽	난 백	700	글라사주	코팅다크	600
	설 탕	560		다크커버취	240
	난 황	392		카놀라유	60
	강력 가루쌀	210		구운아몬드분태	250
	박력 가루쌀	140	가나슈	동물성생크림	300
	베이킹파우더	42		트리몰린	30
	코코아분말	70		버터	84
	다크커버취	490		다크커버취	300
	버 터	420		카카오버터	25
	생크림	280			

### <공정: 카스테라 본반죽>

1. 다크커버취, 버터, 생크림을 중탕한다.
2. 난백, 설탕을 휘핑하여 80%까지 머랭을 올린다.
3. 머랭에 난황을 넣고 섞는다.
4. 강력 가루쌀, 박력 가루쌀, 베이킹파우더, 코코아분말 모든 가루류를 체치고 섞는다.
5. 여기에 중탕한 1번 내용물을 넣어 섞는다.
6. 틀에 360g씩 담아서 컨벡션 오븐 170도 20분 굽는다.

### <공정: 글라사주>

1. 코팅다크, 다크커버취, 카놀라유를 40에서 녹인다.
2. 구운 아몬드분태를 넣는다.
3. 상온의 카스테라 위에 60g씩 부어 토핑한다.

### <공정: 가나슈>

1. 동물성생크림, 트리몰린을 85도로 데운다.
2. 짝퉁썰기로 차가운 버터를 넣고 62도까지 식힌다.
3. 다크커버취, 카카오버터에 넣고 유화한다.
4. 용기에 옮긴 후 결정화 한다.
5. 카스테라 윗면에 원형깍지를 사용하여 40g씩 파이핑한다.

# 찰쌀 카스테라 롤



□ 배합	32개 분량		찰쌀가루와 박력 가루쌀을 만든 반죽에 코코넛향이 나는 크림을 넣어 만든 카스테라 롤		
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
카스테라 본반죽	전 란	28개	크림	마스카포네	700
	설 탕	585		설 탕	147
	소 금	13.5		동물성생크림	1211
	SP	76.5		말리부(술)	52
	박력 가루쌀	405		누룽지분말	21
	베이킹파우더	31.5			
	찰쌀가루(생동)	540			
	식용유	315			
	물	315			

### <공정: 본반죽 & 굽기>

1. 전란, 설탕, 소금, sp를 넣고 1단으로 푼다.
2. 여기에 박력 가루쌀, 베이킹파우더, 찰쌀가루를 체친 후 3단으로 거품을 70~80% 올린다.
3. 식용유, 물을 넣고 충분히 섞는다.
4. 준비된 철판 1장에 900g씩 분할한다.
5. 데크 오븐 윗온도 180도, 아래온도 150도에서 12~15분 굽는다.

### <공정: 크림>

1. 동물성생크림, 설탕을 넣고 크림을 올린다.
2. 마스카포네 크림치즈를 주걱으로 푼다.
3. 1번과 2번을 섞어 같이 크림을 올린다.
4. 말리부, 누룽지분말을 넣고 가볍게 섞고 마무리

### <공정: 마무리>

1. 구운 카스테라를 철판 세로(긴쪽)으로 절반 자른다.
2. 철판 윗면이 바닥으로 가게 얹은 후 크림을 250g씩 바르고 만든다.
3. 4등분으로 자른다.

# 무가당 홍국쌀빵



□ 배합	18개 분량		크랜베리, 호두, 롤치즈가 들어간 반죽에 홍국쌀 반죽을 덮어 겉은 바삭하고 속은 촉촉하고 고소한 빵		
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
플리쉬종	강력 가루쌀	750	겉반죽	홍국 쌀가루	50
	냉동 이스트	6		물	70
	물	800		본반죽	720
본반죽	강력 가루쌀	675			
	냉동이스트	12.5			
	소금	38.5			
	물	225			
	크랜베리	190			
	호두	190			

### <공정: 플리쉬종>

1. 강력 가루쌀, 냉동이스트, 물을 넣고 섞는다.

### <공정: 본반죽>

1. 플리쉬종, 강력 가루쌀, 냉동이스트, 소금, 물을 넣고 충분히 믹싱한다.
2. 720g의 반죽을 미리 빼둔다.
3. 크랜베리, 호두를 넣고 마무리한다.

### <공정: 겉반죽>

1. 미리 빼둔 본반죽 720g에 홍국 가루쌀, 물을 넣어 믹싱한다.

### <공정: 굽기 & 성형>

1. 발효 없이 본반죽을 120g씩 분할 후 밀어 속에 롤치즈 20g 넣고 럭비공 모양으로 성형한다.
2. 겉반죽 40g을 넓게 밀어 퍼 럭비공모양으로 성형한 본반죽에 덮는다.
3. 30분 발효실에서 발효 후 꺼내서 잠시 겉면을 말린 후 별집모양으로 칼집을 낸다.
4. 강력 가루쌀을 뿌리고 돌가마 윗온도 240도, 아래온도 160도 스팀 후 13분 굽는다.

# 썩떡썩떡빵



□ 배합	18개 분량		반죽에는 가루쌀과 썩이 속에는 찹쌀가루, 썩, 팔이 들어가 더 쫄쫄하고 토핑으로 월넛이 올라가 고소함과 달달함까지 느껴지는 빵		
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
본반죽	강력 가루쌀	1000	썩떡속	냉동찹쌀	715
	파인소프트t	125		설탕	105
	설탕	88		소금	5
	소금	25		물	145
	S500	20		냉동썩	250
본반죽	이스트	18	월넛 토핑	난백	286
	단과자(목기지)	40		설탕	486
	버터	75		아몬드분말	190
	물	500		호두	666
	냉동썩	295		월넛토핑	250
			토핑	냉동썩	200
				냉동찹쌀	150
				통팔앙금	30g씩

### <공정: 본반죽>

1. 모든 재료를 한번에 넣어 충분히 믹싱한다. 이때 사용하는 가루쌀에 따라 물양은 조절한다.
2. 반죽은 120g씩 분할한다.

### <공정: 썩떡 속>

1. 모든 재료를 한번에 넣어 충분히 믹싱한다. 이때도 찹쌀가루에 따라 물양을 조절한다.
2. 반죽은 50g씩 분할한다.

### <공정: 월넛토핑>

1. 난백, 설탕을 가볍게 섞은 후 아몬드 분말을 넣고 섞는다.
2. 호두를 넣고 섞는다.

### <공정: 성형 & 굽기>

1. 본반죽에서 120g으로 분할한 반죽을 밀어 핀다.
2. 그 위에 통팔앙금 30g과 속반죽 50g을 찐다.
4. 삼각형 모양을 만들기 위해 끝부분만 밀대로 민다.
5. 밀은 부분을 접어 삼각형 모양을 만들고 발효시켜 토핑 재료를 올린다.
6. 윗온도 160도, 아래온도 200도에서 18~20분 굽는다.
7. 굽고 난 후 데코 화이트를 뿌린다.