

2026 가루쌀 제과 · 제빵 기술 세미나

충북

- 일시 : 2026년 09월 16일(수)
- 장소 : 청주 음식나라제과제빵학원
- 강사 : 르뽕99-1 신영환 기술상무
브레드팩토리망캄 배명훈 기술상무
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산물유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사 소개>



르뽕99-1
신영환 기술상무

주요 이력

- 르뽕 99-1 기술상무
- 대한민국 제과기능장
- 2026 가루쌀 제과-제빵 신메뉴 품평회 대상
- 2025 가루쌀 제과-제빵 신메뉴 품평회 은상
- 전국 기능경기대회 심사위원
- 지방 기능 경기대회 심사장

세미나 품목

애플잠봉파누오쪼

브릴레페스츄리

삼각김빵

모찌무스

르뽕99-1

주소: 대전시 유성구 온천북로33번길22-3 1층
연락처: 042-826-9914



브레드팩토리망캄
배명훈 기술상무

주요 이력

- 브레드팩토리망캄 기술상무
- 대한민국 제과기능장
- 2022년 브런치대회 동상
- 2017년 우리쌀빵기능경기대회 최우수상

세미나 품목

홍국숙바게트

닭가슴살베이글

쌀쉬폰

바나나파운드

브레드팩토리망캄 올동점

주소: 경기도 분당구 서현동 30-3
연락처: 031-702-9786

애플 파누오쑤



□ 배합	10개 분량	잠봉과 루꼴라 애플리플젼을 이용한 파누오쑤					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	르방	800					
	강력 가루쌀	200					
	이스트 레드	4					
	설탕	30					
	물엿	20					
	소금	13					
	올리브오일	40					
	찬물	80					
	추가 물	40					

<공정 >

- ① 추가 물을 제외한 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
- ② 100% 믹싱이 되면 추가 물을 천천히 넣어 믹싱을 마무리한다.
- ③ 28℃ 습도 80% 발효실에 1시간 30분을 발효한다.
- ④ 분할 130g 후 냉장에서 12시간 저온 숙성을 한다.
- ⑤ 굽기 전 오븐을 충분히 예열 해준 후 성형을 한다.
- ⑥ 290℃/290℃ 오븐에 5~6분 굽는다.
- ⑦ 애플리플젼을 안쪽에 발라주고 루꼴라를 깔아주고 잠봉을 올린다.

브릴레 페스츄리



□ 배합	30개 분량	커스터드 생크림을 이용해 달콤함과 빵 위에 설탕 글라스로 코팅한 페스츄리					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력 밀가루	700		크림	커스터드 크림	300	
	강력 가루쌀	300			생크림	100	
	설탕	100					
	소금	18					
	버터	45		카라멜	설탕	150	
	분유	30			물엿	15	
	이스트	40			생크림	80	
	계란	2ea			버터	40	
	르방	300					
	우유	200					
	물	200					
	꿀	10					

<공정 >

- ① 모든 재료를 넣고 100% 믹싱한다.
- ② 실온 1차 발효 30분 후 편치 후 냉동
- ③ 4x2회 2x1회로 접어 두께 5mm 세로 20cm로 밀어 말아서 성형 후 4cm로 자른다.
- ④ 2차 발효 28℃ 습도 80% 1시간 발효
- ⑤ 철판을 덮은 후 컨벡션 오븐에 22~24분 굽는다.
- ⑥ 식은 후 가위로 구멍을 뚫어 카라멜 10g을 짜주고 크림 45~50g을 넣는다.
- ⑦ 크림을 다 짜면 윗면을 정리 후 커스터드 크림을 얇게 바른다.
- ⑧ 황설탕을 올려서 설탕 글라스를 한다.

삼각김밥



□ 배합	33개 분량	100% 쌀빵으로 크림치즈의 달콤함과 쌀빵의 쫄득함					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력 가루쌀	1000		속	크림치즈	1360	
	소금	20			설탕	200	
	설탕	70			슈가파우더	200	
	분유	30			생크림	100	
	이스트 골드	20					
	버터	100		빵시럽	물	100	
	계란	1ea			설탕	100	
	물	680					
	우유	50					
	물엿	15					

<공정 >

- ① 모든 재료를 넣고 100% 믹싱한다.
- ② 1차 발효 실온 30분.
- ③ 50g 분할 후 10~15분 중간 발효.
- ④ 속 25~30g을 넣고 포양.
- ⑤ 2차 발효 28℃ 습도 80% 50분~1시간.
- ⑥ 철판을 덮은 후 컨백션 오븐 170℃에 20분 굽는다.
- ⑦ 굽고 나오면 시럽을 바르고 김을 붙인다.

모찌무스



□ 배합	8개 분량	달콤새콤한 무스에 모찌의 쫄득함					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
조종드(1판)	계란	259		크림	마스카포네	100	
	분당	172			라즈베리퓨레	70	
	아분	150			설탕	50	
	박력 가루쌀	72			휘핑크림	300	
	전분	16			젤라틴	4	
	흰자	165					
	설탕	44					
인서트 잼	라즈베리퓨레	200					
	설탕 A	60					
	설탕 B	20					
	펙틴	4					

<공정 >

●인서트 잼

- ① 라즈베리 퓨레와 설탕A를 넣고 끓인다.
- ② ①이 끓기 시작하면 설탕B와 펙틴을 섞어 넣어 끓여서 몰드에 붓는다.

●크림

- ① 라즈베리 퓨레, 설탕, 마스카포네를 넣고 푼다.
- ② 휘핑크림을 천천히 넣어가며 휘핑한다.
- ③젤라틴을 녹여 ②번에 넣고 섞는다.

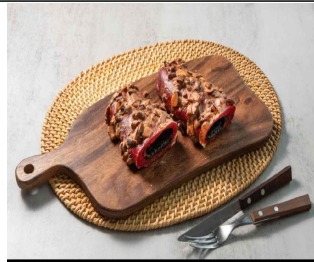
●몰드작업

- ① 몰드에 크림을 1/3을 패운다.
- ② 인서트 잼을 가운데 넣고 크림을 채워 넣는다. (몰드 끝까지)
- ③ 조종드를 올리고 손으로 눌러주고 나온 크림은 잘 정리하고 하루 냉동한다.

●마무리

- ①몰드에서 빼서 모찌 시트를 적당히 늘리고 무스에 씌워준 후 데코 후 마무리한다.

홍국썩바게트



□ 배합	23개 분량	크런치한시감과 쫄득한 썩찰떡이 만나 고소하면서 달콤함					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력 가루쌀	1200		썩찰떡	냉동찹쌀	960	
	소프트T	180			설탕	160	
	설탕	96			소금	8	
	소금	21			크림치즈	160	
	버터	96			냉동썩	240	
	홍국쌀	60			소프트T	50	
	드라이이스트	18		썩토픽	흰자	2400	
	계강제	9			설탕	3900	
	트리몰린	14			강력 가루쌀	1350	
	전란	192			피칸분태	3000	
	우유	450			슬.아	2400	
	물	495					

<공정 >

- ① 모든 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
- ② 1차 발효 없이 120g씩 분할한다.
- ③ 휴지없이 밀대로 17cm로 밀고 썩찰떡80g을 넣고 봉한다.
- ④ 발효실에서 40분 정도 발효 후 썩토픽 80g을 올려 편다.
- ⑤ 컨백션 170℃ 33분 굽는다.

쌀쉬폰



□ 배합	13개 분량	폭신하고 부드러워 아이들 간식으로도 좋음					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	전란	648					
	설탕a	427					
	소금	8					
	식용유	330					
	럼	15					
	박력 가루쌀	732					
	B.P	23					
	흰자	900					
	설탕b	558					

<공정 >

- ① 볼에 전란, 설탕a, 소금, 식용유, 럼을 넣고 체친 박력 가루쌀과 B.P를 섞는다.
- ② 믹싱볼에 흰자를 넣고 믹싱을 한다.
- ③ 설탕b를 3번에 나누어 머랭을 70%까지 올린다.
- ④ ①에 올린 머랭을 2번에 나누어 섞어주고 비중 62로 맞춘다.
- ⑤ 쉬폰페트컵에 반죽 280g씩 팬닝하고 데크오븐 윗불 180℃ 아랫불 160℃에 38분 굽는다.

바나나 파운드



□ 배합	19개 분량	바나나에 카라멜을 더해 풍미있고 진한 파운드맛을 느낄수 있음					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	전란	550		카라멜	설탕	1000	
	설탕	350			생크림	1000	
	소금	18					
	우유	250					
	식용유	550					
	카라멜	300					
	강력 가루쌀	850					
	박력 가루쌀	150					
	B.P	24					
	B.S	8					
	건포도	128					
	바나나	1500					

<공정 >

- ① 볼에 전란, 설탕, 소금, 우유, 식용유, 카라멜을 넣고 거품기로 섞는다.
- ② ①에 체친 가루를 넣고 섞는다.
- ③ ①에 으갠 바나나와 건포도를 넣고 섞는다.
- ④ 파운드 틀에 240g씩 부어주고 바나나와 통아몬드, 통헤이즐넛, 땅콩분태를 올린다.
- ⑤ 컨벡션 175℃에 30분 굽는다.

닭가슴살 베이글



□ 배합	18개 분량	베이글에 쫄면함과 달콤한 닭가슴살이 어우진 한끼 식사					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	강력 가루쌀	1000		쌀겔	물	400	
	설탕	40			맵쌀가루	100	
	꿀	20		닭가슴살속	닭가슴살	1000	
	소금	18			슬.아	140	
	드.이	16			양파	260	
	버터	40			크랜베리	160	
	쌀겔	100			마늘소스	100	
	올리브유	50		마늘소스	갈릭후레크	180	
	물	670			마요네즈	1500	
					머스타드	740	
데치는물	물	800			레몬즙	100	
	설탕	40					
	올리브유	20					

<공정 >

- ① 믹싱볼에 모든 재료를 넣고 최종 단계까지 믹싱한다.
- ② 1차 발효 없이 100g씩 분할하고 20분 휴지한다.
- ③ 밀대로 밀어 펴고 말아서 베이글 모양으로 성형한다.
- ④ 실온에 25분~30분 발효하고 데치는 물을 끓여서 윗면 아랫면 10초씩 데친다.
- ⑤ 컨벡션 220℃에 15분 굽는다.
- ⑥ 베이글이 식으면 반으로 잘라 양상추, 토마토 ,피클, 치즈, 닭가슴살 속 90g을 올리고 베이컨을 올린다.