

2026 가루쌀 제과제빵 기술 세미나

강원

- 일시 : 2026년 10월 13일(화)
- 장소 : 지엔에프에스 세미나실(강릉)
- 강사 : 콜마르브레드 김주원 기술상무, 팡쇼과자점 이두성 과장
- 주최 : 농림축산식품부
- 주관 : 한국농수산물유통공사, 사단법인 대한제과협회



세미나 설문QR

사단법인 대한제과협회

<강사 소개>



콜마르브레드
김주원 기술상무

주요 이력

- 콜마르브레드 기술상무
- 24~26 가루쌀 제과-제빵 신메뉴 품평회 은상



팡쇼과자점
이두성 과장

주요 이력

- 팡쇼과자점 생산팀 총괄
- 제3회 퀘스크렘 크림치즈 경연대회 동상 수상

세미나 품목

인절미썩떡빵	쌀 통밀 올리브 포카치아
레몬브리오슈	두부비건쌀식빵

세미나 품목

딸기롤	초코롤
초코소라빵	무화과쌀빵

콜마르브레드

주소: 대전광역시 유성구 죽동로297번길 12,1층
연락처: 042-824-0257

팡쇼과자점

주소: 세종 노을3로 25 세종프라자 103~105호
연락처: 010-7466-0402

인절미숙떡빵



□ 배합	16개 분량	달콤한 인절미가루를 묻힌 숙떡빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
본반죽	강력가루쌀	1000		숙빵 속	찹쌀가루	3000	
	소금	18			설탕	900	
	골드이스트	15			소금	45	
	냉동숙	300			냉동숙	450	
	물	380			우유	580	
	알룰로스	78					
	두부	300	물기제거 후	토핑	흰자	720	
	포도씨유	110			설탕	1000	
	르방	150			흑임자분말	400	
					아몬드슬라이스	1000	
				가루	인절미	1000	
					설탕	500	

<공정 >

- ① 모든 재료 넣고 믹싱 100% 매끄럽고 탄력 있으면 끝. / 반죽 온도 24~26도
* 믹싱 오버되지 않게 주의! 믹싱이 생각보다 빨리 끝난다.
- ② 1차 발효 - 상온에서 약 30~40분 후 섬유질이 살짝 보이면 140g으로 분할 후 둥글리기.(가볍게)
- ③ 벤치타임 약 20분 후 숙빵 속 80g, 저당팥 30g을 반죽으로 감싸 30cm로 성형
- ④ 2차 발효 후 토핑 올려준 후 윗불 200도 밑불 150도에 24분 구워 나온 후 시럽 처리
- ⑤ 식힌 후 인절미가루:설탕 (2:1) 골고루 묻히고 컷팅

쌀 통밀 올리브 포카치아



□ 배합	17개 분량	쌀로 만든 올리브 포카치아					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
폴리쉬	강력가루쌀	360		충전물	블랙올리브슬라이스	400	
	레드이스트	2					
	물	360		토핑	눈꽃치즈	200	
					올리브	400	
본반죽	강력가루쌀	540			올리브유	40	
	통밀가루	100					
	설탕	20					
	소금	16					
	레드이스트	5					
	물	440					
	올리브유	60					
	르방	200					

<공정 >

- ① 26~30도 물 + 이스트를 푼 후 쌀가루 넣고 주걱으로 섞는다.
- ② 상온에서 약 30분 후 다시 한번 저은 후 상온에서 약 60분 후 냉장에 넣는다.
- ③ 폴리쉬 + 모든 재료 넣고 믹싱한다. (최종 믹싱 100%) / 반죽 온도 약 22~23도
- ④ 실온 30분 → 140g 분할 및 성형
- ⑤ 토핑 얹기
- ⑥ 2차 발효 발효실 28~29도 85%에서 40분 후 굽기
- ⑦ 윗불 260도 밑불 200도 스팀 3로 주입 후 약 11~13분 굽기

레몬브리오슈



□ 배합	9개 분량	상큼한 레몬향이 가득한 레몬브리오슈					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
레몬반죽	버터	50		묵지	묵지	800	
	설탕	150					
	레몬	2개		크림베이스	크림치즈	500	
	생크림	75			연유	300	
	트리몰린	15			설탕	120	
	전란	125					
	강력가루쌀	135		충전물	레몬커드		
	BP	3			생크림		

<공정 >

- ① 버터 녹여서 설탕 레몬 섞는다.
- ② 생크림, 트리몰린 데워서 ①에 투입한다.
- ③ 전란 넣고 체친 가루 넣는다.
- ④ 저온숙성
- ⑤ 저온숙성 된 레몬반죽 550g+묵지800g 비터로 믹싱
- ⑥ 1차 발효 후 140g 팬닝한다.
- ⑦ 2차 발효 후 스트로이젤 뿌리고 150도 28분 굽는다.
- ⑧ 홈 안에 레몬커드 20g 짜고 (베이스50g+생크림25g) 짜고 오븐에 살짝 굽는다.
- ⑨ 충분히 식힌 후 아이싱+피스타치오로 데코한다.

두부비건쌀식빵



□ 배합	8개 분량	밀가루X,설탕X,버터X,계란X,우유X 비건 쌀식빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
본반죽	강력가루쌀	1000					
	소금	18					
	골드이스트	15					
	물	550					
	알룰로스	78					
	두부	300	물기제거 후				
	포도씨유	110					
	르방	150					

<공정 >

- ① 모든 재료 넣고 믹싱 100% 매끄럽고 탄력 있으면 끝/ 반죽 온도 24~26도
* 믹싱 오버되지 않게 주의! 믹싱이 생각보다 빨리 끝난다.
- ② 1차 발효- 상온에서 약 30~40분 후 섬유질이 살짝 보이면 분할 및 둥글리기한다. (가볍게)
* 미니식빵 틀로 할 경우 300g / 일반 번으로 할 경우 65g
- ③ 벤치타임 약 20분 후 성형 (밀대 없이 성형한다.)
* 두부가 들어가서 너무 세게 성형 X → 2차 발효
- ④ 2차 발효 28도~29도 습도는 80~83%에서 약 60분~100분 정도 제품에 맞게 발효한다.
- ⑤ 굽기, 윗불 180도, 밑불 140도 미니식빵 틀은 약 23분 굽기 / 번으로 구울 경우 9~11분 굽기

딸기롤



□ 배합	22개 분량	부드러운 시트, 고급스러운 디플로마크림, 딸기가 조화로운 디저트					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
시트	황란	476g		샌딩크림	크림파티시에	320g	
	바닐라에센스	1g			생크림	1000g	
	꿀	120g			설탕	70g	
	식용유	80g			디종스트로베리	10g	
	우유	198g					
	흰자	634g		크림파티시에	우유	200g	
	트레할로스	96g			설탕	80g	
	설탕	222g			바닐라빈	0.5개	
	박력가루쌀	280g			황란	100g	
					박력분	7g	
인서트 시럽	디종스트로베리	20g			트레디션90	6g	
	시럽(물)	150g			타피오카전분	6g	
	시럽(설탕)	60g			젤라틴	2g	
					물	10g	
					버터	10g	
					쿠엥트로	0.5g	

<공정 >

시트

1. 황란, 바닐라에센스, 꿀을 45도로 중탕한다.
2. 체에 거른 후 고속 15분, 중속 20분으로 믹싱한다.
3. 우유, 식용유를 45도로 데운다.
4. 흰자와 트레할로스, 설탕을 이용해 머랭을 올린다. 이때 머랭은 80%로 정도로 올린다.

5. 믹싱된 황란에 머랭 1/2를 섞는다.
6. 체친 박력쌀가루를 섞는다.
7. 우유와 식용유에 반죽을 조금 덜어 희생반죽을 만든 후 본 반죽에 섞는다.
8. 남은 머랭을 섞는다.
9. 한 장당 1000g씩 롤케익 철판에 팬닝 후 이중철판으로 230/170도 데크오븐에 13분정도 굽는다.

인서트 딸기

1. 물과 설탕을 끓여 시럽을 만든다.
2. 식은 시럽에 디종스트로베리를 넣는다.
3. 한 장당 딸기 170g과 시럽 14g을 섞어 30분 정도 절인다.
4. 사용 전에 시럽을 체에 걸러 뺀다.

크림파티시에

1. 우유, 설탕, 바닐라빈, 황란, 박력분, 트레디션90, 타피오카 전분을 섞어 끓인다. 이때 가루 종류는 체를 쳐 사용한다.
2. 걸쭉해지면 불린 젤라틴과 버터를 넣고 섞는다.
3. 얼음물을 이용해 급속으로 식힌다.
4. 식은 크림에 쿠엥트로를 넣고 섞는다.

샌드크림

1. 생크림, 설탕, 디종스트로베리를 넣고 100%로 휘핑한다.
2. 부드럽게 풀어준 크림파티시에를 넣고 섞는다.

마무리

1. 한 장당 만들어둔 샌드크림 700g씩 계량하여 한쪽이 볼록하게 크림을 펼친다.
2. 볼록한 크림 위에 시럽에 절인 딸기를 올린다.
3. 공간이 생기지 않게 시트를 말아준 후 냉동보관한다.
4. 4cm로 재단한다.
5. 자른 단면이 위로 향하게 포장 용기에 담은 후 윗면에 반으로 자른 딸기를 올려 데코한다.
6. 윗면이 마르지 않게 미로와를 소량 짬 후 필름지를 붙인다.
7. 뚜껑을 닫아 마무리한다.

초코롤



□ 배합		18개 분량	초코향 가득한 시트와 달콤한 초코크림이 만난 롤케익				
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
시트	다크초콜릿	306g		버터크림	설탕A	140g	
	버터	250g			소금	1.5g	
	황란	326g			물	40g	
	트리몰린	73g			흰자	1230g	
	우유	58g			설탕B	60g	
	흰자	500g			버터	900g	
	설탕	433g			럼	10g	
	박력가루쌀	250g					
	코코아파우더	53g			초코크림	버터	300g
	베이킹파우더	7g			버터크림	300g	
시럽					다크초콜릿	250g	
	시럽(물)	600g			럼	10g	
	시럽(설탕)	240g					
	그랑마니에르	100g					

<공정 >

시트

1. 다크초콜릿, 버터를 중탕으로 녹인다. (약 45도)
2. 황란, 트리몰린, 우유를 섞은 후 데운다. (약 45도)
3. 1+2를 섞어 준비해둔다.
4. 흰자, 설탕을 이용해 머랭을 60~70% 정도로 올린다.
5. 3에 머랭을 1/2 섞는다.
6. 체친 가루를 섞은 후 남은 머랭을 섞는다. 반죽 비중은 65~68 이다.
7. 철판에 1000g씩 팬닝한다.
8. 220/180도 데크오븐에 12~13분 이중 철판으로 굽는다.

버터크림

1. 설탕A, 소금, 물을 118도로 끓인다.
2. 흰자, 설탕B에 끓인 시럽을 소량씩 부어 머랭을 올린다.
3. 60~70% 올린 머랭에 버터를 소량씩 넣는다.
4. 럼을 넣어 마무리한다.

초코크림

1. 버터와 버터크림을 섞어 가볍게 푼다.
2. 녹인 다크초콜릿을 넣어 섞는다. (40~45℃)
3. 럼을 넣어 마무리한다.

시럽

1. 물과 설탕을 끓인 후 식힌다.
2. 식은 시럽에 그랑마니에르를 넣는다.

마무리

1. 시트를 가로로 절반 자른 후 시럽을 뿌린다.
2. 초코크림을 200g씩 샌드한다.
3. 공간이 생기지 않게 만든다.

[MEMO]

초코소라빵



□ 배합	40개 분량	달콤한 초코 우유크림이 가득한 빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	강력가루쌀	500g		우유크림	우유	1000g	
	강력분	500g			생크림	1000g	
	설탕	180g			설탕	240g	
	소금	20g			연유	120g	
	코코아파우더	50g			전분	150g	
	에스키모	10g			버터	130g	
	레드드라이이스트	20g					
	버터	150g		초코크림	우유크림	1000g	
	전란	4개			다크초콜릿	860g	
	연유	100g					
	우유	250g					
	물	250g					
	파지	200g					

<공정 >

반죽

1. 모든 재료를 넣고 스트레이트법으로 믹싱한다. (저속 1분, 중속 10분)
2. 반죽 온도는 23~24도가 적당하다.
3. 상온에 10분 정도 1차 발효한다.
4. 60g씩 분할한다. (약 40개 분량)
5. 휴지 10분 한다.
6. 한쪽이 뽀족하게 길게 밀어준다.

7. 원뿔 모양 틀에 7번 정도 감기게 말아준 후 팬닝한다.
8. 계란물을 발라 38도, 85% 발효실에서 2차 발효한다.
9. 240/160도 데크오븐에 8분 정도 굽는다.

기본크림

1. 우유, 생크림, 설탕, 연유, 전분을 넣고 끓인다.
2. 끓이는 크림의 온도가 60도 정도 되면 녹인 버터를 넣고 계속 끓인다.
3. 크림이 걸쭉해지면 기본 우유크림 1000g에 다크초콜릿 860g을 섞고 블랜더로 유화한다.
이 작업시 기본 우유 크림이 따뜻해야한다.

마무리

1. 식은 초코빵에 찢주머니를 이용하여 초코크림 70g을 채운다.
2. 코팅 다크초콜릿을 녹여 입구를 막아 크림이 흘러나오는 것을 막는다.
3. 윗면에 코팅 다크초콜릿을 지그재로 뿌린 후 꺾어진 가운데 올려 마무리한다.

[MEMO]

무화과쌀빵



☐ 배합	26개 분량	식감 좋은 빵과 입안 가득 퍼지는 무화과 향이 만난 빵					
재료구분	재료명	사용량(g)	비고	재료구분	재료명	사용량(g)	비고
반죽	강력가루쌀	562g		무화과전처리	무화과	1000g	
	강력분	562g			레드와인	300g	
	설탕	45g			설탕	300g	
	소금	30g			물	300g	
	버터	30g			바닐라빈	0.5개	
	레드드라이이스트	20g			통계피	35g	
	물	650g					
	폴리쉬	1080g		토픽용크림치즈	크림치즈	800g	
	파지	170g			분당	154g	
					생크림	40g	
					레몬즙	6g	

<공정 >

반죽

1. 모든 재료를 넣고 스트레이트법으로 믹싱한다. (저속 1분, 중속 10분)
2. 반죽온도는 23~24도가 적당하다.
3. 상온에 10분 정도 1차 발효한다.
4. 120g씩 분할한다. (약 26개)
5. 휴지 10분 한다.
6. 밀대로 밀어 편 후 가운데에 무화과 리플잼을 10g씩 올린다.
7. 전처리한 무화과를 80g씩 올린다.
8. 럭비공 모양으로 성형한 후 철판에 팬닝한다.

9. 실온에 30분 정도 2차 발효한다.
10. 가운데에 무화과가 드러날 정도로 칼집을 넣는다.
11. 크림치즈를 길게 찢 후 250/160도 데크오븐에 스팀 후 12~13분 굽는다.

무화과전처리

1. 무화과 꼭지를 제거한다.
2. 레드와인, 설탕, 물, 바닐라빈, 통계피와 함께 무화과를 넣고 충분히 끓인다.
3. 식힌 후 다음 날 사용한다.

토픽용 크림치즈

1. 크림치즈를 가볍게 푼다.
2. 분당을 넣고 섞는다.
3. 생크림, 레몬즙을 섞는다.

[MEMO]