

2026 가루쌀 신메뉴 개발 결과보고(제빵1)

제품 번호	여백으로 해주세요		
개발자 성명	성함 000		
개발자 상호명	그랜드 000 0000		
휴대전화 연락처	010-0000-0000		
이메일 연락처	kba@bakery.or.kr		
제품명	오미자 플라워 쌀 데니쉬		
제품 설명	쌀로 만든 데니쉬 페이스트리이며 한국적인 식재료인 오미자를 사용하여 제품 개발하였습니다. 빨간색을 첨가하여 트렌드한 디자인의 투톤 데니쉬 페이스트리입니다.		
수량	20EA 분량		
제품 제작 공정			
재료 구분	재료명	사용량	비고
		단위 : 그램g	
데니쉬 도우	강력분	1000	
	T65	1000	
	설탕	400	
	소금	20	
	세미드라이이스트	40	
	골드		
	전지분유	60	
	버터	60	
	꿀	40	
	우유	500	
	계란	200	
	얼음물	500	
충전용버터	레스큐어버터시트	1000	
바이컬러반죽	본반죽	800	
	레드색소파우더	8	
쌀프랑지판크림	쌀아몬드크림	600	
	크렘파티시에	120	
	레드커런트	120	
오미자젤리	오미자액기스	800	
	젤라틴	14	
오미자 겔	오미자액기스	1000	
	설탕	100	
	아가아가	10	
<TIP> -데니쉬 도우의 충분한 휴지 및 냉기유지 -크렘파티시에의 경우 엘프로이 커스터드 믹스로 대체 가능			<공정 : 반죽 > 1. 전재료 믹싱후 1차 발효 후 반죽만 3절 접어 냉동 휴지 3. 휴지 완료 후 4절 2회 진행 중 1회째 바이컬러 반죽을 섞워 폴딩 <공정 : 프랑지판 크림 > 1. 프랑지판 크림 제작 완료 후 막대형 실리콘 몰드에 팬닝하여 컨벡션오븐 170도 20분 소성 <공정 : 오미자 젤리 > 1. 오미자액기스에 젤라틴을 녹여 둥근 반구형 몰드에 굳힌 후 빼서 완성 전 데코젤 미로와로 겉면을 코팅시켜 사용한다. <공정 : 오미자겔 > 1. 모든 재료를 잘섞어 끓여준 후 넓은 트레이에 부어 냉장고에 굳혀준다. 굳은 액체를 블렌더 갈아서 사용한다. <공정 : 성형 > 휴지완료된 반죽은 10mm로 밀어 길게 잘라 겉을 붙인 후 최종 4mm 롤링, 9x3.5cm 재단 한다. 재단 후 프랑지판 크림을 길이에 맞게 잘라 감싸준 후 제품 하나당 6개를 이어 붙여준다. 밑쪽에는 얇게 밀어놓은 데니쉬 파반죽을 원형으로 준비 2차발효 후 컨벡션 오븐 160도 25분 소성



프랑지판 크림 소성 전



프랑지판 재단



반죽 롤링 후 재단



성형 완성



2차발효 시작



완성