



건강한 시작
가루쌀로

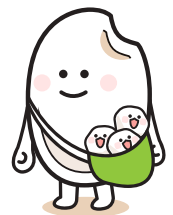


가루쌀로 만드는 제과제빵 레시피

2025

가루쌀로
만드는 제과제빵
레시피

2025



가루쌀이란?	• 06
가루쌀 구매안내 새롭푸드	• 08
가루쌀 구매안내 대두식품	• 10
2025 가루쌀 제과·제빵 신메뉴 품평회 현장 스케치	• 12



건강한 시작
가루쌀로



대상

장블랑제리 (쇼콜라 헤이즐넛 페이스츄리)

• 16
16

최우수상

브래드팩토리 망캄 (우리쌀로 만든 넛봉)

• 18
18

금상

골드헤겔 (무설탕 삼색콩 쌀빵)

그라츠과자점 (건강식 가루쌀 호박 고구마 감빠뉴)

리안베이커리 (딸기폭탄)

블랑제리에비타송 (찰 흑임자 쌀빵)

뽕드메르제과점 (홍국 가루쌀 캄파뉴)

홍윤베이커리 (찹쌀떡 식빵)

• 20
20
22
24
26
28
30

은상

그린하우스 (스위트 라이스)

꿀벌의아침 (콘크림 브레드)

데미안 (쌀 명란마요)

데일리호스브라운 (모카크림치즈 쌀빵)

독일베이커리 (가루찰빵)

레이크블랑제리 (우리 쌀 조청 쌀알 브레드)

르뽕99-1 (우유 크림 쌀 식빵)

르빵 (쌀가루 소금빵)

루디고 (쌀 바질 토마토 빵)

미잠미과 (돌가마 흑보리 씨앗 현미빵)

바누아투 과자점 (쌀 코코브리)

베비에르 (올리브감자쌀빵)

베이커리 가루 (허니크로칸롤)

베이커리리종 (쌀 옥수수 브레드)

베르자르당 (사색식빵)

브레드팩토리빵야 (치즈바게트)

세종명가쌀빵 (상큼 라즈베리 쌀 페이스트리)

소개울 제빵소 (현미 밤떡 브레드)

슬로우브레드 (쌀 시금치 치아바타)

엘리제과점 (햇살풍년빵)

온심당 (가루쌀 콩나물빵)

일리에콩브레 (쫄득이 찰빵)

주가네제빵소 (바나나 쌀빵)

하남빵집 (흑미 감파뉴)

호미탐 (라이스 산딸기 바게트)

• 32
32
34
36
38
40
42
44
46
48
50
52
54
56
58
60
62
64
66
68
70
72
74
76
78
80



동상	• 82
갓 구운 농협베이커리 (카레라이스)	82
구자윤 과자점 (천연발효빵)	84
김대용베이커리 (전주 쌀 터널빵)	86
김덕규과자점 (쫄면빵)	88
김연수 순쌀빵 (꿀콩떡 쭉 감빠뉴)	90
김정옥쌀빵 (크림치즈 토마토 바게트)	92
김태민발효쌀빵 (에나 쌀 페스트리)	94
까레몽 (쌀 감파뉴)	96
라파티세리킴 (귀리크림쌀빵)	98
몽베르베이커리카페 (폭신폭신향 쌀 치아바타)	100
뽕드램베이커리 (흑임자 100%쌀 감빠뉴)	102
뽕드파미유 (쌀 옥수수 감파뉴)	104
뽕르뚜아과자점 (우리쌀 아몬드 튀일 쌀 브레드)	106
부안명인제빵소 (오디찰식빵)	108
부창제과 (우유니소금 크림빵)	110
브레드세븐 (누룽지 쌀바게트)	112
블랑제리르팡 (흑임자볼)	114
베이커 김효준 (티라미수 쌀 식빵)	116
베이커리38 (미분과 적분 브레드)	118
수페그린 협동조합 (미식 고로케)	120
아가페과자점 (무호과 쌀 감빠뉴)	122
엘팡드주 (삼각김밥)	124
우리밀과자점해밀 (곤드레 통들깨 쌀베이글)	126
참쌀빵 (코코넛바게트)	128
케이크 하우스 로마니나 (수박 식빵)	130
김스베이커리 (아이스크림 옥수수빵)	132
퀸즈베이커리 (우리쌀 깨찰빵)	134
파파레브과자점 (함평 단호박쌀빵)	136
팡파미유 (가루쌀 육쪽마늘빵)	138
피낭시에 (쌀 단팥빵)	140
하이그라운드제빵소 (가루쌀 크런키 브레드)	142
한지섭베이커리 (웰빙용과)	144
흥덕제과 (흥국쌀크림 식빵)	146

최우수상

라비토 (무화과 버터앰밀크)

• 150

150

금상

88베이커리카페 (가루쌀 치즈케이크)

• 152

152

바다정원 (가루쌀 치즈 휘낭시에)

154

박수홍베이커리카페 (가루쌀 흑임자파운드케익)

156

랑콩뜨레 파파앤센 (무화과 초코파운드)

158

은상

그랜드워커힐호텔 (트로피칼 카라멜 가루쌀 파운드케익)

• 160

160

대원당 (무화과 라이스 앙뜨르메)

162

류재은베이커리 (가루쌀 롤케이크)

164

맘스브레드 (망고 치즈 쌀 타르트)

166

바이오씨앗 협동조합 (발효 쌀바랭)

168

빠네프리아과자점 (오랑주/베리베리파운드)

170

비엘피푸드 (무궁화케이크)

172

삐에스몽테제빵소 (장독대)

174

콜마르브레드 (크림 쌀케이크)

176

토모루과자점 (가루쌀 브루키)

178

하레하레 베이커리카페 (모나카 쌀쿠키)

180

하루베이커리 (숨사탕 쌀 카스테라)

182

동상

JW메리어트 호텔 서울 (초당 옥수수 치즈 무스케이크)

• 184

184

강경원베이커리 (가루쌀 구운 도넛)

186

더슬로우 (두바이 브라우니)

188

두건호텔리어 (폭신폭신폭옥수수스콘)

190

디저트랩 (쌀 가또 바스크)

192

리베라 호텔 (쌀 밤 타르트)

194

메츠과자점 (쌀로 만든 마가렛뜨)

196

세밀 베이커리 (가루미 홍국 쌀 카스테라)

198

수암55 (그해 들녘 휘낭시에)

200

아델라7 (쌀 옥수수 스콘)

202

유가제빵소 (사색비슬)

204

티라이스 (나나이모바 쌀크림 타르트)

206

팡쇼과자점 (딸기우피파이)

208

풍년제과 (베리미 붓세)

210

하니비베이커리 (쌀 찜 카스테라)

212



가루쌀 Floury Rice

물에 불리지 않고 바로 뭉아서 사용할 수 있는 쌀가루 전용 품종입니다.



주요 특성

병에 강하고 생육기간이 짧아 이모작에 적합한 가루쌀

[이모작]

늦은 모내기 (6월말 ~ 7월초) | 남부지역에서 동계작물과 이모작 가능

[재배 기반]

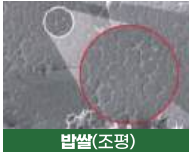
기존 벼 재배 인프라 활용 | 갖춰진 벼 재배 경험과 인프라를 그대로 활용

[제분]

저렴한 비용으로 대량 제분 | 물에 불릴 필요 없이 건식으로 제분 가능

[특허]

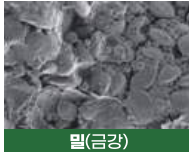
세계 최초로 분질 유전자('flow7') 특허 등록('19년)에 성공



밥쌀(조평)



가루쌀(바로미2)



밀(금강)

대규모 제분 설비 이용한 산업화 유리 ▶ 가공비용 절감 + 우수 품질

[대규모 밀 제분 설비(S사)로 생산된 가루 품질 비교]

구분	가루쌀	밀가루		
		강력분	중력분	박력분
평균입자(μm)	48.1	50~65	40~60	40~50
손상전분(%)	4.3	7~9	6~8	5~6



가루쌀 활용 제품에 표시된 '가루쌀' 브랜드를 확인하세요

건강한 시작,
가루쌀로



가루쌀 슬로건



알알이

가루쌀 엠블럼

가루쌀 캐릭터

이것만 알라도 가루쌀과 더 친해질 수 있어요. 가루쌀 제과제빵 전문가들이 공유하는 Tip

- 가루쌀은 밀가루, 습식 쌀가루(멥쌀)에 비해 자체 수분 함량이 낮기 때문에 제과제빵 반죽 시, 기존 밀가루와 습식 쌀가루 배합에 비해 수분 양을 5~10% 정도 늘려야 한다.
- 작업 온도가 중요하다. 가루쌀 반죽의 온도는 밀가루 반죽 기준 온도보다 낮게 진행해야 좋은 결과물을 만들 수 있다. 여름의 경우 반죽 온도가 22도를 넘지 않는 것을 권장한다.
- 가루쌀은 동일수분 조건(수분 70%)에서 밀가루 대비 오버믹싱(처진 반죽)이 잘 나타나기 때문에 반죽 작업 시간을 밀가루보다 줄여야 한다. 이는 반죽 온도와 밀접한 연관이 있는데, 반죽 온도가 높다면 더 빨리 오버믹싱이 진행된다.
- 1차 발효 공정 시, 벤치타임을 주는 정도로 공정 시간을 줄여야 고운 내상을 얻을 수 있다. 바게트와 같이 굵은 기공을 원한다면 30-40분 정도 1차 발효시간을 주어도 좋다. (단, 반죽의 탄성은 높아지고 신장성은 떨어진다)
- 제빵을 위한 강력 가루쌀은 글루텐 16%(새롬푸드-24년 기준)와 비타민C, 효소제 등이 함유됐기 때문에 추가 제빵계량제를 사용할 경우, 과도한 오븐스프링을 유발해 완성품이 꺼질 수 있다. 따라서 가루쌀 제빵에는 별도의 제빵계량제를 첨가하지 않는 것이 좋다.



서울특별시

불랑제리 크팡
리베라호텔
하이그라운드제빵소
장블랑제리
뽕드롬 베이커리
그랜드워킹호텔
브레드팩토리빵아
아카베 과자점
케이브 하우스 로마니나

우리밀과자점해밀
뿌르투아과자
김경원베이커리
리파티세리킹
JW 메리어트호텔 서울
부창제과(메프지푸드)
르향
그라프과자점
윈즈베이커리

인천광역시

까레움
토모루과자점

대전광역시

하리하리베이커리카페
틀마르브레드
슬로우브레드
르향 99-1
두건호텔리어
성심당

세종특별자치시

세종영가살빵
광소과자점

대구광역시

유기제빵소
리봉봉제과점
데일리호스브라운
리비토

울산광역시

엘팡드주
주가네제빵소
랑콩드레 파교엔썬

광주광역시

베이커 김효준
킴스 베이커리
파남시메
수퍼그린협동조합
브레드세븐
파파레브과자점
바이오씨앗협동조합

부산광역시

티라이스
아델리
메츠과자점
김연수 순살빵
구자윤과자점
김정욱살빵

제주특별자치도

한자집 베이커리

경기도

고양시 불랑제리 에비타송
레이크블랑제리
소개울 제빵소

남양주

비엘파푸드
엘리제과자점

성남시

베이커리리종
리안베이커리
브레드팩토리 망란

수원시

베이스통데제빵소

시흥시

베네프리아과자점

안산시

데미안

오산시

골드해결

용인시

몽블레베이커리카페
박수홍베이커리카페

파주시

류재은 베이커리

평택시

호미탈

하남시

하남빵집

화성시

일리에공브레

경상북도

경산시 참살빵

경상남도

김해시 88베이커리카페
김덕규과자점

양산시 베이커리38

의령군 수암55

진주시 김태민발효살빵

다솔로우

삼크테라

창원시 그린하우스

합천군 갯구운 농협 베이커리

충청북도

음성군 꿀벌의 아침

진천군 미심미과

청주시 바누아루 과자점

리빙도레

홍익제과

충청남도

당진시 독일베이커리

부여군 루디고

아산시 뽕드메르제과점

하루베이커리

강원특별자치도

강릉시 광파미유

홍베이커리카페

베이커리 가루

고성군 바다정원

춘천시 대원장

전라북도

담양군 배비에르

전라남도

군산시 홍운베이커리

김제시 디저트랩

부안읍 부안명인제빵소

순창군 베르자르당

전주시 하리하리베이커리

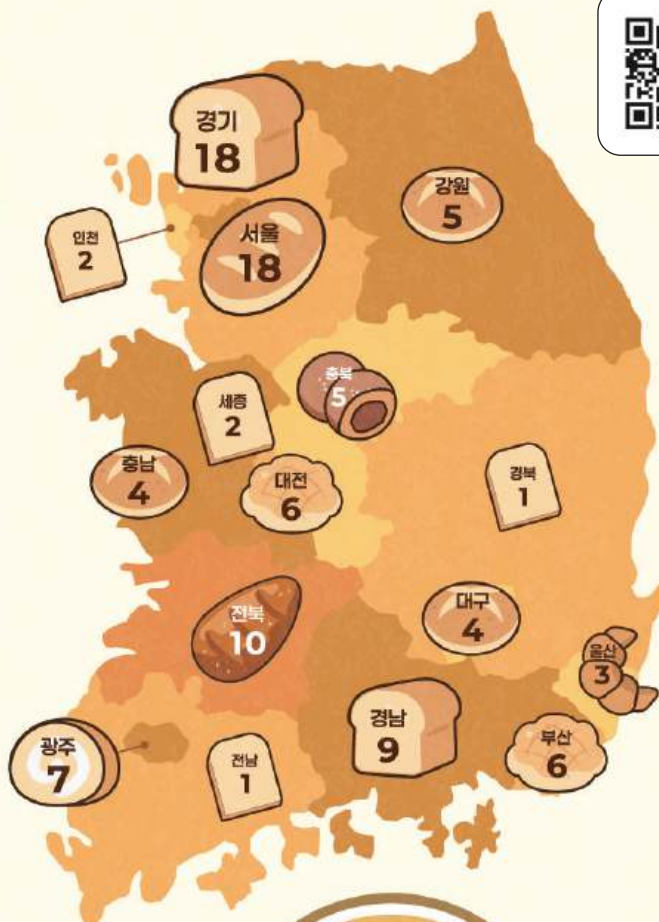
김대용베이커리

풍년제과

온심당

말스브레드

뽕드 파미유



가루미 쌀 식빵 GARUMI RICE BREAD



강력 쌀가루로 만드는 맛있는 가루미 쌀 식빵 레시피

재료

강력 쌀가루 1,000g, 설탕 80g, 버터 80g, 소금 18~20g, 분유 20g,
계란 4개, 냉동 이스트 10~16g(생이스트 사용 시 35~40g),
우유 800ml (물 사용시 700~750ml), 목지 200g



제빵 과정

| 재료 준비 |

- 냉동 이스트, 계란, 우유를 믹싱볼에 넣고 잘 풀어줍니다.

| 재료 혼합 |

- 목지를 제외한 가루류와 재료를 믹싱볼에 넣고, 1단(저속)으로 혼합합니다.

| 믹싱 |

- 재료가 어느 정도 섞이면 2단(중속)으로 약 4분간 믹싱합니다.
- 이어서 목지를 넣고 수분 함량에 따라 2~3분 더 믹싱합니다.
- 반죽이 믹싱볼 벽면에 붙지 않고, 가장자리를 긁었을 때 매끄럽게 정리되면, 믹싱 완료입니다.

* 완성 반죽의 심부 온도: 22~25°C

| 휴지 |

- 완성된 반죽은 비닐을 덮어 5~10분간 휴지시킵니다.
- 밀가루 반죽은 1차 발효(50~60분)가 필요하지만, 쌀가루 반죽은 짧은 휴지만으로도 충분합니다.

| 분할 및 성형 |

- 반죽을 150g씩 분할합니다.

Tip 냉동 반죽용으로 사용할 경우, 분할 직후 냉동하고 사용 전날 해동합니다.

- 분할한 반죽은 밀어 펴서 3절 접기 후, 돌돌 말아 이음매는 아래 방향으로 식빵 틀에 3개씩 넣어줍니다.

| 최종 발효 |

- 온도 30~33°C, 습도 80~85% 환경에서 50~60분 발효시킵니다.
- 쌀가루 반죽은 약 30°C의 낮은 온도에서 발효할 때 좋은 결과를 얻을 수 있습니다.

| 굽기 |

- 반죽이 식빵 틀의 90~95%까지 부풀었을 때, 컨벡션 오븐 175°C에서 20분간 구워 완성합니다.

Recipe

가루쌀 구매 안내

(주)새롬푸드 | 031-632-1958

경기

고려에프앤비 031-528-1241
영동상사 031-429-4636
거성푸드시스템 031-558-7174
주식회사 삼육오씨앤씨 070-8899-2922
성진에프에스 031-947-0752
에이스유통 02-471-1644
대성유통 031-234-8856
탐진유통 010-3367-381
장수상회 031-333-1508
투플러스 031-594-5258
뉴오케이 031-795-9152
신흥유통 02-478-5141
루이유통 010-3210-1437
미스토리 031-521-8146
가람비엔알 02-476-7773
케이비아아이 031-922-3463
지엔 에프에스 031-979-5052
왓 푸드 031-358-4207
글로벌 02-404-0375
큐에스유통 010-9014-2057
창신티알 031-529-5577
태양물류 031-793-7718
대동상사 010-6270-6200

인천

베이킹조이 032-566-7896
비에스유통 032-546-9881
하나베이킹푸드 032-565-0714
철은인터내셔널 032-543-3939
인천대한상사 032-468-6990
성지디비 032-549-6910
케이이푸드 031-998-4166
성재유통 010-6291-9272

대전

루히상사 042-621-5330
만나식품 042-627-5330
하나로유통 042-272-0444
대화유통 042-632-1941

충남

주식회사 우리상사 042-824-1614
제로원 푸드상사 041-631-5048
주식회사 미래산업 041-534-2061

전라

광덕상사 063-224-6860
하인즈에프앤비 062-268-3399
브레드세븐 010-3575-0744

대구

삼원상사 053-424-0225
롯데푸드 053-753-4495
미래애프드 053-744-0102

부산

쿠키앤베이킹 051-314-7110
베이킹푸드 051-328-2282
베이킹맘 070-7101-8349
환희푸드 010-3384-6143
첨단푸드 010-3551-3392
골든벨푸드 010-2580-6049
웅진식품 051-758-5231
베이킹마을 010-9524-0207
보람푸드 051-628-1844
성신 051-752-8346

울산

강원산업 052-292-0504
대웅상사 052-276-1755

창원

베이킹유통 055-253-511

강원

대한에프앤비 033-742-1394

경상

통영대두식품 055-645-0929
가람비엔에프 055-329-1993

온라인

도깨비베이킹 010-2458-1116
베이킹몬 1522-5714
베이킹맘 070-7101-8349

가루미 강력쌀가루



가루쌀 함량 74.3%
곡류가공품
3kg, 15kg
제조일로부터 18개월
실온 보관

가루미 박력쌀가루



가루쌀 함량 100%
곡류가공품
3kg, 15kg
제조일로부터 18개월
실온 보관

대두식품 가루쌀 제품은

대두식품 가루쌀 제품은 농업 전락작물 중하나로,
일반 습식쌀과 달리 건식제분을 거쳐 만든 쌀가루로
대두식품은 자사의 가공 기술과 다양한 분석 및 테스트를 통해
빵의 볼륨감이 향상 될 수 있도록 구현하였습니다.



가루쌀 바게트



오토리즈 반죽 중량(g)

가루쌀 강력쌀가루	900
가루쌀 박력쌀가루	100
물	730

본 반죽 중량(g)

오토리즈 반죽	1,730
드라이이스트(레드)	8
30도 물	20
몰트액기스	6
소금	18
바시나주(후투입물)	100

오토리즈 반죽

모든 재료를 넣고 1단 3분 믹싱 후 실온에서 30분 휴지 한다. (반죽온도 21~22°C)

컬러 바게트?

대두식품의 홍곡쌀가루, 흑미강력쌀가루, 빵이되는 새싹보리 플러스 상황쌀가루 등을 이용하여 천연색상을 낼수 있다.

• 제품 리스트 페이지참고

레시피

RECIPE

- 30°C 물에 드라이 이스트를 푼다.
- 오토리즈 반죽에 몰트 액기스 (1)을 섞는다.
- 반죽이 섞이면 소금을 넣고 2단으로 반죽하면서 후 투입 물을 서서히 넣는다.
- 최종단계까지 믹싱한다. *반죽온도 23°C
- 1차 발효 실온 40분 진행한다.
- 폴딩 후 실온 40분 휴지한다.
- 230g 분할 후 길게 예비 성형한다.
- 중간발효는 실온에서 20~30분 내외 발효한다.
- 가스를 빼지 않고 가볍게 위에서 한 번 말아주고 아래서 한번 말아서 마무리 한다. *적정길이: 28cm
- 면포에 팬닝한다.
- 2차 발효는 실온에서 40분 내외 발효한다.
- 1-1. 팬닝 된 바게트에 표면에 쌀가루를 뿌리고 쿠프를 준다.
- 데크오븐 상부 220°C, 하부 240°C 스팀을 주고 10분 굽는다.
- 이후 온도 내려 윗불 200°C, 아랫불 230°C 20분 내외 굽는다.

가루쌀 구매안내

제품명	판매대리점명	지역	주소
가루쌀 강력쌀가루강(국)15	에이스유통	경기도 하남	경기도 하남시 천현동 392-3
	국제푸드	대구광역시	대구광역시 동구 신평로32길 20
	베이킹유통	경남 창원	경남 창원시 의창구 북면 외감리 424
	통영대두	경남 통영	경남 통영시 광도면 죽림양지길 101
가루쌀 박력쌀가루강(국)15	에이스유통	경기도 하남	경기도 하남시 천현동 392-3
	국제푸드	대구광역시	대구광역시 동구 신평로32길 20
	베이킹유통	경남 창원	경남 창원시 의창구 북면 외감리 424
	통영대두	경남 통영	경남 통영시 광도면 죽림양지길 101

취급가능처	취급가능 대리점명	지역	주소
	서울 강동구	강동대리점	서울 송파구 마천2동 49-3
	서울 강북구	북부대리점	서울 도봉구 시루봉로23길 119
	경기 남양주시	올푸드	경기도 남양주시 와부읍 수레로261번길 15
	강원도 강릉시	지엔에프에스	강원 강릉시 성산면 구산리 81
	부산광역시	성공식품	부산 남구 문현동 83
	경상북도 안동	은혜에프앤비	경북 안동시 강남로 47-1
	울산광역시시	대응	울산 중구 내항7길 7

대두식품 쌀가루

제품명	글루텐 함량	용도		중량	제품사진
가루쌀 박력쌀가루	0%	제과, 제빵용		15kg	
가루쌀 강력쌀가루	17%	제빵용	다용도 (단과자)	15kg	
가루쌀 골드강력쌀가루	17%	제빵용	다용도 (단과자)	15kg	
가루쌀 제빵용쌀가루	17%	제빵용	다용도 (단과자)	3kg	



2025 가루쌀 제과·제빵 신메뉴 개발 품평회



2025 가루쌀 제과·제빵 신메뉴 개발 품평회





제과·제빵 신메뉴 평가위원 회의

한국농수산식품유통공사
한국 대한제과협회



가루쌀로
만드는 제과제빵
레시피

2025





가루쌀로
만드는 제과제빵
레시피

66

제빵



장블랑제리

쇼콜라 헤이즐넛 페이스처리

12개 분량



수상 제품 뺑지순례
매장 안내

강력 가루쌀을 활용한 페이스처리로 가루쌀의 특성인 쫄깃하면서 촉촉한 식감을 배합에 강조하였습니다. 이에 헤이즐넛 초코 크런치를 사용하여 더욱 재미있게 맛을 구연해 보았습니다.



재료

도우반죽 강력 가루쌀 500g, T55(수입 밀가루) 500g, 세미드라이 이스트 골드 20g, 소금 20g, 설탕 120g, 꿀 80g, 계란 50g, 르방 200g, 우유 170g, 물 310g, 버터 100g
충전용 버터 레스큐어버터시트 500g
바이컬러반죽 본반죽 500g, 코코아파우더 20g, 우유 40g
헤이즐넛 초코 크런치 밀크초코 300g, 헤이즐넛 분태 120g, 피이틴 150g, 프라리노사 W 75g



제조 공정

공정: 본반죽

1. 볼에 충전용 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 100% 믹싱한다.
3. 반죽온도/25℃이하
4. 1차 발효 실온27℃ 30분 발효 후 -20℃에서 30분 정도 후 반죽이 0℃가 되면 밀어 퍼기를 시작한다.
5. 접기/1차 4절 1회 후 냉장 30분 휴지, 2차 3절 1회 후 냉장 30분 휴지
(2차 접기를 마친 후 바이컬러 반죽을 섞워 냉장 휴지한다.)

공정: 헤이즐넛 초코 크런치

1. 통 헤이즐넛을 170℃ 오븐에 10분정도 로스팅 한 후 믹서기로 곱게 간다.
2. 밀크 초콜릿과 프라리노사 W를 함께 녹인 후 갈아놓은 헤이즐넛 분태와 피이틴을 함께 섞어 철판에 두께 0.5cm 두께로 밀어 편 후 냉장고에 굳힌다.
3. 초코 크런치를 1*10cm로 재단한다.

공정: 성형, 2차 발효 후 굽는다.

1. 2차 접기 휴지가 완료된 반죽을 두께 7mm로 밀어 편 후 10*20cm크기로 재단한다.
2. 잘라진 반죽을 일정한 크기로 재단 한 후 반죽을 끈다.
3. 크런치를 반죽 위에 올리고 말아 준 뒤 팬닝한다.
4. 2차 발효/28℃ 75% 90분 발효
5. 굽기/컨벡션 170℃ 20분



헤이즐넛 외에 아몬드, 땅콩, 피스타치오 등 다양한 견과류를 대신해도 좋다.



브랜드팩토리 망캄

우리쌀로 만든 넛봉

가루쌀 1kg 기준 8개 분량

건강한 빵을 만들기 위해 가루쌀로 만든 넛봉입니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

반죽 강력 가루쌀 950g, 크라프트 50g, 물 740g, 소금 20g, 드라이이스트 레드 4g, 캐슈넛 450g, 피스타치오 150g, 호두분태 450g, 꿀 437g



제조 공정

공정: 반죽

1. 가루쌀, 크라프트, 물을 넣고 저속 4분 믹싱한다.
2. 소금, 이스트를 넣어 최종단계까지 믹싱한다.
3. 최종단계까지 믹싱 한 반죽에 꿀을 조금씩 나누어 섞는다.
4. 3)에 충전물을 골고루 섞는다.

공정: 분할 및 발효, 굽기

1. 20분간 1차 발효한다.
2. 270g씩 분할하여 성형한다.
3. 2차 발효 없이 덧가루 묻혀 스팀을 한다.
4. 윗불 250℃, 아랫불 200℃에 20분간 굽는다.



골드헤겔

무설탕 삼색콩 쌀빵

11개 분량

가루쌀로 만든 무가당 쌀빵으로 3가지 콩과 치즈가 듬뿍 들어간 담백한 빵입니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

본반죽 강력 가루쌀 360g, 소금 18g, 생이스트 12g, 물 300g, 르방리퀴드 100g, 플리쉬 1,200g,
롤 치즈 300g, 삼색콩 400g
플리쉬 강력 가루쌀 600g, 드라이골드 2g, 물 600g



제조 공정

공정: 반죽

1. 플리쉬 전 재료를 섞어서 2.5~3배로 키운다.
2. 본반죽 (롤치즈, 삼색콩 제외)을 혼합 믹싱한다.
3. 글루텐이 완성되면 롤치즈, 삼색콩 섞는다.

공정: 냉장숙성

1. 반죽이 완성되면 냉장 12시간 저온숙성한다.

공정: 분할 및 성형

1. 240g씩 분할한다.
2. 벤치타임 20분.
3. 럭비공 모양 성형한다.

공정: 2차 발효 및 굽기

1. 40~50분간 2차 발효한다.
2. 굽기 전 윗면에 4개씩 칼집을 낸다.
3. 250℃/210℃ 스팀 후 14분 굽는다.



그라츠 과자점

건강식 가루쌀 호박 고구마 감빠뉴 8개 분량



제과인 누구나 만들 수 있도록 제조과정이 용이하며 겉바속촉으로 대중적인 입맛을 사로잡을 수 있는 감빠뉴입니다.

수상 제품 뽕지순례
매장 안내



재료

반죽 강력 가루쌀 600g, 강력분 150g, 소금 20g, 호밀 50g, 버터 75g, 바케트종 500g, 물 600g, 고구마 640(각 80g), 크랜베리 180g, 호두분태 120g, 단호박 640(각 80g)
폴리쉬 폴리쉬 르빵 100g, D.Y 5g, 물 170g, 유기농 강력분 175g



제조 공정

공정: 폴리쉬

1. 폴리쉬 반죽을 계량하여 1시간 발효한다.

공정: 반죽 및 발효(희망온도 24℃)

1. 본반죽을 계량하여 스파이럴 믹서에 저속 3분 고속 3분 믹싱한다.
2. 10분 정도 1차 발효

공정: 분할 및 성형

1. 300g 분할하여 10분 휴지 후 럭비공처럼 성형한다.
2. 빵을 말기 전에 호박 고구마 삶은 것을 65g씩 넣고 럭비공처럼 잡은 다음 계란물을 묻히고 오트밀을 묻힌다.

공정: 발효 및 굽기

1. 보자기에서 40분 실온 발효한다.
2. 굽기 온도 220℃~230℃에 25분간 굽는다.



리안베이커리

딸기폭탄

20개 분량

딸기잼을 가득 담은 쫄깃한 쌀식빵입니다.



수상 제품 땡지순례
매장 안내



재료

반죽 1 강력 가루쌀 800g, 강력분 200g, 소금 15g, 설탕 100g, 버터 80g, 이스트 40g, 전란 50g, 물 750g(2℃의 찬물사용)

반죽 2 강력 가루쌀 800g, 홍국 쌀가루 50g, 강력분 200g, 소금 15g, 설탕 100g, 버터 80g, 이스트 40g, 전란 50g, 물 750g



제조 공정

공정: 반죽

1. 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 클린업단계에 버터를 넣고 최종 믹싱한다.

공정: 발효 및 정형

1. 1차 실온 발효 10분
2. 반죽 1, 반죽 2 모두 100g씩 분할 후 10분 휴지 한다.
3. 두반죽을 같이 밀어 말아준 후 틀에 넣는다.
4. 2차 발효 40분 (32℃)
5. 뚜껑을 덮어 컨벡션오븐에서 170℃ 30분간 굽는다.
6. 식으면 딸기잼 80g씩 짜서 넣는다.



블랑제리에비타송

찰 흑임자 쌀빵

40~45개 분량

건강에 좋은 흑임자와 몸을 따뜻하게 해주는 찹쌀을 더하여 쌀가루의 식감과 맛을 극대화시킨 쌀빵입니다.



수상 제품 뽕지순례
매장 안내



재료

흑임자반죽 강력 가루쌀 1,000g, 박력 가루쌀 200g, 이스트(골드) 25g, 소금 24g, 버터 240g, 설탕 265g, 흑임자 가루 95g, 탕종 270g, 물 370g, 우유 200g, 요거트 140g, 계란 150g
쌀반죽 강력 가루쌀 1,000g, 설탕 70g, 소금 20g, 이스트(골드) 15g, 분유 60g, 버터 100g, 물 720g
흑임자토픽 버터 350g, 흑임자페이스트 150g, 설탕 460g, 박력 가루쌀 430g, 옥수수분말 180g, 베이킹파우더 15g, 소다 6g, 호두 200g
찰쌀떡 찹쌀가루 1,000g, 설탕 300g, 소금 10g, 우유 80g, 완두배기 120g, 팔배기 120g



제조 공정

공정: 흑임자반죽

1. 버터를 제외한 재료를 넣고 믹싱 후 클린업단계에 버터를 넣는다.
2. 최종단계 믹싱한다.
3. 온도는 25℃
4. 1차 발효 15분 분할 60g
5. 찹쌀 60g씩 썬다.

공정: 쌀떡반죽

1. 버터를 제외한 재료를 넣고 믹싱 후 클린업단계에 버터를 넣는다.
2. 최종단계 믹싱한다.
3. 온도는 25℃
4. 1차 발효 15분 후 60g씩 분할한다.
5. 통 팔 60g을 썬다.
6. 흑임자 반죽 쌀반죽을 꼬아서 원형으로 만들어 흑임자토픽을 찍는다.

공정: 흑임자토픽

1. 버터+흑임자페이스트+설탕을 60% 올린다.
2. 박력쌀+옥수수분말+베이킹파우더+소다를 친다.
3. 채친 가루를 1)에 넣어서 소보루처럼 섞는다.

공정: 찹쌀떡

1. 모든 재료를 믹서기에 넣고 반죽한다.
2. 우유는 조금씩 추가하여 되기를 맞춘다.



- 찹쌀떡은 소분하여 냉동고에 보관하면 편리하다.



홍국 가루쌀 캄파뉴

12개 분량

가루쌀, 홍국쌀가루를 이용하여 담백하고 쫄깃한 식감이 특징인 캄파뉴입니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

반죽 강력 가루쌀 1,000g, 파인소프트 T 150g, 설탕 120g, 소금 18g, 홍국 쌀가루 50g, D.Y.G 15g, 개량제 10g, 스폰지 100g(이전에 남은 반죽), 트리몰린 15g, 계란 160g, 우유 360g, 물 350g, 버터 80g
충전물 깨찰빵믹스 1,000g, 강력 가루쌀 150g, D.Y.G 7g, 물 400g, 버터 146g, 계란 150g
토픽소스 흰자 80g, 설탕 240g, 박력 가루쌀 50g



제조 공정

공정: 반죽

1. 전 재료를 넣고 스트레이트법으로 믹싱한다.
2. 저속 2분, 중속 8분, 저속 2분
3. 최종단계 반죽을 완성한다.

공정: 발효 및 성형

1. 1차 발효: 30분
2. 130g 분할 후 실온 15분 휴지한다.
3. 밀어 편 후 충전물을 넣고 럭비공 모양으로 성형한다.

공정: 충전물

1. 전 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 저속 2분 후 고속으로 6분 믹싱한다.
3. 1차 발효 30분 후 90g 분할한다.

공정: 전체 공정

1. 본반죽을 밀어 편 후 충전물을 같은 모양으로 밀어 편 후 포갠다.
2. 1) 후에 럭비공 모양으로 성형한다.
3. 2차 발효 25분 이후 윗면 칼집을 내어주고 토픽소스를 뿌린다.
4. 오븐온도 230℃/150℃ 예열 후 스팀 넣고 오븐온도 200℃/150℃로 내려 20분간 굽는다.

공정: 토픽소스

1. 전 재료를 거품기로 섞은 후 약한 불에서 설탕을 녹인 후 사용한다.



홍윤베이커리

찰쌀떡 식빵

11개 분량

가루쌀빵의 촉촉한 식감과 보드라운 식감에 찹쌀의 쫄깃한 식감을 더한 제품입니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

쌀반죽 강력 가루쌀 100g, 버터 50g, 설탕 30g, 소금 20g, 분유 20g, 계란 4개, 우유 800g,
냉동이스트 14g, 목지 200g
찰떡반죽 찹쌀가루 550g, 설탕 165g, 소금 16g, 물 330g
흑임자앙금 흑임자앙금 880g, 호두 50g



제조 공정

공정: 반죽

1. 목지를 제외한 모든 재료를 믹싱한다.
2. 5분간 믹싱 2단 후 목지를 넣고 3분간 믹싱 완료한다.
3. 분할 200g으로 15분간 1차 휴지 한다.

공정: 찰떡

1. 물에 소금을 넣은 후 녹인다.
2. 소금물을 찹쌀과 혼합하여 100g씩 분할한다.

공정: 흑임자 앙금

1. 흑임자 앙금에 호두를 넣고 80g 분할한다.
2. 찰떡 반죽에 흑임자 앙금을 넣고 포양한다.

공정: 성형

1. 200g 분할된 반죽에 준비된 찰떡을 포양 한다.
2. 밀어 펴기 후 3겹 접기.
3. 끝부분이 바깥으로 향하도록 말아 식빵 팬에 팬닝.
4. 2차 발효 60분 후 컨벡션 오븐에 170℃, 25분 굽는다.



- 일반 식빵보다 발효를 더 시키고, 굽는 시간을 5분 추가하면 찌그러지는 것을 방지할 수 있다.



그린하우스

스위트 라이스

21개 분량



빵과 탕종에 사용되는 모든 가루를 가루쌀을 사용하여 100% 쌀 단과자빵을 개발하였습니다.

수상 제품 땃지순례
매장 안내



재료

쌀 단과자 강력 가루쌀 1,000g, 설탕 200g, 소금 8, S-500 5g, 분유 30g, 드라이이스트 15g,
탕종 200g, 계란 4개, 황란 60g, 물 500g, 버터 90g
탕종 강력 가루쌀 1,000g, 설탕 100g, 소금 10g, 끓인 물 1,830g
황등 고구마 크림 황등앙금 2,500g, 고구마 크림 2,000g, 소금 12g, 버터 480g
소보루 버터 500g, 설탕 500g, 옥수수 분말(락시콘) 600g
고구마 크림 구운 고구마 1,000g, 설탕 140g, 우유버터 140g, 크림치즈 140g



제조 공정

공정: 반죽 (쌀 단과자)

1. 전 재료 믹싱 후 1차 발효한다.
2. 100g씩 분할 후 등글리기 한다.
3. 중간발효한다.

공정: 탕종

1. 볼에 물, 소금, 설탕을 넣고 끓인다.
2. 1)에 가루쌀을 넣고 섞는다.
3. 식힌 후 사용한다.

공정: 황등 고구마 크림

1. 버터를 푼다.
2. 나머지 재료를 넣고 잘 섞는다.

공정: 소보루

1. 버터와 설탕을 섞은 후 락시콘을 넣어 푼다.

공정: 고구마 크림

1. 구운 고구마를 으깨듯 푼다.
2. 1)에 크림치즈를 넣고 잘 섞는다.
3. 2)에 우유버터, 설탕을 넣으며 잘 섞는다.

공정: 성형

1. 휴지완료 된 반죽은 긴 타원형으로 밀어 "황등고구마크림" 80g을 펴 바른 후 만든다.
2. 1)을 길이 28cm로 민다.
3. 2)를 칼로 길게 2 등분하여 꼬고 베이글 모양으로 성형한다.
4. 성형한 반죽 위에 노른자 칠하여 소보루를 찍고 2차 발효 후 컨베션 오븐 170℃ 15분간 굽는다.



꿀벌의 아침

콘크림 브레드

42개 분량



충북 지역 특산품인 대학 참옥수수를 활용하여 만든 쌀 빵입니다. 부드러운 쌀 빵 속에 고소한 콘크림을 채우고, 옥수수튀김을 토핑하여 식감과 풍미를 더했습니다.

수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

반죽 강력분 600g, 강력 가루쌀 1,400g, 버터 300g, 설탕 360g, 소금 40g, 분유 40g,
드라이 이스트 골드 50g, 계량제 40g, 계란 440g(8개), 우유 350g, 물 350g, 르방 300g
콘크림 우유앙금 700g, 생크림 70g, 콘페이스트 1,000g, 상티이 크림 400g
토핑 설탕 225g, 버터 650g, 계란 385g(7개), 연유 100g, 옥분 230g, 식용유 120g, 물 600g
옥수수튀김 옥수수 1,700g, 튀김가루 400g



제조 공정

공정: 쌀 빵 반죽

1. 반죽 재료를 일괄 배합하여 스트레이트법으로 반죽한다.
2. 반죽 완료 시 최종 온도는 24℃로 유지한다.

공정: 쌀 빵 성형 및 굽기

1. 반죽을 100g씩 분할하여 총 42개의 스틱형 제품으로 성형한다.
2. 발효 후 표면에 토핑을 올린다.
3. 컨벡션 오븐에 165℃로 18분간 굽는다.

공정: 콘크림

1. 우유 앙금 700g과 생크림 70g을 혼합하여 푼다.
2. 콘페이스트 1,000g을 추가하여 섞는다.
3. 상티이 크림 400g을 섞어 완성한다.

공정: 마무리

1. 식힌 쌀 빵 중앙부를 절개한 뒤 준비된 콘크림을 적당량 넣는다.
2. 옥수수튀김을 위에 뿌린다.



데미안

쌀 명란마요

20개 분량

명란 바게트의 단단함을 가루쌀을 사용하여 촉촉하고 쫄깃하며 감칠맛이 풍부한 부드러운 맛으로 개발하였습니다. 날치알의 씹는 맛을 대신하기 위해 참깨, 롤치즈, 명란소스를 넣은 빵입니다.



수상 제품 땡지순례
매장 안내



재료

본반죽 강력분 400g, 강력 가루쌀 100g, 설탕 50g, 소금 8g, 세미 드라이 골드 이스트 7g, S-500 5g, 물 80g, 우유 150g, 계란 2개, 몰트 5g, 버터 60g
명란마요 마요명란 1,000g, 마늘 75g, 버터 160g, 파프리카분말 20g, 연유 240g
치즈토피ng 에멘탈치즈 100g, 파프리카분말 10g, 마요네즈 소량
장식 감태 소량



제조 공정

공정: 반죽

1. 버터를 제외한 전 재료 믹싱 시작 후 날가루가 사라지고 한 덩어리가 되었을 때 버터를 넣는다.
2. 지문이 비칠정도의 글루텐을 잡는다.
3. 1차 발효 후 40g 분할한다.

공정: 명란마요 소스

1. 버터 70%까지 중탕한다.
2. 모든 재료 투하 후 완벽하게 섞는다.(3분)

공정: 성형

1. 2차 발효가 끝난 반죽의 기포를 뺀 뒤 1개의 반죽당 명란마요 10g, 롤치즈 6개, 참깨 2g을 감싸서 둥근원형 모양으로 만든다.
2. 반죽 위에 마요네즈를 소량 올린 뒤 잘 펼친 후 치즈토피ng에 올려 골고루 치즈가 올라가게 찍는다.

공정: 굽기

1. 데크오븐 220℃/160℃에 스팀을 쏜 후 7분 후 돌려서 1~2분 더 굽는다.
2. 제품이 식은 후 제품 중간에 마요네즈를 소량 싸준 후 감태를 올린다.



- 반죽 40g 기준으로 롤치즈 6개, 참깨 2g이다.



데일리호스브라운

모카크림치즈 쌀빵

90~92개 분량

크림치즈와 호두, 크랜베리가 들어간 담백한 모카 쌀빵입니다.



수상 제품 땡지순례
매장 안내



재료

반죽 강력분 700g, 강력 가루쌀 300g, 설탕 150g, 소금 14g, B.B.J 4g, 분유 30g, 커피분말 20g, 버터 120g, 계란 4개, 냉이스트 20g, 르방 180g, 우유 450g, 호두 200g, 크랜베리 200g
충전물 크림치즈 1,360g, 분당 285g, 엘프로이 255g, 소프트 T 56g, 트리플섹 34g
비스킷 설탕 300g, 버터 150g, B.P 16g, B.S 8g, 모카시럽 15g, 계란 3개, 박력 가루쌀 600g
프로렌틴 버터 760g, 설탕 760g, 생크림 400g, 물엿 240g, 꿀 240g, 아몬드슬라이스 1,000g



제조 공정

공정: 반죽

1. 호두, 크랜베리를 제외한 전 재료 믹싱 후(저속 3분, 고속 4분, 중속 1분) 건과류와 함께 섞는다.
2. 결과온도 27℃

공정: 발효 및 충전

1. 발효 30분 하고 편칭하고 발효 30분 하여 총 60분간 1차 발효한다.
2. 80g씩 분할 후 벤치타임 15분(실온).
3. 충전물 50g씩 넣는다.

공정: 팬닝 및 발효

1. 틀에 비스킷을 30g씩 넣고 반죽을 팬닝 한다.
2. 60분간 2차 발효한다.

공정: 토핑 및 굽기

1. 토핑 프로렌틴 20g
2. 컨벡션 오븐 165℃에 25분간 구운 후 럼을 분사한다.



- 쫄득한 식감으로 즐기는 건강식 쌀빵이다.
- 비스킷의 고소함과 외형의 비주얼이 일품이다.
- 세트메뉴로 선물용 가능하다.



독일베이커리

가루찰빵

25개 분량

쫄깃한 식감이 주력이며 치즈향이 강하게 나는 매력적인 빵입니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

외형반죽 강력 가루쌀 100g, 강력분 300g, 소프트 T 100g, 설탕 50g, 이스트 20g, 버터 40g, 분유 5g, 소금 5g, 개량제 5g, 계란 1개, 물 215g, 발효증 190g

토피반죽 소프트 T 400g, 강력분 50g, 설탕 50g, 소금 9g, 분유 10g, 버터 70g, 계란 1개, 치즈분말 20g

토피크림 크림치즈 250g, 슈가파우더 150g, 식물성크림 75g, 레몬즙 10g

슈가도우 설탕 950g, 버터 950g, B.P 10g, 계란 5개, 중력분 1,650g



제조 공정

공정: 외형반죽

1. 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 고속으로 2~3분 믹싱한다.
2. 버터를 넣고 2분 믹싱한다.
3. 1차 발효 10분, 반죽온도 24℃

공정: 토피 반죽(내형 반죽)

1. 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 고속으로 2~3분 믹싱한다.
2. 버터를 넣고 2분간 믹싱한다.
3. 1차 발효 10분, 반죽온도 24℃

공정: 분할 및 성형

1. 외형반죽 60g, 내형반죽 30g 분할한다.
2. 외형반죽과 외형반죽을 합쳐서 민다.
3. 쿠프나이프를 이용해 칼집을 내어 만든다.

공정: 팬닝 및 2차 발효

1. 소금빵팬 12구에 슈가도우를 깎는다.
2. 타원형으로 끝과 끝부분을 이음 한다.
3. 12개씩 팬닝 한다.
4. 토피크림을 가운데 짬다.
5. 2차 발효 온도 35℃, 습도 80% 20-30

공정: 굽기

1. 컨벡션 오븐에 온도 170℃로 7분간 굽는다.
2. 생과일이나 건조과일로 장식한다.



- 슈가도우를 바닥에 깔면 빵이 주저앉는 걸 방지할 수 있다.



레이크블랑제리

우리 쌀 조청 쌀알 브레드

15개 분량

우리 가루쌀과 호두 조청 캐러멜로 맛을 낸 쌀브레드입니다.

수상 제품 땡지순례
매장 안내

재료

본배합 강력 가루쌀 100g, 설탕 4g, 이스트 2g, 소금 1.6g, 버터 10g, 전란 10g, 우유 60g,
우리 쌀막걸리 4g

내용물 황설탕 80g, 쌀조청 20g, 급수 35g, 국산보리분 4g, 바닐라빈 0.3g, 버터 110g, 토핑 쌀튀밥 15g



제조 공정

공정: 반죽

1. 전 재료 80% 믹싱한다.
2. 20분간 1차 냉장 발효한다.
3. 펀치 후 냉장 휴지 20분

공정: 내용물

1. 황설탕과 조청 급수 1/3 투입 후 118℃ 까지 가열한다.
2. 나머지 급수 나누어 투입 후 끓으면 볶은 보리가루와 바닐라빈 투입한다.
3. 내용물의 여열로 버터를 나누어 투입 후 식힌 후 사용한다.

공정: 성형

1. 반죽을 15g으로 알알이 분할한다.
2. 국산 호두와 소량의 내용물로 구겔호프 바닥을 채운다.
3. 반죽과 내용물은 적당히 버무려 알알이 틀에 팬닝한다.

공정: 소성

1. 발효온도 29℃로 30분간 발효한다.(틀에 80%)
2. 컨벡션에 165℃ 30분 굽는다.
3. 틀에서 꺼내어 튀밥을 토핑한다.



- 반죽의 믹싱은 저속으로 한다.
- 내용물은 당일 만들어 사용한다.
- 성형은 최대한 알알이 동그랗게 만든다.
- 소성 후 내용물을 살짝 굳힌 뒤 틀에서 제거한다.
- 제품온도 35℃에 포장한다. (딱딱해지는 특성이 있기에 빠른 시간 내 포장)



르빵99-1

우유 크림 쌀 식빵

11개 분량

쌀로 만든 식빵으로 우유 크림이 가득 들어 전 연령층이 맛있게 즐길 수 있는 제품으로 개발하였습니다. 식빵은 큐브 모양으로 한 끼 식사 또는 커피와 드실 수 있게 부담 없는 크기로 선정하였습니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

반죽 강력 가루쌀 500g, 강력분 100g, 박력분 100g, 설탕 120g, 소금 20g, 생 이스트 25g, 계란 4개, 플레인 요거트 80g, 우유 100g, 물 100g, 르방 550g, 버터 150g
우유크림 우유앙금 748g, 연유 88g, 생크림 748g



제조 공정

공정: 반죽

1. 버터를 제외한 전 재료를 넣고 글루텐 발전을 80~90% 믹싱한다.
2. 글루텐 발전이 80~90% 때 버터를 넣고 글루텐 100%까지 믹싱한다.(반죽온도 25℃)

공정: 휴지 및 발효

1. 믹싱 한 반죽을 실온에서 15~20분 휴지 한다.
2. 180g씩 분할 후 10분간 중간 발효한다.

공정: 성형 및 발효

1. 성형은 일반 식빵과 같은 방법으로 9x9x9 정사각 식빵틀에 성형한다.
2. 2차 발효는 온도 28℃ 습도 80%에서 약 1시간 정도 발효한다.
(식빵 봉우리가 식빵 틀에 90%까지 발효한다)

공정: 굽기

1. 컨벡션오븐 150℃에서 20분간 굽는다.

공정: 우유크림

1. 우유 앙금을 믹서에 넣고 거품기로 푼다.
2. 생크림을 4~5회에 나누어 충분히 올린다.
3. 연유는 한 번에 넣고 섞는다.

공정: 마무리

1. 식빵 위쪽에 구멍을 뚫고 우유 크림 120g을 짜준 후 데코스노우로 마무리한다.



- 믹싱은 충분히 글루텐 발전을 시켜주어야 한다.
- 반죽 후 충분히 이스트를 활성화해주어야 한다.
- 우유 앙금의 경우 충분히 풀어 주어 사용해야 한다.
- 버터를 반죽 초기에 넣을 경우 글루텐 형성이 저하될 수 있으며, 믹싱 시간이 길어질 경우 반죽의 산화와 온도 상승을 유발할 수 있기 때문에 나중에 투입한다.



르빵

쌀가루 소금빵

18개 분량

쌀가루를 사용한 겉은 바삭, 안은 쫄깃한 소금빵입니다.

수상 제품 빵지순례
매장 안내

재료

본반죽 강력분 400g, 중력분 100g, 강력 가루쌀 500g, 매직믹스 10g, 소금 16g, 설탕 15g,
드라이이스트 20g, 버터 30g, 우유 100g, 물 620g
충전물 버터 450g



제조 공정

공정: 반죽

1. 본반죽 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 저속으로 3분 후 고속 믹싱한다.
3. 105% 믹싱한다.

공정: 발효

1. 27℃ 75%에서 40분간 1차 발효한다.

공정: 분할 및 벤치, 성형

1. 100g씩 분할한다.
2. 벤치타임 20분
3. 길게 늘린 후 충전물 버터 개당 25g씩 넣고 돌돌 만든다.

공정: 발효 및 소성

1. 온도 27℃ 습도 75%에서 1시간~1시간 30분 동안 2차 발효한다.
2. 260℃/230℃에서 12~14분간 굽는다.



루디고

쌀 바질 토마토 빵

22개 분량



국내산 쌀과 바질, 토마토를 활용하여 지역 농업을 지원하며, 가루쌀, 바질, 토마토 등 천연 재료를 사용하여 인공 첨가물을 최소화하고, 건강한 식품을 제공합니다.

수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

반죽 강력 가루쌀 1,000g, 버터 80g, 계란 200g, 우유 800g, 소금 20g, 설탕 80g, 냉동아이스트 16g, 바질가루 5g
내용물 바질페스토 154g, 대추토마토 660g, 크림치즈 1,100g
토피ング 슈레드치즈 132g



제조 공정

공정: 반죽

1. 준비된 반죽 재료를 반죽기에 일괄 넣는다.
2. 반죽기 1단에서 가루가 사라질 정도까지 돌린다.
3. 반죽기 2단에서 글루텐이 형성되는 반죽단계 100%까지 진행한다.

공정: 1차 발효

1. 발효기에서 38℃ 40분간 발효한다.

공정: 성형

1. 약 100g씩 분할한다.
2. 밀어 퍼기(밀대) - 25cm
3. 바질페스토를 바른다.
4. 토마토슬라이스 올린다.
5. 살라망드를 엮는다.
6. 봉합한다.

공정: 2차 발효

1. 발효기에서 38℃ 약 40분간 발효한다.

공정: 굽기

1. 사선방향으로 3개의 칼집을 낸다.
2. 슈레드치즈 토피ング
3. 컨벡션오븐 165℃에서 13~15분간 굽는다.



- 토마토슬라이스와 바질페스토에 수분이 많을 경우 굽기 시간이 오래 걸릴 수 있으므로 주의한다.



미잡미과

돌가마 흑보리 씨앗 현미빵

13개분량

3가지 씨앗과 흑맥주, 현미로 만든 비건 현미빵입니다.



수상 제품 뽕지순례
매장 안내



재료

가루류 반죽 강력 현미 가루쌀 1,500g, 박력 현미 가루쌀 300g, 글루텐 100g, 비정제설탕 100g,
소금 30g, 이스트골드 40g, S-500 30g
액체류 맥아엑기스 50g, 흑맥주 500g, 물 1,200g, 화이트식초 50g
씨앗류 해바라기씨 100g, 치아씨드 40g, 아마씨 40g



제조 공정

공정: 배합

1. 가루류를 배합한다.
2. 씨앗류를 배합하여 30분 이상 물에서 불린다.

공정: 반죽

1. 가루류와 액체류를 넣고 글루텐 형성을 한다.
2. 1단에서 1분, 2단에서 10분간 믹싱한다.

공정: 분할 및 발효

1. 400g씩 분할하여 모양을 잡는다.
2. 반스통에 넣은 후 온도 30℃로 40분간 발효한다.

공정: 굽기

1. 반죽 팬닝 한 후 덧가루를 뿌린다.
2. 돌가마 데크오븐 윗불 200℃, 아랫불 160℃ 20분간 굽는다.



- 씨앗류는 꼭 물에 불려서 사용한다.
- 더운 날씨에는 얼음물 사용한다.
- 믹싱타임이나 발효 오븐 굽는 시간은 기계나 날씨 작업현장에 따라 달라질 수 있다.
- 가루쌀을 사용했기 때문에 진하게 구울수록 껍질에서 누룽지맛이 난다.
- 화이트식초를 넣으면 감칠맛이 올라간다.
- 반죽을 질게 반죽해야 한다.(되직하면 물 추가)
- 박력 가루쌀을 덧가루로 사용하면 더욱 맛이 좋다.



바누아투 과자점

쌀코코브리

약 38개 분량

달콤한 커스터드와 우유앙금이 가득해 겉바속촉의 정석입니다.

수상 제품 뺑지순례
매장 안내

재료

반죽 강력 가루쌀 500g, 강력분 300g, 박력분 200g, 설탕 150g, 소금 16g, 분유 30g,
 드라이 이스트 골드 16g, 스위트엔자임 5g, 전란 300g, 노른자 200g, 우유 200g, 버터 350g
 속크림 크림비트 520g, 우유 1,000g, 우유 앙금 1,350g
 토핑 흰자 300g, 분당 1,100g, 박력분 300g
 롱코코넛 소량



제조 공정

공정: 반죽

1. 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 버터를 조금씩 나눠 넣어주면서 최종반죽을 완성한다.

공정: 발효 및 분할

1. 약 1시간 동안 1차 발효 후, 펀치 하여 냉장고에서 1시간 휴지 한다.
2. 60g씩 분할하여 10~15분간 중간 발효한다.

공정: 속크림 및 토핑

1. 커스터드 크림을 만든다.
2. 롱코코넛 제외 나머지를 섞는다.

공정: 성형 및 발효, 굽기

1. 완성된 속을 70g 포양한다.
2. 반죽 위에 계란물칠 후 윗면에 롱코코넛을 묻힌다.
3. 발효실에서 2차 발효 후 토핑을 팽이모양으로 짠 후 윗불 180℃ 아랫불 160℃ 15분 정도 굽는다.



베비에르

올리브감자쌀빵

24개 분량

썰로 만든 올리브감자빵으로 감자의 포슬포슬한 식감과 올리브의 감칠맛과
쓰리라차의 매콤한 맛이 균형을 이루며 한 끼 식사로도 대체가능한
영양과 맛 모두 잡은 빵입니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

본반죽 분할 120g 강력 가루쌀 1,150g, 설탕 100g, 소금 15g, 분유 30g, 계란 3개, 메쉬드소이빈 150g,
몰트 15g, 생이스트 30g, 목지(바게트) 100g, 탕종 120g, 물 750g, 롤치즈 200g, 감자분말 50g
충전물 감자 400g 깍둑썰기, 마요네즈 150g, 감자분말 20g, 후추 소량, 쓰리라차소스 50g, 베이컨 24장
장식용 감자 통감자 1kg, 올리브오일 150g, 쓰리라차소스 50g, 허브시즈닝 10g, 파마산치즈 20g,
황치즈분말 20g



제조 공정

공정: 반죽

1. 전 재료를 넣고 고속 8분, 저속 2분으로 믹싱한다.(결과온도 27℃)
2. 1차 발효 20분 후 120g씩 분할한다.
3. 20분간 중간휴지한다.
4. 3)을 밀어 펴기 한 후 충전물 80g 넣는다.

공정: 충전물

1. 감자 400g 깍둑썰기한 후 전자레인지에 4분 데운다.
2. 마요네즈, 감자분말, 후추, 쓰리라차소스를 넣고 섞는다.

공정: 발효

1. 윗면에 계란물을 칠하고 에멘탈슈레드 치즈를 발라서 지름 12cm 원형틀에 베이컨을 두른다.
2. 45분간 2차 발효한다.
3. 컨백션 오븐 온도 165℃에서 14분간 굽고, 한 김 식힌 후 에프리카트 훈당을 바른다.

공정: 장식용 감자

1. 통감자를 3mm 정도 슬라이스한다.
2. 올리브오일, 쓰리라차소스, 허브시즈닝, 파산치즈, 황치즈분말을 넣고 160℃에 20분 구워서 완성한다.

공정: 윗부분장식

1. 미니스포이드에 올리브오일 4/1 정도 담고 쓰리라차소스 4/3 담아 준비하고
코팅비스킷 초콜릿, 노무라를 같이 올려 마무리한다.



베이커리 가루

허니크로칸롤

15~20개 분량



수상 제품 빵지순례
매장 안내

파이 반죽에 롤케이크와 꿀버터, 크로칸트를 넣어
현대적인 디저트로 재해석한 고급스러운 비주얼과 풍부한 맛을 낸 허니크로칸롤입니다.



재료

반죽 강력 가루쌀 800g, 박력 가루쌀 120g, 콩가루 80g, 설탕 80g, 꿀 40g, 소금 15g, 분유 30g,
버터 200g, 생이스트 25g, 계란 220g, 우유 200g, 물 350g
크로칸트 설탕 280g, 아몬드분태 1,000g
카스테라 시나몬롤 카스테라 300g, 황설탕 180g, 시나몬 30g
꿀버터 꿀 300g, 버터 200g



제조 공정

공정: 반죽

1. 가루류를 섞는다. 작게 자른 버터를 콩알 크기 정도로 부수며 미리 섞어둔 가루와 섞는다.
2. 물, 우유, 계란 등 액체류 재료들과 섞어 반죽을 뭉친다.
3. 냉장고에서 30분 휴지 한 뒤 가로 45cm, 세로 40cm로 밀어 편다.

공정: 굽기 및 성형

1. 위 210℃, 아래 170℃로 예열된 데크오븐에서 12분간 굽는다.
2. 식힘망에 올려놓고 식힌다.
3. 꿀버터, 카스테라, 크로칸트 순으로 바르고 뿌린다.
4. 롤처럼 말아서 130g씩 분할 재단한다.

공정: 토핑

1. 완성된 허니크로칸롤의 주변에 피스타치오를 붙인다.
2. 설탕을 녹여 투명 링을 만든다.
3. 다크 초콜릿을 녹여 곡선형으로 짜서 굳힌 뒤 금박을 살짝 붙인다.
4. 마카롱과 함께 장식하고 화이트초콜릿을 녹여 접착제처럼 사용한다.



- 가루류는 한 번 채쳐서 고운 식감을 내준다.
- 가루류와 버터를 섞을 땐, 버터는 냉장 상태로 사용하여 스크래퍼로 빠르게 섞는다.
- 수분기가 날아가야 바삭해짐으로 랩에 감싸지 않고 그대로 식힌다.
- 마카롱 등 달콤한 디저트를 데코레이션으로 활용하였으므로 과하게 달지 않은 꿀을 사용한다.
- 초콜릿은 완전히 굳힌 후 금박을 붙인다.



베이커리리종

쌀 옥수수 브레드

15개 분량



페스츄리 시트를 비스킷으로 사용하여 옥수수의 고소함을 살린 쌀 옥수수 브레드입니다.

수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

반죽도우 강력가루쌀 700g, 강력분 300g, 설탕 74g, 소금 22g, 옥분 450g, 버터 120g,
생이스트 30g, 계란 4개, 사외종 200g, 탕종 280g, 물 524g, 우유 400g, 옥수수레즌 62g
충전물 버터옥수수 200g, 삼색콩 320g
토피용 페스츄리 시트 80g



제조 공정

공정: 반죽

1. 충전물과 토피용 제외 나머지 재료를 넣어 믹싱한다.
2. 반죽온도 27°C
3. 충전물 섞어서 실온에서 20분간 1차 발효한다.

공정: 성형

1. 250g씩 분할하여 10분간 휴지한다.
2. 원형으로 성형한다.
3. 얇게 밀어 편 페스츄리시트에 칼집을 내어 씌워준 후 설탕을 묻힌다.

공정: 발효

1. 성형된 반죽을 천을 씌워 바스켓에 넣는다.
2. 온도 32°C 습도 85%
3. 50분간 2차 발효한다.

공정: 굽기

1. 돌오븐 윗불 230°C 아랫불 210°C, 스팀 한 뒤 윗불 220°C, 아랫불 200°C로 조절한다.
2. 20분간 굽는다.



- 버터를 바른 냄비에 옥수수를 넣고 노릇하게 볶는다.
- 페스츄리시트는 데니쉬 3절 3회 밀어서 사용한다.



베르자르당

사색식빵

10개 분량

사색식빵은 국내산 가루쌀을 주원료로 하여 만든 4가지 색과 맛의 건강한 식빵입니다.
썩, 홍국쌀, 크랜베리, 단호박을 자연 원료를 각각 배합해 시각적 즐거움과 함께 다양한 풍미를 경험할 수 있도록 구성하였으며, 부드러운 식감과 촉촉한 수분감을 유지하여 남녀노소 누구나 부담 없이 즐길 수 있는 건강한 식빵입니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

- 홍국쌀반죽** 강력 가루쌀 450g, 홍국 쌀가루 50g, 소금 8g, 발효종 100g, 생이스트 10g, 물 400g, 올리브유 20g, 올리고당 20g
- 썩반죽** 강력 가루쌀 500g, 소금 8g, 발효종 100g, 생이스트 10g, 물 350g, 올리브유 20g, 올리고당 20g, 지역 채취 썩 100g
- 단호박반죽** 강력 가루쌀 500g, 단호박가루 50g, 소금 8g, 발효종 100g, 생이스트 10g, 물 400g, 올리브유 20g, 올리고당 20g
- 크랜베리 반죽** 강력 가루쌀 500g, 소금 8g, 발효종 100g, 생이스트 10g, 물 350g, 올리브유 20g, 올리고당 20g, 크랜베리 60g



제조 공정

공정: 반죽 준비 및 발효

- 총 네 가지의 반죽을 각각 믹싱한다.(홍국쌀, 썩반죽, 크랜베리 반죽, 단호박 반죽)
- 1차 발효한다.

공정: 분할 및 휴지

- 네 가지 반죽을 각각 80g씩 분할한다.(식빵 하나 분량)
- 둥글리기를 한 뒤, 젖은 천이나 랩을 덮고 실온에서 10분간 휴지 한다.

공정: 성형 및 팬닝

- 10분 휴지 후, 다시 한번 둥글리기 한다.(겉면이 매끄럽게 정리된다.)
- 식빵틀에 네 가지 반죽을 나란히 붙여서 넣는다.(꼭 붙여서 담아야 구웠을 때 자연스럽게 하나로 붙는다.)
예: 왼쪽부터 썩-홍국쌀-크랜베리-단호박 순서로 붙여서 넣기
- 반죽을 넣은 틀은 따뜻한 곳(발효실 또는 따뜻한 오븐 위)에서 약 40분간 발효한다.
- 반죽이 틀 높이의 80% 정도까지 올라오면 뚜껑을 덮는다.

공정: 굽기

- 오븐은 윗불 180℃, 아랫불 180℃로 예열하여 25분간 굽는다.
- 다 구워지면 틀에서 꺼내 식힘망 위에서 완전히 식힌다.



- 각 반죽을 구분하기 쉽도록 팬닝 순서를 정해두면 좋다.(예: 항상 썩이 왼쪽, 단호박이 오른쪽)
- 발효 중에는 바람이 들지 않도록 덮개를 잘 덮는다.
- 오븐 사양에 따라 온도는 +5-5도 조절해도 된다.



브랜드팩토리빵아

치즈바게트

17개 분량

체다치즈와 크림치즈로 만든 크림이 들어간 소프트 쌀 바게트입니다.

수상 제품 빵지순례
매장 안내

재료

반죽 강력 가루쌀 1,000g, 황치즈분말 60g, 설탕 20g, 소금 20g, 개량제 10g, 드라이이스트 20g,
버터 20g, 스펀지 550g, 사워중 60g, 물 670g
토피ng 슬라이스치즈 16장(283g), 크림치즈 335g, 황치즈분말 75g, 버터 675g, 설탕 500g,
노른자 15.5개(280g)



제조 공정

공정: 반죽

1. 믹싱볼에 모든 재료를 넣고 글루텐이 완벽히 생길 때까지 믹싱한다.
2. 실온에서 30분 정도 1차 발효한 후 폴딩한 다음 실온에서 30분 더 발효한다.
3. 140g씩 분할한다.
4. 둥굴리기를 하고 20분 휴지 한다.

공정: 팬닝

1. 약 30cm 정도의 바게트 모양으로 성형한다.
2. 발효실 40℃에 30~40분 발효한다.
3. 컨벡션 210℃에 스팀을 주고 10분간 굽는다.
4. 160℃에 10분을 더 구워 마무리한다.
5. 빵을 9번 잘라서 사이에 크림을 1번씩 찐다.
6. 빵 위에 토피ng을 짜준 후 180℃에 6분을 굽는다.(3분 굽고 돌려서 다시 3분 굽기)

공정: 토피ng

1. 크림치즈와 슬라이스 치즈는 중탕한다.
2. 황치즈분말과 버터, 설탕을 믹싱볼에 넣은 후 거품을 올린다.
3. 중탕된 크림치즈와 슬라이스치즈를 넣은 후 더 올린다.
4. 노른자를 조금씩 나눠서 충분히 크림을 올린다.



- 슬라이스 치즈를 미리 실온에 꺼내놓고 먼저 중탕을 시킨 다음 크림치즈를 중탕하면
거품이 더 잘 올라온다.



세종명가쌀빵

상큼 라즈베리 쌀 페이스트리

20개 분량



모든 세대들이 좋아할 수 있는 재료들과 쌀을 이용하여 풍미가 깊은 투톤 페이스트리입니다.

수상 제품 땡지순례
매장 안내



재료

데니쉬 도우 강력 가루쌀 700g, 중력 가루쌀 300g, 설탕 30~50g, 소금 18g, 버터 30g,
세미드라이이스트(레드) 20g, 얼음물 610g
속버터 앵커 판버터 350g
라즈베리(속) 분당 200g, 라즈베리퓨레 15g, 복분자딸기과즙분말 18g, 우유 35g



제조 공정

공정: 반죽 및 성형

1. 모든 재료를 믹싱한다.
2. 반죽온도 23~25℃
3. 1차 발효 살짝 누른 후 (30cm*30cm)
* 발효 후 섬유질이 살짝 보이면 크게 밀어 편 뒤 -20℃ 냉동고에서 30분 휴지하고 작업한다.
4. 밀어 접기/3절 2회
5. 중간사이즈-세로 30~33cm, 가로 50~55cm
6. 최종 사이즈-세로 30~33cm, 가로 70 cm이상 *실제두께 8mm
7. 재단-30*10cm
8. 성형 후 가성소다를 담가 발효한다.

공정: 발효 및 굽기

1. 28℃, 85%에서 80~90분간 2차 발효한다.
2. 컨백션 170℃ 에서 18분간 굽는다.

공정: 라우젠 시럽

1. 가성소다 45g, 찬물 1000g.
2. 거품기로 잘 섞어서 식힌 후 사용한다.

공정: 라즈베리퓨레

1. 퓨레를 녹인 후 모든 재료를 넣고 섞는다.



소개글 제빵소

현미 밤떡 브레드

12개 분량



쫄깃한 떡과 담백한 밤, 콩배기의 조화로 고소하고 쫄깃한 식감을 가진 현미 밤떡 브레드입니다.

수상 제품 뽕지순례
매장 안내



재료

반죽 현미 가루쌀 1,000g, 설탕 160g, 소금 15g, 계량계 5g, 골드 이스트 15g, 계란 330g, 황란 100g, 우유 250g, 생크림 50g, 르방 200g, 버터 200g
공주밤떡 속 소프트 T 1467g, 소프트 202 195g, 크림 파티세리 245g, 강력 가루쌀 195g, 소금 36g, 레드 이스트 12g, 황란 110g, 물 1,300g, 마론 후레바 21g, 밤 페이스트 245g
전란토픽 전란 16개, 설탕 1,500g, 박력 가루쌀 120g, 아몬드슬라이스 1,400g
충전물 완두배기 400g, 팔배기 400g, 강남콩배기 400g, 밤다이스 800g, 강력 가루쌀 30g, 우유 200g



제조 공정

공정: 반죽

1. 버터만 남기고 전 재료를 투입한다.
2. 믹싱 후 클린업 단계에서 버터를 투입한다.
3. 믹싱 100% 반죽온도 26℃

공정: 충전물 및 분할

1. 밤떡 속 전 재료를 투입하고 손에 붙을 정도로 믹싱 후, 냉장보관한다.
2. 100g씩 분할

공정: 토핑, 성형, 굽기

1. 전란, 토픽 모두 섞는다.
2. 반죽 180g 속에 100g을 포항하고 밀대로 밀어 편다.
3. 밤페이스트를 50g 발라 편다.
4. 내용물 180g 토픽 후 말고 이등분 후 트위스트로 만든다.
5. 발효 후 90g 정도 토핑한다.
6. 컨벡션 오븐 175℃ 25분 정도 굽는다.



슬로우브레드

쌀 시금치 치아바타

10개 분량

가루쌀을 사용한 쫄득한 식감의 치아바타입니다.

수상 제품 뺑지순례
매장 안내

재료

반죽 강력 가루쌀 825g, 소금 14g, 드라이이스트레드 4g, 르방 110g, 물 755g, 올리브오일 34g
충전물 시금치 88g, 슬라이스양파 55g, 롤치즈 110g, 크랜베리 44g, 슈레드치즈 66g
충전물(웬치 소스) 마요네즈 240g, 사워크림 240g, 간 양파 120g, 마늘분말 4g, 설탕 20g, 소금 4g, 파슬리 2g, 후추 1g



제조 공정

공정: 반죽

1. 충전물을 제외한 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 믹싱이 다 되면 충전물을 넣고 스크래퍼로 잘라가며 섞는다.
3. 50cm 길이로 민다.

공정: 발효 및 냉장발효

1. 1차 발효는 최소 1시간 정도 후 재단하며 냉장에서 12시간은 발효 후 다음날에 사용할 수 있게 한다.

공정: 성형

1. 5cm씩 재단 후 트위스트 형으로 끈다.

공정: 발효

1. 온도 32℃ 습도 55%에서 1시간 정도 2차 발효한다.

공정: 굽기

1. 윗불 240℃ 아랫불 200℃에 스팀 후 14분 정도 굽는다.

공정: 충전물

1. 모든 재료를 넣고 잘 섞어서 준비한다.



엘리제과자점

햇살풍년빵

20개 분량

풍년 하면 떠오르는 태양을 모티브로 하여 시골에서 농사를 짓는 어머니가 풍년을 기원하듯
빵에 천연발효종을 넣어 정성을 다하여 만든 반죽에 각종 견과류, 롤치즈를 넣어
영양 가득하고 한 끼 식사로도 충분한 건강한 빵입니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

1차 반죽 강력분 750g, 소금 15g, 몰트 5g, 물 225g, 건포도종 300g
본반죽 강력 가루쌀 1,300g, 설탕 45g, 소금 33g, 쇼트닝 50g, 이스트 50g, 몰트 10g, 물 960g
충전물 크랜베리 400g, 롤치즈 400g, 호두 400g, 마카다미아 400g
피반죽 강력분 700g, 중력분 300g, 소금 18g, 설탕 5g, 계량제 20g, 물 690g, 드라이이스트 15g



제조 공정

공정: 1차반죽(전날반죽)

1. 전 재료를 넣어 80% 믹싱한다.
2. 냉장 4℃ 12시간 발효 후 사용한다.

공정: 2차 반죽(본반죽)

1. 1차 반죽을 포함한 전 재료를 100% 믹싱 후 충전물을 넣어 섞는다.
2. 반죽온도 26℃~28℃
3. 1차 발효: 20분 실온발효
4. 분할중량: 250g

공정: 성형

1. 피반죽을 원형으로 넓게 편 후 중앙에 본반죽을 넣는다.
2. 가장자리에 식용유를 바르고 칼집을 8번 정도 넣은 후 겹겹이 가운데로 오므린다.
3. 실리콘페이퍼에 팬닝 한다.
4. 2차 발효: 온도 30℃, 습도 80%

공정: 굽기

1. 가루쌀을 뿌린 후 밑불 190℃, 윗불 210℃ 오븐에 스팀을 2회 주입한다.(산코 오븐 기준)
2. 20분 정도 구워 마무리한다.

공정: 피반죽

1. 전 재료를 스트레이트법으로 100% 믹싱한다.
2. 분할중량: 50g
3. 냉동고에 넣은 후 필요한 만큼 꺼내 사용한다.



- Tip**
- 건포도원종 건포도 1000g, 물 2000g, 꿀 40g 전 재료를 넣어 4일간 숙성한다.
 - 건포도종은 건포도원종, 사과주스, 포도주스를 1:1:1 비율로 섞어 24시간 배양 후 사용한다.
 - 본반죽, 피반죽은 냉동보관 후 사용할 만큼 꺼내서 저온해동(4℃) 후 사용한다.



온심당

가루쌀 공나물빵

24~25개 분량



공나물로 유명한 전주의 지역적 특성을 반영하여, 공나물을 활용한 빵도 만들었습니다.

수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

반죽 강력 가루쌀 1,000g, 설탕 200g, 버터 120g, 소금 15g, 계량제 15g, 전지분유 50g, 냉동이스트 15g, 가루쌀당종 200g, 물 500g, 계란 4개
공나물 속 공나물 1,000g, 두부 200g, 부추 150g, 마요네즈 250g 고춧가루 1t, 감미료 1t, 감자분말 되기 맞추기, 흰깨 약간



제조 공정

공정: 반죽

1. 버터를 제외한 모든 재료를 계량한다.
2. 클린업단계에서 버터를 투입한다.
3. 완성단계까지 믹싱 반죽온도 25℃

공정: 발효 및 성형

1. 1차 발효(반죽 안정화) 20분
2. 50g 분할 후 20분 벤치타임
3. 공나물 내용물 70g을 넣고 성형한다.

공정: 발효 및 굽기

1. 발효실 온도 35℃ 40분 2차 발효한다.
2. 데크오븐 온도 190℃/160℃(15분) 컨벡션 180℃(10분) 굽는다.
3. 오븐에서 나온 직후 버터를 발라 마무리한다.

공정: 충전물 준비

1. 공나물을 삶는다.(소금을 약간 넣는다.)
2. 삶은 공나물을 찬물에 식히며 껍질을 제거한다.
3. 내용을 버무려 마무리한다.



일리에콩브레

쫄득이 찰빵

11개 분량



쫄득한 찰쌀에 견과류와 콩을 더해 담백함과 고소한 매력을 함께 즐길 수 있는 찰빵입니다.

수상 제품 뺑지순례
매장 안내



재료

본반죽 강력 가루쌀 750g, 설탕 90g, 소금 15g, 분유 30g, 개량제 7.5g, 세미이스트 15g, 물 600g, 버터 112.5g, 쫄득이떡 325g, 호두분태 75g, 완두배기 75g, 팔배기 75g
쫄득이 떡 파인소프트 T 510g, 파인소프트 C 45g, 파인소프트 202 45g, 쉼분말 45g, 설탕 225g, 미지근한 물 300g



제조 공정

공정: 반죽

1. 충전물을 제외한 가루재료와 버터 물을 넣고 믹싱한다.
2. 충전물을 넣고 충전물이 부서지지 않게 조심히 섞는다.
(여기서 쫄득이떡은 반죽에 섞지않고 성형할 때 넣어도 된다)

공정: 성형

1. 1차 발효 후 200g씩 분할 후 휴지한다.
2. 고구마모양으로 성형해 준 뒤 2차 발효를 한다.

공정: 굽기

1. 2차 발효가 끝난 뒤 위에 토핑을 짜주고 아몬드 슬라이스를 올린 뒤 데코스노우를 뿌린다.
2. 컨벡션 오븐에 155℃ 22분간 굽는다.

공정: 쫄득이떡

1. 전 재료 믹싱 후 일정 크기로 분할한다.
2. 끓는 물에 삶는다.



주가네제빵소

바나나 쌀빵

120개 분량



남녀노소 즐길 수 있는 쌀빵을 생각하여, 부드러운 쌀빵속에 바나나크림을 듬뿍 넣었습니다.

수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

쌀빵 강력 가루쌀 2,800g, 황설탕 240g, 분유 100g, 전란 200g, 물엿 200g, 생이스트 100g, 물 1,700g, 묵은 기지 600g, 탕종 2,560g(강력1:물1), 버터 320g
바나나크림 바나나우유 500g, 노른자 100g, 설탕 100g, 바닐라빈 3g, 박력분 20g, 크림비트 4g, 전분 20g, 버터 30g, 화이트립 3g



제조 공정

공정: 반죽

1. 전 재료 믹싱 후 냉장발효한다.
2. 60g씩 분할한다.

공정: 크림

1. 우유+바닐라빈 데우기
2. 노른자+설탕+가루 섞은 후 1)에 넣는다.
3. 호화시킨 후 버터+립 첨가 후 냉각한다.

공정: 성형

1. 반죽에 크림 50g을 넣는다.
2. 타원형으로 성형해서 팬닝한다.
3. 2차 발효한다.

공정: 소성

1. 컨벡션 135℃에서 10분간 굽는다.



- 부드러운 식감을 위해 소성시 색이 안 나게 주의한다.



하남빵집

흑미 감파뉴

8개 분량

흑미쌀빵에 찹쌀이 들어있어서 고소하면서도 쫄득한 감파뉴입니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

반죽 강력 가루쌀 800g, 흑미 가루쌀 200g, 설탕40g, 소금 15g, 버터 60g, 드라이 레드 15g,
물 700g, 호두 300g
속 크림치즈 3,000g, 왁시 2500g, 설탕 620g, 물 500g



제조 공정

공정: 반죽

1. 전 재료를 넣고 100% 믹싱한다.
2. 20분간 휴지 한다.
3. 250g씩 분할한다.
4. 다시 휴지 10분 한다.

공정: 성형 및 발효, 굽기

1. 속을 60g 넣는다.
2. 50분간 2차 발효한다.
3. 240℃/220℃ 스팀 후 22분 굽는다.

공정: 속

1. 전 재료 한 번에 넣어 매끄럽게 섞는다.



호미탐

라이스 산딸기 바게트

19개 분량

쌀 소비가 줄어드는 시대에, 쌀을 ‘밥’이 아닌 ‘빵’으로 소비하는 방법을 제안하고자 이 제품을 개발했습니다. 기존 밀가루 기반 바게트와는 달리, 소화가 쉽고 혈당 상승이 느린 가루쌀의 기능을 살리면서도, 곡물의 고소함과 산딸기의 산미로 맛까지 잡은 실용적 제품입니다. 가루쌀은 밀가루의 대체재가 아니라, 미래 식문화의 중심 곡물입니다. 이 바게트를 통해, 쌀을 일상 속 ‘건강한 빵’으로 소비하는 새로운 가능성을 제안합니다.



수상 제품 뽐지순례
매장 안내



재료

바게트 반죽 강력 가루쌀 1,000g, 크라프트콘 275g, 안데스 소금 8g, 엔지마띠코 12g, 레드이스트 18g, 물 850g, 호두분태 180g, 르방 150g
퓨레 라즈베리 1,000g, 트리몰린 150g
크림 라즈베리퓨레 300g, 크림치즈 450g, 분당 120g, 딸기레진 30g
완성크림 크림 300g, 생크림 200g



제조 공정

공정: 바게트 반죽

1. 호두를 제외한 전 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 호두를 넣고 섞는다.
3. 1차 발효 건발효실에서 10분 발효한다.
4. 130g씩 분할한다.(약간 타원형으로 분할)
5. 벤치타임 10분 후 18cm로 성형한다.
6. 우유 발라준 뒤 크라프트콘 윗면에 묻혀서 4구 바게트철판에 팬닝한다.
7. 발효실에서 40분에서 50분 발효한다.
8. 230℃ 예열 스팀 후 180℃에서 14분 굽는다.
9. 나오자마자 칼로 썬다.
10. 식으면 산딸기 크림 1개당 80g 바른다.

공정: 퓨레

1. 동그릇에 라즈베리와 트리몰린 넣고 끓인다.
2. 타지 않게 저어주고 보글 3번 하면 끈다.
3. 식으면 믹서기에 너무 곱지 않게 간다.

공정: 크림

1. 크림치즈를 먼저 비터로 푼다.
2. 분당을 넣고 푼다.
3. 딸기레진, 라즈베리퓨레를 넣고 섞는다.



갓 구운 농협베이커리

카레라이스

20개 분량

가루쌀에 야채와 각종 치즈, 카레를 가미하여 쫄득한 식감을 살려 제품개발 하였습니다.



수상 제품 땡지순례
매장 안내



재료

도우 반죽 강력가루쌀 1,000g, 설탕 60g, 소금 20g, S-500 20g, 카레 40g, 버터 60g, 이스트 50g,
계란 50g, 물 650g
충전용치즈 크림치즈 60g, 롤치즈 30g
토팅 피자치즈 20g, 검정깨 5g, 혼당 5g
충전용야채 양파 100g, 당근 100g



제조 공정

공정: 반죽

1. 전 재료 믹싱 후 1차 발효(30분) 후 130g으로 분할한다.(야채도 투입)

공정: 성형

1. 분할한 반죽(130g)을 밀어 편 뒤, 크림치즈와 롤치즈를 충전한다.

공정: 굽기

1. 2차 발효(40분) 후 피자치즈, 검정깨 토팅 후 불 200℃, 아랫불 165℃에서 15분간 굽는다.
2. 혼당을 바른다.



- 충전용 야채는 볶아서 미리 준비한다.
(반죽 맨 마지막 단계에서 투입)



구자윤 과자점

천연발효빵

33개 분량

건포도에 있는 자연 상태의 미생물을 배양하여 만든 '천연 발효종'에 가루쌀을 사용하여 일반밀가루 베이글보다 부드럽고 촉촉한 식감을 제공하며, (아몬드/크랜베리/무화과) 내용물을 첨가하여 더욱 맛있게 즐기실 수 있는 제품입니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

액종 설탕 30g, 맥주 50g, 물 1,000g, 건포도 400g
초종 액종 75g, 물 225g, 소금 7g, 강력 가루쌀 375g
중종 초종 682g, 강력 가루쌀 375g, 소금 7g, 저당 4g, 물 225g
본반죽 강력 가루쌀 1,820g, 통밀 130g, 소금 26g, 중종 1,293g, 몰트 13g, 생이스트 65g, 물 1,690g
충전물 칼아몬드 715g, 크랜베리 390g, 무화과 520g



제조 공정

공정: 액종 만들기

1. 건포도를 잘 씻어 사용한다.
2. 설탕/맥주/물(30℃ 물사용)/건포도는 실온에서 6일 배양하며, 날마다 가스를 빼준다.
(냉장에서 10일간 보관 사용가능)

공정: 초종

1. 초종 반죽은 전 재료 혼합 후 믹싱 50%.
2. 오전에 반죽해서 실온에 보관한다.

공정: 중종

1. 오전에 반죽한 초종에 중종 내용물 혼합 후 냉장보관한다.
2. 믹싱 50%.
3. 2일 사용가능.

공정: 본반죽

1. 충전물을 제외한 전 재료 투입 후 믹싱한다.
2. 100% 반죽 후 칼아몬드, 크랜베리를 혼합한다.
3. 1차 발효생략.
4. 분할 200g 후 둥글리기.
5. 중간발효 생략. 성형 반죽을 길게 밀어 무화과 토핑 후 성형한다.
6. 2차 발효 성형이 끝난 후 실온에서 30분 정도 발효 후 굽는다.
7. 굽기 250℃/200℃에 예열 후 스팀 450ml 분사 후 250℃/185℃에 15분~17분간 굽는다.



김대용베이커리

전주 쌀 터널빵

큰 사이즈 8개 분량, 작은 사이즈 12개 분량



우연히 간 카페가니의 계피냄새에 반했는데, 모양이 전주에 동적골이 터널공사준인 게 떠올라 전주 쌀터널빵을 개발하였습니다.

수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

반죽 강력 가루쌀 1kg, 설탕 200g, 소금 15g, 분유 20g, 냉동이스트 20g, 계란 6개, 종반죽 200g, 우유 200g, 계피물 200g, 버터 400g



제조 공정

공정: 전주 쌀터널빵

1. 버터를 제외한 나머지를 다 넣고 돌린다.
2. 글루텐 60% 되면 버터를 2번에 나눠 넣는다.
3. 큰 사이즈 450g, 작은 사이즈 250g 둘 중 크기 선택 후 분할한다.
4. 파이프에 감은 후 계피분말과 설탕을 반죽에 묻힌다.
5. 발효실에 40분간 넣어둔다.
6. 컨벡션 오븐에 170℃에서 8분간 굽는다.
7. 방향을 돌려서 170℃에 2분 더 굽는다.



김덕규과자점

숙찐빵

30개 분량

제주의 바람을 머금은 숙의 풍미를 가지고 있으며 쫄득한 식감을 가진 숙찐빵입니다.



수상 제품 뽕지순례
매장 안내



재료

반죽 맵쌀가루 625g, 강력 가루쌀 270g, 큐원 설탕 103g, 제니코 B.P 12.5g, 볶음소금 소금 11g, 샤프고당용 냉동이스트 11g, 물 406g, 숙 218g, 태산 통팔앙금 개당 30g



제조 공정

공정: 반죽

1. 물을 약 50g 정도 남기고 전 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 반죽이 한 덩어리가 되고 찢득찢득한 질감을 가질 때 물량을 조절하며 반죽한다.
3. 반죽이 완성되었을 때 약간 진반죽정도로 반죽한다.

공정: 성형

1. 반죽 후 바로 55g으로 분할한다.
2. 앙금 30g을 반죽에 싣다.
3. 약 30분간 발효 후 찜기 110℃에 25분간 찜다.



김연수순쌀빵

꿀콩떡 쑥 감빠뉴

15개 분량

가루쌀로 만든 시골빵 종류이며, 한국적인 입맛에 맞는 찹쌀과 쑥 그리고 콩을 사용하여 제품을 개발하였습니다. 봄내음이 가득 풍기는 쑥과 쌀이 어우러져 환상적인 맛을 느낄 수 있습니다.



수상 제품 뽕지순례
매장 안내



재료

도우 강력 가루쌀 1,080g, 타피오카 120g, 설탕 144g, 전지분유 24g, 버터 180g, 종반죽 72g, 소금 24g, 생이스트 48g, 계란 4개, 물 540g, 냉동쑥 120g
충전물1 치크피배기 300g, 밤 300g, 강낭콩 300g, 완두배기 150g, 건포도 150g
충전물2 찹쌀가루 1,120g, 설탕 120g, 타피오카 80g, 소금 6g, 냉동쑥 400g, 물 60g, 크로칸트 30g, 꿀 소량
종반죽 강력 가루쌀 100g, 소금 2g, 오텐틱 5g, 물 70g



제조 공정

공정: 준비

1. 종반죽 만들 때는 가루가 보이지 않을 정도로 섞어준 다음 냉장보관하여 사용한다.

공정: 도우 만들기

1. 전 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 믹싱은 저속 3분 중속 12분 저속 2분.
3. 믹싱은 100%로 완료한다.

공정: 충전물 1 만들기

1. 전 재료를 섞는다.

공정: 충전물 2 만들기

1. 전 재료를 넣고 중속으로 8분간 믹싱한다.
2. 120g씩 분할한다.

공정: 성형

1. 도우 반죽을 실온에서 1차 발효 25분 후 150g씩 분할한다.
2. 벤치타임 15분 후 밀어 펴기를 한다.
3. <충전물 1>을 80g 넣고 꿀을 지그재그로 찐다.
4. <충전물 2>를 120g 분할 후 밀어 편 다음 <충전물 1> 위에 덮는다.
5. 감빠뉴 모양으로 말아준 뒤 분무기로 물을 뿌려 크로칸트를 묻혀 팬닝한다.
6. 2차 발효(온도 27℃, 습도 75%) 40분 후 윗면에 칼질 후
 데코오븐 윗불 240℃ 아랫불 210℃ 스팀 분사 후 15분간 굽는다.



- 종반죽은 묵은 생지로도 대체 가능하다.
- 많은 양을 반죽하여 6일 정도 냉동보관 하여도 무방하다.
- 반죽온도가 24℃를 넘지 않아야 한다.
- 고속 믹싱 금지한다.



김정옥쌀빵

크림치즈 토마토 바게트

20개 분량

크림치즈와 반건조 토마토를 사용하여 아침식사용으로 커피와 잘 어울리게 바게트빵을 사용하여 개발하였습니다.



수상 제품 뺑지순례
매장 안내



재료

바게트반죽 강력 가루쌀 900g, 박력 가루쌀 100g, 디어바게트 40g, 플러스몰트 15g, 이스트 30g, 소금 10g, 종반죽 325g, 얼음물 1,000g, 몰트액 10g
충전용 크림 크림치즈 1,000g, 슈가파우더 200g, 크림믹스 50g, 레몬즙 30g
충전물 반건조 토마토 15알



제조 공정

공정: 반죽

1. 얼음물(온도 5℃)과 전 재료 믹싱 후 약 5분 정도 휴지(최종반죽 온도 24℃)
2. 휴지 후 140g 분할 후 30분 실온 발효한다.
3. 충전용 크림 80g과 반건조 방울토마토 15알 토핑 하여 바게트 모양으로 성형한다.

공정: 충전용 크림치즈

1. 전 재료 믹싱(비타 사용) 부드러워질 때까지 믹싱

공정: 굽기

1. 돌판 오븐 250℃ 예열 후 칼집을 넣은 후 스팀을 주고 약 20분 굽는다.



김태민발효쌀빵

에나 쌀 페스트리

40개 분량



수상 제품 땡지순례
매장 안내

가루쌀로 만든 페스트리이며 홍국쌀을 이용하여 투톤을 구현하였고 속에는 아몬드 비스킷을 넣어 고소함을 더하고 제철 과일을 듬뿍 올려 맛나게 만들었습니다.



재료

데니쉬 도우 강력 가루쌀 800g, 골드 강력 쌀가루 200g, 설탕 100g, 소금 18g, 전지분유 30g, DY 22g, 유산균 종 200g, 버터 100g, 계란 4개, 우유 240g, 물 240g
충전용 버터 칸디아 브리타니 500g
컬러반죽 본반죽 200g, 홍국 쌀가루 10g
먹물 비스킷 버터 300g, 설탕 300g, 박력 가루쌀 300g, 아몬드 분말 180g, 먹물 8g



제조 공정

공정: 반죽

1. 스트레이트법으로 반죽한다.
2. 3절 접기하여 냉동 휴지한다.

공정: 성형

1. 충분한 냉을 먹인 후 충전용 버터를 넣고 3절 2회 하여 냉동 휴지한다.
2. 홍국쌀 반죽을 싹워 40cm에 80cm까지 밀어퍼 5cm 간격으로 재단한다.
3. 먹물 비스킷 반죽을 26g 분할하여 스틱 형태로 만들어 말고, 베이글 모양으로 성형하여 미니케이크틀에 넣어서 발효한다.

공정: 굽기

1. 컨벡션 오븐 165℃ 15분 굽는다.

공정: 완성

1. 식힌 다음 제철과일을 토핑하고 고일 시 바른다.



까레몽

쌀 감파뉴

6개 분량

100% 가루쌀에 옥분 10%, 발효종 10% 사용한 건강빵입니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

소보루 찹쌀가루 60g, 설탕 20g, 분유 10g, 우유 10g 덧가루 소량
총전물(개당) 호두 35g, 슬라이스 아몬드 35g, 호두분태 35g



제조 공정

공정: 소보루

1. 찹쌀가루, 분유를 체에 친다.
2. 설탕을 1)에 섞는다.
3. 우유를 조금씩 넣으면서 주걱으로 섞는다.
4. 반죽이 한덩어리로 뭉치지 않고 보슬보슬한 상태로 준비한다.

공정: 반죽

1. 전 재료를 믹싱한다.
2. 250g씩 분할한다.
3. 벤차타임 20분 갖는다.

공정: 성형 및 발효

1. 반죽을 밀대로 밀어 총전물을 넣어서 말은 후, 반죽에 위에 소보루를 올린다.
2. 2차 발효: 1시간

공정: 굽기

1. 덧가루를 체에 쳐서 반죽 위에 뿌린다.
2. 굽기: 230°C/230°C에서 스팀 후 25분간 굽는다.



라파티세리킴

귀리크림쌀빵

6개 분량

가루쌀과 귀리를 사용해 만든 건강한 빵으로, 쫄득한 식감 속에 팔과 귀리크림을 가득 채운 건강빵입니다. MZ세대를 겨냥한 건강 간식이자 식사대용 빵으로 제안하며, 남녀노소 누구나 부담 없이 즐길 수 있는 빵입니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

빵반죽 강력가루쌀 360g, 귀리가루 40g, 설탕 60g, 소금 6g, 분유 12g, 이스트 14g, 버터 60g, 계란 70g, 귀리우유물 180g
귀리우유크림 생크림 260g, 귀리우유 775g, 설탕 206g, 전분 46g, 귀리가루 25g, 버터 103g
숙성 생크림 생크림 600g, 휘핑크 200g, 설탕 60g, 포도당 20g, 트리플섹 80g



제조 공정

공정: 반죽

1. 전 재료 믹싱 후 30분 발효한다.
2. 120g 분할 후 20분 휴지한다.

공정: 성형

1. 길게 밀어 편다.
2. 팔을 안에 길게 파이핑 한다.
3. 베이글 모양으로 성형한다.
4. 위에 물뿌기고 오트밀 듬뿍 찍는다.

공정: 시야기

1. 귀리크림 끓인 것을 식힌다.
2. 숙성 생크림 올려서 그래수를 반반 섞는다.
3. 빵이 식으면 가로로 반으로 잘라서 크림을 찬다.

공정: 데코용 크림

1. 귀리우유크림 끓이자마자 200g만 덜어서 젤라틴 2개 넣고 섞어 몰드에 팬닝 해서 냉동실 넣는다.



- 빵반죽 믹싱 온도를 차갑게 한다.
- 귀리 우유크림 끓일 때 잘 젓는다.



몽베르베이커리카페

죽신죽신 쌀 치아바타

29개 분량

고구마, 단호박, 시금치 등 천연재료로 단맛을 내고, 가루쌀로 부드러운 식감을 살린 치아바타입니다.



수상 제품 땡지순례
매장 안내



재료

본반죽 강력분 960g, 박력분 239g, 강력 가루쌀 480g, 소금 45g, 설탕 112g, 레드이스트 22g, 물 1,000g, 쌀기름 200g
충전물 시금치 68g, 고구마 450g, 단호박 450g
폴리쉬 강력분 750g, 물 670g, 이스트 15g, 몰트 5g
발효종 강력분 110g, 물 130g, 사워종 115g, 호밀 7g



제조 공정

공정: 준비

1. 폴리쉬와 발효종을 1차로 반죽해서 냉장고에 하루 숙성한다.

공정: 반죽

1. 본반죽과 하루 숙성한 폴리쉬와 발효종 반죽을 넣고 80%까지 믹싱 한 다음 토핑물을 넣고 최종반죽을 완성한다.

공정: 발효 및 성형, 굽기

1. 1차 발효 30분 후에 180g 분할한다.
2. 30분 휴지 후 밀어 퍼서 블랙올리브 30g을 넣는다.
3. 타원형으로 성형한 후 위에 우유물을 바른 후 블랙올리브를 올린다.
4. 2차 발효 30분 준후 데크오븐 240~180℃ 스팀 준 후 220~180℃ 15분 구운 후 꺼낸다.



빵드림베이커리

흑임자 100% 쌀 감빠뉴

8개 분량



설탕, 버터가 들어가지 않은 흑임자 100% 쌀 도우에 강낭콩과 완두콩이 들어간 건강빵입니다.

수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

반죽 강력 가루쌀 1,000g, 천일염 18g, 레드이스트 10g, 몰트 6g, 물 840g, 추가물 100g,
샤워중 200g, 흑임자페이스트 200g, 호두 200g



제조 공정

공정: 반죽

1. 가루쌀에 물, 몰트, 흑임자, 샤워중 넣고 믹싱 1단 3분 후 20분 휴식한다.
2. 1에 이스트 소금을 넣고 1단 2분, 2단 10분 믹싱한다.
3. 충전물 넣고 3분 믹싱 호두 넣어 섞는다.
4. 반죽온도 26℃ 40분간 1차 발효한다.

공정: 분할 및 성형

1. 분할 320gx8개 20분 휴지 한다.
2. 모카빵 모양으로 성형 후 충전물 70g 넣고 만든다.

공정: 발효

1. 2차 발효 20분 후 성형한 빵에 체친 덧가루를 뿌려 준 후 쿠프를 넣는다.

공정: 굽기

1. 250/250℃ 돌오븐에 스팀 주고 15분간 굽는다.



- 충전물 강낭콩배기, 완두배기



빵드파미유

쌀 옥수수 감파뉴

14개 분량



수상 제품 빵지순례
매장 안내

기존의 제품을 가루쌀을 활용하기 위해 개발했습니다.
고소하고 옥수수의 맛이 나며 쌀의 장점이 존속함이 일품입니다.



재료

반죽 강력 가루쌀 1,000g, 설탕 80g, 소금 60g, 소프트 T 50g, 버터 100g, 옥수수분말 350g,
계란 4개, 옥수수레진 100g, 물 900g, 사워중 200g, 전종 200g, 생 이스트 30g, 옥수수콘 150g,
완두배기 150g



제조 공정

공정: 반죽

1. 옥수수콘과 완두배기를 제외한 모든 재료를 저속에서 1분 중속에서 12분 섞는다.
2. 완두배기와 옥수수콘을 넣고 휘핑기 1단에서 1분간 섞는다.
3. 실온에서 15분 휴지를 한다.

공정: 분할 및 성형

1. 250g씩 분할한다.
2. 15분 휴지를 한다.
3. 모카빵처럼 성형한다.

공정: 발효

1. 28℃ 습도 80% 40분 동안 2차 발효.
2. 칼집내기.

공정: 굽기

1. 오븐 윗불 220℃, 아랫불 180℃ + 스팀 후 13분간 굽는다.



- 반죽의 온도는 25℃



뽀르뚜아 과자점

우리쌀 아몬드 튀일 쌀 브레드

6개 분량

가루쌀을 사용해 부담 없이 담백하며, 튀일을 첨가해 바삭하고 고소한 품미까지 즐길 수 있는 쌀 브레드입니다.



수상 제품 뽀지순례
매장 안내



재료

반죽 강력분 1,000g, 강력 가루쌀 400g, 설탕 100g, 소금 22g, 개량제 6g, 생이스트 25g, 버터 60g, 계란 1개, 분유 25g, 호두 150g, 건포도 120g, 물 750~800g
토핑물 버터 250g, 설탕 625g, 박력분 375g, 흰자 500g, 아몬드 슬라이스 750g



제조 공정

공정: 반죽

1. 호두, 건포도 제외한 전 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 믹싱 후 호두, 건포도를 주입하여 믹싱한다.
3. 반죽온도 27℃

공정: 발효 및 성형

1. 1차 발효 40분 후 분할(200g)
2. 중간발효 후 성형한다.
3. 2차 발효.
4. 2차 발효가 끝나면 토핑물을 골고루 올려준다.

공정: 굽기

1. 오븐 윗불 185℃, 아랫불 170℃에서 25분~27분간 굽는다.

공정: 토핑물

1. 버터를 중탕한다.
2. 버터 중탕 후 나머지 재료를 섞어서 냉장휴지 후 사용한다.



부안명인제빵소

오디찰식빵

6개 분량



오디와 견과류 크림치즈를 더해 쫄깃한 식감과 고소함이 조화를 이루는 찰식빵입니다.

수상 제품 빵지순례
매장 안내

재료

외형반죽 강력 가루쌀 500g, 강력분 500g, 소프트T 50g, 설탕 100g, 이스트 20g, 버터 100g, 분유 20g, 소금 20g, 개량제 10g, 얼음물 600g, 발효종 100g, 오디 200g
토피크림 크림치즈 150g, 오디잼 100g, 견과류 100g, 식물성크림 75g



제조 공정

공정: 외형반죽

1. 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 고속으로 2~3분 믹싱한다.
2. 버터를 넣고 2분 믹싱한다.
3. 10분 동안 1차 발효.(반죽 물은 얼음 사용)

공정: 분할 및 성형

1. 외형 반죽 400g 분할한다.
2. 밀대로 밀어 성형한다.

공정: 패닝 및 2차 발효

1. 30분 동안 2차 발효한다.(식빵틀에 성형 후 발효한다)

공정: 굽기

1. 윗불 150℃, 아랫불 170℃ 45분 오븐에 굽는다.
2. 구워서 나온 빵 위에 시럽을 바른다.



부창제과

우유니소금 크림빵

31개 분량



볼리비아 우유니소금을 넣어 만든 우유크림과 잡곡 폴리쉬로 풍부한 맛과 붉은 현미로
식감까지 생각한 부창제과만의 트렌디함을 이끈 우유니소금 크림빵입니다.

수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

단과자 반죽 강력 가루쌀 400g, 박력분 340g, 드라이 이스트 12g, 설탕 50g, 소금 6g, S-500 10g,
전지분유 20g, 물엿 10g, 계란 110g, 물 200g, 우유 200g, 버터 60g, 폴리쉬 160g
잡곡 폴리쉬 강력분 60g, 크راف트콘 60g, 우유 85g, 물 45g, 드라이 이스트 2g
우유니소금크림 레스큐어 크림 550g, 밀락골드 크림 550g, 우유니소금 6g, 전지분유 40g, 설탕 120g
충전용 앙금 SIB 우유앙금 1,550g



제조 공정

공정: 잡곡 폴리쉬

1. 충분한 크기의 용기에 전 재료 넣고 주걱으로 가루분이 풀어질 정도로 섞는다.
2. 2시간 실온 발효 후 1.5배 정도 높이가 오르면 냉장 보관하여 오버나이트 진행한다.
3. 오버나이트 후 사용 전 실온 온도에 맞춰 준비한다.

공정: 반죽 및 앙금

1. 반죽 전 재료 스트레이트 법으로 도우 모양 정리 후 1차 휴지를 15분간 한다.
2. 1차 휴지 후 50g으로 분할 후 둥글리기 작업 거친 후 2차 휴지를 15분간 한다.
3. 앙금은 비터를 이용하여 충분히 풀어준 후 실온 온도까지 낮춘 후 사용한다.

공정: 성형 및 팬닝

1. 50g씩 분할된 반죽은 앙금 싸기 방법으로 우유앙금을 쓴다.
2. 400x600 철판에 9개씩 팬닝한다.
3. 손바닥으로 가볍게 눌러주고 50분간 발효한다.

공정: 오븐 및 가니쉬

1. 발효가 끝난 반죽에 가볍게 계란물을 바른다.
2. 데크오븐 180°C/175°C온도에 15분간 굽는다.
3. 굽고 난 후 충분히 식은 후 크림(40g)을 충전한다.
4. 빵 윗면에 물엿을 바르고 붉은 현미를 고루 뿌린 후 슈가파우더를 뿌려 마무리한다.



Tip

- 잡곡 폴리쉬 오버나이트 온도는 5°C 후 사용온도 20°C
- 스트레이트 반죽 마무리 온도는 28°C



브레드세븐

누룽지 쌀바게트

10개 분량

같은 누룽지 토핑을 올려 더욱 바삭하고
속은 호두찰떡 충전물로 쫄깃한 식감의 쌀바게트입니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

반죽 강력 가루쌀 686g, 소금 13g, 옥수수분말 7g, 계량제 10g, 드라이이스트 10g,
물 400g, 묵반죽 450g
누룽지 토핑 물 1,090g, 생이스트 20g, 소금 20g, 설탕 180g, 박력분 200g, 버터 300g, 맵쌀 1,000g
누룽지 쌀바게트 속 왁시브레드 1,200g, 소프트 m 150g, 강력 가루쌀 150g, 소금 27g, 설탕 150g,
계란 165g, 물 750g, 호두분태 300g



제조 공정

공정: 반죽

1. 모든 재료를 넣고 100% 믹싱한다.
2. 24°C는 반드시 지킨다.
3. 실온에서 20분간 휴지한다.

공정: 성형

1. 반죽 150g 분할, 호두찰떡 100g 분할한다.
2. 10분간 휴지한다.
3. 반죽을 밀어 펴 그 위에 호두 찰떡을 밀어 겹쳐 바게트 모양으로 성형 후 팬닝한다.
4. 팬닝 한 반죽 위에 누룽지 토핑을 짬다.
5. 40분간 2차 발효한다.
6. 220°C 컨벡션 오븐에서 스팀 후 170°C로 30분간 굽는다.



블랑제리프

흑임자볼

60g, 36개 분량



부드럽고 쫄득한 반죽과 고소하고 진한 흑임자 앙금이 조화롭게 이루어지고 많이 달지 않아
흑임자 풍미가 잘 느껴지는 흑임자볼입니다.

수상 제품 땡지순례
매장 안내



재료

반죽 강력 가루쌀 1,000g, 설탕 80g, 소금 20g, 골드이스트 20g, 버터 50g, 몰트 10g, 흑임자 30g,
탕종 150g, 요구르트종 150g, 물 650g
속크림 백앙금 1,000g, 크림치즈 1,000g, 흑임자분말 150g, 꿀 150g
토피нг 흰자 500g, 설탕 500g, 아몬드분말 400g, 전분 80g, 흑임자분말 80g



제조 공정

공정: 반죽

1. 믹싱볼에 모든 재료 넣고 최종단계까지 믹싱한다.(반죽온도 24℃)
2. 완성된 반죽을 실온에서 10분간 휴지한다.
3. 10분간 휴지가 끝난 반죽을 60g씩 분할 후 10분간 벤치타임 후 성형한다.

공정: 성형

1. 60g 반죽에 속크림 70g씩 싸준 후 중간을 원형으로 누른 후 발효(온도 30℃/습도 82%)
60분 정도 발효 한다.

공정: 굽기

1. 발효된 반죽 윗면에 토피נג을 짜준 후 슈가파우더를 뿌린다.
2. 반죽 중간 원형에 속크림 20g을 흑임자와 무쳐 흑임자볼을 올린다.
3. 데크오븐 윗불 190℃ 아랫불 150℃에 18분 정도 굽는다.

공정: 속크림

1. 볼에 크림치즈를 포마드 시킨다.
2. 크림치즈를 포마드 한 1에 백앙금과 흑임자 분말을 섞은 후 꿀을 섞는다.

공정: 토피нг

1. 흰자에 설탕을 섞은 후 아몬드분말과 전분을 체친 후 흑임자분말과 함께 섞는다.



베이커 김호준

티라미수 쌀 식빵

21개 분량

가루쌀을 이용하여 쫄깃하고 달콤한 크림치즈와 함께 즐길 수 있습니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

반죽 강력 가루쌀 900g, 코코아 100g, 설탕 80g, 소금 10g, 분유 20g, 드라이골드 15g, 버터 80g,
계란 2개, 물 600g
충전물(크림) 크림치즈 300g, 생크림 600g, 칼루아 20g



제조 공정

공정: 반죽

1. 전 재료를 100% 믹싱한다.
2. 1차 발효 40분(온도 40℃, 습도 38%)
3. 250g 분할한다.
4. 20분 벤치타임.

공정: 팬닝

1. 식빵 접기로 성형 후 팬닝한다.

공정: 2차 발효

1. 2차 발효(온도 40℃, 습도 38%) 30분

공정: 굽기

1. 150℃/200℃ 35분 굽는다.

공정: 충전물

1. 만들어진 충전물을 채우기(40g)
2. 코코아 파우더로 마무리한다.



- 크림치즈 농도를 확인한다.



베이커리38

미분과 적분 브래드

100개 분량

홍국 쌀가루로 만든 쌀빵입니다. 속에는 리플잼을 젤리 형태로 만들어서 식감을 만들고, 그 위를 타피오카를 활용한 반죽으로 감싸 끈적한 식감과 상큼 달콤한 과일 향을 더했습니다. 반으로 잘라보면 의외의 반전이 드러나, 맛과 재미를 함께 즐길 수 있는 빵입니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

빵반죽 중력 가루쌀 410g, 강력 가루쌀 2,250g, 설탕 158g, 소금 50g, 탈지분유 100g, D.Y 43g,
버터 325g, 르방 375g, 발효종 270g, 계란 600g, 얼음물 1,425g, 홍국 쌀가루 40g
충전물 크림치즈 1,400g, 설탕 216g, 타피오카 816g
망고젤리 망고리플잼 600g, 팩틴 16g
딸기젤리 딸기리플잼 600g, 팩틴 16g
비스킷 버터 500g, 계란 500g, 설탕 875g, 박력 가루쌀 1,250g
홍국쌀(딸기) 30g
망고레진(망고) 20g, 색소 노란색 소량



제조 공정

공정: 반죽

1. 전 재료 믹싱한다.
2. 냉동 후 60g씩 분할한다.

공정: 충전물

1. 전 재료 믹싱 후 30g씩 분할한다.

공정: 망고&딸기 젤리

1. 리플잼과 팩틴을 끓인다.
2. 원형 틀에 20g씩 분할 후 굳힌다.

공정: 비스킷

1. 전 재료 믹싱 후 30g씩 분할한다.
- * 망고는 홍국쌀 대신 망고레진과 노란색 색소 사용 후 30g 분할한다.

공정: 성형

1. 망고& 딸기젤리를 충전물(30g 분할)로 동그랗게 감싼다.
2. 1)을 빵 반죽으로 감싼다.
3. 2)를 비스킷으로 싸운다.
4. 발효 후 데코스노우를 뿌린 후 굽는다.



- 망고젤리는 원형틀에 미리 굳히고 충전물 (타피오카+크림치즈)로 감싼 후 냉동해서
사용하면 성형이 훨씬 쉽다.



수페그린 협동조합

미식 고로케

20개 분량

반죽에 가루쌀 함량 71%로 바삭함과 고소함, 기름기를 잡아주는 청양고추의 개운함을 살린 한국식 고로케빵입니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

외피 반죽 강력 가루쌀 580g, 옥수수 전분 130g, 설탕 60g, 버터 60g, 물 200g, 계란 2개, 소금 8g
속재료 파프리카 100g, 청양고추 100g, 감자 250g, 양파 430g, 돼지고기 200g, 당면 100g, 크래미 140g, 당면 100g, 계란 4개, 소금 3g, 버터 10g, 마요네즈 100g



제조 공정

공정: 반죽 준비

1. 재료 혼합: 가루쌀 강력분, 옥수수 전분, 설탕, 소금을 큰 볼에 넣고 잘 섞는다.
2. 버터와 물 추가: 버터를 녹여서 물과 함께 넣고 반죽을 시작한다.
3. 계란 넣기: 계란을 넣고 반죽이 부드럽고 탄력 있게 될 때까지 치댄다.

공정: 속재료 준비

1. 감자 삶기: 감자를 깨끗이 씻어 껍질을 벗긴 후 끓는 물에서 약 20분 정도 삶는다.
2. 재료 다지기: 삶은 감자를 으깨고, 파프리카, 청양고추, 양파, 돼지고기를 잘게 다진다.
3. 당면 조리: 당면을 끓는 물에 5분 정도 삶은 후 찬물에 헹궈 잘게 썬다.

공정: 팬닝(형태 잡기)

1. 속재료 혼합: 모든 속재료를 볼에 넣고 계란, 소금, 버터, 마요네즈를 넣어 잘 섞는다.
2. 반죽 성형: 반죽을 적당한 크기로 떼어 속재료를 넣고 둥글거나 타원형으로 빚는다.
3. 튀김옷 입히기: 밀가루 → 달걀물 → 빵가루 순서로 묻힌다.

공정: 튀김

1. 휴지 시간: 튀김옷이 잘 붙도록 냉장에서 15분 정도 휴지한다.
2. 기름 예열: 튀김기 또는 깊은 팬에 기름을 넣고 170°C~180°C로 가열한다.
3. 튀기기: 고로케를 기름에 넣고 앞뒤로 3~4분 정도 튀긴 후 키친타올 위에 올려 기름을 제거한다.



아가페과자점

무화과 쌀 감바뉴

10개 분량

가루쌀로 만든 감바뉴이며 호두와 크랜베리, 무화과를 넣어 톡톡 터지는 식감과 고소한 맛을 더해주었습니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

본반죽 강력 가루쌀 400g, 통밀가루 300g, T65 200g, 설탕 30g, 소금 20g, 버터 50g, D.Y(레드) 15g, 물 550g, 스펀지 600g, 폴리쉬 200g, 호두 150g, 크랜베리 200g
폴리쉬반죽 T65 100g, 강력 가루쌀 100g, 물 200g, D.Y골드 5g
스펀지반죽 T65 200g, 강력 가루쌀 200g, 소금 5g, 물 250g, 폴리쉬반죽 200g
무화과 전처리 건조무화과 2,000g, 물 930g, 설탕 940g, 포도주 920g, 레몬즙 30g



제조 공정

공정: 폴리쉬반죽(전날 만들어 냉장보관)

1. 전 재료를 작은 볼에 넣고 섞는다.
2. 비닐랩을 씌우고 냉장숙성하여 사용한다.

공정: 스펀지반죽 (전날 만들어 냉장보관)

1. 전 재료를 작은 볼에 넣고 섞는다.
2. 비닐랩을 씌우고 냉장숙성하여 사용한다.

공정: 무화과전처리 (전날 만들어 냉장보관)

1. 물, 설탕, 포도주를 넣고 끓인다.
2. 자른 건조 무화과를 넣고 20-30분 정도 졸인다.
3. 불을 끄고 마지막에 레몬즙을 넣는다.

공정: 본반죽

1. 전 재료와 앞선 반죽 폴리쉬, 스펀지를 넣고 저속으로 2분 믹싱, 중속으로 8분 믹싱한다.
마지막에 크랜베리, 호두 투입. 반죽온도: 25~27℃
2. 40분 1차 발효 후 펀치한다.
3. 30분 2차 발효 후 250g씩 분할한다.

공정: 성형

1. 15분 벤치타임 후 반죽을 가로 30cm 세로 15cm 정도로 눌러서 핀다.
2. 전처리 한 무화과 100g을 넣고 위에서 아래로 말아 타원형으로 만든다.
3. 양 끝은 뾰족하게 가운데는 도톰하게 성형하고 발굽 모양처럼 만든다.
4. 2차 발효: 온도: 28~30℃ 습도: 50~70 40~50분 발효한다.
5. 덧가루를 채쳐서 뿌려준 후 가로로 쿠프를 내고 오븐에 넣는다.
6. 컨벡션 오븐 250℃로 예열 후 넣고 스팀 후 200℃/210℃ 12~15분 굽는다.



- 컨벡션 250℃로 예열 후 넣고 스팀 후 200℃/210℃ 12~15분 굽는다.
- 무화과 전처리 준비: 건조무화과에 끈기가 있으면 제거한 후 4조각씩 잘라서 준비한다.



엘판드주

삼각김밥

30개 분량



가루쌀로 만든 쌀빵에 대중적인 크림치즈 필링을 더하고, 삼각김밥이 연상되는 디자인으로 재미와 트렌디함을 살린 제품입니다.

수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

홍국쌀도우 강력 가루쌀 767g, 탕종 126g, 설탕 97g, 소금 13g, 홍국 쌀가루 42g, 냉동이스트 9g, 버터 69g, 물엿 9g, 계란 132g, 우유 282g, 물 247g

탕종 강력 가루쌀 63g, 물 63g

충전용 치즈 참에멘탈치즈 개당 15g

충전 크림 크림치즈 810g, 레몬즙 5g, 분당 150g, 생크림 45g

토피נג 치즈 에멘탈슈레드



제조 공정

공정: 반죽

1. 전 재료 믹싱 후 분할해서 영하 3℃에 보관한다.
2. 익일 실온 1시간 해동 후 성형한다.
3. 분할 중량 홍국: 55g, 먹물: 10g

공정: 크림치즈필링

1. 크림치즈 포마드 후 나머지 재료 넣고 완전히 섞는다.

공정: 성형

1. 반죽을 동그랗게 펴서 참에멘탈 15g을 포양한다.
2. 에멘탈슈레드 적당량을 묻혀 먹물 반죽을 감아서 삼각틀에 팬닝 후 2차 발효한다.

공정: 토피נג충전

1. 컨벡션 150℃에서 20분 굽는다.
2. 윗부분에 칼집을 내고 크림치즈필링 60g을 넣어서 완성한다.



- 1차 발효는 길게 하지 않는다.
- 포양까지 해서 영하 3℃ 보관하면서 추가 생산에 대응한다.
- 먹물 반죽은 홍국쌀 대신 먹물 액기스로 대체하며 공정 과정은 같다.



우리밀과자점해밀

콘드레 통들깨 쌀베이글

15개 분량

코로나 이후 소비자의 '건강한 한 끼'에 대한 수요와 '전통식 재해석'으로 트렌드를 반영하여 전통적 건강식인 콘드레밥을 현대적인 형태로 재해석하여, 바쁜 일상 속에서도 쉽고 간편하게 섭취할 수 있는 쌀베이글로 개발하였습니다.



수상 제품 뽕지순례
매장 안내



재료

반죽 강력 가루쌀 1,000g, 파인소프트티 120g, 파인소프트씨 50g, 파인소프트 202 50g, 소금 25g, 꿀 40g, 이스트 10g, 물 450g, 우유 250g, 요거트 100g, 무염버터 50g, 들기름 50g, 콘드레나물 75g, 콘드레페스토 50g, 통들깨 소량



제조 공정

공정: 반죽하기

1. 가루와 액체류 넣고 1단 2분, 2단 2분 믹싱한다.
2. 버터와 들기름 넣고 2단 3분 믹싱한다.
3. 콘드레 나물과 페스토 넣고 2단 3분 믹싱한다.

공정: 발효

1. 30분 발효 후 접기.
2. 30분 더 발효한다.

공정: 성형

1. 150g 분할, 벤치타임 10분.
2. 동그랗게 성형 후 유산지 붙인다.
3. 2차 발효 30분.

공정: 데치고 굽기

1. 92℃~95℃ 물에 앞뒤로 데친 후 통들깨를 뿌려 220℃/170℃ 데크오븐에서 15분 굽는다.



- 콘드레 나물 무치기

1시간 이상 삶은 콘드레의 물기를 빼고 양념한다.

(삶은 콘드레 150g, 간장 10g, 들기름 10g, 볶은 들깨가루 15g, 다진 마늘 2g, 소금 1g)

- 콘드레 페스토

마늘 5알, 그라나파다노치즈 50g, 잣 70g, 소금 3g, 삶은 콘드레 150g, 들기름 200g

→ 믹서기에 간다.



참쌀빵

코코넛바게트

140g 22개 분량



바삭한 바게트에 크림치즈 속을 넣고 코코넛소스를 듬뿍 바른 코코넛바게트입니다.

수상 제품 땡지순례
매장 안내



재료

본반죽 강력 가루쌀 1,500g, 소금 20g, 설탕 20g, 건조이스트 20g, 개량제 20g, 르방 300g, 물 1,200g
속크림 크림치즈 1,000g, 슈가파우더 200g, 크림이트 50g, 생크림 100g, 우유 50g, 레몬즙 20g
코코넛소스 버터 1,000g, 우유 500g, 설탕 500g, 연유 100g, 코코넛분말 400g



제조 공정

공정: 본반죽

1. 전 재료 믹싱한다.
2. 반죽이 매끈해질 때까지 믹싱한다.
3. 140g으로 분할 후 24cm 길이로 성형한다.
2차 발효 후 컨백션 오븐에 230℃ 스팀 후 170℃에 32분 굽는다.

공정: 속크림

1. 전 재료를 넣고 비터로 온전히 푼다.

공정: 코코넛 소스

1. 버터, 우유, 연유를 끓인 후 설탕, 코코넛분말을 섞는다.

공정: 마무리작업

1. 바게트를 사선으로 9번의 칼집을 낸다.(바게트가 다 잘리면 안 됨)
2. 바게트 사이에 속크림을 짬다.
3. 코코넛 소스가 식으면 사이사이에 소스를 듬뿍 바른다.



- 100% 가루쌀 바게트 반죽 온도 27℃ 정도, 믹싱은 100% 반죽 힘이 제일 좋을 때까지 믹싱한다.
- 반죽 온도에 따라 1차 발효 시간 책정한다.
- 27℃ 기준으로 온도가 높으면 바로 분할한다. 온도가 낮으면 1차 발효 10~20분 정도 한다.



케이크 하우스 로마니나

수박 식빵

3개 분량

여름을 대표하는 과일을 빵으로 접할 수 있도록 만든 제품입니다.

수상 제품 빵지순례
매장 안내

재료

빨강(수박) 350g 강력 가루쌀 600g, 설탕 48g, 소금 10.8g, 에스키모 3g, 버터 48g, D.G 10.2g, 수박물 100g, 얼음물 160g, 우유 100g, 딸기시럽 3g, 빨강색소 1g, 초코칩 22.5g

검정(먹물) 50g 강력 가루쌀 62.6g, 박력 가루쌀 16.9g, 202 5.9g, 설탕 3.4g, 소금 1.2g, 에스키모 0.8g, 몰트 0.8g, 물 55.7g, 유산균 8.5g, 먹물 1.3g, D.F 0.8g

녹차반죽 120g 강력 가루쌀 200g, 설탕 16g, 소금 3.6g, 에스키모 1g, 버터 16g, D.G 3.4g, 얼음물 60g, 우유 60g, 유산균 5g, 녹차시럽 7g, 초록 색소 3g

플레인반죽 100g 강력 가루쌀 200g, 설탕 16g, 소금 3.6g, 에스키모 1g, 버터 16g, D.G 3.4g, 얼음물 60g, 우유 60g, 유산균 5g



제조 공정

공정: 빨강(수박) 반죽

1. 초코칩을 제외한 모든 재료를 믹싱볼에 넣고 중속 5분, 저속 5분(총 10분) 반죽한다.
2. 초코칩을 넣고 30초 정도 가볍게 섞는다.(오래 믹싱할 시 초코칩 녹음)
3. 믹싱 후 반죽 온도 27℃

공정: 검정(먹물) 반죽

1. 재료 모두 넣고 중속 4분, 저속 3분(총 7분) 반죽한다.
2. 믹싱 후 반죽온도 27℃

공정: 녹차반죽

1. 중속으로 5분 반죽 후 녹차 시럽과 초록 색소를 넣고 저속 5분(총 10분) 반죽한다.
2. 믹싱 후 반죽 온도 27℃

공정: 플레인반죽

1. 중속으로 5분 반죽 후 저속으로 5분(총 10분) 반죽한다.
2. 믹싱 후 반죽 온도 27℃

공정: 성형

1. 빨간 반죽을 밀어 초코칩 8-10g 펼쳐 넣고 3절 접기.
2. 초록 반죽과 흰색 반죽을 각각 밀고 겹쳐 밀어주기(흰색이 더 작아야 함).
3. 가운데에 빨간 반죽을 올리고 초록 반죽을 이음매를 잘 맞춰 감싸기.
4. 옆면에 흰색이 보이지 않도록 초록색으로 잘 감싸기.
5. 검정 반죽을 길게 밀고 이음매부터 시작해 두 줄 감싸기.(당기지 말고 해야 함)

공정: 굽기

1. 윗불 185℃, 아랫불 180℃ 38분간 굽는다.



김스베이커리

아이스크림 옥수수빵

13개 분량



옥수수 모양 속에 시원한 달콤함을 담다!

쫄득한 쌀빵 속에 부드러운 생크림을 얹어 아이스크림처럼 즐기는 여름 시즌 한정 디저트입니다.

수상 제품 땡지순례
매장 안내

재료

옥수수겉질 박력 가루쌀 332g, 버터 100g, 설탕 167g, 소금 1g, 달걀 82g, 옥수수레진 32g,
베이킹파우더 6g

옥수수크림 버터크림 750g, 초당옥수수베이스 70g, 옥수수레진 30g, 커스터드크림 400g

반죽 강력 가루쌀 570g, 설탕 100g, 소금 10g, 분유 15g, 드라이이스트 13g, 달걀 10g,
옥수수레진 40g, 물 225g, 버터 130g, 캔옥수수 100g



제조 공정

공정: 옥수수겉질

1. 믹싱볼에 버터, 설탕, 소금을 넣고 버터를 사용해 믹싱한다.
2. 1)에 달걀을 섞는다.
3. 2)에 옥수수레진을 넣고 섞는다.
4. 3)에 체친 박력 가루쌀과 베이킹파우더를 넣고 섞는다.

공정: 옥수수크림

1. 믹서기에 전 재료를 넣고 섞는다.

공정: 반죽 및 성형, 굽기

1. 믹싱볼에 전 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
2. 1)을 브레드 박스에 담은 후 온도 28℃, 습도 80%에서 50분간 1차 발효한다.
3. 2)를 60g씩 분할한다.
4. 3)을 둥글리기 한 후 20분간 중간발효한다.
5. 4)를 럭비공 모양으로 성형한다.
6. 옥수수피 30g을 길게 밀어 편 후 5)의 반죽에 덮는다.
7. 6)의 윗면에 물을 분무한 후 분량 외 설탕을 준비하여 전체적으로 묻힌 후 격자 모양을 낸다.
8. 7)을 온도 28℃, 습도 75%에서 25분간 2차 발효한다.
9. 8)을 윗불 220℃, 아랫불 150℃ 데코오븐에서 8분간 굽는다.



-분량 외 설탕을 준비하여 옥수수피가 성형 후 잘 굳게 한다.



퀵베이커리

우리쌀 깨찰빵

18개 분량

가루쌀을 첨가하여 친숙한 쫄깃한 맛을 내는 제품입니다.



수상 제품 뽕지순례
매장 안내



재료

토픽 비스킷 강력 가루쌀 300g, 박력 가루쌀 600g, 설탕 1,050g, 버터 1,050g, 아몬드분말 600g, 계란 2개
본반죽 강력 가루쌀 760g, T-50 3,000g, 202 600g, 소금 48g, 검정깨 120g, 계란 1,320g,
로띠카페 80g, 간장 80g, 우유 900g, 뜨거운 물 900g, 우유버터 900g
속반죽 박력 가루쌀 1,000g, 설탕 200g, 소금 20g, 뜨거운 물 500g



제조 공정

공정: 본반죽

1. 스트레이트 법으로 저속 2분, 고속 6분 믹싱한다.

공정: 토픽 비스킷

1. 모든 재료 넣고 고속으로 저속 2분 믹싱한다.

공정: 속 반죽

1. 모든 재료 넣고 저속 1분, 고속 32분 믹싱한다.

공정: 성형

1. 본반죽 60g, 비스킷 40g, 떡 30g

휴지 없이 본반죽 안에 떡을 넣고 비스킷을 썬 후 150℃ 45분 굽는다.



파파레브과자점

함평 단호박쌀빵

10개 분량

전처리한 단호박을 가루쌀에 넣어 만들어서 촉촉하고 소화가 잘되는 쌀빵입니다.

수상 제품 뽕지순례
매장 안내

재료

반죽 강력 가루쌀 800g, 박력 가루쌀 200g, 호박분말 100g, 파인소프트 T 200g, 설탕 150g,
소금 20g, 생이스트 30g, 르방 300g, 물 400g, 우유 400g, 버터 150g
단호박 전처리 단호박 1,000g, 설탕 500g, 물 700g
충전물 찹쌀가루 700g, 파인-T 70g, 설탕 140g, 소금 5g, 단호박 700g
토픽 흰자 150g, 설탕 300g, 아몬드분말 120g



제조 공정

공정: 반죽

1. 르방, 버터를 제외한 모든 재료를 넣어 믹싱한다.
2. 혼합되면 르방, 버터를 넣어서 믹싱한다.
3. 최종 단계까지 믹싱한다.
4. 50분간 1차 발효한다.

공정: 분할 및 성형

1. 250g씩 분할한다.
2. 밀대로 민 다음 충전물 100g 넣는다.

공정: 발효 및 굽기

1. 미니틀에 넣고 50분간 2차 발효한다.
2. 토픽을 짰 후 175°C에서 20분간 굽는다.

공정: 단호박 전처리

1. 단호박을 깎둑썰기 한다.
2. 설탕, 물 끓으면 단호박을 익힌다.

공정: 충전물 -100g

1. 단호박 제외한 충전물 재료를 혼합한다.
2. 단호박 넣고 살짝 믹싱한다.

공정: 토픽

1. 흰자, 설탕을 혼합한 다음 설탕을 녹인다.
2. 1)에 아몬드 분말 넣고 혼합한다.
3. 빵 위에 토픽 한다.



팥파미유

가루쌀 육쪽마늘빵

28개 분량



기존 육쪽마늘빵 하드롤을가루쌀로 만들어 식감을 좋게 하여 판매 증가와
가루쌀 소비량에도 큰 도움이 되는 제품입니다.

수상 제품 뽕지순례
매장 안내



재료

하드롤 강력 가루쌀 600g, 강력분 400g, 설탕 40g, 버터 40g, 이스트 20g, 개량제 20g, 소금 20g, 물 725g
크림치즈크림 크림치즈 1,035g, 버터 140g, 설탕 155g, 마요네즈 70g
마늘소스 버터 633g, 설탕 253g, 마요네즈 316g, 생크림 257g, 연유 148g, 마늘 285g, 계란 7개, 파슬리 8g



제조 공정

공정: 하드롤 반죽

1. 계량 후 스트레이트법으로 반죽한다.
2. 저속 2분 중속 5~6분 믹싱 85% 한다.(반죽온도 27℃)
3. 1차 발효 10~15분, 분할 후 둥글리기 하여 팬닝한다.
4. 2차 발효 습도 80% 발효 40분(반죽상태 보면서 확인한다.)
5. 굽기 230℃ 스팀 후 185℃ 22~25분 굽는다.

공정: 크림치즈 크림

1. 크림치즈, 설탕, 버터를 믹서기로 포마드한다.
2. 마요네즈를 넣고 섞어준 후 완성한다.

공정: 마늘소스

1. 마늘, 계란을 제외한 모든 재료를 넣고 중탕으로 웅해한다.
2. 완전히 웅해 후 마늘, 계란, 파슬리를 넣고 섞어서 완성한다.

공정: 가루쌀 육쪽마늘빵

1. 하드롤을 6조각 낸다.
2. 조각낸 하드롤 사이에 크림치즈를 찐다.(1개 총량 50g)
3. 크림치즈를 충전 한 하드롤을 마늘소스로 도포한다.(마늘소스 1개 총량 80g)
4. 육쪽마늘빵 위에 크림치즈 크림을 찐다.



피낭시에

쌀단팥빵

35개 분량

가루쌀과 국산 팥을 사용한 담백, 달달한 쌀단팥빵입니다.



수상 제품 뽕지순례
매장 안내



재료

반죽 강력 가루쌀 1,000g, 설탕 150g, 버터 150g, 소금 12g, 이스트 20g, 계란 4개, 분유 35g,
우유물 500g, 팥 앙금 개당 80g



제조 공정

공정: 반죽

1. 전 재료를 넣고 100% 믹싱한다.
2. 반죽 온도 24℃

공정: 발효 및 성형, 팬닝

1. 20분 1차 발효 후 50g씩 분할한다.
2. 팥 앙금을 80g씩 충전한다.
3. 4X6 철판에 15개 팬닝한다.

공정: 발효 및 굽기

1. 온도 32℃ 습도 85% 발효실에서 2차 발효한다.
2. 180℃ 컨벡션 오븐에 15분 굽는다.



하이그라운드제빵소

가루쌀 크런키 브레드

25개 분량



가루쌀빵의 특징을 살린 쫄득한 맛과 바삭한 초콜릿크런치 맛을 조화롭게 표현하였으며, 속 안에 들어있는 부드러운 크림과 잘 어우러지는 빵입니다.

수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

반죽 강력 가루쌀 1,000g, 설탕 180g, 소금 18g, 이스트골드 20g, 사워분말 10g, 코코아 40g, 르방 200g, 전란 250g, 황란 150g, 우유 270g, 버터 300g
르방 강력 가루쌀 250g, 물 150g, 소금 4g
속크림 1 버터크림 1,000g, 산딸기잼 300g
속크림 2 생크림 1,000g, 슈크림 400g
마무리 코팅 다크초콜릿 1,000g, 포요틴 500g



제조 공정

공정: 르방

1. 전 재료를 넣고 섞는다.
2. 12시간 실온에 둔다.

공정: 반죽

1. 일반 스트레이트법 반죽으로 글루텐 100% 까지 믹싱한다.
2. 반죽온도 27°C
3. 1차 발효: 온도 27°C, 습도 80%, 40분간 발효한다.
4. 분할 80g, 벤치타임 10분.

공정: 성형 및 2차 발효, 굽기

1. 막대형으로 성형한다.
2. 원통형 틀에 만든다.
3. 2차 발효: 온도 30°C, 습도 85%, 50분간 발효한다.
4. 컨벡션 오븐 170°C, 10분간 굽는다.

공정: 마무리

1. 구워진 빵 가운데 공간에 속크림 1을 1/2 채운다.
2. 나머지 공간에 속크림 2를 채운다.
3. 빵 전체에 초콜릿을 바른 후 포요틴을 전체에 묻힌다.
4. 장식해 주고 마무리한다.

공정: 속크림 1

1. 버터크림과 산딸기잼을 배합 비율로 섞는다.

공정: 속크림 2

1. 생크림과 슈크림을 배합 비율로 섞는다.



- 겉은 바삭한 크런치 느낌으로 속은 쫄득한 빵과 부드럽고 달콤한 크림으로 3가지의 식감을 느낄 수 있습니다.



한지섭베이커리

웰빙용과

13개 분량 (200g×13개)



수상 제품 빵지순례
매장 안내

국내산 가루쌀과 천연 용과 (드래곤 후르츠)를 주원료로 한 건강한 쌀빵으로 화학색소나 인공향료 없이 자연 재료로만 만든 저당 비건 웰빙 브레드로 개발하였습니다. 글루텐이 적어서 소화가 쉬워 남녀노소 모두 안심하게 먹을 수 있고, 고소한 견과류와 쫄깃한 식감으로 식사 대용, 체중관리, 아이들의 간식으로도 부담 없이 즐길 수 있습니다. 국내 최초 용과를 주재료로 한 천연 핑크 라이스 브레드이며, 국내에서는 주로 제주도와 경남, 경북, 충북 등 남부 및 중부 내륙지역에서 많은 양이 재배되고 있습니다. 국내에서 재배된 용과로 만든 빵은 신선도가 높고 소비자에게 더 빠르게 제공될 수 있습니다.



재료

반죽 강력 가루쌀 900g, 유기농통밀 100g, 소금 18g, 마가린(식물성) 76g, 드라이 이스트 20g, 물트액상 8g, 목지 540g

천연 과일 용과(2~3개) 80g

견과류 크랜베리 130g, 호두분태 120g, 마카다미아 100g



제조 공정

공정: 반죽

1. 모든 재료를 넣고 저속 1분, 고속 3분, 중속 3분으로 마무리하며, 반죽 온도(26℃ 이하)를 맞춘다.
2. 반죽 최종 단계에서 견과류를 넣고 저속으로 살짝 돌려 섞는다.

공정: 1차 발효 및 분할

1. 비닐 포장하여 실온에서 20분 정도 1차 발효한다.
2. 용과 반죽 분할은 200g으로 분할하고 둥글리기 한다.
3. 중간 발효를 15분 정도 한다.

공정: 성형 및 2차 발효

1. 럭비공 모양으로 성형한다.
2. 빵 위 부분에 스프레이로 물을 뿌리고, 유기농 통밀가루를 묻힌다.
3. 30분~45분 2차 발효한다.(온도 35℃~38도, 습도 58%)

공정: 팬닝 및 굽기

1. 2차 발효가 끝나면 칼집으로 모양을 내고 윗불 250℃, 아랫불 150℃ 오븐에 넣고 스팀을 주고 7분 굽는다.
2. 굽기가 끝나면 충격을 주고 꺼낸다.



- 용과를 냉장 보관 후 사용하면 반죽 온도를 낮출 수 있다.
- 목지는 전날 식빵 반죽으로 대체 가능하다.



홍덕제과

홍국쌀크림 식빵

17~19개분량

홍국쌀크림식빵은 건강에 대한 관심이 높아지면서 독특한 색과 맛 더불어 건강 효능까지 갖춘 웰빙 빵으로 인기를 얻고 있습니다



수상 제품 땡지순례
매장 안내



재료

반죽(A) 130g 강력 가루쌀 1000g, 계란 242g, 우유 286g, 정제수 264g, 홍국 쌀가루 50g, 파인소프트 T 100g, 설탕 180g, 소금 15g, 분유 30g, 골드드라이이스트 20g, 버터 160g

반죽(B) 70g 강력 가루쌀 500g, 전란 121g, 우유 142g, 정제수 99g, 파인소프트 T 50g, 설탕 100g, 소금 7.5g, 분유 15g, 골드드라이이스트 10g, 버터 8g

쌀크림 70g 크림치즈 800g, 쌀파우더 320g, 설탕 80g, 우유 120g



제조 공정

공정: 쌀크림 만들기

1. 스탠드믹서기에 (혹 사용) 크림치즈를 풀어준 후 쌀파우더, 설탕을 넣고 다시 믹싱 후 우유를 넣고 저속 믹싱한다.

공정: 반죽(A)

1. 전 재료를 한 번에 80~90%까지 믹싱한다.
2. 1차 발효 없이 130g으로 분할한다.
3. 원형으로 성형 후 1~2시간 냉장휴지한다.

공정: 반죽(B)

1. 전 재료를 한 번에 80~90% 까지 믹싱한다.
2. 1차 발효 없이 70g으로 분할한다.
3. 원형으로 성형 후 1~2시간 냉장휴지한다.

공정: 성형 및 발효

1. 반죽 A와 반죽 B를 붙이고 타원형모양으로 밀대를 사용하여 성형한다.
2. 쌀크림 70g을 반죽모양에 맞춰 퍼준 다음 일자로 만 후, 칼 혹은 가위로 윗 표면에만 3개의 칼집을 낸다.
3. 미니식빵틀에 성형된 반죽을 넣는다.
4. 2차 발효 온도 35℃, 습도 85℃ 40~70분 정도 발효한다.

공정: 굽기

1. 데크오븐 150℃~180℃ 30~35분 정도 굽는다.
2. 오븐에서 굽고 나온 완성된 제품을 식힘망에 올려 식힌다.



가루쌀로
만드는 제과제빵
레시피

32

제과



라비토

무화과 버터앤밀크

9개 분량

가루쌀로 구워낸 파운드 케이크에 와인으로 전처리한 무화과를 더해 깊은 풍미와 조화로운 맛을 완성했습니다.



재료

반죽 버터 220g, 설탕 160g, 소금 2g, 꿀 30g, 계란 210g, 바닐라 오일 3g, 박력분 100g,
박력 가루쌀 100g, 아몬드프라린 30g, B.P 6g, 무화과 300g
무화과 전처리 무화과 200g, 화이트 와인 60g, 마지팬 30g



제조 공정

공정: 무화과 전처리

1. 무화과 200g을 끓는 물에 3분간 찐다.
2. 화이트 와인 60g을 섞어서 4일 후 사용한다.

공정: 반죽(크림법)

1. 버터, 설탕, 소금, 꿀, 아몬드프라린을 휘퍼로 믹싱을 하면서 계란과 오일을 3~4번 나눠 넣으면서 100% 믹싱한다.
2. 가루와 무화과를 섞는다.
3. 틀에 120g 팬닝 한다.
4. 마지팬 30g을 넣는다.

공정: 굽기

1. 온도: 윗불 180℃, 아랫불 175℃에서 25분간 굽는다.
2. 구운 후 슬라이스 무화과와 건과일로 데코 한다.



88베이커리카페

가루쌀 치즈케이크

30개 분량

가루쌀 소비 촉진을 위한 건강식 디저트, 가루쌀 치즈케이크를 개발했습니다.



수상 제품 땡지순례
매장 안내



재료

반죽 끼리 크림치즈 3,750g, 우유 825g, 버터 560g, 난황 1,650g, 박력 가루쌀 900g,
우유 1,125g, 계란흰자 3,150g, 설탕 1,530g, 레몬즙(레몬) 3개



제조 공정

공정: 반죽

1. 끼리크림치즈 + 우유(중탕)
2. 중탕불에 버터, 난황 순으로 섞는다.
3. 우유에 쌀가루 섞은 반죽을 섞는다.
4. 머랭+레몬즙을 올리고 중탕한 반죽을 부드럽게 섞는다.

공정: 팬닝 및 굽기

1. 팬닝 후 철판에 물을 넣고 중탕으로 데크 오븐에서 250℃/160℃ 10분간 굽는다.
2. 윗면이 색이 나면 시트지를 발라주고 윗불 155℃, 아랫불 155℃에서 90분간 중탕으로 굽는다.



바다정원

가루쌀 치즈 휘낭시에

40개 분량

가루쌀을 활용해 구워낸, 깊고 진한 버터 풍미가 살아 있는 구움과자입니다.



수상 제품 뺑지순례
매장 안내



재료

본반죽 흰자 490g, 꿀 90g, 설탕 300g, 아몬드분말 200g, 박력 가루쌀 230g, B.P 4g, 버터 400g,
치즈분말 10g, 아몬드림 20g
치즈가나슈 생크림 700g, 화이트초콜릿 1,000g, 치즈파우더 100g
데코 큐브 치즈 3개, 그라나다 치즈 소량



제조 공정

공정: 반죽

1. 버터를 갈색이 나도록 태운 후 50℃ 이하로 식한다.
2. 흰자, 꿀, 설탕을 가볍게 섞은 후 친 가루를 섞어준다.
3. 브라운버터와 섞는다.

공정: 팬닝 및 굽기, 데코

1. 원하는 틀에 적정량 채워서 컨벡션 170℃ 20분 굽는다.
2. 구운 후에 치즈 가나슈 약 20g 채운 후 큐브치즈, 그라나다 치즈로 데코 한다.



박수홍베이커리카페

가루쌀 흑임자 파운드케익

40개 분량

쌀과 잘 어울리는 흑임자를 사용하여 담백하면서도 고소한 맛으로 즐길 수 있는 파운드케이크입니다.



수상 제품 땀지순례
매장 안내



재료

크림법 버터 250g, 크림치즈 1,000g, 트리몰린 70g, 설탕 960g, 계란 16개
화이트반죽 박력 가루쌀 478g, 아몬드분말 75g, 베이킹파우더 10g, 전처리 건과일 200g
흑임자분말 박력 가루쌀 400g, 흑임자분말 75g, 아몬드분말 75g, 베이킹파우더 10g, 검정깨 30g



제조 공정

공정: 크림법

1. 볼에 버터, 크림치즈를 넣고 부드럽게 푼 후 설탕, 트리몰린 넣고 휘핑한다.
2. 계란을 3~4회에 나누어 넣으며 섞는다.
3. 총 무게를 반으로 중량 하여 나눈다.

공정: 화이트반죽

1. 건과일을 제외한 모든 재료를 체친 가루를 크림법 반으로 나눈 반죽에 섞어준 후 건과일을 넣고 마무리하여 준비한다.

공정: 흑임자반죽

1. 검정깨를 제외한 모든 재료를 체친 가루를 크림법 나머지 반죽에 섞어준 후 검정깨를 넣고 마무리한다.

공정: 팬닝 및 굽기

1. 70X160 틀에 흑임자반죽 250g 팬닝 한다.
2. 1) 위에 화이트 반죽 250g 팬닝 한다.
3. 데코오븐 윗불 180℃, 아랫불 180℃ 55분~1시간 구운 후 식으면 3cm 잘라서 판매한다.



- 쌀과 잘 어울려 흑임자의 향과 맛이 진하다.
- 흑임자 대신 흑/단호박분도 대체 가능하다.



랑콩뜨레 파파앤썬

무화과 초코파운드

10개 분량

가나슈 코팅을 한 무화과 초코파운드 위에 달콤한 무화과 크림치즈 크림과
몸에 좋은 건과류와 무화과로 맛을 낸 파운드케이크입니다.



수상 제품 뽕지순례
매장 안내



재료

반죽 버터 300g, 설탕 178g, 전란 328g, 박력 가루쌀 332g, 코코아 26g, B.P 11g,
무화과 다이스 204g, 럼주 54g, 우유 97g
가나슈 벨코라데 다크셀렉션 100g, 생크림 100g
캐러멜넛츠 설탕 45g, 생크림 45g, 헤이즐넛 50g, 피칸 50g, 피스타치오 50g, 캐슈넛 50g, 통아몬드 50g
무화과크림치즈크림 크림치즈 100g, 분당 24g, 전처리된 무화과다이스 30g, 가나슈크림 5g



제조 공정

공정: 반죽

1. 버터, 설탕을 포마드 상태로 만든다.
2. 전란을 2-3회 나누어 투입하여 크림을 만든 후 체친 박력 가루쌀과 코코아, B.P를 넣고 섞는다.
3. 미리 찌든 무화과 다이스와 럼, 우유를 섞어 마무리한다.
4. 4.5*16cm 파운드틀에 150g 팬닝을 한 후 180℃/160℃에 25분간 굽는다.

공정: 가나슈

1. 생크림을 끓인 후 초콜릿과 섞는다.
2. 40~45℃에 코팅을 한다.

공정: 캐러멜넛츠

1. 설탕을 캐러멜리제한다.
2. 끓인 생크림을 섞는다.
3. 로스팅한 건과류를 섞는다.

공정: 무화과 전처리

1. 물 1,000g, 설탕 50g, 무화과 1,000g
물과 설탕으로 끓여 시럽으로 만든 후 무화과를 넣고 하루 숙성한다.

공정: 마무리

1. 파운드케이크위에 가나슈코팅을 한 후 크림치즈크림을 짜준 후 무화과와 캐러멜넛츠 장식으로 마무리한다.



- 파운드케이크에 가나슈코팅을 할 때 굳힌 가나슈로 한번 바르고 코팅한다.



그랜드워커힐호텔

트로피칼 카라멜 가루쌀 파운드케익

6개 분량 (세로 14cm, 가로 7cm, 높이 6cm)

수상 제품 뺑지순례
매장 안내

캐러멜 초콜릿의 달콤함과 파인애플과 패션후르츠 콩포트 상큼함과 씹히는 건과류의 맛이 잘 어우러진 파운드 케이크이며, 가루쌀이 들어가 고소한 맛이 느껴지는 제품입니다.



재료

케익 블론드 버터 185g, 아몬드페이스트 172g, 캐러멜 초콜릿 254g, 분당 254g, 전란 341g, 아몬드파우더 100g, 박력 가루쌀 260g, 베이킹 파우더 6g, 소금 2g

트로피칼콩포트 패션후르츠퓨레 240g, 설탕 200g, LM 펙틴 4g, 드라이파인애플 136g, 드라이애플리콧 64g

코팅 캐러멜 초콜릿 600g, 올리브오일 120g, 분쇄 아몬드 40g, 마카다미아분태 20g

장식 밀크초콜릿 100g, 건과일 30g, 건조 꽃, 금박 약간



제조 공정

공정: 케익 블론드

1. 버터에 분당, 소금 섞고 전란을 나누어 넣는다.
2. 아몬드파우더, 아몬드페이스트를 넣는다.
3. 35°C 캐러멜 초콜릿을 넣는다.
4. 가루쌀을 섞는다.
5. 파운드 틀에 200g 넣는다.
6. 오븐 윗불 180°C, 아랫불 160°C에서 30분 내외로 굽는다.
7. 식힌 후 냉장 보관한다.

공정: 트로피칼 콩포트

1. 패션후르츠 퓨레를 끓여 40°C로 만든다.
2. 설탕, 펙틴을 잘 섞는다.
3. 잘게 자른 건과일을 넣고 끓인다.
4. 식힌 후 블라인더로 곱게 간다.

공정: 코팅

1. 캐러멜 초콜릿을 녹인 후 올리브오일과 섞는다.
2. 구운 건과류와 섞는다.
3. 온도를 35~40°C로 맞춘 후 코팅한다.

공정: 장식

1. 초콜릿 장식을 만든 후 제품에 올린다.
2. 파인애플, 건살구, 건레몬을 잘라서 데코 한다.
3. 호두, 건조 꽃, 은구슬로 장식한다



- 파운드반죽은 거품을 올리지 않는다.
- 콩포트는 블라인더로 잘게 갈아서 쓴다.
- 초콜릿 코팅 시 파운드를 냉동 후 차가울 때 사용한다.(40°C 사용)
- 콩포트는 70 브릭스까지 끓인다.
- 캐러멜 초콜릿은 제원 제피드 캐러멜 제품 사용



대원당

무화과 라이스 앙프르메

18개 분량

부드러운 무화과의 담백함과 소화가 잘되는 가루쌀의 조합으로 부담 없이 즐기실 수 있는 제품입니다.



수상 제품 뽕지순례
매장 안내



재료

반죽 박력 가루쌀 600g, 생바나나 600g, 전란 600g, 올리브유 240g, 우유 240g, 황설탕 420g, 아몬드파우더 240g, B.P 22g, 와인 전처리 무화과 200g, 호두분태 150g
장식용 무화과 1개, 캐러멜 호두 1개, 오렌지 1개, 체리 1개



제조 공정

공정: 반죽

1. 바나나를 으개서 전란, 올리브유, 우유, 황설탕을 넣고 섞는다.
2. 박력 가루쌀, 아몬드파우더, B.P 섞은걸 1)에 넣고 섞는다.
3. 무화과, 호두분태를 2)에 넣고 섞는다.

공정: 팬닝

1. 원형틀에 팬닝 한다.
2. 소량의 무화과 토핑을 첨가한다.

공정: 소성

1. 컨벡션 오븐에서 170℃ 20분간 굽는다.

공정: 토핑

1. 마무리 장식용 캐러멜호두, 무화과, 오렌지, 체리를 얹는다.



류재은베이커리

가루쌀 롤케이크

시트 6장 배합, 롤케이크(18CM) 18개 분량

100%가루쌀로 만들어서 부담 없이 즐길 수 있는 롤 케이크입니다.

수상 제품 땡지순례
매장 안내

재료

40℃ 중탕 전란 1,860g, 황란 450g, 설탕 1,240g, 물엿 75g, 우유 180g, 버터 330g, 꿀 45g
 체친 가루 박력 가루쌀 800g, B.P 15g
 커스타드 크림(냄비에 넣고 끓이기) 우유 500g, 바닐라빈 1/3, 설탕 60g
 커스타드 크림(휘핑하여 준비) 설탕 60g, 전분 50g, 황란 100g, 버터 50g
 쌀 롤 크림 생크림 40% 1,800g, 생크림 38% 1,800g, 커스타드 560g, 설탕 160g, 키리쉬 65g
 강낭콩배기 약간



제조 공정

공정: 쌀 롤 공정 1

1. 스탠볼에 전란, 황란을 먼저 넣고 휘퍼를 사용하여 알끈을 푼다.
2. 1)에 설탕, 물엿을 넣고 섞은 후 중탕 볼에 올려 40℃까지 중탕한다.
3. 2)를 믹서기에 넣고 휘퍼를 이용하여 고속으로 믹싱 후 1단으로 안정화한다.

공정: 쌀 롤 공정 2

1. 스탠볼에 우유, 버터, 꿀을 넣고 40℃까지 중탕하여 내용물을 혼합한다.

공정: 쌀 롤 공정 3

1. 가루쌀, B.P를 체에 내려 준비한다.

공정: 쌀 롤 공정 4

1. 공정 1)에 믹싱이 완료된 반죽에 공정 3) 체친 가루를 넣고 골고루 섞는다.
2. 공정 2)의 스탠볼에 반죽을 일정 분량 덜어 섞은 다음 본반죽에 넣고 골고루 섞는다.
3. 철판에 750g씩 팬닝 후 데크오븐 윗불 210℃/ 아랫불 180℃ 10분 정도 굽는다.

공정: 최종 롤 케이크

1. 완성된 시트에 쌀 롤 크림 750g을 넣어 스페츄리를 이용하여 넓게 펼친다.
2. 1)의 시트 위에 강낭콩배기를 처음 말리는 부분에서 1/3 지점까지 골고루 뿌린다.

3. 2)의 시트를 롤 케이크 모양으로 말아준 후 냉동 숙성한다.
4. 숙성된 롤 케이크를 18cm로 재단 하여 포장한다.

공정: 커스타드

1. 냄비에 우유, 바닐라빈, 설탕을 넣고 우유가 끓기 전까지 가열한다.
2. 스탠볼에 설탕, 전분, 황란을 넣고 휘퍼를 이용하여 미색이 날때까지 휘핑한다.
3. 2)에 1)을 넣고 휘퍼를 이용하여 골고루 섞는다.
4. 3)을 체에 내려 냄비에 넣고 가열하며 휘퍼를 이용하여 바닥이 타지 않게 젓는다.
5. 4)가 걸쭉하게 호화가 되면 버터를 넣고 섞어준 후 철판에 OPP비닐을 깔아서 부어 냉장 숙성한다.

공정: 쌀 롤 크림

1. 믹서기에 생크림, 설탕을 넣고 휘퍼를 이용하여 2단으로 믹싱한다.
2. 커스타드 크림에 생크림 200g 정도 넣고 골고루 섞어서 체에 내려서 준비한다.
3. 2)에 키리쉬를 넣는다.
4. 1)의 생크림이 70% 정도 믹싱되면 3)을 넣고 90%까지 믹싱한다.



맘스브레드

망고 치즈 쌀 타르트

10개 분량

가루쌀로 만들어 바삭하면서 부드러운 식감을 살린 쌀 타르트에 진한 치즈케이크를 구워 위에 달콤한 망고와 이탈리아 머랭을 데코 하여 풍성하면서 달달하면서 프레쉬함을 나타낸 쌀 타르트입니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

타르트지 버터 160g, 계란 50g, 슈가파우더 100g, 아몬드분말 40g, 강력 가루쌀 130g, 박력 가루쌀 130g
치즈케이크 크림치즈 250g, 설탕 75g, 전분 13g, 노른자 75g, 레몬즙 13g, 생크림 75g
이탈리안머랭 흰자 80g, 설탕 160g, 물 40g
데코과일 망고 2개



제조 공정

공정: 타르트지

1. 믹싱볼에 버터를 넣고 흑으로 부드럽게 푼다.
2. 슈가파우더를 넣고 부드럽게 푼다.
3. 계란을 3번 나누어 넣는다.(분리 하지 않게)
4. 가루 재료(슈가파우더, 아몬드분말, 강력 가루쌀, 박력 가루쌀)를 체질 하여 넣고 한 덩어리로 뭉친다.
5. 얇게 펴서 냉장고에 하루 숙성한다.
6. 반죽을 6mm로 얇게 펴준 다음 미니 세르크틀로 찍어준 다음 타르트틀(지름 9cm, 높이 2.5cm)에 넣고 모양을 잡는다.(60g)
7. 유산지를 넣고 누름틀&누름돌로 누른다.
8. 컨벡션 160℃에서 25분 구운 후, 유산지와 누름틀&누름돌을 꺼낸 후 다시 10분 굽는다.

공정: 치즈케이크

1. 크림치즈를 부드럽게 푼다.
2. 설탕+전분을 먼저 섞어서 크림치즈에 넣고 섞는다.
3. 노른자를 넣고 섞는다.
4. 크림을 넣고 섞는다.

5. 레몬즙을 넣고 섞는다.
6. 거품체에 반죽을 거른다.
7. 구운 타르트지에 50g 팬닝한다.
8. 컨벡션 오븐 180℃에 20분 굽는다.
9. 냉각시킨다.

공정: 이탈리아 머랭

1. 냄비에 설탕과 물을 넣고 110℃로 끓인다.
2. 흰자를 거품을 살짝 올린다.
3. 거품이 올라온 흰자에 청(설탕+물)을 천천히 붓는다.
4. 고속으로 70% 상태로 휘핑한다.
5. 상투과자 각지를 찢주머니에 넣고 이탈리아 머랭을 넣어주고 타르트지 위에 둘레에 찐다.
6. 돌림판에 타르트를 올려놓고 토치로 살짝살짝 열을 가해 색을 낸다.

공정: 데코 과일-망고

1. 망고를 껍질을 까고 가운데 씨를 잘 뺀다.
2. 망고를 1.3~1.5cm 정사각형으로 깎둑썰기 하여 듬뿍 올린다.(50~55g)
3. 데코젤 미로와를 뿌린다.



- 여러 가지 제철 과일로 대체 가능하다.



바이오씨앗 협동조합

발효 쌀바랭

25~27개 분량



수상 제품 뽕지순례
매장 안내

특히 받은 복합 유산균으로 발효시켜 만든 가루 쌀 케이크입니다. 가루쌀과 복합유산균을 넣어 드셨을 때 속이 편안하고, 레몬의 상큼한 맛이 잘 느껴지는 제품입니다.



재료

쌀바랭 박력 가루쌀 550g, 아몬드분말 100g, 분당 300g, 계란 9개, 꿀 130g, 버터 150g, 복합유산균 100g, 유자청 90g, B.P 15g, 소금 2g, 럼주 50g
가루쌀 시트롱 크림 노른자 50g, 계란 100g, 박력 가루쌀 25g, 레몬즙 50g, 설탕 110g, 버터 80g, 우유 100g, 바닐라빈 1/2개
레몬시럽 물 500g, 설탕 300g, 레몬 1/2개, 바닐라빈 1/2개



제조 공정

공정: 반죽

1. 거품기를 사용해 분당, 계란, 꿀, 복합유산균, 유자청, 소금을 볼에 넣고 거품을 60% 정도 올린다.
2. 가루 재료를 모두 체친 후 볼에 넣고 잘 섞는다.
3. 녹인 버터를 3회에 걸쳐 넣고 섞는다.
4. 반죽을 랩핑 후 상온에서 5시간(냉장의 경우 12시간) 숙성한다.
5. 완성된 반죽을 틀에 85%만큼 채우고 데크오븐 윗불 175℃ 아랫불 160℃에서 22분간 굽는다.

공정: 레몬시럽

1. 계량된 재료들을 모두 넣고 강불로 끓인다.
2. 시럽이 끓기 시작하면 중약불로 10분 정도 끓인 후 꺼낸다.
3. 오븐에서 막 구워낸 제품에 뜨거운 시럽을 2~3회에 걸쳐 도포한다.

공정: 가루쌀 시트롱 크림

1. 버터를 제외한 모든 재료를 믹싱 후 체에 거른 뒤 커스터드 크림을 끓이는 것과 동일한 방법으로 끓인다.
2. 크림이 끓기 시작하면 1~2분 정도 더 끓인 뒤 불을 끈 후 미리 크림화된 버터를 넣고 잘 섞일 때까지 젓는다.

공정: 마무리 작업

1. 시럽을 바른 뒤 충분히 식은 제품의 홈 안에 시트롱 크림을 수북이 짠 후 데코한다.



- 영양과 풍미 개선을 위해서 반죽 후 발효숙성 시간이 필요하다.
- 제품에 시럽을 도포할 때 시럽과 구워진 반죽 모두 뜨거운 상태인 것이 좋다.



오랑쥬/베리베리파운드

15개 분량

기존 중대형 제품을 소형 차별화해 오랑쥬 블루베리 외 오렌지 초코 여러 제품의 응용력이 뛰어나며 매장의 진열에 큰 장점을 가진 제품입니다.



수상 제품 뺑지순례
매장 안내



재료

재료 1. 꿀 305g, 우유 121g, 블루베리퓨레 202g, 우유버터 504g, 냉동블루베리 750g

재료 2. 전란 504g, 황란 252g, 설탕 648g, 중력 가루쌀 616g

재료 3. 아몬드 분말 202g, B.P 15g

충전물 마지팬 60g, 아몬드 분말 1,000g, 미분당 1,000g, 흰자 212g, 물 100g, 바닐라페이스트 60g



제조 공정

공정: 반죽

1. 재료 1을 별도계량 후 중탕한다.
2. 재료 2를 별도계량 후 중탕한다.
3. 1), 2)를 부분 가볍게 섞어 재료 3,과 모두 혼합한다.

공정: 휴지 및 팬닝

1. 전체 반죽 후 냉장 1시간 휴지 한다.
2. 직사각 틀 5cm~23cm 15개 분량을 준비한다.
3. 반죽량의 50% 짜준 상태에서 충전물을 길게 밀어 중간에 올려주고 잔여 반죽을 짜준 후 굽는다.
 - 데코오븐 윗불 160℃/아랫불 130℃ 35분
 - 컨벡션 오븐 150℃ 30분

공정: 충전물

1. 전 재료 투입 후 휘퍼로 곱게 뭉쳐 반죽한다.
2. 15개로 분할하여 20cm 길게 민다.



- 제품 구운 후 시럽 골고루 바른다.
- 시럽: 블루베리퓨레 60g, 물 125g, 설탕 90g
- 1개당 당적 블루베리 100g, 당적 크렌베리 30g, 미로아 10g을 버무려 상단 토핑한다.
- 본 제품은 내용물의 다양성으로 계절과일로 토핑 디자인 할 수 있다.
- 본 과자점의 주력 선물용 상품으로 자리 잡았다.



비엘피푸드

무궁화케이크

24개 분량

우리나라 가루쌀로 구워낸, 무궁화 모양의 케이크는 한국을 대표하는 꽃의 아름다움을 담아냈습니다.



수상 제품 뽕지순례
매장 안내



재료

반죽 흰자 230g, 전란 90g, 소금 3g, 아몬드분말 180g, 설탕 260g, 박력 가루쌀 160g,
백년초분말 35g, 베이킹파우더 6g, 버터 349g, 물엿 40g, 크랜베리 135g, 레몬필링 250g



제조 공정

공정: 반죽

1. 흰자와 전란을 푼다.
2. 설탕, 소금, 물엿을 혼합한다.
3. 아몬드분말, 가루쌀, 백년초 분말을 혼합한다.
4. 버터를 녹인 후 혼합한다.
5. 전처리한 크랜베리를 잘게 다져서 혼합한다.
6. 냉장 휴지한다.

공정: 팬닝

1. 틀에 30g씩 균일하게 찐다.
2. 레몬필링을 위에 10g씩 찐다.
3. 반죽을 25g씩 짜서 덮는다.

공정: 굽기

1. 로터리오븐에 160℃ 30분 굽는다.
2. 틀에서 뺀다.
3. 냉각한다.

공정: 마무리

1. 초콜릿으로 가운데 찐다.
2. 포장한다.



- 레몬필링이 바닥에 가라앉지 않게 찐다.
- 반죽 혼합 후 휴지시간과 온도를 반죽 상태에 맞게 유지한다.



장독대

6개 분량

요거트치즈와 오미자를 이용한 무스케이크로
장독대의 정서를 담아, 한국의 전통을 케이크에 녹여낸 감성 디저트입니다.



수상 제품 빵지순례
매장 안내



재료

시트 강력 가루쌀 107g, 박력 가루쌀 135g, 설탕 281g, 계란 12개, S,P 14g, B,P 5g, 버터 93g, 우유 62g
프로마쥬 블랑 블랑 112g, 요거트 55g, 젤라틴 3g, 물 16g, 레몬즙 15g, 엑셀런트휘핑 75g,
 매일 생크림 180g, 물 40g, 물엿 30g, 설탕 50g, 트레할로스 18g, 흰자 65g, 설탕 12g, C 300 2g
초코무스 블랑 다크초콜릿 60g, 설탕 20g, 물 20g, 황란 20g, 생크림 140g
오미자꿀레 오미자퓨레 25g, 오미자청 75g, 젤라틴 2g, 물 10g
샤브레 버터 114g, 분당 48g, 소금 1g, 바닐라오일 1g, 흰자 18g, 박력분 114g, 아몬드분말 21g
오미자시럽 케익시럽 100g, 오미자청 100g



제조 공정

공정: 케이크 시트

1. 계란, 설탕, S,P를 100% 거품을 올린다.
2. 강력 가루쌀, 박력 가루쌀, B,P를 체쳐서 섞는다.
3. 버터, 우유를 중탕하여 반죽에 투입한다.
4. 180℃/ 160℃으로 25분 굽는다.

공정: 프로마쥬블랑

1. 생크림을 55~60% 올린다.
2. 프로마쥬랑 요거트를 40℃로 맞춘다.
3. 녹인 젤라틴, 생크림, 레몬즙을 준비한다.
4. 2번이랑 3번을 섞은 후 이탈리아안 머랭을 섞는다.

공정: 오미자꿀레

1. 오미자청과 오미자퓨레를 데운다.
2. 녹인 젤라틴을 섞는다.
3. 23℃까지 식힌다.
4. 지름 4.5cm 반구몰드에 넣는다.

공정: 초코무스

1. 설탕, 물을 113℃까지 청을 잡아 휘핑한 노른자를 넣어서 붐부를 만든다.
2. 녹인 초콜릿에 붐부를 섞는다.
3. 50% 올린 생크림을 섞는다.

공정: 샤브레

1. 버터를 풀어주고 분당, 소금, 바닐라오일을 섞는다.
2. 1)에 흰자를 섞는다.
3. 체친 아몬드분말, 박력분을 섞는다.
4. 컨백션오븐에 170℃ 10분 굽는다.

공정: 오미자시럽

1. 케익시럽과 오미자청을 1:1로 섞는다.



콜마르브레드

크림 쌀케이크

4개 분량

크림치즈와 코코넛밀크로 만든 부담스럽지 않은 크기의 치즈케이크입니다.

수상 제품 뽕지순례
매장 안내

재료

반죽 크림치즈 180g, 코코넛밀크 225g, 생크림 112g, 박력 가루쌀 40g, 계란 4개, 설탕 80g,
트레할로스 14g, 우유버터 68g, 코코넛 리큐르 6g
크림치즈 크림 크림치즈 500g, 설탕 270g, 생크림 600g



제조 공정

공정: 반죽

1. 크림치즈를 크림화하고 코코넛 밀크와 생크림을 가열한다.
2. 가열한 코코넛 밀크와 생크림에 박력 가루쌀을 넣고 섞는다.
3. 2)에 크림치즈를 2~3번 나눠서 투입하고 반죽온도를 60°C까지 올린다.
4. 3)에 노른자를 넣고 약 80°C까지 호화시킨 후 버터와 코코넛 리큐르를 넣고 섞는다.
5. 분리한 흰자에 설탕과 트레할로스를 넣고 머랭을 만든다.
6. 1)에 머랭을 2~3번 나눠서 섞고 코코넛 리큐르를 섞는다.

공정: 팬닝 및 굽기

1. 완성된 반죽을 팬에 200g씩 팬닝 한다.
2. 170°C/150°C로 예열된 오븐에서 50분간 굽는다.

공정: 데코

1. 크림치즈, 설탕, 생크림을 휘핑해 크림을 올린다.
2. 케이크를 틀에서 뺀 후 케이크 위에 크림치즈 크림을 짤다.
3. 오븐에 넣어 크림을 살짝 녹인다.



- 코코넛 밀크는 100% 코코넛밀크로 사용한다.
- 크림치즈는 사용 전날 실온에 꺼내놓고 사용한다.



토모루과자점

가루쌀 브루키

10개 분량

진한 초콜릿맛의 브라우니와 촉촉한 쿠키를 동시에 맛볼 수 있는 제품입니다.
가루쌀을 사용하여 글루텐프리라는 장점을 가지고 있습니다.



수상 제품 뽕지순례
매장 안내



재료

브라우니반죽 버터 320g, 다크초콜릿 640g, 전란 400g, 설탕 360g, 갈색설탕 160g,
박력 가루쌀 240g, 코코아파우더 100g

쿠키반죽 버터 320g, 갈색설탕 320g, 설탕 160g, 전란 200g, 박력 가루쌀 360g, 다크초콜릿 360g,
아몬드슬라이스 130g, 베이킹소다 4g

코팅초콜릿 다크초콜릿 400g, 식용유 40g, 아몬드분태 100g



제조 공정

공정: 브라우니반죽

1. 버터, 다크초콜릿을 녹인다.
2. 전란, 설탕, 갈색설탕을 넣고 섞는다.
3. 체친 박력 가루쌀, 코코아파우더를 넣고 섞는다.

공정: 쿠키반죽

1. 버터, 갈색설탕, 설탕을 넣고 가볍게 섞는다.
2. 전란을 넣고 섞는다.
3. 체친 박력 가루쌀, 소다를 넣고 섞는다.
4. 다진 다크초콜릿, 아몬드슬라이스를 넣고 섞는다.

공정: 팬닝

1. 파운드틀을 준비한다.
2. 쿠키반죽 150g을 팬닝 한다.
3. 팬닝 한 쿠키반죽 위에 파운드반죽 200g을 팬닝 한다.

공정: 굽기

1. 데크오븐 180℃/180℃ 30분 굽는다.

공정: 초콜릿코팅

1. 다크초콜릿, 식용유는 녹인다.
2. 아몬드분태를 넣고 섞는다.



하레하레 베이커리카페

모나카 쌀쿠키

45개 분량

쌀로 만든 우리 가루쌀 쿠키 모나카와 쌀 쿠키의 식감이 좋고 3가지의 제품을 선물용으로 추천할 수 있게 개발하였습니다.



수상 제품 땡지순례
매장 안내



재료

쿠키반죽 버터 300g, 황설탕 100g, 분당 70g, 소금 2g, 황란 30g, 전란 120g, 박력 가루쌀 220g

쿠앤크초코 초코크런치 100g

블루코코넛 포도크런치 100g, 블루베리레진 40g

루투스모카 루투스크럼블 100g, 커피엑기스 30g



제조 공정

공정: 쿠키반죽

1. 버터에 황설탕, 분당, 소금을 넣고 휘퍼로 섞는다.
2. 계란을 넣고 휘퍼로 믹싱한다.
3. 크런치 넣고 박력 가루쌀을 넣고 섞는다.

공정: 쿠앤크초코

1. 모나카 각지에 쿠키 반죽을 20g 찐다.
2. 초코칩 2g, 초코크런치 1g 올려준다.
3. 굽기 컨백션오븐 145℃ 15분, 100℃ 15분 굽는다.

공정: 블루코코넛

1. 모나카 각지에 쿠키반죽 20g을 찐다.
2. 건블루베리 2g, 크리스피코코넛 1g을 올린다.
3. 굽기 컨백션오븐 145℃ 15분, 100℃ 15분 굽는다.

공정: 루투스모카

1. 모나카 각지에 쿠키반죽 20g 찐다.
2. 크로칸트 3g을 올린다.
3. 굽기 컨백션오븐 145℃ 15분, 100℃ 15분 굽는다.



- 재료 구분의 제품 종류별로 재료를 배합비에 맞춰서 넣는다.



하루베이커리

숨사탕 쌀 카스테라

10개 분량



딸기와 블루베리의 천연 색감으로 만든, 숨사탕 같이 포근하고 사랑스러운 카스테라입니다.

수상 제품 뺑지순례
매장 안내



재료

반죽 흰자 1,100g, 설탕 470g, 식초 15g, 소금 8g, 박력 가루쌀 400g, 현미유 105g, 아침햇살 105g, 바닐라오일 10g, 냉동딸기 50g, 냉동블루베리 50g



제조 공정

공정: 반죽

1. 냉동 딸기, 냉동 블루베리를 전자렌지에 돌려 수분을 날려준 뒤 각각 볼에 준비한다.
2. 흰자, 식초, 소금을 섞어 거품을 올려주고 설탕을 3~4번 나눠 넣으며 아주 단단한 머랭을 올린다.
3. 현미유, 아침햇살, 바닐라오일을 섞어 한 곳에 계량하고 2)의 머랭을 조금 덜어 섞은 뒤 나머지 머랭에 섞는다.
4. 수분을 날려준 냉동 딸기와 냉동 블루베리에 3)의 머랭을 3분의 1로 나눠 3가지 반죽으로 준비한다.

공정: 팬닝

1. 카스테라 컵에 흰머랭, 딸기머랭, 블루베리머랭을 순서대로 계량하고, 젓가락으로 적당히 섞어 마블모양으로 만든다.

공정: 굽기

1. 상단 200℃ 하단 180℃ 8분(1차)
2. 상단 180℃ 하단 180℃ 10분(2차)
3. 상단 160℃ 하단 180℃ 20분(3차)



초당 옥수수 치즈 무스케이크



1개 분량

제철 초당 옥수수를 갈아 만든 치즈 무스케이크 안에 고창 복분자로 우리나라 전통 디저트인 과편을 만들어 쌀 초코 크런치와 쌀 스펀지를 함께 넣어 레이어드 했고 하회탈모양 초콜릿과 인연의 끈 홍실, 그리고 전통 문양을 그려 넣은 케이크입니다.

수상 제품 뺑지순례
매장 안내



재료

쌀 스펀지(30개분량) 박력 가루쌀 150g, 전분 6g, B,P 2g, 탈지분유 40g, 흰자 400g,
트레할로스 160g, 우유 130g, 포도씨유 100g, 연유 50g
복분자과편 복분자청 150g, 물 450g, 복분자 25g, 아카시아꿀 50g, 소금 1g, 녹두전분 20g, 물 40g
쌀크런치 둘세 300g, 쌀크런치 200g, 에클라도르 100g
쌀 슈가도우 박력 가루쌀 75g, 포도씨유 30g, 슈가파우더 20g, 전분 5g, 물 15g
옥수수 치즈무스 초당 옥수수 100g, 우유 200g, 크림치즈 950g, 젤라틴 12g, 설탕 180g, 노른자 100g, 생크림 500g
구운 초당 옥수수 초당 옥수수 450g, 설탕 45g, 소금 4g



제조 공정

공정: 쌀 스펀지

1. 흰자에 트레할로스를 3번 정도 나눠 넣으며 단단한 머랭을 만든다.
2. 체친 가루류를 머랭에 살살 섞는다.
3. 나머지 오일, 물성 재료들에 2)를 조금 섞은 후 전체적으로 다 섞는다.
데코오븐 150℃/160℃에 18분,
한 팬당 1,000g 팬닝한다.
(색 안 나게 조절. 식으면 6x6으로 찍는다)

공정: 복분자과편

1. 녹두전분과 물(2)을 섞어 전분물을 만든다.
2. 전 재료를 같이 저으며 끓인다.
3. 랍을 간 바트에 붓고 식힌 후 6x6으로 자른다.

공정: 쌀 크런치

1. 둘세 초콜릿을 녹인다.
2. 녹인 초콜릿에 쌀 크런치와 에클라도르를 섞는다.
3. 판에 얇게 편 후 6x6커터로 찍는다.

공정: 쌀 슈가도우

1. 전 재료를 섞는다.
2. 넓게 편 후 냉장에 휴지 한다.
3. 파이롤러로 2mm로 민 후 로터리
데코오븐 180℃ 12분 굽는다.

공정: 초당 옥수수 무스

1. 생 초당 옥수수 알만 잘라서 우유와 함께 끓인다.
2. 알갱이는 걸러내고 우유 200g을 뜨겁게 해서 크림치즈와 잘 푼다.
3. 생크림은 80% 올려서 냉장고에 넣는다.
4. 설탕에 소량의 물을 넣고 끓여 청을 잡고 믹서기에서 휘핑 중인 노른자에 붓고 빠따 붐브를 만든다.
5. 빠따 붐브와 2)를 잘 섞는다.
6. 5)에 레진을 섞고 녹인 젤라틴을 넣는다.
7. 올린 생크림과 섞어 무스를 완성한다.

공정: 구운 초당 옥수수

1. 초당 옥수수 알만 자른다.
2. 소금, 설탕과 섞고 토치로 지진다.



- 후레쉬 초당 옥수수 사용할 것



강경원베이커리

가루쌀 구운 도넛

75개 분량

수상 제품 뺑지순례
매장 안내

가루쌀 반죽으로 튀기지 않은 도넛에 초콜릿 코팅으로 달콤함을 더하고 알록달록 예쁜 색깔을 지닌 화려한 레인보우스프링클을 곁들여 눈도 즐거운 맛있는 맛을 가진가루쌀 구운 도넛입니다.



재료

반죽 박력가루쌀 475g, B,P 10g, 설탕 550g, 전란 450g, 황란 100g, 꿀 75g, 무염버터 500g, 휘핑크림 100g



제조 공정

공정: 손반죽

1. 박력가루쌀, B,P(베이킹파우더)을 체친다.
2. 설탕, 전란, 황란, 꿀을 잘 섞는다.
3. 무염버터, 휘핑크림을 40°C로 녹인다.
4. 2)에 1)을 넣고 휘퍼로 골고루 잘 섞는다.
5. 2)에 3) 녹여둔 무염버터, 휘핑크림을 넣고 잘 섞어준 후 랩핑한다.

공정: 팬닝 및 굽기

1. 랩핑 해둔 반죽을 도넛 모양을 팬에 찐다.
2. 데크오븐 200°C/170°C에서 약 10~12간 굽는다.

공정: 데코

1. 구워져 나온 도넛이 식으면 아이스크림 막대기를 쫓는다.
2. 코팅다크초콜릿에 도넛을 찍은 후 윗면에 레인보우스프링클을 뿌려서 마무리한다.



더슬로우

두바이 브라우니

2호 1판(8조각) 분량

가루쌀의 부드러운 식감과 카다이프의 바삭함을 살린 제품입니다.

수상 제품 뺑지순례
매장 안내

재료

반죽 크림치즈 240g, 설탕 300g, 소금 4g, 황란 34g, 계란 2개, 식용유 100g, 바닐라에센스 5g,
강력 가루쌀 100g, 박력 가루쌀 280g, 코코아 110g, B,P 4g, B,S 4g
충전물 카다이프 1kg, 버터 250g 구운 피스타치오 1,000g, 포도씨유 200g,
커버춰 화이트 초콜릿 250g
다크 가나슈 다크 초콜릿 166g, 생크림 83g



제조 공정

공정: 반죽

1. 크림치즈를 풀어준 후 설탕, 소금을 넣고 중탕하여 크림화한다.
2. 1)에 계란을 천천히 투입한다.
3. 2)에 식용유, 바닐라에센스를 넣고 섞는다.
4. 강력 가루쌀, 박력 가루쌀, 코코아파우더, B,P, B,S를 채친 후 3)에 넣어서 섞은 다음 2시간 이상 냉장 숙성한다.

공정: 충전물

1. 팬에 버터를 넣어 녹인 뒤 카다이프를 넣어 약한 불에 노릇노릇 볶아서 준비한다.
2. 구운 피스타치오에 포도씨유를 넣어 갈아준 뒤 1)에 넣는다.
3. 1)에 커버춰 화이트 초콜릿을 녹인 후 2)에 넣고 섞는다.
4. 3)을 1호 링틀에 랩핑을 하여 250g씩 분할하여 냉동실에서 살짝 굳힌다.
5. 2시간 냉장숙성 한 두바이 브라우니 반죽을 버터를 바른 2호 틀에 350g씩 팬닝 한다.

공정: 팬닝 및 굽기

1. 충전물을 브라우니 반죽 중앙에 고르게 들어갈 수 있도록 누르며 팬닝 한다.
2. 컨백션 오븐에서 165℃에서 25분간 굽는다.

공정: 토핑

1. 식고 난 후 무스띠를 돌려 고정시킨 뒤 다크가나슈를 토핑 하여 냉장한 뒤 8조각으로 나눈다.

공정: 다크 가나슈(1개당)

1. 다크 초콜릿을 50℃이하로 녹인 뒤 80℃의 생크림에 섞는다.



두건호텔리어

폭신폭신폭수수스콘

72개 분량

부드럽고 달지 않으면서도 고소함이 오랫동안 온몸에서 느낄 수 있습니다.

수상 제품 뽕지순례
매장 안내

재료

반죽 설탕 750g, 버터 750g, S.P 60g, 소금 10g, 계란 1,800g, B.P 55g, 중력가루쌀 250g,
박력가루쌀 500g, 옥분 675g, 크랜베리 240g, 건조과일 240g, 우유 50g



제조 공정

공정: 반죽

1. 설탕, 버터, S.P, 소금을 부드럽게 푼다.
2. 1)에 계란을 조금씩(약 3개) 넣으면서 100% 믹싱한다.
3. 박력가루쌀, 강력가루쌀, 옥분, B.P를 채친 후에 믹싱 한 반죽에 섞는다.
4. 3)에 베리, 건조 과일, 우유를 넣고 글루텐이 형성되지 않게 잘 섞는다.

공정: 팬닝

1. 약 75g 정도를 8cm 길이로 찐다.
2. 윗면에 노른자를 바른 후에 윗불 200℃ 아랫불 180℃에서 20분 정도 굽는다.



디저트랩

쌀 가또 바스크

20개 분량

우유쌀크림과 아몬드크림의 조화로 부드럽고 고소한 제품입니다.

수상 제품 뽕지순례
매장 안내

재료

바스크 반죽 버터 750g, 슈가파우더 750g, 아몬드파우더 350g, 박력 가루쌀 1,100g, 베이킹파우더 20g, 바닐프로 T 60g
아몬드 크림 버터 300g, 아몬드파우더 300g, 박력 가루쌀 30g, 설탕 300g, 전란 300g
우유 쌀 크림 박력 가루쌀 250g, 우유 1,000g, 바닐라빈 2개
바스크 크림 우유 쌀 크림 700g, 아몬드크림 700g, 럼 70g



제조 공정

공정: 반죽

1. 버터, 슈가파우더를 포머드 상태로 믹싱한다.
2. 나머지 재료를 넣고 섞어준 후 냉장 보관한다.

공정: 아몬드 크림

1. 버터, 설탕을 포머드 상태로 믹싱한다.
2. 전란이 분리되지 않도록 믹싱한다.
3. 나머지 재료를 넣고 섞는다.

공정: 우유 쌀 크림

1. 전 재료를 넣고 끓인다.

공정: 바스크 크림

1. 아몬드 크림과 우유 쌀 크림을 1:1의 비율로 섞는다.

공정: 팬닝 및 굽기

1. 전용 틀에 바스크 반죽을 팬닝 한다.
2. 바스크 크림 70g을 팬닝 후 뚜껑 붙인다.
3. 난황을 바른 후 데크 윗불 180℃, 아랫불 170℃에서 40분간 굽는다.



리베라 호텔

쌀 밤 타르트

3호 2개 분량

가루쌀을 사용한 타르트에 최근 크게 유행한 밤을 더해 완성한 디저트입니다.

수상 제품 땡지순례
매장 안내

재료

타르트 도우 버터 160g, 소금 2g, 슈가파우더 100g, 계란 50g, 박력 가루쌀 270g, 아몬드가루 32g
 밤 크림 속 밤 페이스트 120g, 버터 95g, 흑설탕 40g, 계란 88g, 럼 15g, 아몬드 가루 90g
 얼그레이 크림 속 버터 120g, 설탕(1) 23g, 소금 1g, 난황 46g, 바닐라향 1g, 얼그레이 1g, 난백 62g,
 설탕(2) 62g, 박력 가루쌀 106g, 아몬드가루 20g, B.P 3g, 슈크림 200g
 기타 밤 100g, 아몬드 슬라이스 20g



제조 공정

공정: 타르트 도우

1. 버터, 소금, 슈가파우더를 섞는다.
2. 섞은 반죽에 계란을 푼다.
3. 가루류를 체쳐서 반죽에 넣고 섞어준 후 냉장 휴지한다.

공정: 밤 크림 속

1. 밤 페이스트, 버터, 흑설탕을 섞는다.
2. 섞은 반죽에 계란을 두 번에 나눠 섞고 럼을 넣어 섞는다.
3. 아몬드 가루를 체쳐서 섞는다.

공정: 얼그레이 크림 속

1. 버터를 크림화한 후 설탕과 버터를 넣고 섞는다.
2. 버터 반죽에 노른자를 두 번에 나눠 섞고 바닐라 향과 얼그레이를 섞는다.
3. 흰자와 설탕(2)로 머랭을 올린 후 반죽에 머랭의 반을 넣고 섞는다.
4. 가루류를 체쳐서 반죽에 섞어준 후 남은 머랭을 주걱으로 섞는다.
5. 슈크림을 넣고 주걱으로 섞는다.

공정: 팬닝 및 굽기

1. 휴지 된 도우를 3mm로 밀고 타르트 3호 틀에 넣어 모양을 잡아주고 종이를 깎 후 오븐에서 190°C/170°C에 20분간 굽는다.

공정: 데코 및 굽기

1. 구워 나온 도우에 밤 크림 속을 짤 후 펴고 밤을 골고루 올린다.
2. 2)에 얼그레이 크림 속을 짤 후 펴고 아몬드 슬라이스를 골고루 올리고
 윗불 190°C, 아랫불 180°C에 30분간 굽는다.



- 도우에 사용하는 버터는 냉장에 둔 버터 사용한다.
- 계란은 실온에 꺼내둔 것을 사용한다.



메츠과자점

쌀로 만든 마가렛뜨

140개 분량



쿠키 반죽과 소보로에 가루쌀을 듬뿍 넣어서 쌀의 은은한 단맛을 느낄 수 있는 쿠키를 개발하였습니다. 밤이 박혀있어서 달달함도 함께 즐길 수 있는 마가렛뜨입니다.

수상 제품 뽕지순례
매장 안내



재료

쿠키반죽 버터 740g, 설탕 1,200g, 소금 14g, 계란 1,800g, 박력 가루쌀 740g, 옥분 680g, B.P 54g, 밤다이스 500g
백소보로 버터 1,000g, 설탕 1,000g, 박력 가루쌀 1,200g



제조 공정

공정: 반죽

1. 버터 설탕 소금을 넣고 휘핑한다.
2. 계란을 조금씩 넣어 휘핑한다.
3. 가루 재료를 체쳐 섞는다.
4. 다진 밤다이스를 넣고 섞는다.

공정: 백소보로

1. 버터와 설탕을 풀어준다.
2. 체친 가루를 넣고 소보로를 만든다.

공정: 쿠키

1. 쿠키 반죽 40g씩 찢고 계란물을 바른다.
2. 백소보로 20g씩 올려서 컨백션 오븐에 165℃ 20분간 굽는다.



세밀 베이커리

가루미 홍국 쌀 카스테라

6개 분량

100% 쌀을 활용하여 화려한 색을 위하여 홍국쌀가루를 첨가하여 개발 하였습니다.
또한 자일로스를 활용하여 설탕의 사용량을 감소 시켰으며 현미유를 사용하여
쌀과 관련 있는 제품의 특성을 최대한 사용하였습니다



재료

반죽 계란 186.25g, 설탕 108g, 노른자 100g, 소금 1.5g, 물엿 2.5g,
박력 가루쌀 162.5g, 홍국 쌀가루 50g, 코코아분말 5g, 베이킹파우더 1g,
베이킹 소다 1.5g, 우유 50g, 정종 17g, 현미유 71g,
흰자 200g, 설탕 143g, 자일로스 42.75g, 난백분말 1.75g



제조 공정

공정: 반죽 1

1. 계란, 설탕, 노른자, 소금, 물엿을 넣고 푼다.
2. 박력 가루쌀, 홍국 쌀가루, 코코아분말, 베이킹파우더, 베이킹소다를 체친 후 섞는다.
3. 2)에 우유, 정종, 현미유를 넣고 충분히 섞는다.

공정: 머랭

1. 흰자, 설탕, 자일로스, 난백분말을 넣고 머랭을 만든다.

공정: 반죽 2 및 팬닝, 굽기

1. 반죽 1에 머랭을 2~3회 나누어 섞는다.
2. 완성된 반죽을 틀에 맞게 팬닝 한다.
3. 나무틀을 활용할 시, 윗불 160℃ 아랫불 145℃에서 약 40~60분간 굽는다.



수업55

그해 들녘 휘낭시에

10개 분량

지난해 들판에서 수확한 로컬 농산물인 쉼, 호박, 메밀, 블루베리를 활용해 만든 디저트입니다.
식료의 향과 맛이가루쌀과 자연스럽게 어우러져 달지 않으면서도 고소하고,
은은한 단맛으로 즐길 수 있는 특별한 디저트입니다.



수상 제품 뽕지순례
매장 안내



재료

휘낭시에 박력 가루쌀 90g, 메밀 20g, 아몬드파우더 90g, 흰자 220g, 설탕 160g, 아가베시럽 40g,
버터 250g, 블루베리필링 40g, 단호박필링 40g
블루베리필링 블루베리 100g, 설탕 30g, 레몬즙 5g
호박필링 단호박 150g, 두유 100g, 전분 15g, 설탕 30g



제조 공정

공정: 반죽

1. 가루 재료는 계량하여 체친다.
2. 흰자는 알끈을 풀고 설탕, 시럽을 넣고 설탕을 녹인다.
3. 버터는 끓여 55°C 정도로 식힌다.
4. 2)에 1)을 넣어 반죽하고, 버터를 2~3회로 나눠 섞어서 반죽을 마무리한다.

공정: 휴지

1. 완성된 반죽은 냉장고에서 24시간 휴지 한다.

공정: 팬닝 및 토핑, 굽기

1. 휴지를 마친 반죽을 찰주머니에 넣어 틀에 팬닝 한 다음 견과류 또는 준비해 둔 재료로 토핑 한다.
2. 팬닝이 되었다면 데크오븐 190°C~200°C에서 15분~20분 굽는다.
3. 구워진 휘낭시에는 타공판에서 식혀 포장한다.

공정: 블루베리필링

1. 블루베리와 설탕을 섞어 불에서 끓으면 5분 더 끓여 레몬즙 넣어 완성한다.

공정: 단호박필링

1. 단호박은 손질하여 찌낸 후 으깨고 두유, 설탕, 전분을 넣어 잘 섞는다.
2. 냄비에 담아 약불에서 잘 저어가며 농도를 맞추고 식혀 냉장 보관한다.



아델라7

쌀 옥수수 스콘

65개 분량

옥수수와 쌀의 고소함이 함께하는 코리아식 간식입니다.

수상 제품 땡지순례
매장 안내

재료

전처리 콘 그레놀 100g, 물 200g

반죽 박력 가루쌀 300g, 중력분 400g, B.P 20g, 설탕 183g, 버터 366g, 소금 10g,
레스큐어크림 172g, 아르보리아 마스카포네 82g, 전란 45g, 콘 그레놀(전처리) 270g
필링 리버티레인 크림치즈 300g, 콘 그레놀 180g



제조 공정

공정: 반죽

1. 버터를 잘게 잘라 냉장에 보관한다.
2. 체친 가루, 설탕, 소금을 믹서볼에 넣고 섞는다.
3. 2)에 차가운 버터를 넣고 가볍게 섞어 보슬보슬한 상태를 만든다.
4. 생크림, 마스카포네, 전란을 같이 넣고 가루가 보이도록 가볍게 섞는다.
5. 수화된 콘 그레놀렛을 넣고 보슬보슬하게 섞는다.

공정: 팬닝 및 굽기

1. 테이블에 덜 섞인 반죽을 올리고 사각으로 펼쳐 누른다.
2. 반죽을 반으로 자른 후 반죽의 반을 다른 쪽에 올려 다시 사각으로 모양을 잡는다.(5회 반복)
3. 반죽을 반으로 자른 후 크림치즈 100g, 콘 그레놀 60g을 골고루 퍼 바르고,
나머지 반죽을 올려 덮는다.(3회 반복)
4. 가로 5cm, 세로 7cm로 제단 한다.
5. 팬닝 후 윗면에 계란물을 바른다.
6. 200°C로 예열한 오븐에 넣고 13~15분 굽는다.



유가제빵소

사색비슬

미니 파운드 틀 기준 10개 분량

강력 가루쌀과 박력 가루쌀을 1:1로 섞어 만든 파운드 케이크이며 각각의 계절에 맞는 우리 농산물을 이용하여 봄 여름 가을 겨울이라는 이름의 테마로 스토리 텔링하여 만들었으며 우리쌀과 우리 농산물을 가깝게 즐길수 있도록 만들어 보았습니다.



수상 제품 땃지순례
매장 안내



재료

기본 파운드 버터 800g, 설탕 680g, 계란 800g, 강력 가루쌀 340g, 박력 가루쌀 340g, B.P 20g, 아몬드 파우더 120g
봄(아로니아) 아로니아 청 100g, 레드 식용 색소 소량
여름(미나리) 생크림 100g, 미나리 분말 80g
가을(우영) 코코아 파우더 130g, 우영분말 80g, 당침우영 500g
겨울(연근) 연근분말 80g, 당침연근 500g



제조 공정

컨벡션 오븐 180℃ 40분

공정: 기본 파운드

1. 서울우유 버터를 포마드 상태로 부드럽게 푼다.
2. 강력 가루쌀, 박력 가루쌀, 아몬드 파우더, B.P를 체쳐서 준비한 후 한 번에 넣어 믹싱한다.
3. 계란, 설탕을 섞어 덩어리가 없도록 잘 푼다.
4. 2번 반죽에 3번을 여러 번에 나눠 넣는다.

공정: 봄(아로니아) 320g 팬닝

1. 완성된 기본 파운드 반죽은 두 개로 나눈 후 1/2은 아로니아청과 레드색소를 추가해서 섞는다.
2. 굽고 나온 후 아로니아 글레이즈(아로니아청 75g+레몬즙 20g+분당 150g)를 붓으로 바른 후 150℃ 오븐에 약 1분 정도 말린다.

공정: 여름(미나리) 320g 팬닝

1. 완성된 기본 파운드 반죽은 두 개로 나눈 후 1/2은 생크림과 미나리 분말을 추가해서 섞는다.
2. 굽고 나온 후 유자 글레이즈(유자즙 60g+분당 200g)를 붓으로 바른 후 150℃ 오븐에 약 1분 정도 말린다.

공정: 가을(우영) 350g 팬닝

1. 완성된 파운드 반죽에 물기를 제거한 당침우영과 우영분말, 코코아파우더를 넣어서 가볍게 섞는다.
2. 굽고 나온 후 식혀서 다크초콜릿을 코팅한다.

공정: 겨울(연근) 350g 팬닝

1. 완성된 파운드 반죽에 물기를 제거한 당침연근과 연근분말을 넣어 가볍게 섞는다.
2. 굽고 나온 후 식혀서 화이트 초콜릿을 코팅한 후 그 위에 코코넛 분말을 올려서 마무리한다.



- Tip**
- 연근 당침법: 연근을 깨끗이 세척한 후 일정한 크기로 슬라이스 한 다음 설탕 1:물 1 뜨거운 시럽물에 5시간 당침한다.
 - 우영 당침법: 우영을 깨끗이 세척한 후 일정한 크기로 슬라이스 한 다음 설탕 1:물 1 뜨거운 시럽물에 5시간 당침한다.



티라이스

나나이모바 쌀크림 타르트

12개 분량



세 가지 층으로 구성된 나나이모바와 고소한 견과류와 코코넛의 풍미가 쌀크림과 함께 한입에 들어와 바삭한 식감과 같이 즐길 수 있는 페이스트리 타르트입니다.

수상 제품 뺑지순례
매장 안내



재료

타르트도우 강력 가루쌀 1,000g, 설탕 70g, 소금 20g, 버터 50g, 분유 30g, 골드이스트 20g, 몰트엑기스 7g, 물 800g

나나이모바쿠키베이스 쌀쿠키 150g, 건조코코넛 120g, 호두 30g, 아몬드 50g, 설탕 50g, 소금 0.1t, 바닐라익스트랙 0.2t, 계란 45g, 버터 80g

쌀쿠키 계란 1개, 버터 100g, 박력 가루쌀 150g, 아몬드가루 50g, 슈가파우더 80g, 전지분유 20g, 소금 1g, 바닐라익스트랙 1t

가나슈 초콜릿 135g, 버터 15g

쌀크림 생크림 250g, 설탕 12g, 쌀파우더 63g

슈크림 우유 500g, 설탕 62.5g, 계란 125g, 설탕 62.5g, 전분 25g, 쌀가루 25g, 소금 2.5g, 버터 25g, 림 10g



제조 공정

공정: 반죽 1

1. 타르트 도우(기성품 사용에 대한 내용)
2. 나나이모바 쿠키베이스 모든 재료를 넣고 블렌더로 간다.
3. 쌀쿠키(나나이모바 속 쿠키베이스용)

공정: 반죽 2

1. 계란을 휘퍼로 푼다.
2. 박력 가루쌀, 슈가파우더, 아몬드가루, 전지분유, 소금을 체친다.
3. 버터에 풀어둔 계란을 넣고 크림 상태가 될 때까지 섞는다.
4. 체친 가루류를 넣고 스페큘러로 가르듯이 섞는다.
5. 반죽이 뭉글뭉글 뭉쳐지면 손반죽하여 한 덩어리로 만든다.
6. 1시간 냉장 휴지한다.
7. 덧가루를 뿌리고 휴지 시킨 반죽을 밀대로 5-6mm 정도 밀어 편다.

공정: 굽기

1. 타르트 도우
2. 나나이모바 쿠키베이스 1cm 두께로 평평하게 펼친 후 4.5cm 원형 틀로 찍는다.

3. 컨벤션 170°C에서 10분 굽는다.
(*예열 190°C 15~20분)
4. 쌀쿠키를 컨벤션 170°C에서 20분 굽는다.
(*예열 190°C 15~20분) 오븐 팬에 테프론 시트나 유산지를 깔고 170°C로 예열한 오븐에 15분~20분 굽는다.
(오븐에 따라서 온도와 시간 조절)

공정: 슈크림

1. 우유에 설탕 넣고 불에서 저어주고 끓인다.
2. 가루쌀 전분 설탕 소금을 넣고 섞은 후 계란을 넣고 섞는다.
3. 끓은 우유물을 붓고 불에 올려 거품기로 저어주며 끓인 후 버터와 림을 넣는다.
4. 밀폐용기에 붓고 식혀 냉장한다.

공정: 가나슈

1. 버터와 초콜릿을 불에 넣고 중탕하여 섞는다.

공정: 쌀크림

1. 모든 재료 넣고 휘핑한다.



광쇼과자점

딸기우피파이

45개 분량

작게 구운 초콜릿 케이크 사이에 마시멜로, 캐러멜을 넣어 만든 초콜릿 디저트입니다.

수상 제품 뽕지순례
매장 안내

재료

초콜릿 케이크 우유 200g, 설탕 36g, 소금 4g, 사워크림 240g, 황란 100g, 전란 100g, 식용유 200g, 바닐라에센스 5g, 박력 가루쌀 360g, 코코아 100g, B,P 4g, B,S 4g

딸기마시멜로 설탕 600g, 전화당 a 200g, 딸기퓨레 400g, 젤라틴 50g, 전화당 b 250g

캐러멜 우유 43g, 생크림 130g, 버터 45g, 설탕 234g, 젤라틴 2g

코팅A 다크커버춰 200g, 코팅다크 100g

코팅B 딸기인스피레이션 100g, 코팅화이트 100g



제조 공정

공정: 초콜릿 케이크

1. 모든 재료를 넣고 손으로 섞는다.
2. 철판에 실리콘 페이퍼를 깔고 반죽을 15g씩 찐다.
3. 컨벡션에 150℃에서 11분간 굽는다.

공정: 딸기마시멜로

1. 설탕, 전화당 a, 퓨레를 110℃까지 끓인다.
2. 1)을 돌려서 50℃까지 식으면 불린 젤라틴을 넣고 섞는다.
3. 전화당 b를 넣고 100% 휘핑한다.

공정: 캐러멜

1. 설탕을 캐러멜화 해서 우유, 생크림을 섞고 버터, 젤라틴을 넣고 유화한다.

공정: 코팅 A

1. 초콜릿을 40℃로 녹여 32℃에서 코팅한다.

공정: 코팅 B

1. 초콜릿을 40℃로 녹여 32℃에서 코팅한다.

공정: 마무리

1. 초콜릿 케이크에 마시멜로를 이용해 막대기를 붙인다.
2. 마시멜로를 원으로 찐 다음 캐러멜을 찐다.
3. 2) 위에 초콜릿 케이크를 덮어주고 코팅해서 마무리한다.



종년제과

베리미 붓세

약 125개 분량



상큼한 딸기크림과 달콤한 딸기잼을 샌드하고 가루쌀로 풍신풍신한 식감을 살린 붓세입니다.

수상 제품 뺑지순례
매장 안내

재료

붓세 반죽 계란 91개, 설탕 A 2,700g, 설탕 B 825g, 딸기 K 90g, 식용유 100g, 박력 가루쌀 1,800g
 딸기크림 생크림 600g, 버터크림 200g, 딸기레진 20g, 딸기 K 8g, 가루젤라틴 18g, 딸기잼 적당
 샌드 딸기잼 20g, 샌드크림 50g
 버터크림 물엿 100g, 물 500g, 설탕 1,000g, 버터(1) 1,500g, 버터(2) 1,500g, 바닐라향 2g, 럼 67g,
 레몬주스 10g, 연유 334g



제조 공정

공정: 반죽

1. 계란을 노른자와 흰자로 분리한다.
2. 노른자와 설탕 B, 딸기 K, 식용유까지 함께 섞어서 준비한다.
3. 흰자와 설탕 A를 나눠 넣고 90%의 머랭을 제조한다.
4. 박력 가루쌀을 2번 체질 하여 준비한다.
5. 2에 3의 1/4을 넣어 섞는다.
6. 4에 5를 넓게 펴트리며 섞는다.
7. 나머지 3을 6번에 두 번에 나눠서 섞는다.
8. 1판에 15개 기준으로 짜주고 슈가파우더를 뿌린다.
9. 데크오븐 윗불 180℃ 아랫불 180℃로 약 17분 정도 굽는다.

공정: 버터크림

1. 물엿, 물, 설탕을 볼에 넣고 115~117℃까지 끓인다.
2. 80℃까지 식힌 다음 믹싱볼에 식힌 청을 넣고 버터를 넣고 2단으로 믹싱한다.

3. 나머지 버터와 바닐라향과 럼, 레몬주스, 연유를 넣고 2단 믹싱 후, 섞이면 3단으로 믹싱한다.

공정: 크림

1. 생크림 100g을 중탕하여 가루 젤라틴을 녹여 준비한다.
2. 나머지 생크림에 식힌 1)을 섞는다.
3. 2)를 저속으로 휘핑한다.
4. 3)에 딸기레진과 딸기 K를 넣고 휘핑한다.
5. 완성된 생크림과 버터크림을 함께 섞는다.

공정: 완성

1. 붓세를 뒤집어 샌드크림 50g을 원형으로 짠다.
2. 원형크림 안에 비어있는 곳에 딸기잼을 20g 채운다.
3. 붓세를 바닥면이 크림 쪽으로 향하게 하여 붙인다.



- 크림은 변경 가능하다.
- 딸기레진 및 딸기 K도 조절 가능하다.
- 크림, 잼 중량은 절대적인 것이 아니므로, 조절 가능하다.



하니비베이커리

쌀 찜 카스테라

2호틀 6개 분량, 머핀틀 12개 분량

부드럽고 쫄깃한 식감을 가진 카스테라입니다.



수상 제품 뽕지순례
매장 안내



재료

반죽 흰자 650g, 설탕 450g, 소금 12g, 유화제 50g, 박력 가루쌀 650g, 소프트 T 150g, B,P 6g, 막걸리 350g



제조 공정

공정: 반죽

1. 흰자를 푼다.
2. 푼 흰자에 설탕, 소금, 유화제를 넣고 80% 정도 믹싱한다.
3. 박력 가루쌀, 소프트 T, B,P를 체친 후 가볍게 섞는다.
4. 막걸리를 넣고 한번 더 잘 섞는다.
5. 굽기 전 팔배기, 완두배기를 올린다.

공정: 굽기

1. 철판에 물을 넣은 후 오븐에 굽는다. (철판을 덮고 굽는다)
2. 윗불 80℃, 아랫불 180℃에서 33분 전 후로 굽는다.

이 책은

지역 명소 제과점, 쌀 제과제빵 전문점, 호텔 베이커리 등 다양한 국내 제과점이 참여한
‘2025 가루쌀 제과·제빵 신메뉴 품평회’에서 입상한 제품으로 구성되었습니다.

대한민국제과명장, 지역 제과제빵명장, 제과기능장, 각종 대회 우수 수상자 등 여러 전문가들이
고민하여 개발한 레시피를 통해 가루쌀로 만드는 가치있는 제과·제빵을 경험해보세요.

감수

(사)대한제과협회 쌀소비촉진분과위원장 강경원, 정태채

(사)대한제과협회 쌀소비촉진분과부위원장 이진섭, 이판욱

자료 제공

(사)대한제과협회 사무총장 최지웅, 팀장 고명훈

가루쌀 제과·제빵 레시피 제공

‘2025 가루쌀 제과·제빵 신메뉴 품평회 입상 98개사’

가루쌀로
만드는 제과제빵
레시피
2025





농림축산식품부



한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation



사단법인
대한제과협회