

2026 가루쌀 제과 · 제빵 기술 세미나

대전

- 일시 : 2026년 09월 15일(화)
- 장소 : (사)대한제과협회 대전광역시지회 세미나실
- 강사 : 바다정원 이진섭 전무, 이진상회 이순기 상무
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산물유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사 소개>



바다정원 주식회사
이진섭 전무
주요 이력

- 대한민국 제과기능장
- 강원특별자치도 명장
- 2026년 SIGEP IN SINGAPORE 우승



이진상회
이순기 상무
주요 이력

- 이진상회 베이커리카페 상무
- 대한민국 제과기능장
- 경기도지사 과일활용 제과제빵 경연대회 금상

세미나 품목

밤 무화과 감빠뉴	치즈카레 브레드
부추 베이글 에그마요	깻잎 찹쌀 식빵

세미나 품목

옥수수 치아바타	쌀초코 타르트
쌀 마롱 브레드	레몬치즈 케이크

바다정원 주식회사
주소: 강원특별자치도 고성군 토성면 버리개길 23, 31
연락처: 0507-1409-1096

이진상회 베이커리
주소 : 경기도 이천시 마장면 서이천로 648
번호 : 070-8888-8882

밤 무화과 감빠뉴



□ 배합	7개 분량	달콤한 무화과와 고소하고 부드러운 밤이 어우러진 빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력 가루쌀	500		찰반죽	크림치즈	109	
	소금	9			설탕	18	
	흑설탕	25			파인소프트T	84	
	물	450					
	크라프트	75		크림치즈	크림치즈	500	
	드라이이스트 레드	5			설탕	50	
					분당	50	
충전물	밤다이스	210			휘핑크림	60	
	크림치즈	210					
	무화과 다이스	210					

<공정 >

- ① 물과 크라프트를 전날에 섞어놓은 뒤 다음 날에 모든 재료를 넣고 100% 믹싱한다.
- ② 1차 발효 뒤 150g으로 분할하고 타원 성형으로 휴지한다.
- ③ 휴지 준 반죽을 넓게 펴고 위에 찰반죽도 비슷한 크기로 밀어 올린다.
- ④ 찰반죽 위에 크림치즈 30g 정도 짜고 밤다이스 30g, 고구마다이스 30g을 올려주고 만다.
- ⑤ 2차 발효 후 세몰리나 가루를 뿌린 뒤 가운데 쿠프 일자로 한다.
- ⑥ 오븐 윗불220 아랫150으로 16~17분가량 굽는다.

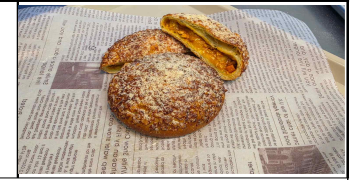
<찰반죽>

1. 크림치즈와 설탕을 부드럽게 푼 뒤 파인소프트T를 섞어 마무리한다.(냉장,냉동보관)

<크림치즈>

1. 크림치즈를 먼저 부드럽게 푼 뒤 설탕, 분당을 천천히 넣어 섞는다.
2. (1)에 휘핑크림을 천천히 섞는다.

치즈카레 브레드



□ 배합	10개 분량	향긋한 카레와 고소한 치즈가 듬뿍 들어간 맛있는 빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력 가루쌀	300		충전물	스파이스치킨	200	
	설탕	39			양파	150	
	소금	4.5			당근	100	
	분유	2			야채믹스	100	
	물	60			카레가루	30	
	드라이이스트 골드	5			물	50	
	버터	45			모짜렐라치즈	100	
	카레가루	4					
	파슬리	2					
	계란	55					
	우유	60					

<공정 >

- ① 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 80% 믹싱한 후 버터를 넣고 마무리한다.
- ② 1차 발효한 반죽을 60g씩 분할한 뒤 동그라미 모양으로 성형 후 휴지한다.
- ③ 휴지된 반죽에 충전물 60g씩 넣고 살짝 눌러 고로케 모양으로 만든다.
- ④ 윗면에 계란물을 묻혀 콰트로치즈가루를 묻힌 뒤 2차 발효한다.
- ⑤ 컨벡션 오븐 170도 13~14분가량 구워준 뒤 파마산 치즈가루를 체치고 마무리한다.

<충전물>

1. 스파이스치킨을 먼저 볶은 뒤 당근, 양파, 야채믹스를 넣고 볶는다.
2. (1)에 카레가루를 먼저 넣어 30초정도 볶은 뒤 물을 넣어 농도 조절 후 불을 끈다.
3. 충전물이 충분히 식으면 모짜렐라 치즈를 섞어 마무리한다.

부추베이글 에그마요



□ 배합	5개 분량	향긋한 부추와 부드러운 크림치즈, 감자샐러드 베이글					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력 가루쌀	300		필링	감자샐러드	250	
	부추분말	8			다진계란	3개	
	소금	5.4			마요네즈	25	
	설탕	12			다진피클	50	
	드라이이스트	6					
	골드						
	버터	6		부추	25		
	물	190					

<공정 >

- ① 믹싱 스트레이트 법
- ② 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
- ③ 반죽을 100% 믹싱한 후 1차 발효 1시간.
- ④ 분할 100g 5개.
- ⑤ 중간 발효 10-15분.
- ⑥ 반죽을 길게 밀어 베이글 모양으로 성형한다.
- ⑦ 2차 발효 30~40분 후 물 분무 하고 검은깨를 뿌린다.
- ⑧ 굽기 윗불 180도 아랫불 180도 데크오븐에서 18분 굽는다.
- ⑨ 구워져 나온 베이글에 버터를 발라 마무리한다.
- ⑩ 필링은 모든 재료를 섞어 찰주에 담아 준비한다.

베이글 반을 잘라 바닥면에 크림치즈 한바퀴 , 필링 한바퀴를 찐 뒤 윗면에 홀그레인머스타드를 바르고 덮어 옆면에 잘게 썬 부추를 묻히고 마무리한다.

갯잎chap쌀식빵



□ 배합	11개 분량	향긋한 갯잎과 고소한 찹쌀이 조화로운 빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력 가루쌀	1000		탕종	강력	350	
	설탕	80			소금	32	
	소금	29			설탕	35	
	분유	30			물	1750	
	드라이이스트	18					
	골드						
	버터	100		충전물	chap쌀	500	
	탕종	300			설탕	150	
	우유	670			소금	6	
	꿀	10			(뜨거운)물	110	
	갯잎	100			갯잎페스토	40	
	갯잎페스토	20			삼색콩	120	

<공정 >

- ① 믹싱 스트레이트법
- ② 반죽을 100% 믹싱 후 1차 발효 1시간.
- ③ 분할 200g 11개.
- ④ 반죽을 타원형으로 넓게 밀어 갯잎페스토 20g, chap쌀 100g, 가위로 잘게 자른 갯잎 2장을 넣고 식빵 모양으로 성형한다.
- ⑤ 2차 발효 후 컨벡션 170도에 24-5분 굽는다.

<chap쌀속>

chap쌀, 설탕, 소금, 뜨거운 물 55g을 먼저 섞는다.

다음 갯잎페스토를 섞는다. 다음 삼색콩 60g을 섞고 냉장보관한다.

<공정 >

- ① 제작 전날 폴리쉬와 발효증 배합 후 섞어 이스트를 활성화한다.
- ② 옥수수를 제외한 모든 재료와 폴리쉬, 발효증을 넣고 믹싱한다.
- ③ 반죽을 90% 정도까지 믹싱 후 충전물을 넣고 깨지지 않도록 섞는다. (반죽온도:23도)
- ④ 실온에서 15분에서 20분 정도 1차 발효한다.
- ⑤ 170g으로 분할 후 실온에서 10분 정도 중간 발효한다.
- ⑥ 손으로 밀어편 뒤 안에 옥수수 속을 넣고 만든다. (덧가루-옥수수가루 사용)
- ⑦ 계란물을 바르고 덧가루를 묻힌 뒤 통옥수수를 올려 실리콘 페이퍼에 팬닝한다.
- ⑧ 2차 발효한다.(36도, 80% 30~40분)
- ⑨ 데크 오븐 윗불 240/아랫불 220 스팀, 30분 굽는다.

< 타르트 반죽 >

- ① 모든 재료를 넣고 비터로 섞는다.
- ② 냉장에 최소 두시간 정도 휴지한다.
- ③ 50g씩 분할 후 타르트팬에 밀어 펴 팬닝한다.

< 충전용 크림 >

- ① 우유, 생크림, 쌀, 바닐라빈을 냄비에 넣고 끓인다.
- ② 크림이 걸쭉해지면 설탕을 넣고 1분 더 끓인다.
- ③ 불을 끄고 초콜릿을 넣은 뒤 냉장고에 6시간정도 보관한다.
- ④ 크림에 달걀과 생크림을 섞어 충전용 크림을 완성한다.

<토피ング>

- ① 호두를 제외한 모든 재료를 넣고 섞는다.
- ② 컨벡션 오븐에 175도 20분간 구운 뒤 식힌 후 호두를 넣는다.

<굽기>

- ① 팬닝해둔 타르트지에 충전용 크림을 70% 채운다.
- ② 컨벡션 오븐에 170도 30분 굽는다.
- ③ 약 10분정도 지난 후 크림 윗면이 구워지며 막이 생겼을 때 토피ング을 올려 굽는다.

쌀 마롱 브레드



□ 배합	30개 분량	밤크림과 통밤을 넣은 마롱빵에 아몬드크림과 카다이프를 더해 바삭하게 구워낸 빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
본반죽	강력 가루쌀	821		탕중	강력 가루쌀	127	
	설탕	80			소금	10	
	소금	12			설탕	10	
	전란	58			끓는 물	127	
	생이스트	38					
	트리몰린	58		마롱 크림	버터	200	
	물	492			밤 페이스트	666	
	분유	30			백앙금	100	
	탕중	250					
	버터	94			밤	1~2알씩	
					내피밤	1알	

<공정>

- ① 탕중과 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
- ② 글루텐이 잡히면 탕중을 넣고 섞어준 뒤 남은 버터를 넣고 섞는다. (반죽온도:23도)
- ③ 실온에서 15분에서 20분 정도 1차 발효한다.
- ④ 60g씩 분할한 뒤 실온에서 10분 정도 중간 발효한다.
- ⑤ 반죽을 손으로 눌러 펴준 뒤 마롱 크림 30g과 밤을 넣어 감싼다.
- ⑥ 철판에 팬닝 후 꼭 눌러준 다음 가운데에 열게 구멍을 내고 주변에 아몬드 크림을 찐다.
- ⑦ 아몬드크림 부분에 카다이프를 묻힌 다음 가운데에 내피밤을 넣는다.
- ⑧ 컨벡션 오븐에 170도로 12분 굽는다.

<마롱 크림>

- ① 볼에 버터를 넣고 푼다.
- ② 밤 페이스트와 백앙금을 나누어 넣어 섞는다.

레몬 치즈 케이크



□ 배합	20개 분량	크림치즈와 레몬을 사용해 만든 상큼한 디저트입니다.					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
레몬 케이크	크림치즈	200		크림	버터	120	
	그레뉴당	100			황설탕	100	
	사워크림	175			박력 가루쌀	100	
	플레인요거트	25			아몬드 분말	145	
	마스카포네	25			다진 마카다미아	50	
	전분	10					
	박력 가루쌀	10					
	생크림	105					
	화이트 초콜릿	50					
	전란	120					
	레몬 피	1개					
	레몬주스	27					

<공정 >

- ① 크림치즈, 그레뉴당, 사워크림을 넣고 섞는다.
- ② 플레인 요구르트와 마스카포네를 넣고 섞는다.
- ③ 전분과 쌀박력을 넣고 섞는다.
- ④ 전자레인지에 돌린 생크림과 화이트 초콜릿을 넣고, 전란도 넣고 섞는다.
- ⑤ 나머지를 넣고 섞는다.
- ⑥ 호일로 감싼 틀에 부어 150/170도로 밑에 철판을 한장 깔 뒤 20분 굽는다.

<크림>

- ① 버터를 미리 냉장고에 넣는다.
- ② 차가워진 버터를 깎둑썰기한다.
- ③ 마카다미아를 제외한 나머지 재료를 넣고 스크래퍼로 작은 크기로 다진다.
- ④ 다진 마카다미아를 넣고 섞는다.
- ⑤ 틀에 담은 뒤 컨벡션 오븐에 150도로 30분 굽는다.