

2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 기술 세미나

-충북-

- 일시 : 2024년 10월 17일(목)
- 장소 : 음식나라제과제빵학원
- 강사 : 브레드세븐 - 이용기 상무 / 데미안 - 김재철 상무
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산식품유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사 소개>



브레드세븐
이용기 강사

주요 이력

- 2024 대통령 표창
- 2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 개발 품평회 은상
- 2023 농촌진흥청장 표창
- 현 브레드세븐 기술상무
- 현 제과기능장

세미나 품목

쌀 대왕카스테라

바삭 호두과자

천사의 링

데블스 링

브레드세븐
광주 북구 설죽로 506-4
062-576-0455



데미안
김재철 강사

주요 이력

- 2024 가루쌀 제과제빵 신메뉴 개발 품평회 동상
- 현 데미안 상무
- 현 제과기능장

세미나 품목

라이스크런치
파운드케이크

쌀 다이어트 쉬폰

톡톡 쌀 크림 프레첼

바삭한 누룽지 소보루

데미안
경기 안산시 단원구 중앙대로 194 A동 1, 2층
031-493-3696

쌀 대왕카스테라



□ 배합	1판 분량	쌀로 만든 부드러운 대왕카스테라
재료구분	재료명	사용량(g)
반죽	계란	2970
	박력 가루쌀	626
	강력 가루쌀	105
	전분	330
	B.P	27
	황설탕	240
	소금	12
	식용유	444
머랭	우유	540
	설탕	1020

<공정: 반죽>

1. 흰자와 노른자를 분리한다.
2. 노른자, 황설탕, 소금을 순서대로 넣어 섞는다.
3. 식용유, 우유를 섞는다.
4. 가루쌀, 전분, B.P를 순서대로 넣어 섞는다.
5. 머랭이 70%까지 올라오도록 흰자와 설탕을 휘핑한다.
6. 노른자 반죽과 머랭을 섞어 반죽을 완성한다.

<공정: 굽기>

1. 철판에 팬닝하여 윗온도 170℃, 아래온도160℃로 60~70분 굽는다.

바삭 호두과자



□ 배합	2판 분량	가루쌀로 만들어 더욱 바삭한 호두과자
재료구분	재료명	사용량(g)
A재료	흑설탕	250
	설탕	150
	소금	10
	계란	620
B재료	박력 가루쌀	350
	옥수수가루	140
	B.P	20
	아몬드분말	85
C재료	식용유	250
	우유	250
팔속	통팔	800
	시럽	50

<공정: 반죽>

1. A재료를 섞는다.
2. A재료와 C재료를 섞는다.
3. 여기에 B재료를 박력가루쌀-옥수수가루-B.P-아몬드분말 순서대로 섞는다.
4. 하루동안 냉장 숙성한다.

<공정: 팔속>

1. 통팔과 시럽을 섞는다.

<공정: 성형>

1. 1/3 반죽 - 1/3 팔속 - 1/3 반죽 순으로 팬닝한다.

<공정: 굽기>

1. 컨벡션 오븐 160도에서 23분간 굽는다.

천사의 링



□ 배합	21개 분량	누룽지 토핑이 올라가 겉이 바삭한 빵속에 부드러운 크림치즈 필링			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
반죽	강력 가루쌀	900	충전물	크림치즈	1500
	강력분	100		커스타드 분말	90
	버터	30		설탕	240
	소금	15		분당	180
	분유	25	누룽지 토핑	레몬즙	15
	사프골드이스트	15		설탕	54
	꿀	42		소금	6
	물	810		맵쌀가루	300
	계란	1개		박력분	60
				용해버터	90
				생이스트	6
				미지근한 물	330

- <공정: 준비>
1. 충전물 재료를 넣고 잘 섞는다.
 2. 누룽지토핑 재료를 모두 넣고 섞어 발효한다.

- <공정: 반죽>
1. 버터를 제외한 재료를 발전단계로 반죽한다.
 2. 버터를 넣고 최종단계까지 반죽한다.
 3. 20분간 냉장 휴지
 4. 반죽을 80g씩 분할한다.

- <공정: 성형>
1. 반죽 80g 안에 충전물 80g을 넣는다.
 2. 베이글 모양으로 성형한다.
 3. 발효된 누룽지 토핑을 윗면에 짚다.

- <공정: 굽기>
1. 2차 발효 40~60분
 2. 컨벡션 오븐 220℃ 스팀 후 180℃ 23분 굽는다.

데블스 링



□ 배합	21개 분량	누룽지 토핑이 올라가 겉이 바삭한 빵 속에 달콤한 초코 가나슈			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
반죽	강력 가루쌀	850	가나슈	커버춰 다크초콜렛	1000
	코코아	80		생크림	1000
	버터	29		럼	50
	소금	15		카라멜	150
	사프골드이스트	15	초코 누룽지	설탕	54
	분유	25		소금	6
	꿀	42		맵쌀가루	300
	물	810		코코아	60
	계란	1개		용해버터	90
				생이스트	6
				미지근한 물	330

- <공정: 가나슈>
1. 가나슈 재료를 넣고 잘 섞는다.
 2. 초코누룽지 재료를 모두 넣고 섞어 발효한다.

- <공정: 반죽>
1. 버터를 제외한 재료를 발전단계로 반죽한다.
 2. 버터를 넣고 최종단계까지 반죽한다.
 3. 20분간 냉장 휴지
 4. 반죽을 80g씩 분할한다.

- <공정: 성형>
1. 반죽 80g 안에 충전물 80g을 넣는다.
 2. 베이글 모양으로 성형한다.
 3. 발효된 초코누룽지 토핑을 윗면에 짚다.

- <공정: 굽기>
1. 2차 발효 40~60분
 2. 컨벡션 오븐 220℃ 스팀 후 180℃ 23분 굽는다.

라이스 크런치 파운드케이크



□ 배합	350g 6개 분량	다크초코와 쌀크런치로 코팅하여 달달함과 쌀의 고소함이 느껴지는 제품
재료구분	재료명	사용량(g)
①	버터	500
	설탕	450
	전란	9개
②	박력 가루쌀	470
	베이킹파우더	10
③	오렌지필	150
	생크림	75
④	코팅 다크초코	적당량
	쌀 크런치	적당량

<공정: 반죽>

1. 포마트 상태인 버터와 설탕을 크림법으로 제조한다.
2. 전란을 5회에 나누어 넣는다.
3. 여기에 ②의 가루류를 넣고 내용물을 섞는다.

<공정: 소분, 팬닝>

1. 소파운드를 혹은 플럼피몰드(크라프트)에 350g씩 소분한다.
 - 플럼피몰드(크라프트)를 사용하면 유산지를 벗기지 않아도 되고 포장에 용이하다.

<공정: 굽기>

1. 전기오븐 윗온도 210℃, 아래온도 200℃에서 12분 굽는다.
2. 윗부분 색이 나면 중간부분에 칼집을 낸다. 이때 칼집을 내지 않으면 불규칙하게 갈라진다.
3. 윗, 아래온도 190℃으로 온도를 낮춘 뒤 30분 굽는다.

<공정: 토핑>

1. 코팅 다크초코를 중탕한다.
2. 쌀 크런치와 혼합한다.
3. 완성된 제품을 코팅한다.

쌀 다이어트 쉬폰



□ 배합	500g, 9개 분량	단백한 쌀향과 촉촉한 식감의 쉬폰
재료구분	재료명	사용량(g)
본반죽	흰자	2200
	설탕	945
	소금	12
	박력 가루쌀	200
	박력분	470
	우유	225
	식용유	225
	레몬주스	75

<공정: 본반죽>

1. 볼에 흰자를 담고 우선 기포가 살짝 올라올 정도로만 휘핑한다.
2. 설탕을 2~3번 나누어 넣으며 단단하게 휘핑한다.
3. 체에 친 박력 가루쌀, 박력분과 소금을 넣고 섞는다.
4. 우유를 넣고 섞는다.
5. 식용유와 레몬주스를 넣고 섞는다.

<공정: 팬닝>

1. 분무기로 물을 뿌린 쉬폰틀에 반죽을 500g씩 소분한다.

<공정: 굽기>

1. 전기오븐 윗온도 200℃, 아래온도 170℃에 25분 굽고 돌려서 5분 더 굽는다.

<공정: 완성>

1. 완성된 제품을 뒤집어서 30분이상 충분히 식힌 후 돌려가며 천천히 눌러주며 틀에서 뺀다.

특특 쌀 크림 프레첼



□ 배합	8개 분량	가루쌀을 이용해 만든 쫄쫄한 프레첼			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
본반죽	강력 쌀가루	420	가성소다	가성소다	60
	박력분	180		찬물	1000
	소금	12		펄숏트	5-10
	설탕	40	크림	엘로이크림치즈	400
	냉동레드이스트	10		쌀라떼파우더	90
	에쓰오백	8		연유	한줄
	물과 얼음 반반씩	324		라이스 크런치	전체적으로
	버터PEF225	32			

<공정: 본반죽 & 성형>

- 본반죽 중 가루류와 버터를 넣고 100% 믹싱한다.
- 글루텐을 확인하고 10분 휴지
- 130g으로 분할 후 타원형으로 둥글리기 한다.
- 반죽 전부를 둥글리기 한 후 냉장(3~6도)에서 20~30분정도 냉기를 먹인다.
 - 이때 너무 오래 냉장고에 넣어두면 성형하기가 힘들다.
- 밀대로 밀고 3절 접기 후 18cm 막대기 모양으로 성형 후 냉동고에 넣어 얼린다.

<공정: 굽기>

- 굽기 전 냉동고에서 뺀 뒤 10~15분정도 실온에 두어 반정도 해동한다.
- 가성소다에 넣고 1분
- 물기를 살짝 뺀 후 라이스 크런치를 겉표면에 묻힌 상태로 칼집을 4~5번 넣는다.
- 윗온도 210℃, 아래온도 160℃에서 7~9분 굽는다.
 - 사용한 오븐: 팬텀 데코오븐 3매 3단 업소용오븐기: PHANTOM S503

<공정: 내용물, 쌀크림>

- 믹서기에 크림치즈를 푼다.
 - 크림치즈는 사용하기 1~2시간 전에 실온에 두어 말랑한 상태로 준비한다.
- 70~80%정도 풀리면 쌀 라떼 파우더를 넣어 완전히 섞는다.

<공정: 크림채우기>

- 프레첼에 반 칼집을 넣은 뒤 연유 한 줄을 짜서 퍼발라준다.
- 크림을 50g 짬다.

바삭한 누룽지 소보루



□ 배합	16개 분량	고소하고 바삭한 누룽지와 달달고소한 소보루의 조합으로 만든 제품			
재료구분	재료명	사용량(g)	재료구분	재료명	사용량(g)
본반죽	강력 가루쌀	500	소보루	설탕	135
	설탕	70		버터	85
	소금	15		땅콩	20
	냉동골드이스트	13		계란	1개
	분유	20		BP	2
	계란	120		BS	1
	물	200		박력분	140
	리퀴드	80		옥수수분말	45
	버터	150		분유	10
				AP	35
				물엿	20

<공정: 본반죽>

- 본반죽에 가루류와 액체류를 넣고 한번에 섞는다.
- 믹싱이 40~50% 됐을 때 버터를 넣는다.
- 100% 믹싱 후 10분간 휴지

<공정: 소보루>

- 버터, 설탕, 땅콩버터, 물엿을 넣고 크림화한다.
- 80%정도 크림화 되면 계란을 3번 나눠서 넣은 후 가루류를 넣고 사용한다.

<공정: 분할 및 성형>

- 70g씩 분할 후 둥글리기 한다.
- 반죽 전부를 둥글리기 한 후 중간발효 20~30분정도 한다.
- 1.5배정도 커지면 다시 둥글리기 한 후 소보루와 누룽지를 찍는다.

<공정: 발효 & 굽기>

- 온도 32도, 습도 80%에서 1시간20분정도 발효
- 윗온도 210℃, 아래온도 160℃에서 10~12분 굽는다.