

2026 가루쌀 제과제빵 기술 세미나

전북

- 일시 : 2026년 08월 18일(화)
- 장소 : 전주기전대학 제과제빵실습실
- 강사 : 티쉐의집 이경희 대표, 슬로우브레드 이기룡 부장
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산물유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사 소개>

			
티쉐의집 이경희 대표		슬로우브레드 이기룡 부장	
주요 이력		주요 이력	
○ 티쉐의집 대표 ○ 대한민국 제과기능장 ○ 제3회 퀘스크림크림치즈대회 대상 ○ 제8회 우리쌀빵기능경진대회 금상 ○ 제9회 국산밀활용 제과제빵 금상 ○ 제4회 전국쌀베이킹 콘테스트 동상		○ 슬로우브레드 부장 ○ 대한민국 제과기능장 ○ 우송정보대학 겸임교수	
세미나 품목		세미나 품목	
피스타치오 유자마들렌	치즈존득식빵	시금치 쌀 치아바타	머쉬룸 포카치아
우리쌀후추빵과 응용샌드위치	우리쌀알밤감빠뉴	핫 에그 파니니	숙 감파뉴
티쉐의 집 주소: 서울 중구 다산로31길 26, 1층 연락처: 02-8889-9999		슬로우브레드 전민점 주소: 대전 유성구 유성대로 1734-1 연락처: 042-861-0425	

피스타치오 유자마들렌



□ 배합	16개 분량	피스타치오의 고소함과 유자의 상큼함이 돋보이는 마들렌					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
마들렌반죽	박력가루쌀	150		토픽 가나슈	화이트초콜렛	130	
	B.P	4			생크림	70	
	생크림	40			유자 엑기스	70	
	버터	160					
	전란	150					
	설탕	105					
	꿀	30					
	소금	2					
	피스타치오 페이스트	80					

<공정>

- ① 박력쌀가루와 b.p는 체쳐서 준비한다.
- ② 버터는 녹여두고, 생크림은 차갑지 않게 준비한다.
- ③ 전란, 꿀, 설탕, 소금, 피스타치오 페이스트를 넣고 잘 섞는다.
- ④ 가루 재료를 넣고 섞는다.
- ⑤ 녹인 버터와 생크림을 넣고 섞은 다음, 냉장에 최소 30분 이상 휴지한다.
- ⑥ 45g 팬닝, 180℃예열, 175℃ 컨벡션에 15분~18분 굽는다.
- ⑦ 가나슈 만들기 : 생크림을 데워서 초콜렛에 넣고 녹인 후, 유자 엑기스를 넣고 바믹서로 유화한다.
- ⑧ 구운 마들렌을 완전히 식힌 후, 가나슈를 짜고 다진 피스타치오를 올려 마무리한다.

치즈쫄득식빵



□ 배합	9개 분량	치즈 풍미와 쫄득한 식감을 더한 식빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
식빵반죽	강력가루쌀	1000		쫄득이 속반죽	소프트T	450	
	황치즈분말	90			소프트C	50	
	설탕	110			강력가루쌀	100	
	소금	18			소금	10	
	세미골드	12			설탕	100	
	물	450			분유	10	
	우유	300			계란	50	
	계란	55			버터	75	
	버터	100			세미골드	5	
					물	300	

<공정 >

- ① 필링반죽은 버터는 녹이고 미지근한 물을 준비하여 전부 섞어서 한 덩어리가 될 때까지 반죽한다.
- ② 120g으로 분할하여 준비한다.
- ③ 식빵 반죽은 스트레이트법으로 반죽한다.
- ④ 반죽 후 바로 230g 분할 후 15분 벤치타임
- ⑤ 식빵 반죽을 밀어편 후, 필링반죽을 밀어퍼서 올리고 롤치즈 20g~30g넣어 원루프로 성형하고 메론 식빵틀에 팬닝하여 2차발효 85%, 32℃, 1시간 정도 틀 위로 살짝 올라오게 발효
- ⑥ 160/170℃ 40분 굽기

우리쌀후추빵



□ 배합	11개 분량	후추의 향과 알싸한 매운맛이 샌드위치로 응용하기 좋은 식사빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력가루쌀	880		응용	새우튀김		
	소금	17			양배추		
	흑후추	10		당근라페	당근	300	
	꿀	70			소금	10	
	드라이레드	10			꿀	20	
	몰트	10			홀그레인 머스터드	50	
	물	660			레몬즙	10	
	고다치즈	60					
	체다치즈	60			타르타르소스		

<공정 >

- ① 치즈를 제외한 전재료 믹싱한다.
- ② 마지막 단계에 치즈 넣고 마무리한다.
- ③ 150g으로 분할하여 15분휴지 후, 럭비공 모양으로 성형한다.
- ④ 철판에 팬닝하여 2차발효 85% 32℃ 40분~50분 발효한다.
- ⑤ 쿠프넣고 230/190℃에 스팀주고 12분~14분 굽는다.
- ⑥ 당근은 소금에 30분 절여서 물기를 짰후 나머지 재료 섞어서 준비한다.
- ⑦ 양배추는 채썰어서 준비한다.
- ⑧ 새우는 튀긴다.
- ⑨ 후추빵을 반 갈라서 사이에 양배추를 넣고 타르타르소스를 뿌리고 새우튀김을 올리고 당근라페를 올려 마무리한다.

우리쌀 알밤빵



□ 배합	32개 분량	밤송이같은 모양의 고소하고 건강한 쌀로 만든 밤 감빠뉴					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
빵반죽	강력가루쌀	700		속재료	밤페이스트	200	
	호밀가루	300			버터	220	
	소금	20			설탕	200	
	세미레드	10			전란	190	
	몰트	10			아몬드분말	200	
	꿀	40			크림	100	
	물	720			박력가루쌀	70	
					보닉밤		
					멀티그레인 토핑		

<공정 >

- ① 속재료 준비 : 버터, 설탕, 밤페이스트를 섞어주고 전란을 조금씩 넣어 크림화한 다음 가루 재료 섞고 찰주머니에 넣어 준비한다.
- ② 빵반죽은 스트레이트법으로 반죽하여 마무리하고 60g 분할한다.
- ③ 둥글리기 후 15분 벤치타임.
- ④ 밀대로 밀어 펴서 밤페이스트를 20g정도 짜고 밤 한 알을 올려 반죽으로 완전히 감싼다.
- ⑤ 매끄러운 부분에 멀티그레인 토핑을 묻히고 브리오슈팬에 팬닝한 후 2차발효 85% 32℃ 40분~50분 후 굽기
- ⑥ 윗부분 십자 가위집 240/200℃ 스팀 넣고 15분.

시금치 치아바타



□ 배합	12개 분량	쫄득한 반죽에 여러 야채와 치즈까지 렌치소스에 찍어먹으면 또 다른 맛					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	강력가루쌀	1000		렌치소스	마요네즈	240	
	소금	16			샤워크림	240	
	레드이스트	6			양파	120	
	르방	150			마늘분말	6	
					설탕	20	
	물	910			소금	4	
	올리브오일	40			후추	1	
반죽충전물	시금치	110		파슬리		2	
	양파 슬라이스	70					
	롤치즈	130					
	크렌베리	54					
	슈레드치즈	80					

<공정>

- ① 충전물을 제외한 모든 재료를 믹싱한다.
- ② 충전물을 섞고 바로 분할하여 냉장숙성 18시간
- ③ 다음날 아침에 성형한다.
- ④ 2차발효 후 컨버전스오븐 240/200 15~17분 굽는다.

<렌치소스 공정>

- ① 믹서에 소량 샤워크림, 설탕, 양파, 후추, 소금, 마늘 분말을 간다.
- ② 마요네즈, 남은 샤워크림, 파슬리랑 전량 섞는다.
- ③ 2온스 케이스에 40g씩 소분한다.

썩 감파뉴



□ 배합	6개 분량	무설탕 쌀 감파뉴에 쫄득한식감과 화이트초코렛과 바삭한 아몬드의 궁합!					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	강력가루쌀	1000					
	썩가루	100					
	녹차가루	20					
	소금	20					
	레드이스트	6					
	물	1125					
	르방	120					
충전물	화이트청크	250					
	통 아몬드	220					

<공정 >

- ① 충전물을 제외한 모든 재료를 믹싱한다.
- ② 충전물을 섞고 바로 450g씩 분할하여 냉장숙성 18시간
- ③ 다음날 아침에 성형한다.
- ④ 2차발효 후 컨버전스오븐 230/180 15~19분 굽는다

머쉬룸 포카치아



□ 배합	16개 분량	트러플 오일과 버섯의 만남					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	강력가루쌀	1000		충전물	크림치즈	500	
	레드이스트	10		크림치즈필링	설탕	100	
	소금	20			꿀	100	
					후추	4	
	물	930			소금	4	
					트러플오일	10	
					생크림	180	
충전물	올리브오일	80		버섯토피링물	양송이버섯	600	
	꿀	20			모짜렐라치즈	170	
					롤치즈	170	
					트러플오일	8	
					소금	8	
					후추	4	

<공정>

- ① 충전물을 제외한 모든 재료를 믹싱한다.
- ② 충전물을 섞고 믹싱, 마무리 후 바로 120g씩 분할하여 냉장숙성 18시간
- ③ 다음날 아침에 성형한다.
- ④ 2차발효 후 충전물 올려준 후 컨버전스오븐 230/180 10분 굽는다.

<크림치즈필링 공정>

- ① 크림치즈를 푼 다음 나머지 재료를 넣고 잘 섞는다.

<버섯 토피링물 공정>

- ① 양송이버섯은 4등분 후 올리브 오일에 살짝 볶는다.
- ② 한 김 식힌 후, 치즈와 나머지 재료를 버무린다.
- ③ 사용 시 덜어서 크림치즈 필링과 섞어서 사용한다.

핫 에그 파니니



□ 배합	29 개 분량	간단한 식사대용으로 즐길만한 쌀빵에 매콤한 계란속의 조화					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	강력가루쌀	1100		홀그레인 소스	홀그레인머스타드	120	
	생이스트	30			꿀	160	
	설탕	66			마요네즈	600	
	소금	21					
	분유	54		에그속	삶은달걀	30개	
	버터	54			홀그레인머스타드	50	
	르방	170			마요네즈	120	
					할라피뇨	100	
	달걀	1개			소금	10	
	몰트액기스	12			후추	2	
	샤워종	160			슈레드치즈		
	물	633			슬라이스 치즈	슈레드치즈	
					베이컨	치폴레 마요	

<공정>

- ① 전재료를 넣고 믹싱한다.
- ② 1차 발효 25~30분 정도 후, 80g씩 분할 후 둥글리기하고 바로 팬닝한다.
- ③ 2차 발효 후, 위에 실리콘 페이퍼를 덮고 철판으로 살짝 눌러서 빵을 굽는다.
- ④ 윗불 210, 아랫불 170, 12~14분정도 굽는다.

<홀그레인 소스 공정>

- ① 전재료를 잘 섞는다.

<에그 속 공정>

- ① 마요네즈, 할라피뇨, 소금, 후추를 간다.
- ② 으깬 삶은 달걀에 넣고 잘 섞어서 사용한다.