

2026 가루쌀 제과제빵 기술 세미나

제주

- 일시 : 2026년 10월 15일(목)
- 장소 : 제주한라대학교 금호세계교육관 A동 2층 제과제빵실습실
- 강사 : 리안베이커리 박소영 이사, 토모루과자점 하진 총괄팀장
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산물유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사 소개>



리안베이커리
박소영 이사

주요 이력

- 대한민국 제과기능장
- 대한제과협회 기술지도위원
- 2026 가루쌀 제과제빵신메뉴 개발품평회 은상 수상
- 2025 가루쌀 제과제빵신메뉴 개발품평회 금상 수상

세미나 품목

맘모쌀롤

가을밤바게트

리안R쌀빵

슈톨렌파운드

리안베이커리

주소: 경기도 성남시 분당구 돌마로 486번길6,
상록프라자 106호
연락처: 031-698-4778



토모루과자점
총괄팀장 하진

주요 이력

- 대한민국 제과기능장
- 대한제과협회 기술지도위원
- 2025 Coupe du Monde de la Pâtisserie 국가대표
- 가루쌀 제과제빵신메뉴 개발 품평회 금상 수상

세미나 품목

가루쌀쉬폰

카라멜시나몬롤

가루쌀브라우니

가루쌀피자빵

토모루과자점

주소: 인천 서해구 청라라임로106번길 15
연락처: 032-584-0040

맘모쌀롤



□ 배합	40개 분량	가루쌀을 더한 부드러운 단과자에 달콤한 버터크림과 상큼한 라즈베리잼, 밤을 풍성하게 채운 맘모쌀롤					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
맘모스시트	강력분	800					
	가루쌀강력	200					
	설탕	150					
	소금	18					
	분유	30					
	생이스트	30					
	버터	150					
	전란	100					
	황란	100					
	생크림	50					
	사워중	150					
	물	380					

<공정 >

- ① 모든 재료를 넣고 믹싱을 100%로 잡는다.
- ② 1차 발효 후 400g으로 분할 후 둥글리기한다
- ③ 반죽에 팔400g을 포양 후 초벌로 넓게 민 후 10분 휴지한다.
- ④ 2차로 반죽을 35*50 사이즈로 밀어서 철판에 올린다.
- ⑤ 반죽에 분무질을 하고 소보로를 올려서 2차 발효를 한다.
- ⑥ 데크오븐 210/190 12분 굽는다.
- ⑦ 버터크림 400g, 크랜베리100g, 피칸100g, 완두콩배기 100g, 팔배기 100g, 밤다이스100g을 섞어서 준비한다
- ⑧ 시트에 라즈베리잼 180g을 바른 후 ⑦을 골고루 펼친다.
- ⑨ 완두앙금을 한 줄 짜고 밤을 한 줄 올린 후 만든다.
- ⑩ 냉동 1시간 보관해서 얼린 후 3.5cm로 재단한다.

가을밤바게트



□ 배합	20개 분량	가루쌀을 더해 가볍고 바삭하게 구운 바게트에 달콤한 밤과 밤크림을 듬뿍 넣어 가을의 풍미를 담은 바게트					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
바게트	강력분	650		밤크림	버터크림	50	
	가루쌀강력	300			커스타드크림	100	
	디어바게트믹스	50			생크림	150	
	생이스트	35			마론페이스트	100	
	물	650					

<공정 >

- ① 모든 재료를 넣고 믹싱을 100% 잡는다. (반죽온도 24°C)
- ② 1차 발효 30분, 80g 분할, 타원형으로 예비성형한다.
- ③ 미니바게트 모양으로 성형 후 틀에 넣는다.
- ④ 2차 발효 50분
- ⑤ 컨벡션오븐 270도에서 스팀 쏜 후 오븐을 끄고 3분 소성
- ⑥ 210도로 낮춘 후 20분 소성
- ⑦ 바게트가 식으면 밤크림을 넣은 후 팔을 한 줄 짬다.
- ⑧ 구운 아몬드 분태를 찍은 후 보닉밤을 올린다.

리안R쌀빵



□ 배합	12개 분량	리안의 'R'을 형상화한 시그니처 건강빵으로, 가루쌀 반죽에 크랜베리와 블랙올리브, 롤치즈, 캐슈넛을 넣고 바질페스토의 향긋함을 더한 쌀빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	강력분	500					
	가루쌀강력	500					
	소금	20					
	생이스트	30					
내용물	급수	780					
	크랜베리	150					
	블랙올리브	120					
	롤치즈	200					
	캐슈넛	200					
	바질페스토	60					

<공정 >

- ① 내용물을 제외한 모든재료를 넣고 100% 믹싱한다.
- ② 나머지 재료를 넣고 섞는다.
- ③ 1차 발효 50분, 210g 분할, 길게 말아서 10분 휴지
- ④ 반죽을 길게 늘려 R모양을 잡는다.
- ⑤ 2차 발효 40분
- ⑥ 덧가루를 살짝 뿌려준 후
- ⑦ 230/210 (하드빵 온도) 스팀 쏘고 15분 소성

슈틀렌파운드



□ 배합	10개 분량	다가오는 12월을 준비하며, 가루쌀을 활용한 파운드에 일년간 숙성시킨 건과일과 견과류를 풍성하게 담아 슈틀렌의 깊은 풍미를 표현한 연말 시즌 케이크					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
파운드반죽	버터	880		마지팬	아몬드분말	450	로스팅
	설탕A	580			분당	450	
	황란	320			물	100	
	설탕B	220					
내용물	난백	530					
	가루쌀박력	770					
	아몬드분말	170					
	베이킹파우더	20					
	숙성건과일	1200					
	크랜베리	300					
	호두	135					
	아몬드	160					
	캐슈넛	135					
	헤이즐넛	80					
	마카다미아	50					

<공정 >

- ① 버터를 부드럽게 푼 뒤 설탕A를 넣고 충분히 크림화한다.
- ② 황란을 조금씩 넣으며 분리되지 않도록 충분히 혼합한다.
- ③ 별도의 볼에 난백과 설탕B를 넣어 머랭을 올린다.
- ④ 크림화한 버터 반죽에 체 친 가루류를 넣고 혼합한다.
- ⑤ 머랭을 2~3회 나누어 넣으며 가볍게 혼합한다.
- ⑥ 내용물을 넣고 고르게 섞어 마무리한다.
- ⑦ 오란다틀(대)에 종이를 깔고 200g 팬닝하고 마지팬100g짜리를 올린 후 그 위에 반죽 150g을 팬닝한다.
- ⑧ 컨벡션오븐 160도 50분 소성
- ⑨ 뜨거울 때 녹인 버터에 살짝 담갔다 뺀 후 슈가파우더를 곁에 묻힌다.
- ⑩ 랩으로 감싸서 보관

가루쌀쉬폰



□ 배합	6개 분량	가루쌀을 이용하여 쉬폰 특유의 폭신하고 부드러운 식감을 살린 제품					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	전란	660			은박사각도시락		
	식용유	300			15*20*3.5		
	설탕	380					
	소금	6					
	가루쌀박력분	660					
	BP	20					
	흰자	800					
	설탕	500					

<공정 >

- ① 전란, 식용유, 설탕, 소금을 섞는다.
- ② 가루쌀박력분, BP 체쳐서 준비한다.
- ③ 공정①에 체친 가루를 넣고 섞는다.
- ④ 흰자, 설탕을 머랭을 올려서 공정③에 2~3번 나눠서 섞고 반죽을 완성한다.
- ⑤ 완성된 반죽을 준비된 틀에 팬닝한다.
- ⑥ 굽기 - 160℃ 30분정도

카라멜시나몬롤



□ 배합	24개 분량	향긋한 계피와 달콤한 카라멜, 치즈프로스팅이 어우러진 디저트빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	강력분	800		시럽	물	600	
	가루쌀강력분	200			설탕	510	
	설탕	250			바카디럽	83	
	소금	12		카라멜소스	설탕	60	
	생이스트	45			생크림	100	
	황란	150		아몬드크럼블	가루쌀박력분	150	
	우유	200			아몬드분말	100	
	물	200			갈색설탕	100	
	버터	250			버터	100	
시나몬속	버터	160		치즈프로스팅	크림치즈	100	
	설탕	170			버터	50	
	계피가루	8			분당	40	
				장식용	계피가루/피칸	적당량	

<공정 >

- ① 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 반죽한다.
- ② 반죽이 한 덩어리가 되고 글루텐이 60% 정도 되었을 때 버터를 2~3회 나누어 넣고 글루텐 100% 반죽을 완성한다.
- ③ 1차 발효
- ④ 분할 - 170g
- ⑤ 반죽을 밀어 펴서 시나몬속을 100g 바르고 말아서 성형한다.
- ⑥ 성형한 반죽을 단면이 보이게 반 잘라서 틀에 넣는다.
- ⑦ 2차 발효 - 28℃ 85% 1시간
- ⑧ 굽기 - 160℃ 18분 정도
- ⑨ 시럽 바르기→치즈프로스팅→피칸올리기→카라멜→아몬드크럼블→계피가루 순으로 마무리하여 완성한다.
- ⑩ 포장용기정보 - 92파이 9온스 PET CUP

가루쌀브라우니



☐ 배합	30개 분량	진하고 꾸덕한 식감과 깊은 초콜릿 맛이 특징인 제품					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
	전란	250			종이몰드		
	설탕	438			60*20		
	소금	4					
	다크초콜렛	224					
	버터	258					
	코코아	112					
	아몬드분말	186					
	가루쌀박력분	16					
	피칸분태	200					
	피칸반태	적당량					

<공정 >

- ① 전란, 설탕, 소금을 따뜻하게 중탕하여 준비한다.
- ② 다크초콜렛, 버터를 뜨겁지 않게 녹여서 준비한다.
- ③ 코코아, 아몬드분말, 가루쌀박력분을 체쳐서 준비한다.
- ④ 중탕한 전란에 녹여둔 다크초콜렛, 버터를 넣고 잘 섞는다.
- ⑤ 공정④에 체친 가루를 넣고 잘 섞는다.
- ⑥ 피칸분태를 넣고 섞어서 반죽을 완성한다.
- ⑦ 준비된 틀에 50g 팬닝하고 피칸반태 3개를 올려서 굽는다.

가루쌀피자빵



☐ 배합	30개 분량	가루쌀과 먹물을 이용한 피자빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	가루쌀강력분	800		충전물	피자소스		
	제빵강력분	200			옥수수캔	150	
	설탕	100			다진양파	150	
	소금	18			페파로니		
	분유	30					
	개량제	8			마요네즈		
	버터	80			블랙올리브		
	생이스트	35			피자치즈		
	전란	54					
	물	530					
	먹물	25					

<공정 >

- ① <반죽> 모든 재료를 넣고 100% 믹싱한다.
- ② 분할- 60g
- ③ 성형- 지름 12cm 원형으로 밀어 펴기 30분 정도 발효
- ④ 발효- 28℃ 85% 30분
- ⑤ 토핑올리기
- ⑥ 굽기 - 240℃/ 160℃ 10분 정도
- ⑦ 마무리- 마요네즈소스, 파슬리
- ⑧ 옥수수캔, 다진양파는 버무려서 준비한다.