

2026 가루쌀 제과제빵 기술 세미나

경남

- 일시 : 2026년 08월 25일(화)
- 장소 : 대한제과협회 경남도지회 세미나실
- 강사 : 몽헬메종 신광욱 대표, 지재근베이커리 지재근 대표
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산물유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사 소개>



몽헬메종
신광욱 대표

주요 이력

- 몽헬메종 대표
- 대한민국 제과기능장
- 가루쌀 품평회 심사위원
- 2023 한국국제베이커리쇼 최우수상
- 2024 강원관광경진대회 대상
- 두부호밀빵 특허등록

세미나 품목

가루쌀 메론빵

스위트 감자

가루쌀 덩켈브레드

성산 단호박 식빵



지재근베이커리
지재근 대표

주요 이력

- 지재근베이커리 대표
- 대한민국 제과기능장
- 직업능력개발훈련교사
- 지방기능경기대회 심사위원

세미나 품목

카라멜팝콘

피스타치오 크런치

무화과 치즈

초코 쫄득이

몽헬메종

주소: 강원특별자치도 강릉시 문화의길 9 102호
연락처: 033-823-0815

지재근베이커리

주소: 강원특별자치도 삼척시 봉황로 111-1
연락처: 033-573-4608

가루쌀 메론빵(60g)



□ 배합	55개 분량	메론튀레를 끓여 속을 채운 달콤한 빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
폴리쉬	강력	495		메론피(25g)	설탕	500	
	이스트 레드	22			버터	300	
	우유물	450			소금	3	
본반죽	폴리쉬	전량			메론레진	50	
	강력가루쌀	1000			계란	250	
	소금	35			박력가루쌀/bp	1000/20	
	설탕	300		메론속(30g)	메론튀레	500	
	분유	45			황란	150	
	계량제	20			설탕	60	
	버터	150			전분	40	
	물	310			메론레진	50	
	황란	300			버터	60	
	메론레진	60	샤워중	150			

<공정>

- ① 폴리쉬 :모든재료를 믹싱후 휴지
- ② 믹싱 스트레이트법
- ③ 모든재료를 넣고 믹싱한다.
- ④ 분할 반죽60g, 메론피 25g
- ⑤ 메론 속은 커스타드 크림 끓이는 방식으로 끓이고 식으면 30g씩 짜서 냉동 보관한다.
- ⑥ 1차 발효 실온 20분 전후
- ⑦ 분할 60g
- ⑧ 중간 발효 20분 전후
- ⑨ 성형 : 메론 속을 포양한다. 메론피를 씌운다. 자라메 설탕을 메론피에 묻힌 후
- ⑩ 2차 발효 30도 70% 50분 전후
- ⑪ 소성 : 컨벡션 오븐 180도 예열후 스팀을 주고 150도 16분 전후 굽는다.

스위트 감자(80g)



□ 배합	27개 분량	크림치즈에 감자 분말을 속에 채운 한끼 식사빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력가루쌀	1000		충전물(60g)	크림치즈	1000	
	소금	15			설탕	350	
	계량제	10			파인소프트T	50	
	설탕	200			감자분말	75	
	이스트골드	20			뜨거운 물	200	70도
	버터	150			올린 생크림	150	
	계란	5개					
	우유물	350					
	샤워중	100					
	물엿	50					

<공정>

- ① 믹싱 스트레이트법
- ② 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
- ③ 1차 발효 실온 20분 전후
- ④ 분할 100g
- ⑤ 중간 발효 20분 전후
- ⑥ 성형: 충전물을 포양 후, 윗면에 마요네즈를 짠다. 피자치즈를 위에 올려준 후, 웨지감자를 올린다.
- ⑦ 2차 발효 35도 85% 40분 전후
- ⑧ 소성 : 컨벡션 오븐 160도 20분 전후
- ⑨ 충전물
감자 분말과 뜨거운 물을 섞는다. → 크림치즈 설탕을 섞는다.
→ 준비한 감자 분말 + 물을 섞는다. → 파인소프트 T를 넣는다.
→ 올린 생크림을 넣고 마무리 후 냉장 보관 하며 사용한다.

가루쌀 덩켈브레드(200g)



□ 배합	11개 분량	덩켈의 건강한 맛과 고소한 쌀의 풍미를 살린 건강빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
전처리	사펜밀러 덩켈	150		충전물	크림치즈 큐브		
	참깨	50					
	물	350					
본반죽	전처리	전량					
	강력가루쌀	790					
	디어바게트	80					
	이스트레드	7.5					
	계량제	10					
	꿀	30					
	올리브 오일	50					
	우유물	600					
	전처리크렌베리	150					

<공정>

- ① 전처리 : 전날 모든 재료를 섞은 후, 냉장 보관한다.
- ② 본반죽 : 크렌베리를 제외한 모든 재료를 넣고 믹싱한다
- ③ 반죽 90% 믹싱 후, 크렌베리를 넣고 섞는다.
- ④ 1차 발효 30분 전후
- ⑤ 분할 200g
- ⑥ 중간 발효 30분 전후
- ⑦ 반죽을 손으로 가볍게 펴준 후, 충전물을 넣고 타원형으로 만든다.
- ⑧ 2차 발효 : 30도 85% 40분 전후
- ⑨ 소성 : 250도 예열 후, 스팀 분사 후, 220도 유로오븐 17분 전후

성산 단호박 식빵(250g)



□ 배합	5개 분량(500g)	단호박과 가루쌀을 이용해서 만든 건강한 식빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력가루쌀	1050					
	설탕	60					
	계량제	15					
	소금	15					
	이스트레드	32					
	계란	2개					
	우유물	550					
	찐 단호박	400					
	호박씨	100					
	묵지	160					

<공정>

- ① 믹싱 스트레이트법
- ② 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
- ③ 1차 발효 실온 20분 전후
- ④ 분할 250g
- ⑤ 중간 발효 20분 전후
- ⑥ 성형 : 식빵 모양으로 성형 후 팬에 넣는다.
- ⑦ 2차 발효 : 38도 85% 40분 전후
- ⑧ 소성 : 데크오븐 윗불 170도 아랫불 180도 45분 굽는다.

카라멜 팝콘

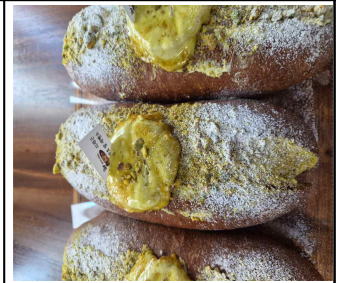


□ 배합	19개 분량	진한 카라멜향과 고소한 견과류의 조화와 좋은 디저트 쌀빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력가루쌀	1300		카라멜 토피нг	마카다미아	1000	
	헤이즐넛믹스	200			피칸	1000	구워서 사용
	물	900	오토리즈				
					화이트초콜릿	500	
	발효종	350			생크림	500	
	우유버터	80			카라멜 시럽	200	
	드라이이스트 레드	20					
	소금	15		카라멜 크림	우유버터크림	1000	
					마스카포네치즈	1000	
					카라멜시럽	200	

<공정>

- ① 강력가루쌀,헤이즐넛믹스,물을 믹싱볼에 투입 후 저속 3분 믹싱 후 20분 이상 오토리즈.
- ② 그 외 전 재료를 넣고 90% 믹싱, 반죽온도 23도.
- ③ 1차 발효 10분 후 150g 분할.
- ④ 중간 발효 20분 이상.
- ⑤ 밀어 펴 원로프 모양으로 만다.
- ⑥ 팬닝 후 2차 발효.
- ⑦ 컨벡션 230도 스팀 후 195도, 18분 굽는다.
- ⑧ 오븐에서 나오면 바로 중간 커팅.
- ⑨ 식은 후 크림&카라멜 충전.
- ⑩ 슈가파우더 뿌려 마무리.

피스타치오 크런치



□ 배합	19개 분량	피스타치오 매니아를 위한 달콤한 크림 쌀빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력가루쌀	1300		피스타치오 크림	우유크림	700	
	피스타치오 분말	200			마스카포네 치즈	700	
	물	900	오토리즈		피스타치오 레진	50	
					생크림	300	휘핑
	발효종	350			피스타치오 페이스트	300	
	우유버터	80					
	드라이이스트 레드	20					
	소금	15					

<공정>

- ① 강력가루쌀, 피스타치오 분말, 물을 믹싱볼에 투입 후, 저속 3분 믹싱 후 20분 이상 오토리즈.
- ② 그 외 전 재료를 넣고 90% 믹싱, 반죽온도 23도.
- ③ 1차 발효 10분 후 150g 분할.
- ④ 중간 발효 20분 이상.
- ⑤ 밀어 펴 원로프 모양으로 만다.
- ⑥ 팬닝 후 2차 발효.
- ⑦ 컨벡션 230도 스팀 후 195도, 18분 굽는다.
- ⑧ 오븐에서 나오면 바로 중간 커팅.
- ⑨ 식은 후 크림 충전
- ⑩ 슈가파우더 뿌려 마무리.

무화과 치즈



□ 배합	19개 분량	남녀노소 호불호 없는 치즈빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력가루쌀	1300		무화과크림	크림치즈	1000	
	크라프트콘	200			무염버터	500	
	물	900	오토리즈		마스카포네치즈	500	
					연유	200	
	발효종	350					
	우유버터	80		무화과 전처리	반건조 무화과	3000	
	드라이아이스트 레드	20			흑설탕	1000	
	소금	15			포도주	750	
					레몬제스트	50	
					무화과잼	적량	

<공정>

- ① 강력가루쌀, 크라프트콘, 물을 믹싱볼에 투입 후, 저속 3분 믹싱 후 20분 이상 오토리즈.
- ② 그 외 전 재료를 넣고 90% 믹싱, 반죽온도 23도.
- ③ 1차 발효 10분 후 150g 분할.
- ④ 중간 발효 20분 이상.
- ⑤ 밀어 펴 원로프 모양으로 만다.
- ⑥ 팬닝 후 2차 발효.
- ⑦ 컨벡션 230도 스팀 후 195도, 18분 굽는다.
- ⑧ 오븐에서 나오면 바로 중간 커팅.
- ⑨ 식은 후 무화과잼, 치즈크림, 무화과 절반 커팅 후 올린다(7개)
- ⑩ 슈가파우더 뿌려 마무리.

초코 쫄득이



□ 배합	15개 분량	한국인 입맛에 딱 맞는 쫄득한 쌀빵.					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	강력가루쌀	1000		탕종	강력밀가루	250	
	탕종	전량			끓인 물	380	냉장 12시간
	설탕	20					
	소금	25		초코모찌 속	우유	700	
	드라이아이스트 레드	10			소금	15	
	코코아	60			설탕	200	
	맥주	370			찹쌀	300	
	얼음물	430			강력가루쌀	180	
					코코아	50	체친다
					(1)다크초콜릿	500	중탕
					(2)다크초콜릿	300	

<공정>

- ① 사전에 탕종을 만들어 냉장 휴지.
- ② 전 재료를 넣고 90% 믹싱, 반죽온도 23도.
- ③ 1차 발효 10분 후 160g 분할.
- ④ 중간 발효 20분 이상.
- ⑤ 밀어 펴 원로프 모양으로 만다.
- ⑥ 팬닝 후 2차 발효.
- ⑦ 컨벡션 230도 스팀 후 195도, 17분 굽는다.
- ⑧ 식은 후 모찌속 120g 충전 후 코인 초콜렛 20g 넣어 180도 오븐에 5분 굽는다.
- ⑩ 초코 파우더 뿌려 마무리.