

2026 가루쌀 제과제빵 기술 세미나

서울

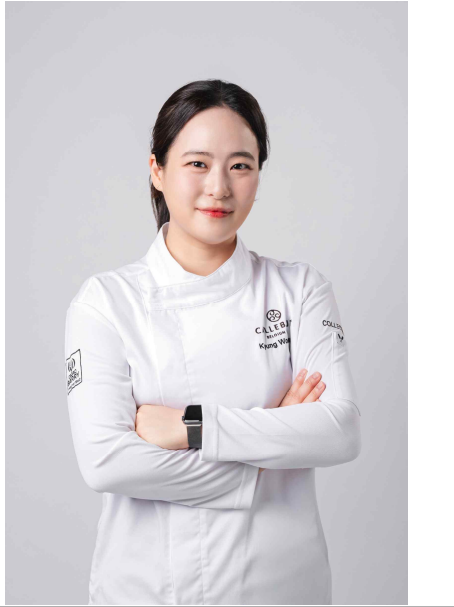
- 일시 : 2026년 09월 30일(수)
- 장소 : 한국제과학교
- 강사 : 성수베이킹스튜디오 김아리 팀장
나폴레옹과자점 강경원 팀장
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산물유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사 소개>

			
성수 베이킹 스튜디오 김아리		나폴레옹과자점 강경원	
주요 이력		주요 이력	
○ 2026 성수 베이킹 스튜디오 기술 연구원 ○ 대한제과협회 기술지도위원 ○ 2025 Le Pain Baguette Championship 준우승		○ 나폴레옹과자점 개발실/HACCP 팀장 ○ 대한제과협회 국제협력분과 위원장 ○ 한국제과기능장협회 국제교류 위원장 ○ 카카오바리 컬렉티브 랩 ○ 「더 넥스트 디저트」 공저 (더테이블, 2025)	
세미나 품목		세미나 품목	
잡곡 바게트	소금빵	오렌지 카스테라	크리스마스 쿠키샌드
베이첵	가루쌀 바게트	초코브라우니 쿠키	스노우볼 쿠키
성수 베이킹 스튜디오 주소: 서울특별시 성동구 서울숲2길 46 B1층 연락처: 02-468-0789		나폴레옹과자점 주소: 서울특별시 성북구 성북로 7 (본점) 연락처: 02-744-2266	

베이첼



□ 배합	20개 분량	현장에서 다양하게 응용가능한 베이글 + 브레첼					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
본반죽	강력분	900					
	강력가루쌀	100					
	설탕	22					
	소금	22					
	버터	150					
	생이스트	40					
	고체르방	200					
	우유	560					
	포도씨유	50					
브레첼 용액	물	1000					
	가성소다	40					

<공정 >

- ① 기본 온도 : 45~50℃
- ② 반죽기에 모든 재료를 넣는다
- ③ 저속에서 약 5분, 중속에서 약 7분 후 최종 단계까지 믹싱한다.
- ④ 반죽 되기 : 된 반죽
- ⑤ 반죽 온도 : 24℃
- ⑥ 1차 발효 : 실온에서 약 10분 발효
- ⑦ 분할 100g
- ⑧ 예비 성형 : 원형 또는 타원형
- ⑨ 중간 발효 없이 바로 성형
- ⑩ 2차 발효 : (당일)실온에서 약 15분 후 2℃에서 1시간
(냉동)사용 전날 팬닝 후 4℃ 보관

마무리 : 성형한 반죽을 브레첼 용액에 담근 후,
템프론 시트 위에 팬닝 후 깨를 뿌린다.

굽기 : 윗불 210 아랫불 200 15min

잡곡바게트



□ 배합	12개 분량	5가지 잡곡이 들어간 바게트					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
본반죽	트레디션t65	750		전처리잡곡	참깨	25	
	강력 가루쌀	250			검은깨	25	
	소금	20			메밀쌀	25	
	생이스트	7			해바라기씨	25	
	리퀴드르방	50			치아씨드	25	
	물	720			물	125	
	바시나주	70					
	전처리잡곡	250					
<잡곡 전처리> 준비한 잡곡을 모두 섞은 후 철판에 펼쳐 175℃ 컨벡션 오븐에서 20분동안 굽는다. 볼에 담고 물을 부은 다음 3℃냉장에 보관한다.							

<공정 >

- ① 기본 온도 : 58~62℃
- ② 반죽기에 바시나주와 전처리 잡곡을 제외한 모든 재료를 넣는다.
- ③ 저속에서 약 5분, 중속에서 약 7분 후 저속으로 바시나주물을 천천히 투입하고,
최종 단계에 전처리한 잡곡을 넣는다.
- ④ 반죽 되기 : 진 반죽
- ⑤ 반죽 온도 : 24℃
- ⑥ 1차 발효 : 실온에서 약 45분 발효 후 편치 3℃에서 8~24시간
- ⑦ 분할 170g
- ⑧ 휴지 약 45분
- ⑨ 성형 : 바게트 모양으로 성형한다.
- ⑩ 2차 발효 : 약 45분

굽기 : 윗불 250 아랫불 250에서 스팀을 넣고 약 20min

소금빵



□ 배합	30개 분량	가루쌀을 사용해 식감을 살린 소금빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
본반죽	강력분	400		소금 버터	버터	5000	
	중력분	300			소금(2%)	100	
	강력가루쌀	300					
	소금	18		토픽	말돈소금	소량	
	설탕	20					
	버터	30					
	생이스트	30					
	물	670					

<공정 >

- ① 기본 온도 : 50~54℃
- ② 모든 재료를 반죽기에 넣는다.
- ③ 저속에서 약 5분, 중속에서 약 5분
- ④ 반죽 되기 : 보통
- ⑤ 반죽 온도 : 24℃
- ⑥ 1차 발효 : 실온에서 약 5분
- ⑦ 분할 : 60g씩 분할 후 원형으로 둥글리기하고 물방울 모양을 잡는다.
- ⑧ 휴지 : 실온에서 약 10분 또는 냉장 휴지
- ⑨ 성형 : 긴 삼각형 모양으로 늘인 후 가염버터 약 8g을 넣고 만다.
- ⑩ 2차 발효 : -2에서 15~20시간 후 28℃에서 약 120분 또는 28도에서 약 90분

마무리 : 분무기로 분무한 후, 위에 소금을 뿌린다.

굽기 : 윗불 220 아랫불 200에서 스팀 주입 후 약 15min

가루쌀 바게트



□ 배합	7개 분량	가루쌀을 사용해 식감을 살린 바게트					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
본반죽	트레디션t65	750					
	강력 가루쌀	250					
	소금	20					
	생이스트	7					
	리퀴드르방	50					
	물	720					
	바시나주	70					

<공정 >

- ① 기본 온도 : 56℃-60℃
- ② 반죽기에 모든 재료를 넣는다
- ③ 저속에서 약 5분, 중속에서 약 7분 후 저속으로 바시나주물을 천천히 투입 후 최종 단계까지 믹싱한다.
- ④ 반죽 되기 : 진 반죽
- ⑤ 반죽 온도 : 24℃
- ⑥ 1차 발효 : 실온에서 약 45분 발효 후 펀치 3℃에서 8~24시간
- ⑦ 분할 250g
- ⑧ 휴지 약 30분
- ⑨ 성형 : 바게트 모양으로 성형한다.
- ⑩ 2차 발효 : 약 40분

굽기 : 윗불 250 아랫불 250에서 스팀을 넣고 약 20min

오렌지 카스테라



□ 배합	개 분량	호불호 없는 부드러운 실온보관 케이크					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
커스터드 크림	우유	500		본반죽	무염버터	170	
	바닐라빈	1/2ea			전란	3ea	
	노른자	90			바닐라에센스	4	
	설탕	115			설탕	222	
	강력가루쌀	16			오렌지	1ea	
	박력가루쌀	24			BP	4	
	무염버터	25			천일염	1	
					강력가루쌀	103	
					박력가루쌀	147	

< 공정 >

- ① 오렌지 한 개의 제스트 & 주스를 전부 사용한다. 볼에 착즙한다.
- ② [커스터드 크림] 끓인다.
- ③ [본반죽] 버터 포마드화 해서 크림화 한다.
- ④ 설탕 넣고 크림화 한다.
- ⑤ 실온의 [전란+바닐라에센스] 넣는다.
- ⑥ [강력쌀가루+박력쌀가루+BP+천일염]을 반쯤 넣고 섞으면서 [오렌지즙+제스트]도 같이 넣는다.
되기 보면서 번갈아 들어가며 섞는다.
- ⑦ 가운데 구멍 뚫린 번트 틀에 이형제를 뿌리고 반죽 300g 팬닝하고 그 위에 커스터드 크림 150g 짜고 그 위로 다시 카스테라 반죽 100g 짬다.
- ⑧ 컨벡션 170도에서 10분 굽다가 165도로 맞춰주고 8분 더 굽는다.
- ⑨ 식으면 틀에서 꺼낸다.

크리스마스 쿠키샌드



□ 배합	개 분량	시즌마다 잘 어울리는 기본 쿠키샌드					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
쿠키	무염버터	90		샌딩 가나슈	생크림(UHT)	60	
	제피르카라멜	36			트리몰린	6	
	분당	42			칼레 밀크초콜릿	80	
	아몬드분말	20			제피르카라멜	50	
	옥수수전분	16			무염버터	24	
	전란	22			천일염	4	
	난황	12					
	천일염	2.4					
	바닐라에센스	1					
	강력가루쌀	82					
	박력가루쌀	118					

< 공정 >

쿠키

- ① [버터+제피르카라멜] 녹인다.
- ② [분당+아몬드분말+옥수수전분] 체친다.
- ③ [전란+난황+천일염+바닐라에센스] 섞는다.
- ④ ①+②+③ 섞는다. (버터 크림화 할 필요 없다.)
- ⑤ [강력쌀가루+박력쌀가루] 체쳐서 섞는다.
- ⑥ 뭉쳐서 냉장고에 하룻밤 숙성한다.
- ⑦ 얇게 밀어 펴서 무늬 있는 롤러로 찍어 원하는 크기대로 잘라낸다.
- ⑧ 145도에 약 10분 굽는다. (살짝 색 낸다)

가나슈

- ① [밀크 초콜릿+제피르 카라멜] 반쯤 녹인다.
- ② [생크림+트리몰린] 살짝 끓인다.
- ③ ①에 한 김 식힌 ②를 넣고 30초 후에 섞어서 유화한다.
- ④ 무염버터를 섞고 천일염도 섞어준다. 유화 잘 안되면 바믹서 이용한다.

초코브라우니 쿠키



□ 배합	개 분량	초콜릿 쿠키의 끝판왕					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	무염버터	100			깎레 밀크초콜릿	50	
	흑설탕	60			깎레 다크초콜릿	120	
	마스코바도	40			카카오닙스	한 줌	
	설탕	30			건조 딸기다이스	15	
	전란	2ea					
	강력가루쌀	80					
	박력가루쌀	190					
	코코파우더	42					
	전분	3					
	BS	2					
	천일염	3					

< 공정 >

- ① 무염버터 포마드 상태에서 크림화한다.
- ② [흑설탕+마스코바도+설탕]을 넣고 크림화한다.
- ③ 실온상태의 전란을 조금씩 넣어가면서 섞는다.
- ④ [강력쌀가루+박력쌀가루+코코파우더+전분+BS+천일염] 체쳐서 섞는다. 전란과 상태를 보가며 섞는다.
- ⑤ 80% 정도 반죽이 섞이면 [밀크초콜릿+다크초콜릿+카카오닙스+건조 딸기다이스] 넣고 살짝만 섞는다.
- ⑥ 덩어리당 40g 정도씩 분할해서 지름 5.7cm 쿠키틀에 맞춰 크기를 잡는다.
(샘플은 4.4cm 20g)
- ⑦ 컨벡션 오븐 200도에 예열했다 190도에서 3분 30초 굽는다. (샘플은 1분 30초)
- ⑧ 오븐에서 나오면 쿠키 위에 커버춰 몇 개 올려주고 오븐에 다시 넣어 5초 정도 넣었다 다시 꺼낸다.
위에 카카오닙스도 뿌린다.

스노우볼 쿠키



□ 배합	개 분량	겨울철에 잘 어울리는 크게 달지 않은 무난한 맛의 버터쿠키					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
본반죽	무염버터	113		묻히는 용	분당	적당량	
	분당	24					
	바닐라에센스	1.75					
	바카디 럼	1.75					
	강력가루쌀	57					
	박력가루쌀	64					
	아몬드분태	52					
	카카오닙스	12					
	천일염	1.2					

< 공정 >

- ① 무염버터 포마드화 해서 푼다.
- ② 체 친 분당 넣고 섞는다.
- ③ [바닐라 에센스 + 럼] 넣는다.
- ④ [강력쌀가루 + 박력쌀가루 +천일염] 넣고 눌러주듯 섞는다.
- ⑤ [아몬드분태 +카카오닙스] 넣고 가볍게 섞는다.
- ⑥ 7~9g씩 분할해 동그랗게 잡고 컨벡션오븐 175도에서 약 10분 구워서 꺼낸다.
(색 날 때까지)
- ⑦ 식으면 분당에서 굴려서 하얗게 만든다.