

2026 가루쌀 제과제빵 기술 세미나

광주 · 전남

- 일시 : 2026년 08월 19일(수)
- 장소 : (사)대한제과협회 광주·전남지회 세미나실
- 강사 : 앤크. 이웅지 대표, 하레하레 이원창 부장
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산물유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사 소개>



앤크.
이웅지 대표

주요 이력

- 양과자점 앤크. 오너 파티쉐
- 대한민국 제과기능장
- 르 꼬르동 블루 제과디플롬
- 2026 마스터 베이커팀 챔피언십 최우수상
- 올리커 네그리타 디저트 경연대회 최우수상
- 대한제과협회 기술지도위원

세미나 품목

옥수수팔

썩, 치즈, 콩

카라멜 샌드쿠키

레몬타르트



하레하레
이원창 부장

주요 이력

- 하레하레 부장
- 대한민국 제과기능장
- 한국국제베이커리페어 심사위원
- 지방기능경기대회 심사위원
- 캘리포니아 호두대회 최우수상
- 서울국제빵과자페스티벌 유럽빵 금상
- 코리아마스터베이커팀챔피언십 최우수상

세미나 품목

뿌링쌀소금빵

무화과크림치즈바게트

햇칠리소세지

초코쫄득빵

앤크.

주소: 대전 서구 청사서로 14 대성빌딩 1층
연락처: 0507-1318-3486

하레하레 (갤러리아점)

주소: 대전 서구 대덕대로 211 지하2층
(갤러리아 타임월드백화점)
연락처: 0507-1423-6787

옥수수팔



□ 배합	12개분량	옥수수분말과 쌀가루가 만나 더 찰진느낌의 반죽에 저당팔로 단맛을 더해 준 빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	옥수수분말	300		저당팔소	팔	200	
	강력가루쌀	900			소금	2	
	소금	27			물	800	
	분유	60			설탕	80	
	캔옥수수	480					
	르방	240					
	물a	630					
	드라이이스트	12					
	물b	240					
	콘그라놀	120					

<공정 >

- ① 물b + 콘그라놀은 섞어서 15분이상 불린다.
- ② 믹싱 - 발전단계 중기(한덩어리로 만들어준 후 8분)
- ③ 휴지시간 - 10분~15분
- ④ 분할 - 반죽 250g, 저당팔 80g, 캔옥수수 30g
- ⑤ 성형 - 고구마형
- ⑥ 2차 발효 - 저온발효(3~5도) 15시간
- ⑦ 굽기 - 윗불 230도, 아랫불 210도 15분 후 송풍구 열고 5분

썩, 치즈, 콩



□ 배합	14개 분량	약간 씹싸름할 정도의 썩향과 달콤한 크림과 콩이 어우러지는 빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력가루쌀	960		치즈크림	끼리크림치즈	300	
	썩분말	36			설탕	70	
	드라이이스트	8			생크림(38%)	50	
	소금	19			레몬즙	4	
	설탕	48		콩 충전물	치크피배기	300	
	르방	280			강낭콩배기	300	
	물	840			팔배기	300	

<공정 >

- ① 믹싱 - 최종단계
- ② 휴지시간 - 10분~20분
- ③ 분할 - 150g
- ④ 성형 - 고구마형
- ⑤ 2차 발효 - 저온발효 12~15시간
- ⑥ 윗불 230도, 아랫불 230도 12분 구워준 후 송풍구 열고 5분 더 굽는다.

가루쌀 카라멜 샌드	
--------------------------	---



□ 배합	15개 분량	쌀가루를 이용한 사브레반죽에 솔티 카라멜을 넣어준 샌드쿠키					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
사브레	버터	150		카라멜 살레	설탕a	150	
	분당	80			설탕b	150	
	가는소금	2			생크림(35%)	375	
	아몬드분말	40			버터	225	
	박력가루쌀	170			플뢰르 드 셀	6	
	강력가루쌀	60			바닐라 빈	1ea	
	바닐라빈 분말	1					
	전란	55					

- ① 전란을 제외한 모든 재료를 넣고 사블라주한다.
- ② 1에 전란을 넣고 한덩어리로 만들어 준 후 도우시터로 4mm로 밀어편다.
- ③ 5cm의 정사각형으로 재단한 후 냉장 휴지한다.
- ④ 타공매트에 팬닝한 후 170도 오븐에 20분~23분 굽는다.

- ① 생크림과 바닐라빈 데운다.
- ② 설탕a를 카라멜화 한 후, 데운 생크림을 조금씩 나누어 넣는다.
- ③ 설탕b를 넣고 118~120도까지 끓인다.
- ④ 불에서 내린 카라멜을 60정도로 식힌 후, 버터와 소금을 넣고 섞는다.

레몬타르트	
-------	---



□ 배합	27개 분량	가루쌀 사브레를 부쉬만든 크림볼 위에 상큼한 레몬크림을 올린 타르트					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
크림볼	화이트초콜렛	150		패션코코넛	패션퓨레	16	
	버터	75			설탕	18	
	가루쌀사브레	225			롱코코넛	40	
	파트 쫄이테	60					
	패션코코넛	전량					
	레몬제스트	1/2ea					
레몬크림	전란	264					
	꿀	135					
	설탕	105					
	레몬즙	220					
	레몬제스트	2ea					
	젤라틴매스	34	젤라틴 1:물6				
	드라이버터	550					

- ① 화이트초콜렛과 버터는 각각 녹인다.
- ② 사브레와 파트 피이테는 0.5cm 크기로 부순다.
- ③ 레몬제스트, 사브레, 파트피이테, 패션코코넛에 녹인 초콜렛을 넣고 잘 버무린다.
- ④ 녹인 버터를 넣고 덩어리 없이 고르게 잘 버무린다.
- ⑤ 7cm 원형 실리콘 몰드에 20g씩 넣고 꺾꾹 누른다.

- ① 레몬즙을 냄비에 넣고 데운다.
- ② 전란, 설탕을 섞은 후, 데운 레몬즙과 섞어 83도까지 데운다.
- ③ 젤라틴매스를 넣고 섞어준 후 체로 거르고 60도정도로 식힌다.
- ④ 버터, 꿀, 레몬제스트를 넣고 섞은 후 핸드블렌더로 유화한다.
- ⑤ 크림볼 위에 45g씩 고르게 잘 부은 후 냉동에서 굳힌다.

뿌링쌀소금빵



□ 배합	30개 분량	뿌링가루가 빵에 묻여있어서 잘 어울리는 쌀소금빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력가루쌀	1200		콘치즈 충전물	옥수수	580	
	설탕	84			양파	172	
	소금	21			마요네즈	138	
	개량제	15			설탕	35	
	생이스트	45			옥수수가루	56	
	버터	45			피자치즈	171	
	물	788					
					소세지	30개	
					스트링치즈 1/3	30개	
					고메버터 10g	30개	
					파마산 슈레드치즈		
					달콤고소 치즈시즈닝		

<공정 >

- ① 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
- ② 1차 발효 실온 30분
- ③ 분할 70g
- ④ 중간 발효 10분
- ⑤ 소금빵 성형, 버터와 소세지 스트링치즈1/3 등분한 것 올린다.
- ⑥ 콘치즈 충전물 30g 짜고 만든다.
- ⑦ 물을 뿌리고 파마산 슈레드치즈를 묻힌다.
- ⑧ 소금빵 전용 빵판에 팬닝한다.
- ⑨ 2차 발효 36℃ 85% 40분 발효
- ⑩ 컨백션 오븐 165℃ 15분 굽기. 약간 식힌 후, 시럽 뿌리고 치즈 시즈닝 묻힌다.

무화과크림치즈바게트



□ 배합	27개 분량	쌀바게트와 무화과 크림치즈 식감이 좋음					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력가루쌀	625		크림치즈 충전물	크림치즈	1200	
	강력분	625			분당	216	
	소금	20			생크림	224	
	레드이스트	12.5			레몬즙	4.8	
	물	875					
	몰트엑기스	12.5		무화과전처리	물	750	
					설탕	375	
					건조 무화과	1000	

<공정 >

- ① 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
- ② 분할 80g
- ③ 중간 발효 10분
- ④ 바게트 성형 후 핫도그 팬에 팬닝한다.
- ⑤ 2차발효 34℃ 80% 40분 발효한다.
- ⑥ 컨백션 오븐 220℃ 예열 스팀 후, 200℃ 6분 170℃ 10분 굽는다.
- ⑦ 식힌 후, 반 자르고 크림치즈 충전물 60g 짤다.
- ⑧ 전처리한 무화과 1/4등분 한 것을 크림치즈 위에 50g 정도 올린다.

핫칠리소세지



□ 배합	36개 분량	소세지와 할라피뇨 칠리소스와 잘 어울리는 쌀빵.					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력가루쌀	1000		스리라차토피링	스리라차소스	240	
	설탕	180			연유	240	
	소금	15			마요네즈	480	
	개량제	10					
	분유	10					
	생이스트	50			세블락소세지		
	계란	200			빵가루		
	우유	250			할라피뇨		
	물	300			슬라이스		
	버터	150			칠리소스		

<공정>

- ① 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
- ② 1차 발효, 실온 30분
- ③ 분할 60g
- ④ 중간 발효 10분
- ⑤ 일자로 길게 밀어서 세블락 소세지에 만다.
- ⑥ 빵가루를 묻힌다.
- ⑦ 2차 발효 36℃ 85% 40분 발효
- ⑧ 스리라차 토피링을 짜고 할라피뇨를 올린다.
- ⑨ 컨백션오븐 165℃ 10분 굽는다.
- ⑩ 칠리소스 짬다.

초코쫄득빵



□ 배합	15개 분량	초코청크와 호두가 잘 어울리는 쫄득 쫄득한 초코빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력가루쌀	900		충전물	크림치즈	120	
	코코아	100			버터	120	
	분유	30			소금	18	
	소금	20			설탕	54	
	설탕	180			생이스트	15	
	버터	180			계란	60	
	생이스트	50			물	542	
	계란	120			파인소프트T	1000	
	르방	150			강력가루쌀	100	
	물	600			크림파티세리	150	
					분유	18	
					호두분태	200	
					초코청크	300	

<공정 >

- ① 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
- ② 1차발효 30분
- ③ 분할 150g
- ④ 중간 발효 10분
- ⑤ 충전물 호두와 초코청크를 제외한 재료를 넣고 믹싱한다.
- ⑥ 섞이면 호두와 초코청크 넣고 섞는다.
- ⑦ 냉장고 보관 후 120g 분할한다.
- ⑧ 반죽을 밀대로 밀고 위에 충전물 올린 후, 만다.
- ⑨ 반을 자르고 끈다. 2차 발효 36℃ 85% 40분 발효한다.
토핑 (흰자 150 설탕 350 박력쌀가루 50 코코아 10) 초코청크 올리고 토핑을 짬다.
- ⑩ 아몬드슬라이스 올리고 토핑 짬다. 컨백션오븐 165℃ 18분 굽는다.