

2026 가루쌀 제과제빵 기술 세미나

부산

- 일시 : 2026년 08월 26일(수)
- 장소 : (사)대한제과협회 부산광역시지회 세미나실
- 강사 : 블렌디스튜디오 홍은경 대표, 레이크블랑제리 최동인 대표
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산물유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사 소개>



블렌디스튜디오
홍은경 대표

주요 이력

- 블렌디스튜디오 대표 / 크라놀레 오너셰프
- 대한민국제과기능장
- 프랑스퓨레사 Borion 앰버서더
- 블렌디가 소개하는 프랑스디저트 “디저트데이즈” 저자
- “딜리셔스 까놀레” 저자

세미나 품목

레드바닐라
피낭시에케이크

초코베리
피낭시에케이크

피넛카라멜
피낭시에케이크

말차오렌지
피낭시에케이크

블렌디스튜디오

주소: 서울 강남구 강남대로48길 25 2층 102호
연락처: 02-6014-1258



레이크블랑제리
최동인 대표

주요 이력

- LAKE 호수빵집 대표
- 대한민국제과기능장
- 2026 한국국제베이커리페어 유럽빵 부분 장관상
- 2025 우리쌀빵 기능경진대회 평가위원
- 2023 가루쌀 신메뉴 개발 품평회 평가위원

세미나 품목

가루쌀 무화과 브레드

가루쌀 감빠뉴

가루쌀 샤틀레

가루쌀 크렌베리
크림치즈

레이크블랑제리

주소: 경기 고양시 일산서구 중앙로 1456 118호
연락처: 031-915-8433

레드바닐라 피낭시에케이크



□ 배합	10개 분량	홍국쌀과 가루쌀이 들어간 바닐라 피낭시에 케이크					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
피낭시에	녹인 버터	100		바닐라 가나슈몽테	생크림	300	
	흰자	170			마스카포네	100	
	흰설탕	150			화이트초콜릿	100	
	바닐라 페이스트	1			바닐라 페이스트	2	
	꿀	20			젤라틴마스	25	
	소금	1					
	박력가루쌀	60					
	B.P	1					
	아몬드P	100					
	홍국쌀가루	15					

<공정>

- ① 냄비에 버터를 녹여 가열해 헤이즐넛 버터를 만든다.
- ② 1의 태운 버터는 60정도로 식힌다.
- ③ 흰자를 가볍게 푼다.
- ④ 설탕과 소금, 꿀, 바닐라 페이스트를 넣고 섞는다.
- ⑤ 가루류를 체에 쳐서 넣고 잘 섞는다.
- ⑥ 헤이즐넛 버터를 3~5 차례 나눠 넣으면서 골고루 잘 섞는다.
- ⑦ 찰주머니에 담아 틀에 90% 정도 반죽을 찐다.
- ⑧ 예열된 오븐에 180도로 15분 전후로 굽는다.

초코베리 피낭시에케이크



□ 배합	10개 분량	코코아파우더와 가루쌀에 베리 인서트를 넣은 피낭시에 케이크					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
피낭시에	녹인 버터	100		밀크 가나슈몽테	생크림	440	
	흰자	170			물엿	20	
	흰설탕	160			밀크초콜릿	240	
	꿀	20			쿠엥트로	10	
	소금	1			젤라틴마스	24	
	박력가루쌀	50		라즈베리 콩피			
	B.P	1			냉동라즈베리	100	
	코코아파우더	25			라즈베리퓨레	80	
	아몬드파우더	110			물엿	20	
					설탕	60	
					NH펙틴	2	
					레몬즙	10	

<공정>

- ① 냄비에 버터를 녹여 가열해 헤이즐넛 버터를 만든다.
- ② 1의 태운 버터는 60정도로 식힌다.
- ③ 흰자를 가볍게 푼다.
- ④ 설탕과 소금, 꿀을 넣고 섞는다.
- ⑤ 가루류를 체에 쳐서 넣고 잘 섞는다.
- ⑥ 헤이즐넛버터를 3~5 차례 나눠 넣으면서 골고루 잘 섞는다.
- ⑦ 찰주머니에 담아 틀에 90% 정도 반죽을 찐다.
- ⑧ 예열된 오븐에 180도로 15분 전후로 굽는다.

피넛카라멜 피낭시에케이크



□ 배합	10개 분량	땅콩과 카라멜 그리고 가루쌀을 넣은 피낭시에 케이크					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
피낭시에	녹인버터	100		카라멜	설탕	210	
	흰자	170			물엿	30	
	흰설탕	150			생크림	150	
	꿀	20			바닐라 페이스트	1.5	
	소금	1			소금	3	
	커피플레이버	10			버터	100	
	박력가루쌀	70		땅콩카라멜			
	B.P	1			볶은 땅콩	250	
	아몬드파우더	100			설탕	60	
					물	20	
					꽃소금	2	

<공정 >

- ① 냄비에 버터를 녹여 가열해 헤이즐넛 버터를 만든다.
- ② 1의 태운 버터는 60정도로 식힌다.
- ③ 흰자를 가볍게 푼다.
- ④ 설탕과 소금, 꿀을 넣고 섞는다.
- ⑤ 가루류를 체에 쳐서 넣고 잘 섞는다.
- ⑥ 헤이즐넛 버터를 3~5 차례 나눠 넣으면서 골고루 잘 섞는다.
- ⑦ 찰주머니에 담아 틀에 90% 정도 반죽을 찐다.
- ⑧ 예열된 오븐에 180도로 15분 전후로 굽는다.

말차오렌지 피낭시에케이크



□ 배합	10개 분량	말차와 오렌지 그리고 가루쌀을 넣은 피낭시에 케이크					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
피낭시에	녹인버터	100		비터오렌지 콩피	브와롱비터 오렌지퓨레	170	
	흰자	170			레몬퓨레	30	
	흰설탕	150			설탕	100	
	꿀	20			NH펙틴	4	
	소금	1					
	말차	10	말차7 현미3				
	박력가루쌀	70					
	B.P	1					
	아몬드파우더	100					

<공정 >

- ① 냄비에 버터를 녹여 가열해 헤이즐넛 버터를 만든다.
- ② 1의 태운 버터는 60정도로 식힌다.
- ③ 흰자를 가볍게 푼다.
- ④ 설탕과 소금, 꿀을 넣고 섞는다.
- ⑤ 가루류를 체에 쳐서 넣고 잘 섞는다.
- ⑥ 헤이즐넛 버터를 3~5 차례 나눠 넣으면서 골고루 잘 섞는다.
- ⑦ 찰주머니 담아 틀에 90% 정도 반죽을 찐다.
- ⑧ 예열된 오븐에 180도로 15분 전후로 굽는다.

가루쌀 무화과 브레드



□ 배합	베이커 퍼센트 기준	와인에 절인 쫄득한 무화과가 들어간 건강한 가루쌀 브레드					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력 가루쌀	55					
	전립분	25					
	호밀가루	20					
	소금	1.5					
	생이스트	3					
	르방	18					
	물	80					
	절인 무화과	73					
	호두	43					

<공정 >

- ① 무화과, 호두를 제외한 재료를 반죽한다.
- ② 믹싱 : L10 H5
- ③ 1차 발효 : 28±1°C 20분
- ④ 분할 : 350g
- ⑤ 중간 발효 : 20분
- ⑥ 성형: 반죽을 가볍게 편 후, 절인 무화과 8~10개 가량 넣어 원루프 성형
- ⑦ 2차 발효 : 30±1°C 30~40분
- ⑧ 터짐 방지를 위해서 자유롭게 쿠프를 넣는다.
- ⑨ 소성 : 상 260 하 230 스팀O 15~20분

가루쌀 감빠뉴



□ 배합	베이커 퍼센트 기준	가루쌀이 들어간 쫄득하고 포근한 감빠뉴					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력 가루쌀	85					
	전립분	15					
	설탕	3					
	소금	3					
	생이스트	3					
	르방	30					
	버터	3					
	물	80					
	건포도	35					
	호두	30					

<공정 >

- ① 건포도, 호두를 제외한 재료를 반죽한다.
- ② 믹싱 : L10 H5
- ③ 1차 발효 : 28±1°C 20분
- ④ 분할 : 350g
- ⑤ 중간 발효 : 20분
- ⑥ 성형 : 원루프 성형
- ⑦ 2차 발효 : 30±1°C 30~40분
- ⑧ 터짐 방지를 위해서 자유롭게 쿠프를 넣는다.
- ⑨ 소성: 상 250 하 230 스팀O 15~20분

가루쌀 샤틀레



□ 배합	베이커 퍼센트 기준		다양한 견과류를 넣어 먹는 재미가 있고 건강한 브레드				
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력 가루쌀	90					
	호밀가루	10					
	소금	2					
	생이스트	3					
	르방	20					
	전처리 기장	10					
	해바라기씨	10					
	흑임자	5					
	물	80					
	호두	30					
	크렌베리	30					

<공정 >

- ① 크렌베리, 호두를 제외한 재료를 반죽한다.
- ② 믹싱 : L10 H2
- ③ 1차 발효 : 28±1℃ 20분
- ④ 분할 : 350g
- ⑤ 중간 발효 : 20분
- ⑥ 성형 : 원루프 성형
- ⑦ 2차 발효 : 30±1℃ 30~40분
- ⑧ 터짐 방지를 위해서 자유롭게 쿠프를 넣는다.
- ⑨ 소성 : 상 250 하 230 스팀O 15~20분

가루쌀 크렌베리 크림치즈



□ 배합	베이커 퍼센트 기준		담백한 크림치즈가 들어가 계속 먹게 되는 브레드				
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력 가루쌀	80					
	크라프트	20					
	생이스트	3					
	엔지마띠꼬	0.5					
	소금	0.6					
	르방	20					
	물	75					
	건포도	100					

<공정 >

- ① 견과류를 제외한 재료를 반죽한다.
- ② 믹싱 : L10
- ③ 1차 발효 : 28±1℃ 15분
- ④ 분할 : 200g
- ⑤ 중간 발효 : 10분
- ⑥ 성형 : 가볍게 누르고 포마드한 크림치즈를 60g을 넓게 펴 발라준 뒤 절인 크렌베리를 20g 넣어준 뒤 원루프 성형
- ⑦ 2차 발효 : 30±1℃ 30~40분
- ⑧ 홍국 쌀가루를 넓게 뿌려준 뒤 쿠프한다.
- ⑨ 소성 : 상 250 하 230 스팀O 15~20분