

2026 가루쌀 제과제빵 기술 세미나

인천

- 일시 : 2026년 09월 29일(화)
- 장소 : (사)대한제과협회 인천광역시지회 세미나실
- 강사 : 파비올라스 김구영 대표, 연선희베이커리 이필승 부장
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산식품유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사 소개>



파비올라스
김구영 대표
주요 이력

- 파비올라스오너 셰프
- 대한민국 제과기능장
- 한국 조리기능장
- 2026년 한국국제베이커리쇼경진대회 대상(국무총리상)
- 벨리체 초코렛 경연대회 대상
- 브런치 경연대회 대상
- 건강쌀빵 경진대회 최우수상
- 코인드로 디저트 챌린지 챔피언
- 대한민국 제과명장배 ACADECO 심사위원

세미나 품목

우리쌀 카스테라	한라봉 브리오슈
건포도 액종천연 발효쌀빵	소금 휘낭시에



연선희베이커리
이필승 부장
주요 이력

- 연선희베이커리 생산 관리
- 대한민국 제과기능장

세미나 품목

흑임자찰떡식빵	단호박찰떡큐브
피자설기	넛봉

파비올라스
주소: 경기도 고양시 일산동구 위시티2로11번길 45자이주상복합상가 1층 129호2층 216호
연락처: 0507-1320-8205

연선희베이커리카페
주소: 대전 유성구 지족로148번길 39-23 연선희베이커리카페
연락처: 042-823-0094

우리쌀 카스테라



□ 배합	대판 1판 분량	전통 카스테라를 우리쌀을 이용한 제품					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	황란	630					
	전란	700					
	설탕	925					
	물엿	15					
	우유	125					
	박력가루쌀	650					
	BP	15					
	정종	150					
	버터	200					

<공정 >

- ① 황란, 전란, 설탕, 물엿을 중탕으로 65도까지 올린 후 휘핑한다.
- ② 휘핑 중간에 따뜻하게 데운 우유를 넣는다.
- ③ 휘핑은 100% 하고, 가루를 섞는다.
- ④ 가루가 어느정도 섞이면 버터를 넣고 잘 섞은 후 팬닝.
- ⑤ 230/130 10분간 색내기 한다.
- ⑥ 160/130 75분간 굽는다.

한라봉 브리오슈



□ 배합	24개 분량	제주 한라봉과 가루쌀이 가장 한국적인 브리오슈					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력 가루쌀	700		*필링*	크림치즈	500	
	T-55	300			설탕	150	
	설탕	18					
	소금	18					
	생이스트	30					
	노른자	200					
	우유	500					
	화이트 초코렛	100					
	버터	150					
	한라봉 필	50					
	한라봉 제스트	10					

<공정 >

- ① 강력분, T-55, 설탕, 소금, 이스트, 노른자, 우유를 믹서볼에 넣고 저속으로 3분간 믹싱한다.
- ② 화이트 초코렛을 40도로 녹여서 1번에 넣고 저속 3분 중속 4분간 믹싱
- ③ 버터를 넣고 중속으로 5~8분간 믹싱한다.
- ④ 실온에서 20분 발효, 80g씩 분할, 10분 휴지 후 성형
- ⑤ 2차 발효 후 크림치즈를 6곳에 짜고, 그 위에 버터를 올린 다음 설탕을 듬뿍 뿌린다.
- ⑥ 오븐에 220/160에서 15분 굽고, 그 위에 오렌지 술을 살짝 뿌린다.

건포도 액종 발효빵



□ 배합	10개 분량	건포도 풍미가 좋고 속이 편안한 빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
오탁리츠	통밀	120		*액종*	건포도	150	
	물	120			유기농설탕	20	
					물	1000	
본반죽	강력가루쌀	1080		액종	액종	10	
	소금	25					
	버터	37					
	레드이스트	3					
	액종	500					
	물	500					
중전물	건포도	480					
	호두분태	240					

<공정 >

- ① 액종은 전재료를 섞고 실온에서 발효한다. 중간중간 잘 흔든다.
- ② 완성된 액종과 오탁리츠, 본반죽을 넣고 믹싱 100% 충전물은 손으로 섞는다.
- ③ 실온에서 40분 발효 후 냉장고에서 12시간 발효, 분할 한 뒤 10분 휴지
- ④ 쿠베형으로 성형 후, 2차 발효한다.
- ⑤ 유로오븐에 260/200 15분 굽고, 템포열고 5분 더 굽는다.

소금 휘낭시에



□ 배합	18개 분량	가루쌀의 담백함과 버터의 풍미가 어우러진 휘낭시에					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	흰자	270					
	그라뉴당	180					
	트레할로스	30					
	박력가루쌀	130					
	아몬드분말	90					
	베이킹파우더	4					
	버터	260					
	소금	10					
	타임 분말	3					

<공정 >

- ① 허브가 들어가서 버터는 태우지 않아도 되며, 버터를 녹이고 타임 분말을 넣는다.
- ② 흰자, 그라뉴당, 트레할로스, 박력가루쌀, 아몬드분말, 베이킹 파우더, 소금을 넣고 잘 섞는다.
- ③ 녹인 버터를 넣는다.
- ④ 24시간 숙성한 후 팬닝 굽기
- ⑤ 170도 컨벡션에서 14분 굽기

흑임자찰떡식빵



□ 배합	9개 분량	고소함과 쫄득함을 가지고 달달한 토핑을 더한 빵 (6500원)					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력가루쌀	750			파인소프트T	450	
	설탕	50			설탕	300	완두베기
	소금	15			크림치즈	1000	팔베기
	버터	90			흑임자엑기스	80	검정베기
	검은깨가루	75			케이크크림	350	100G씩
	DY골드	10			검은깨가루	20	
	생크림	60			*토피*		
	우유	195			흰자	130	
	물	350			설탕	250	호두분태
	르방	135			박력	30	팔베기
					검은깨가루	10	완두베기
					흑임자엑기스	50	검정베기
					검정깨	20	200G

<공정 >

- ① 버터를 제외한 모든 재료를 믹서볼에 넣고 믹싱한다
- ② 1단 1분 2단 2분 버터 넣고 2단 7분 (100%)믹싱
- ③ 1차 발효 20분, 분할 180G, 찰떡속 80G 미니파운드
- ④ 벤치타임 10분
- ⑤ 성형/반죽을 밀어 펴고 찰떡 속 80 밀어 펴서 겹친 다음 돌돌만다. 칼집 5번.
- ⑥ 2차 발효 60분 후 토핑 올리고 컨백션 160C 20분, 데크 190/190 23분

단호박찰떡큐브



□ 배합	16개 분량	쫄득하고 부드러운 빵 (4800원)					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력가루쌀	700			속		
	설탕	50			파인소프트T	900	
	버터	150			파인소프트C	110	
	DY골드	10			강력	110	
	단호박가루	50			설탕	40	
	쌀탕종	100			소금	22	
	생크림	60			버터	170	
	우유	200			dy골드	15	
	물	300			계란	2	
					물	200	
쌀탕종	강력가루쌀	500			삶은 단호박	700	
	소금	15			완두,팔베기	150	
	뜨거운물	700			호두	100	

<공정 >

- ① 버터를 제외한 모든 재료를 믹서볼에 넣고 믹싱한다.
- ② 1단 1분 2단 2분 버터 넣고 2단 10분 100%믹싱
- ③ 1차 발효 20분, 분할 100G, 벤치타임 10분
- ④ 성형/반죽을 밀어 펴고 단호박 속 50G 넣은 후 식빵 모양으로 성형한다.
- ⑤ 2차 발효 60분 후 뚜껑 덮은 후 컨백션 160C 20분 굽는다. 데크 200/180 20분
- ⑥ 빵을 식힌 뒤 크림 묻힌 후 카스테라 가루 묻힌다.
- ⑦ 크림 : 무슬린크림 속성생크림100/버터크림100/슈크림235

피자 설기



□ 배합	12개 분량	요즘 핫한 트렌드 피자 설기! (4800원)					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	흰자	500					
	설탕	300			토핑		
	SP	30			양파	150	
	소금	5			블랙올리브	80	
	박력가루쌀	250			옥수수	100	
	맵쌀가루	200			소세지	100	
	파인소프트T	180			마요네즈	80	
	우유	230			피자치즈	80	
	생크림	45					
	정종	90					

<공정 >

- ① 가루, 액체류를 제외한 모든 재료를 100%믹싱
- ② 가루 넣고 섞은 후 우유 생크림 정종을 넣고 섞는다.
- ③ 미니 케이크 틀에 150G 팬닝 후, 알루미늄 무스통에 넣은 후 뜨거운 물을 넣고 뚜껑을 닫는다.
- ④ 180/160 35분에서 40분 정도 굽는다.
- ⑤ 카스테라가 식으면 위에 치폴레 소스를 바르고 토핑 올린다.
- ⑥ 토핑올리고 케첩, 마요네즈 살짝 뿌린 뒤 피자치즈 살짝 올린다.
- ⑦ 160 컨백선에 10분 정도 굽고 뺀다.
- ⑧ 뿌리리 바르고 파슬리 가루 마무리

넛봉



□ 배합	8개 분량	메밀의 구수함과 담백함을 가진 빵 (5500원)					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	T65	400			충전물		
	강력가루쌀	110			호두	200	
	메밀가루	70			마카다미아	100	
	꿀	70			건포도	100	
	르방	100			해바라기씨	50	
	소금	5			헤이즐넛	50	
	DY레드	4					
	물	320					
	추가 물	50					

<공정 >

- ① 추가 물을 제외한 모든 재료를 믹싱한다
- ② 추가 물을 넣고 반죽이 완성되면 충전물을 넣고 살짝 섞는다.
- ③ 실온 20분-30분 1차 발효 후 펀치 후 직사각형 모양으로 만든 뒤 비닐에 싸서 저온 숙성한다.
- ④ 16시간 뒤 반죽을 꺼내서 반죽 온도 16도가 되면 분할한다.
- ⑥ 분할 후 반죽을 살짝 비틀어서 모양을 잡고 광목천에 팬닝한 후 2차 발효
- ⑦ 240/200 10분 220/190 8분 굽는다.