

2026 가루쌀 제과제빵 기술 세미나

울산

- 일시 : 2026년 07월 22일(수)
- 장소 : 대한제과협회 울산시지회 세미나실
- 강사 : 김태민발효쌀빵 김태민 대표, 랑콩뜨레by파파앤썬 강새미 차장
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산물유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사 소개>



김태민발효쌀빵
김태민 대표

주요 이력

- 대한민국제과기능장
- 대한제과협회 쌀소비촉진분과 위원장
- 2025 가루쌀 신메뉴 개발 사업 성과우수업체(금상)
- 2023 가루쌀 신메뉴 개발 품평회 대상
- 쌀빵의 제조방법 외 1건 특허등록

세미나 품목

쇼콜라 쌀카스테라
23년 품평회 대상

바질 토마토 바게트

가루쌀 감빵뉴

단호박 쌀 치아바타

김태민발효쌀빵

경남 진주시 순환로 527번지 1층
055-743-8980



랑콩뜨레 by파파앤썬
강새미 차장

주요 이력

- 대한민국제과기능장
- 2024 국산밀 활용 아이디어 공모전 최우수상
- 2020 건강빵샌드위치 경연대회 최우수상
- 2019 우리쌀빵기능경진대회 금상
- 2017 한국베이커리쇼 버터케익부분 최우수상

세미나 품목

옥수수쌀 감파뉴

쌀감자 푸가스

레몬 카라멜 시트롱
26년 품평회 최우수상

무화과 초코파운드

랑콩뜨레 by파파앤썬

울산광역시 북구 송정동 박상진로 7
052-295-8017



□ 배합	11개 분량	진한 초코케익의 맛에 촉촉한 가나슈를 더한다					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	다크초콜릿	450					
	생크림	200					
	버터	300					
	황란	250					
	흰자	500					
	설탕	500					
	가루쌀	200					
	코코아	100					
	B.P	30					
가나슈 충전물	다크초콜릿	200		<TIP> - 팬닝 후 가루미 뿌리고 굽기전 가운데 부분에 버터크림을 짜주고 구우면 가운데 부분부터 크랙이 짝 갈라져 맛있는 케익을 얻을 수 있다.			
	생크림	300					
	럼주	30					

1. 데크오븐 윗불 180℃, 아랫불 240℃ 45분 동안 중탕으로 굽는다.
2. 구워진 후 크랙이 간 가운데 부분에 준비해둔 가나슈를 30g 짜넣는다.



□ 배합	15개 분량	가루쌀을 이용한 한끼 식사로도 손색이 없고 간단한 맥주 안주로도 안성맞춤의 빵입니다.					
		사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	폴리쉬	르방 100g		충전물1	크림치즈	1350g	
		DY 5g			설탕	320g	
		물 200g			생크림	540g	
	유기농 강력밀가루	200g					
				충전물2	토마토절임	2kg	
본반죽	가루쌀 강력	750g			올리브유	40	
	소금	22g			발사믹식초	10	
	이스트	15g			물	20	
	호밀	100g			바질	20	
	올리브유	60g					
	바게트 종	500g					
	물	560g			피자치즈		
	크랜베리	150g			체다치즈		
	호두분태	120g					

1. 컨벡션오븐 230℃ 예열후 스팀 넣고170℃ 14분간 굽고
습빠고 5분 구워 마무리한다.

가루쌀 감빠뉴							
□ 배합	10개 분량	현미 가루쌀을 이용한 겉바속촉의 건강한 빵을 만들어 일반 제과인들도 가루쌀로 숙편한 하드계열의 건강빵을 쉽고 안전하고 맛있게 만들 수 있도록 레시피를 개발했다.					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
폴리쉬	르방	100g		본반죽	가루쌀 강력	750g	
	DY	5g			소금	23g	
	물	240g			통밀	120g	
	현미 가루쌀강력	200g			이스트	16g	
					버터	76g	
					바게트 종	600g	
					물	580g	
					마카다미아	90g	
					그렌베리	180g	
					호두분태	120g	

<공정 : 폴리쉬>

- 폴리쉬 반죽을 계량하여 1시간 발효한다.

<공정 : 반죽(반죽온도 24 °C)>

- 본반죽 재료를 계량하여 스파이럴믹스 저속 3분 고속 3분 믹싱한다.
- 저속으로 견과류 투입하여 섞는다.

<공정 : 발효>

- 20분 정도 1차 발효한다.

<공정 : 성형>

- 300g 분할 후 10분 휴지한다.
- 력비공 모양으로 성형하고 누룽지 가루를 묻혀 실온에서 1시간 발효한다.

<공정 : 굽기>

- 팬닝하여 쿠퍼 낸다.
- 260°C-220°C 예열하여 250°C-200°C 17분간 굽고
습빼고 240°C-200°C 5분, 5분 구워 마무리한다.



가루쌀 단호박 치아바타							
□ 배합	12개 분량	가루쌀을 이용한 쫄득 담백하고 건강한 빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
폴리쉬	르방	100g		충전물2	크림치즈	1350	
	이스트	9g			분당	200	
	물	200g			생크림	160	
	유기농밀 강력	200g			레몬주스	30	
본반죽	가루쌀 강력	760g		충전물3	스팀단호박		
	이스트	12g			피자치즈		
	소금	19g			체다치즈	토피нг	
	물	560g					
	올리브 오일	100g					
충전물1	블랙 올리브	200g					

<공정 : 폴리쉬>

- 폴리쉬 반죽을 계량하여 1시간 발효한다.

<공정: 본반죽>

- 본반죽 재료를 계량하여 스파이럴믹스 저속 3분, 고속 3분 믹싱한다.
- 올리브유를 투입하여 섞는다.
- 블랙 올리브 슬라이스를 섞는다.
- 철판에 팬닝한다.
- 20분마다 3절 접기 2회를 한다.
- 180g 분할하여 충전물 넣고 성형하여 광목천에 팬닝한다.
- 온도30℃ 습도80% 발효실에서 50분 발효한다.
- 실리콘 페이퍼에 팬닝한다.
- 260℃/220℃ 예열하고 250℃-200℃ 14분 굽고 스펀지 3분 굽는다.



옥수수쌀 캄파뉴



□ 배합	개 분량	제품설명					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	가루미강력	770		충전물	옥수수콘	280	
	옥수수분말	270			팔배기	116	
	설탕	62			완두배기	116	
	소금	24			밤다이스	116	
	파인소프트T	38					
	DY.골드	24					
	버터	76					
	전란	166					
	물	638					
	옥수수레진	76					

<공정>

1. 충전물을 제외한 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 믹싱 완료하면 충전물을 넣고 가볍게 섞는다.
3. 20분 발효 후 300g 분할한다.
4. 럭비공 모양으로 성형 후 30분 발효한다.
5. 220°C/180°C 20분 소성. (바닥 확인 후 진하면 덧철판)

쌀감자 푸가스



□ 배합	개 분량	제품설명					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	가루미강력	962		충전물	감자분말	100	
	DY.레드	8			생크림	100	
	설탕	52			물	300	
	소금	17			소금	1	
	물A	775			다시다	1	
	올리브유	39			후추	소량	
	감자분말	87			마요네즈	160	
	물B	174			양파	160	
					롤치즈	160	
마요네즈 시럽	물	500					
	설탕	375		토피	에멘탈가는 쉬레드	적당량	
	물엿	375			베이컨	적당량	
	마요네즈	750			쪽파	적당량	

<공정 : 반죽>

1. 감자분말과, 물B, 올리브유를 제외한 전 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 감자분말과 물B를 섞은 후 반죽 믹싱 90% 정도에 올리브유와 함께 믹싱한다.
3. 20분 발효 후 100g 분할.
4. 충전물 50g 포양 후 냉장고에서 충분히 휴지한다.
5. 푸가스 모양으로 성형 후 윗면에 에멘탈쉬레드를 묻히고 다진 베이컨을 뿌린다.
6. 250°C/190°C 12분 구운 뒤 마요네즈 소스를 바르고 쪽파를 뿌린다.

<공정 : 충전물>

1. 감자분말, 생크림, 물을 넣고 섞는다.
2. 다진 양파와 나머지 재료를 넣고 섞는다.

<공정 : 마요네즈시럽>

1. 냄비 전 재료를 넣고 끓인다.

레몬 카라멜 시트롱



□ 배합	개 분량	제품설명					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	전란	190		글레이즈	분당	150	
	트레하	33			레몬즙	20	
	소금	0.13			오렌지즙	20	
	설탕	122		크림치즈 크림	크림치즈	200	
	박력쌀가루	155			분당	50	
	아몬드분말	22		레몬카라멜	설탕	160	
	BP	3			물	40	
	식용유	16			물엿	100	
	버터	175			생크림	130	
	레몬페이스트	18			레몬퓨레	150	
	레몬오일	8			오렌지즙	20	
					버터	40	
					카카오버터	12	

<공정 : 반죽>

1. 전란을 풀고 트레하, 소금, 설탕을 넣고 섞는다.
2. 체친 가루쌀박력, 아몬드분말, BP를 섞는다.
3. 중탕한 유지를 섞는다.
4. 레몬오일, 레몬페이스트를 넣고 섞은 뒤 냉장고에 3시간 숙성한다.
5. 틀에 버터를 바른 후 70g 팬닝 210°C/140°C 18분 굽는다.

<공정 : 글레이즈>

1. 분당과 레몬즙, 오렌지즙을 넣고 섞는다.

<공정 : 크림치즈 크림>

1. 크림치즈를 부드럽게 푼 뒤 분당을 넣고 섞는다.

<공정 : 레몬 카라멜>

1. 설탕과 물, 물엿을 냄비에 넣고 150°C까지 가열한다.
2. 데운 생크림, 레몬퓨레, 오렌지즙을 넣고 121°C까지 끓인다.
3. 버터와 카카오버터를 넣고 유화한다.

무화과 초코파운드



□ 배합	개 분량	제품설명					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	버터	300		카라멜 넛츠	설탕	45	
	설탕	178			생크림	45	
	전란	328			헤이즐넛	50	
	가루미박력	332			피칸	50	
	코코아파우더	26			피스타치오	50	
	BP	11			캐슈넛	50	
	무화과다이스	204			통아몬드	50	
	럼	54					
	우유	97		무화과 크림치즈	크림치즈	100	
					가나슈	5	
가나슈	벨코라데	100			분당	24	
	생크림	100			무화과 다이스	30	

<공정 : 반죽>

1. 버터, 설탕을 포마드화 시킨 후 전란을 2~3회 나누어 공기포집한다.
2. 체친 가루 재료를 넣고 섞는다.
3. 전처리된 무화과와 럼, 우유를 넣고 섞는다.
4. 4.5 X 16cm 파운드 틀에 150g 팬닝 후 180°C/160°C 25분 굽는다.

<공정 : 가나슈>

1. 생크림을 살짝 끓인 후 초콜릿을 넣고 섞는다.

<공정 : 카라멜 넛츠>

1. 냄비에 설탕을 넣고 카라멜화한다.
2. 데우 생크림을 천천히 넣으면서 섞는다.
3. 견과류는 로스팅한 후 카라멜과 섞은 뒤 식은 후 사용한다.

<공정 : 무화가 크림치즈>

1. 크림치즈를 부드럽게 푼 뒤 나머지 재료를 넣고 섞는다.

<공정 : 무화과 전처리> 물 1000 설탕 500 무화과1000

1. 물과 설탕을 넣고 끓인 뒤 무화과를 넣고 하루 숙성한다.