

2026 가루쌀 제과 · 제빵 기술 세미나

경기

- 일시 : 2026년 09월 17일(목)
- 장소 : (사)대한제과협회 경기도지회 세미나실
- 강사 : 토모루베이커리 송도점 김혜수 대표
수신당 김남수 대표
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산물유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사 소개>



토모루베이커리 송도점
김혜수 대표

주요 이력

- 송도 토모루베이커리 대표
- 대한민국 제과기능장
- 2021 우리쌀빵기능경진대회 금상
- 2021 서울국제빵과자 페스티벌 우리빵부문 금상
- 2022 우리밀,콩,잡곡 아이디어 공모전 최우수상

세미나 품목

베이컨 치즈
치아바타

올리브 감자
쌀베이글

소보루 롤케익

얼그레이 휘낭시에

토모루베이커리 송도점

주소 : 인천광역시 연수구 해돋이로 120번길23
아크리아 빌딩 101호
연락처 : 0507-1436-1825



수신당
김남수 대표

주요 이력

- 수신당 대표
- 대한민국 제과기능장
- 대한제과협회 기술지도위원
- 2021 우리쌀빵기능경진대회 은상

세미나 품목

무설탕 단호박&
고구마 깎파뉴

트러플 쌀
포카치아

모시 송편

참깨 송편

수신당

주소 : 서울 서대문구 수색로 2길 39 110-4호
연락처 : 02-3152-7817

베이컨 치즈 치아바타



□ 배합	16개 분량	메뉴 소개 짭조름한 풍미와 고소한 치즈가 어우러진 치아바타					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력 가루쌀	500		충전물	체다치즈	200	
	T65	500			할라피뇨	100	
	소금	21			구운베이컨	250	
	레드이스트	5			후추	약간	
	물a	800			슬라이스치즈		
	물b	150					
	올리브오일	100					

<공정 >

- ① 가루와 물a를 섞고 오토리즈 30분 한다.
- ② 소금, 이스트넣고 믹싱하면서 물b를 추가로 넣으며 믹싱한다.
- ③ 올리브오일을 넣고 체다치즈, 할라피뇨를 넣고 믹싱을 완료한다.
- ④ 1차 발효 30분후 가볍게 편치를 준 후 20분 휴지.
- ⑤ 150g 분할, 중간 발효 20분.
- ⑥ 성형 반죽을 넓게 펴서 슬라이스 치즈 한 장, 구운베이컨 25g, 후추를 뿌린 후 접는다.
- ⑦ 2차발효 35도, 70% 40~50분.
- ⑧ 굽기 온도 240/190 18분.

올리브 감자 샐베이글



□ 배합	17개 분량	메뉴 소개 담백한 감자샐러드와 짭조름한 블랙올리브가 잘 어우러진 베이글					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력 가루쌀	1000		데치는 물	물	2000	
	소금	18			설탕	100	
	생이스트	20					
	설탕	70		충전물	크림치즈	450	
	버터	50			감자샐러드	900	
	물	600			에멘탈쉬레드	90	
					블랙올리브	240	
					파마산치즈	50	
					후추	약간	

<공정>

- ① 모든 재료를 넣고 90% 믹싱한다.
- ② 반죽온도 28도 실온 30분.
- ③ 100g 분할한다.
- ④ 중간발효 20분한다.
- ⑤ 성형 베이글 모양으로 성형한다.
- ⑥ 2차발효 35도 85% 50분.
- ⑦ 90도 물에 앞뒤로 12~15초씩 데친다.
- ⑧ 깨 묻히고 220/170 15~18분 굽는다.
- ⑨ 반 갈라서 양쪽에 꿀을 바르고, 충전물을 샌드한다.
- ⑩ 비어햄슬라이스 두장, 고다치즈 1장, 루꼴라를 넣고 완성한다.

소보루 롤케익



□ 배합	20개 분량	메뉴 소개 바삭한 소보루를 뿌린 부드러운 롤케익					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	계란	12개		소보루	버터	375	손으로 비벼서 만들기
	황란	1150			설탕	375	
	설탕	1100			박력 가루쌀	638	
	소금	8			bp	8	
					분유	8	
	박력 가루쌀	680					
	우유	300		샌드	딸기잼		

<공정 >

- ① 계란, 황란, 설탕, 소금을 섞고 60도까지 중탕한다.
- ② 중탕한 후 휘핑한다.
- ③ 100% 휘핑 후 가루를 섞는다.
- ④ 데운 우유를 넣고 매끄러워질 때까지 섞는다.
- ⑤ 900g씩 팬닝 후 평평하게 펴준 후 소보루를 골고루 뿌린다.
- ⑥ 200/160 15분~17분 굽는다.
- ⑦ 딸기잼을 펴 바른 후 만든다.

얼그레이 휘낭시에



□ 배합	24개 분량	메뉴 소개 홍차향이 가득한 쫄득한 휘낭시에					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	흰자	360		시럽	물	1200	
	꿀	45			설탕	800	
	다진 얼그레이	15			얼그레이	4	
	슈가파우더	300					
	아몬드분말	270					
	박력 가루쌀	135					
	태운 버터	270					

<공정 >

- ① 버터를 태운다. (태우기 전 350g)
- ② 가루 재료를 체친다.
- ③ 흰자, 꿀, 홍차를 섞는다.
- ④ 가루 재료를 섞는다.
- ⑤ 태운 버터를 섞고, 6시간 이상 냉장숙성.
- ⑥ 휘낭시에 틀에 버터를 바르고 황설탕을 뿌린다.
- ⑦ 숙성한 반죽을 팬닝 후 185도 컨벡션에 20분~23분 굽는다.
- ⑧ 구워져 나오면 홍차 시럽을 발라준다.

무설탕 단호박&고구마 감파뉴



□ 배합	8개 분량		설탕이 아닌 고구마와 단호박으로 단맛이 나는 속이 편한 빵				
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
폴리쉬	강력 가루쌀	450		먹깨비	크림치즈	1040	
	생이스트	12			설탕	150	
	물	400			슈가파우더	120	
					크리미비트	42	
본반죽	강력 가루쌀	270					
	소금	15		단호박 전처리	냉동 단호박	1000	
	엔지마띠코	10			꿀	150	
	생이스트	5			럼	50	
	르방	150					
	물	110					
	건조 크렌베리	85					
	호두 분태	175					

<공정 >

충전물-단호박 전처리 : 전부 섞는다

충전물-먹깨비 : 전부 섞어서 찰주머니에 담아 마루깍지로 짜서 열리고 일정한 간격으로 커팅

반죽

- 1차 발효 안하고 휴지만 한다.
- 200g 분할 후 휴지한다.
- 반죽을 손으로 길게 위아래로 놓는다.
- 먹깨비 자른 것 4EA, 단호박 전처리 3EA, 당적 고구마 100g 넣고 럭비공 모양으로 성형.
- 밀가루 묻혀 면포에 건발효한다.
- 2차 발효는 90% ~ 95%만한다.
- 칼집 깊게 1번 내고 굽기.
- 上 : 240℃ 下 : 220℃ 스팀 주고 15분가량 굽기.
- 돌리고 색이랑 구운 상태 봐서 맥시멈 23분 안에 빼기.
- 나오면 위에 꿀 짜주고 검정 깨 뿌린다.

트러플 쌀 포카치아



□ 배합	12개 분량		쫄득하고 속이 편한 쌀로 쫄득 바삭한 포카치아				
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
폴리쉬	강력 가루쌀	170		버섯 토피нг	양송이 버섯	250g	
	강력분	100			올리브유	50g	
	물	216			다진 마늘	30g	
	SAF 레드	3			소금	2g	
					후추	조금	
본반죽	강력 가루쌀	360					
	박력 가루쌀	60					
	크리스탈	10					
	소금	18					
	밀눈	12					
	SAF 골드	6					
	르방	120					
	찬물	310					
	올리브유	60					

<공정 >

- 토피нг - 1. 양송이 버섯은 썰어 놓는다.
 2. 팬에 올리브유, 다진 마늘, 소금, 후추 넣고 온도를 올린다.
 3. 온도가 올라오면 버섯을 넣고 볶는다
 4. 색이 변할정도만 볶는다

반죽

1. 믹싱 완료 온도 28℃.
2. 상온 40~50분 발효
3. 120g 분할 후 냉동
4. 철판에 실리콘 페이퍼 깔고 올리브유 발라 반죽 팬닝하여 도우킨.
5. 아침에 반죽 위에 올리브유 살짝 발라 둥글게 롤딩.
6. 가운데 눌러서 크기 맞추어 놓고 사이드에 에멘탈 슈레드.
7. 발효실에서 발효하는데 90% 발효.
8. 가운데에 버섯 페이스트 바르고 버섯 올리고 트러플 오일 뿌린 후 굽기.
9. 上 : 240℃ 下 : 230℃ 스팀 주고 10분 ~ 12분.

참깨 송편 마들렌



□ 배합	32개 분량	다가오는 추석을 기리기 위해 참깨로 만든 송편					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	계란	270		참깨 프랄리네	설탕	292	
	설탕	110			물	97	
	황설탕	146					
	꿀	34			참깨	234	
	박력 쌀가루	192			소금	4.6	
	아몬드 분말	84			카놀라유	147	
	B.P	12			참기름	34	
	참깨가루	35					
					꿀	66	
	버터	293			참깨	23	
	화이트 초콜릿	58			참깨가루	23	

<공정>

반죽

1. 계란, 설탕, 황설탕, 꿀을 섞는다.
2. 박력 쌀가루, 아분, B.P, 참깨가루를 체쳐서 1에 섞는다.
3. 버터, 화이트 초콜릿을 중탕으로 녹인다.
4. 3을 반죽에 섞어서 하루 냉장 숙성한다.
(최소 4시간 이상 숙성)

참깨 프랄리네

1. 설탕, 물 118℃ 청을 잡는다.
2. 참깨를 넣어 섞어주고 카라멜화한다.
3. 철판에 실리콘 페이퍼를 펴고 2를 부어 식힌다.
4. 부서서 콘칭기에 넣고 간다.
5. 소금, 카놀라유, 참기름을 넣고 섞는다.
6. 반죽을 꺼내어 꿀, 참깨, 참깨가루를 섞는다.

마무리

1. 몰드에 버터를 발라 냉을 먹인다.
2. 반죽을 섞어 35g 팬닝하여 냉장에서 10~20분 가량 냉을 먹인다.
3. 컨벤션 160℃ 15~20분 가량 굽는다.
4. 마들렌을 충분히 식힌다.
5. 사과 씨 제거기로 배꼽에 구멍을 낸다.
6. 프랄리네를 10~15g 넣어준 후 참깨를 묻힌다.

모시 송편 마들렌



□ 배합	32개 분량	다가오는 추석을 기리기 위해 모시로 만든 송편					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	계란	270		충전물	팥 앙금	320	
	설탕	110			꿀	20	
	황설탕	146					
	꿀	34					
	박력 쌀가루	192					
	아몬드 분말	84					
	B.P	12					
	모시 가루	35					
	버터	293					
	밀크 초콜릿	58					

<공정>

반죽

1. 계란, 설탕, 황설탕, 꿀을 섞는다.
2. 박력 쌀가루, 아분, B.P, 참깨가루를 체쳐서 1에 섞는다.
3. 버터, 밀크 초콜릿을 중탕으로 녹인다.
4. 3을 반죽에 섞어서 하루 냉장 숙성한다.
(최소 4시간 이상 숙성)

충전물

1. 전부 섞어서 10g씩 분할하여 동글리기 한 후 냉장고에 넣어 냉을 먹인다.

마무리

1. 몰드에 버터를 발라 냉을 먹인다.
2. 반죽을 섞어 25g 짜준 후 소형 L자 스패툴러로 끝까지 핀다.
3. 앙금을 넣고 반죽 10g을 짜준 후 위 정돈한다.
4. 컨벤션 160℃ 15~20분 가량 굽는다.
5. 충분히 식힌다.

*반죽을 골고루 퍼지 않으면 한쪽으로 앙금이 쏠려 터진다.