



오색 빛깔 향연 - 떡

Product Manual

떡을 가지고 뭔가 해보겠다는 집념을 가지고 일을 벌인지 햇수로 벌써 3년이 지났습니다.  
 많은 날들을 밤 늦게까지 함께 해준 사우들과 박영미 선생님께 거듭 감사의 말씀을 드립니다.  
 본 책은 궁중음식 전문가와 베테랑 파티쉐와 식품 공학도가 고민을 하며 함께 만들었습니다.

2007년 2월 (주)선인 이 호구



밀양공장



기흥물류센터



아산공장

(주)선인은 1988년 이래로 식품 원료를 제조, 수입 판매해온 업체입니다.  
 밀양과 기흥 연구소 및 교육 시설을 통해 제과, 제빙, 제빙 부문의 개발 원료의  
 응용 방법을 교육시켜 드립니다.

### 책 만든이



박 영 미

전)전통병과교육원 강사  
 장안대 겸임교수  
 국가 중요 무형문화재 38호  
 조선왕조 궁중음식 기능 전수자



이 강 옥

Pastry Chef 경력 23년  
 조선이공대학 제과제빵과 출강  
 (주)선인 데몬스트레이터

# CONTENTS



## 떡의 기본

- 01 좋은 쌀 고르기
- 02 떡의 호화
- 03 노화방지
- 04 슈퍼 소프트 M의 떡의 적용
- 05 반찰떡
- 07 떡만들기 기본
- 09 전통 증편 & 개량 증편

## 퓨전원료 이용

- 11 화전 & 애플처트니
- 12 색내기
- 13 레진
- 17 천연과일 퓨레
- 20 사과
- 21 녹차
- 23 피스타치오
- 25 적고구마 페이스트
- 27 호박페이스트
- 29 흑임자 페이스트
- 30 마카다미아
- 31 고구마
- 33 밤
- 35 당적 생강
- 36 오렌지필 & 아마레나 체리
- 37 코코아 파우더
- 38 커피엑기스
- 39 설탕나 & 영양고명
- 40 허브
- 41 무설탕 보리현미찰떡
- 42 물에 튀기는 개성주악
- 43 프라린 설기
- 44 조각 설기

## 종류별 떡

- 47 구름떡
- 48 동부고물 만들기
- 49 달지않는 소 만들기
- 51 경단과 단자
- 52 구워서 먹는 토스트 설기
- 53 오븐에 굽는 떡
- 54 찜 만주 & 쌀 케익
- 55 유기농통밀 약과
- 56 강정
- 57 떡 장식하기

## 기타

- 61 음료
- 62 주요 제품 소개

## 좋은 쌀 고르기

우리나라의 쌀의 품종은 자포니카로 키가 작고 쌀의 모양이 둥글고 굵다. 쌀이 맑고 윤기가 흐르며, 흰골이 지지 않는 것이 좋다.

### 도정에 따른 분류

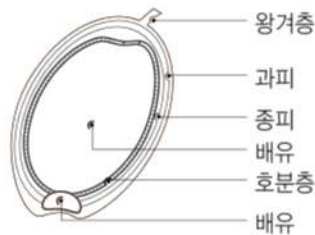
	도정율(%)	특징
현 미	100	섬유질, 비타민 B군이 풍부
5분도	96	
7분도	94	
백 미	92	배유 부분만 함유

### 멥쌀과 찰쌀의 차이

	호화온도	아밀로오스/아밀로펙틴	일반적 가공특성
멥쌀	65°C	20/80	떡을 찌울때 늘어지지 않고 형태를 잡아줌으로 찌기전 성형
찰쌀	70°C	0/100	찐 후에 모양을 성형

**TIP** 멥쌀과 찰쌀의 구분법 : 쌀가루에 요오드 용액을 떨어뜨려보면 멥쌀-청자색, 찰쌀-적갈색으로 변한다.

### 쌀의 구조



## 떡의 원리

### 호화란?

전분에 수분을 가하여 가열하면 밥처럼 끈기가 생기며 뭉쳐지는 현상을 호화라 한다. 즉 떡도 쌀가루에 수분을 주어 수증기로 쪄내어 점성이 있는 덩어리로 만드는 것이기 때문에 호화라 할 수 있다.



### 떡의 호화에 영향을 미치는 요인

#### ① 수 분

전분 입자들이 수분을 흡수하여 팽윤상태에 있으면 호화가 쉽기 때문에 수분량이 많을수록 호화가 잘된다. 설기떡보다 물의 첨가량이 많은 절편류가 단시간에 잘 익을 수 있다.

#### ② pH

전분액의 호화는 알칼리성에서 비교적 촉진되기 때문에 신맛이 많은 오미자를 떡에 첨가하면 PH가 산성으로 낮아져 떡이 잘 익지 않을 수 있다.

#### ③ 전분의 종류

전분의 종류에 따라 전분 입자들의 구조나 크기의 차이가 나며 전분 입자의 크기가 클수록 저온에서 익는다. 전분의 입자가 큰 감자떡이 입자가 작은 쌀가루 보다 빨리 익으나 호화가 불안정하여 빨리 굳는다.

#### ④ 당류의 농도

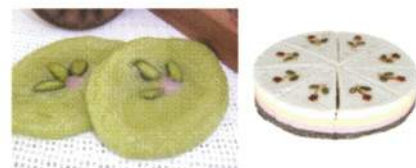
설탕은 호화에 영향을 미치지 않으나 농도가 20%이상 특히 50%이상 시는 호화를 크게 억제한다. 곧 설탕 농도 20% 이상에서는 떡의 호화되는 온도를 높이는 역할을 함으로 떡이 잘 익지 않는 원인이 된다.

#### ⑤ 지방

참기름 등 액체유, 생크림, 건과류 가루, 버터 등을 첨가할 수 있는데 지방은 전분의 입자를 둘러싸 막을 형성하는 경향이 있어 호화를 지연시키며 떡을 보슬보슬하고 부드럽게 하는데 도움이 된다.

#### ⑥ 가열 온도

불이 셀수록 압력이 높을수록 호화가 잘되며 떡이 찰지게 된다.



## 노화의 방지

### 냉 동


떡을 찌낸 직후 노화가 덜된 상태에서 급속 동결한다. 떡은 냉장의 온도에서 노화가 급속히 진행되므로 냉장의 온도를 가능한 한 빠른 시간내에 통과하여 냉동상태가 되는 것이 중요하다. 이런 이유로 일반 업소용 냉동고는 냉동속도가 느려 떡을 노화되지 않는 상태로 냉동시키기 어렵다.

### 수분의 고정

떡의 노화는 수분의 이동이 가장 큰 원인이므로 수분을 고정할 수 있는 어떠한 물질을 떡에 넣어 노화를 지연시킨다. 일반적으로 설탕이 이런 작용을 하고 있으며 이외의 어떠한 보습제도 수분을 고정하여 노화를 방지하는데 기여한다. 수분의 양이 많을 수록 떡의 노화는 지연된다.

### 효소제

아밀라제와 같은 효소가 전분을 고정하여 떡의 노화를 방지한다. 베타 아밀라제가 풍부한 밀가루는 전분을 고정하여 떡의 노화를 막는데 상당한 역할을 한다. 단, 쌀량의 5~10% 가량을 떡을 찌는 후에 편칭시 넣음으로 밀가루취가 나게되므로 당사의 전문효소제인 "슈퍼-소프트M"과 같은 상업화된 제품을 사용할 수 있다.

 4페이지 참조

03



## 효소제

### 슈퍼소프트 M을 이용한 떡의 노화방지

#### 응용원료



#### 슈퍼소프트M

아밀라아제는 단백질로 사람의 체내나 자연계에 존재하는 천연물질이다. 사람의 체내에서는 탄수화물을 분해하여 소화작용을 돕는 물질이다.

포장단위 : 500g

성분 : 아밀라아제, 전분

#### 사용방법



떡을 찐후 김이 한김 빠지면 (이때 온도 85~90℃)



슈퍼소프트M을 적당한 양의 찬물에 풀어 혼합한다. (약 3~4배)  
찌기전 슈퍼소프트M을 투입시 효과가 없다.



물이나 설탕에 푼 슈퍼소프트M을 편칭을 하며 조금씩 나눠 섞는다.

#### 주의사항

편칭기 사용시는 편칭기 하단 구멍으로 물이 새므로 슈퍼소프트M을 물에 풀지않고 10배의 설탕에 미리 혼합하여 몇번에 나누어 편칭 중간중간 뿌려준다.

#### 사용량

	하절기	동절기	비 고
불린찹쌀 1kg	3g	5g	투입온도에 따라 효과가 달라지므로 자사의 떡 배합양을 기준으로 주위 온도조건에 따라 표준 사용량에서 가감 사용한다.
불린멥쌀 1kg	1g	1.5g	
반찰떡			

#### 적용가능 떡

떡을 찐후 치는 것이 가능한 떡류에만 적용 가능하다.

예) 찹쌀떡, 모찌, 인절미, 절편, 계피떡, 가래떡, 꿀떡, 경단 등등 가능

#### 주의 사항

- 골고루 혼합되게 충분히 믹싱한다. 떡의 온도가 너무 낮으면 떡의 유동성이 없어 잘 혼합되지 않는다.
- 멥쌀떡의 경우 떡의 질감이 현저하게 저하되는 것을 막기위하여 찹쌀(또는 찰옥수수 전분)을 10~20% 혼합 사용을 권장합니다.



5페이지 반찰떡 참조

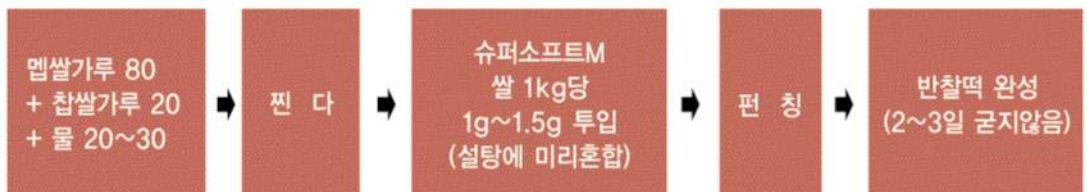


## 반 찰 떡

### 반찰떡을 만드는 이유 ?

슈퍼소프트M과 같은 노화 방지제를 멍쌀떡에 이용시 멍쌀떡의 조직이 쉽게 물러진다.  
이런 떡의 물러짐을 막고 3일 정도 떡이 굳지않게 하기위하여 찹쌀을 섞어 반찰떡을 만듭니다.

### 기본배합 & 공정





## 반찰떡

### 반찰떡의 노화 진행 속도 관찰

반찰떡을 만든 후 3일간 떡의 경도 변화를 레오메터란 측정장비로 당사 연구소에서 측정하였다.



레오메터

원료명	배합비(g)
멥쌀가루	80
참쌀가루	20
물	30
*슈퍼소프트M	0.1~0.3

06

### 측정방법

20°C에서 방치하면서 1일 간격으로 레오메타의 사진 왼쪽의 침이 내려오며 떡을 눌러제품의 경도(Hardness, g/cm<sup>2</sup>)를 측정한다. 아래 도표에서 수치가 클수록 딱딱한 제품이 된다.

### 측정결과

	찐 직후	1일 후	2일 후	3일 후	비 고
무첨가	845	7,018	20,390	측정 불가	완전히 굳어짐
슈퍼소프트M 0.1%	855	1,250	1,151	1,030	시간이 경과후 조금씩 굳어짐
슈퍼소프트M 0.15%	861	960	860	750	시간이 경과후 떡이 물러짐
슈퍼소프트M 0.3%	825	750	698	538	시간이 경과후 떡이 많이 물러짐

단위(g/cm<sup>2</sup>)

※ 20°C를 기준으로 한 측정치로 온도가 높은 여름에는 떡이 더 빨리 물러질 수 있음.



기일이 경과하며 수치가 낮아 지는 것은 떡의 질감이 물러짐을 나타낸다. 떡의 질감이 물러지면 슈퍼소프트M의 양을 줄여 떡의 질감이 유지되도록 한다. 상기 도표에 0.1%의 경도를 봤을때 떡이 물러지지 않고 유지됨을 알 수 있다. 0.15%와 0.3%는 시간에 따라 떡이 삭는 현상이 보였다. 단, 이것은 공정에 따라 달라지므로 자신에게 맞는 슈퍼소프트M 첨가량을 실험적으로 찾아야 한다.

## 떡만들기 기본

### 쌀 불리기

떡이 되려면 멥쌀, 찹쌀 어떤 경우든 건쌀 1kg에 400~550g의 수분이 가해져야한다.

	불리기	불린후 쌀중량	찜때 추가 수량	건쌀 1kg에 더해지는 최종 수분합계
멥쌀 1kg	5시간, 겨울 7시간	1.25kg	150~300g	400g~550g
찹쌀 1kg	5시간, 겨울 7시간	1.4kg	0~150g	400g~550g



소금 투입량 → 호렘(굵은 소금) 1.2%, 정제염 1%가 적당.  
 찹쌀의 경우 찌기 전 물을 첨가하면 떡이 잘 익지 않으므로 떡이 익은 후 물을 부어주거나 편칭시 물을 추가한다.

07

### 치는 떡 기본

#### ① 수분조정



치는 떡의 수분은 45~55%로 조정한다.  
 설기류(40~45%)보다 5~10% 수분을 더 주어야 떡이 잘 찌지기 때문이다.  
 수분을 더 주는 방법 2가지

- 1차 굵게 분쇄 후 수분을 주고 2차 곱게 분쇄하는 방법.
- 2번 뺀 후 앉힌 후에 수분을 추가 하는 방법.

치는 떡은 스팀을 빨리 통과시키기 위해 뺀 쌀의 체내리기를 하지 않는다.



설탕 섞기 : 대량 제조시는 찌 후 설탕을 혼합하지만 소량 제조시는 떡 온도의 유지가 어려워 찌기 전 설탕을 섞어준다.

#### ② 떡 앉히기



젖은 면포를 깔고 떡과 면포가 잘 떨어지도록 설탕을 살짝 면포에 뿌려준다. 찹쌀의 경우는 사진과 같이 주먹쥐기를 하여 찌면 용이하게 찌 수 있다.  
 (찌는 시간 : 소량제조시 10분, 대량제조시 15~20분)



만약 뚜껑을 스텐이나 유리를 사용 할 경우에는 표면에 응축수가 떨어지므로 보자기를 씌운 후 뚜껑을 덮어 주어야 한다.

#### ③ 치대기



②의 떡이 익으면 그대로 편칭기에 부어 표면이 매끄러워질때 까지 치댄 후 원하는 용도에 맞게 사용한다.



치는 떡은 땀을 들이지 않는다. 땀을 들일시 수분이 많아져 질어지기 때문이다.

## 찌는 떡 기본

### ① 쌀의 수분상태

떡의 수분을 40~45% 범위내로 조절한다.

수분이 적당했던 쌀가루도 냉동실에 보관 중 건조해지므로 쌀가루의 수분 상태를 떡을 만들기 전 미리 확인한다. 손으로 쥐었을때 잘 뭉쳐질 수 있는 상태가 되어야 한다.



### ② 체 내리기

고운체에 내리면 떡의 조직이 치밀해진다.

일반적으로 체에 내린 후 설탕을 혼합한다.(쌀대비 10~15%)

설탕대신 꿀을 사용하면 보습성이 좋은 떡이 된다.

찾가루등 지방이 많은 견과류를 혼합하면 보슬거리며 케익과 같은 조직감이 된다.



### ③ 떡 고르기

젖은 면포를 깔고 쌀가루를 얇힌다.

적당한 도구를 이용하여 위를 고르게 한다. 이때 도구를 누르지 말고 위를 가볍게 퍼주어야 한다. 힘을 주어 누르게 되면 김이 통과하지 못해 떡이 고르게 익지 않는다. 떡을 얇힌 틀을 흔들거나 충격을 가하면 떡이 갈라지는 원인이된다.

**TIP** 면포에 물을 뿌리지 않으면 익으면서 가루의 수분 흡수 상태에 차이가 생기기 때문에 떡이 익은 다음 돌려볼어 잘 떨어지지 않는다.



### ④ 칼집 넣기

고르게 한 쌀가루에 칼집을 깊게 넣어 원하는 크기로 분할한다.

**TIP** 익은 후에는 깨끗이 잘리지 않으므로 미리 칼집을 넣어주는 것이 좋다.

(설기류에만 적용, 칼은 가능한 얇은 칼을 사용)

고물이 있는 떡은 고물을 뿌리기 전에 칼집을 넣는다.



### ⑤ 떡안치기

가루위로 김이 오르면 젖은 두꺼운 천을 덮어 20분 썬 후 불을 끄고 5분간 뜸을 들인다.

**TIP** 만약 뚜껑을 스텐이나 유리를 사용할 경우에는 표면에 응축수가 떨어지므로 보자기를 씌운 후 뚜껑을 덮어주어야 한다.



## 설기류 노화방지



**소프트 No.3**  
포장단위 : 2.5kg

**TIP** 설기류의 노화방지를 위하여 설기를 찰때 특수 전분을 섞어 줄 수 있다.

배합 예 : 멥쌀가루(소금첨가된 것) 94%, 특수전분(소프트 No.3) 6%, 물 13~16%이 배합으로 떡을 제조시 떡이 입자가 가늘고, 쫄득해지며 전분을 혼합하지 않은 설기에 비하여 하루정도 더 식감을 유지한다.

## 전통 증편

### 전통 방법

#### ① 쌀 빻기

1차 분쇄 후 쌀가루 중량의 10%의 물을 넣고 2차 분쇄한 후 고운채로 내린다.

#### ② 반죽하기

물 주어 빻은 쌀 500g, 설탕 85g, 물 150g, 막걸리 150g(비살균)

#### ③ 공정

②의 배합대로 혼합→발효 4시간(30℃~35℃)→가스빼기 →발효 2시간→가스빼기→발효 1시간→가스 빼기→찌기 (약5분, 강10분, 불없이 뜸들이기 5분)

09

### 전통방식 제조시 균일한 증편을 얻지 못하는 이유

#### • 발효용기의 차이

입구가 넓은 용기에서의 발효와 입구가 좁은 용기에서의 발효는 다른 결과를 가져온다. 입구가 좁은 용기의 발효가 좋고 빠르며, 완성품이 더 스펀지와 같은 탄력을 갖게된다. 한번 공정이 결정되면 동일한 용기를 사용해야 균일한 결과를 얻을 수 있다.



입구가 넓은 용기는 가스손실이 심하다. 4시간만에 약1.5배



입구가 좁은 용기는 가스손실 적다. 4시간만에 2배

#### • 가스빼기

당사 실험치에 의거 비중 : 1.12~1.14사이가 가장 좋은 형태의 제품이 나왔다. 비중 1.12이하에서는 내부기공이 균일치 못하고 비중 1.14이상 에서는 중심부가 딱지는 현상이 나타났다.



비중재는 법 : 일정한 용기에 물을 담아 물의 무게를 측정한다.

같은 용기에 반죽을 담아 반죽의 무게를 측정한다.

$$\text{비중} = \frac{\text{반죽의 무게}}{\text{물의 무게}}$$

#### • pH

반죽이 올바르게 발효가 되면 최종 반죽의 pH는 4.5~4.7이 된다. pH미터를 사용함으로써 반죽의 발효 최종점을 알 수 있다.

pH 4.5도달 후에도 반죽을 장시간 방치시키면 증편조각이 끈끈해지는 원인이 된다. 이는 산이 전분을 분해해서 텍스트린화 하기 때문이다.

#### • 당도

당도계로 Brix 16~18%사이에서 최상의 결과를 얻는다. 당도가 낮으면 떡이 부풀지 않는 현상이 발생하고 당도가 높으면 기공이 크고 부피가 커지는 원인이 된다.

## 개량 증편

### 개량 방법



#### 기주분

기주분은 개량증편, 찜 만주 등을 만들기 위하여 당사가 개발한 원료이다.  
전통증편은 장시간 발효함으로 만들기가 어렵다.

개량 증편은 발효없이 증편을 만드는 방법으로 실패가 없고 간단하다.

단 장시간 발효에 의한 깊은 맛을 내기 어려우므로 퓨레나 기타원료를 넣어 맛을 낸다.  
포장단위 : 1kg



54페이지 찜 만주 참조

#### ① 쌀 빻기

쌀 빻기는 전통증편과 같다.

#### ② 개량증편 반죽하기

\*표시는 자사 판매제품입니다.

	와인증편	망고자스민	산딸기	코코넛	포도	복숭아라벤더	요구르트	호박
물주어 빵은쌀가루	100	100	100	100	100	100	100	100
설탕	17	17	17	17	17	17	10	15
막걸리	25	20	20	20	10	20	20	30
물	30	40	30	20	50	40	25	25
*기주분	7	7	7	7	7	7	7	7
	백포도주	*망고 자스민퓨레	*산딸기 퓨레	*코코넛 퓨레	*포도 농축액	*복숭아 라벤더퓨레	*요구르트 페이스트	*호박 페이스트
	15	20	20	30	15	20	30	20



개량증편의 경우 막걸리는 비활성을 사용하여도 무방하다.

#### ③ 개량증편 공정

전재료를 혼합한 후 틀에 부어 바로 찐다. 찌는 요령은 전통증편과 같다.

#### ④ 개량증편의 표준

비중 : 0.82~0.9로 전통 증편보다 가볍다. 반죽온도 : 20~25°C (미지근한 물로 반죽)

당도 : 16~18Brix로 전통 증편과 같다. pH : 4.5~4.7로 전통증편과 같다.

개량증편은 제조 후 1일 경과시 정상적 조직이 된다. 찌 직후는 약간 끈적거리는 조직이다.



단면

와인증편

망고자스민증편

산딸기증편

코코넛증편

포도증편

요구르트증편

복숭아라벤더증편

호박증편



피스타치오화전



허브화전



녹차화전

## 화전 & 애플처트니

지지는 떡으로는 화전, 부꾸미, 옷지지, 등이 있으며 3종류는 동일한 방식으로 만들어진다. 소를 넣지 않은 것을 화전이라 하며 소를 넣은 것을 부꾸미, 옷지지라 한다.

### 각종 화전 배합비

\*표시는 자사 판매제품입니다.

	찰쌀가루	끓는물	맛내기원료
호박화전	100	20	*호박페이스트 20
적고구마화전	100	35	*적고구마페이스트 10
피스타치오화전	100	35	*피스타치오페이스트 10
허브화전	100	35	*허브믹스 3
밤화전	100	25	*밤 퓨레 15
녹차화전	100	35	*녹차분말 4



익반죽한다.



모양을 빚는다.



후라이팬에 지진다.



윗면에 꽃잎을 올린 후 설탕을 뿌려 마무리한다.

### 애플처트니

\*사과 다이스 100, 설탕 25, 사이다 25, 계피 분 0.1,  
\*메이플시럽 4, 생강분 0.5, \*건포도 10, 럼 3, 레몬즙스 3  
을 끓인 후 사진과 같이 화전과 곁들이면 잘 어울린다.



## 색 내 기

당사원료를 이용한 떡의 색내기 방법을 정리하여 보았습니다.  
각원료의 적용방법과 적용 떡의 도표를 참조하여 사용하십시오.

### 현원료로 낸 색입니다



12

색 내는 원료	치는 떡	찌는 떡	빚는 떡	증 편	지지는 떡	한 과
레진	○ 빵을때 ○ 반죽시 ○ 편칭시	○ 빵을때	○ 빵을때 ○ 반죽시	○ 반죽시	○ 빵을때 ○ 반죽시	○
퓨레	○ 빵을때	○ 빵을때	○ 빵을때 ○ 반죽시	○ 반죽시	○ 반죽시	○
녹차등 분말	○ 편칭시	○ 빵을때	○ 반죽시	○ 반죽시	○ 반죽시	○
피스타치오 페이스트	○ 빵을때 ○ 편칭시	○ 빵을때	○ 빵을때 ○ 반죽시	X	○ 반죽시	○
적고구마 페이스트	○ 빵을때 ○ 편칭시	○ 빵을때	○ 빵을때 ○ 반죽시	△ 반죽시	○ 반죽시	○
호박페이스트	○ 빵을때 ○ 편칭시	○ 빵을때	○ 빵을때 ○ 반죽시	○ 반죽시	○ 반죽시	○
흑임자 페이스트	○ 빵을때 ○ 편칭시	○ 빵을때	○ 빵을때	X	○ 반죽시	○

○ : 좋음    △ : 적용 가능    X : 부적합    투입시기 : 빵을 때, 편칭시, 반죽시

# 레진

## 응용원료



### 레진

과일 농축액과 색소, 향료를 혼합한 농축시럽으로 떡의 총중량의 1~4%내에서 쓴다. 열과 빛에 의해 색이 변하지않는다.

포장단위 : 1kg

### 천연 색소 레진

종류 : 딸기, 녹차, 포도, 바나나, 망고, 복분자

포장단위 : 600g

13

## 레진의 종류



## 레진의 사용방법



레진과 물을 미리섞는다. 각떡의 배합비에 있는 물 양을 기준 한다.



1차분쇄한 쌀가루에 레진+물을 넣고 골고루 섞는다.



2차분쇄한다.



체에 내린다.



12페이지 색내기 도표 참조



## 적용제품의 예

무지개 떡



무첨가  
망고(3%)  
체리(1%)  
흑임자(10%)



포도 (4%)  
메론(2%)  
딸기(1%)  
홍차 (2%)



망고(3%)  
녹차(1%)  
포도 (4%)  
카라멜(0.5%)

**TIP** 각 함량은 빵은 쌀 100을 기준으로 한 비율임.

14



**찰쌀떡**  
녹차레진 2%를 적용한  
녹차찰쌀떡



**강정**  
강정류의 적용시  
56페이지 강정의 사용에 참조



**과일병**  
과일병에 적용시



**계피떡**  
딸기, 망고, 홍차, 녹차,  
흑임자페이스트

# 초코 레진

## 응용원료



### 초코레진

페이스트 상태의 제품.  
색소가없는 천연제품.  
포장단위 : 1kg/통



### 스위스 수입밀크 초콜릿

스위스 밀크초콜릿은 차별화된 맛이 납니다. 동전모양으로 사용이 간편합니다.  
(1개 약 2g)  
포장단위 : 2kg

## 적용제품의 예

### 초코설기



원료명	배합비(g)	비 고
쌀가루	500	
설탕	50	초콜릿을 넣을시
우유	130	설기에 설탕을
*스위스밀크초콜릿(충전물)	35	빼도 무방하다.
*초코레진	15	

제품의 특징 : 떡에서 부드러운 밀크초콜릿이 씹히는 맛이 특징임

**TIP** 초콜릿 충전시 잘게 자르지 않고 동전모양 채로 넣으면 식은 후 초코렛이 굳지 않으며 젤리상태를 유지한다.

## 공정



레진섞기  
초코레진을 우유와 혼합  
후 쌀가루와 골고루 섞  
는다.



쌀가루 내리기  
쌀가루를 분쇄기에 곱게  
내린다.



설탕섞고 체내리기  
2의 쌀가루에 설탕을 섞  
어 체에 내린다.



초코렛 깔기  
가루를 펴고 스위스 밀크  
초코렛을 충전 후 나머지  
가루를울린다.

## 카라멜 레진

### 응용원료



#### 카라멜레진

일반 카라멜보다 강하여 약 1/10만 넣어도 맛과 색이 잘 발현 됩니다.  
적은 양을 넣으므로 떡의 물성변화 없이 적용이 가능합니다.  
포장단위 : 1kg

### 적용제품의 예

#### 약식



원료명	배합비	비 고
불린찹쌀	110	불린 찹쌀을 1시간 찐 후 나머지 원료와 섞는다. 2차로 40분 찐 다음 참기름을 첨가하여 원하는 틀에 찍어낸다.
황설탕	17	
참기름	10	
간장	4	
*카라멜레진	0.2	
대추, 밤, 잣, 마카다미아	적량	

**TIP** 상기방법이외에 총량 100에 대하여 꿀 5~10g을, 참기름 소량을 넣어 섞은 후 틀에 눌러서 모양을 잡기도 한다.

#### 잡과병



원료명	배합비	비 고
멥쌀가루	100	멥쌀을 1차분쇄후 물, 꿀 카라멜을 넣고 2차 분쇄한다. 재료를 섞어 설기처럼 찌낸다.
물	10	
*마누카 꿀	10	
*카라멜 레진	0.4	
밤, 잣, 대추, 귤감	적량	

### 마누카꿀



뉴질랜드의 특산 꿀로써 헬리코박터균을 제어 하는 것으로 유명하다.  
독특한 향과 풍미가 있어 떡에 사용시 잘 어울리는 맛을 연출할 수 있다.  
포장단위 : 1kg

## 천연 과일퓨레

### 퓨레란?

과일의 껍질을 제거한 후 그대로 갈아놓은 제품을 퓨레라고 합니다. 과일은 매번 구입시마다 품질이 달라져 떡 제조시 표준화가 어렵습니다. 퓨레는 1년 내내 균일한 품질의 과일을 사용하실 수 있어 균일한 떡을 만들게하는 원료입니다.

### 응용원료



**그레인퓨레 (냉동 제품)**  
 퓨레를 조각형태로 얼려놓은 제품  
 (종류 : 산딸기, 망고, 딸기)  
 포장단위 : 1kg



**일반 퓨레 (냉동 제품)**  
 퓨레를 1kg 덩어리로 얼려놓은 제품  
 포장단위 : 1kg

	라이치		망고		오렌지농축액
	라즈베리		살구		블랙커런트
	코코넛		포도농축액		블루베리
	라임		홍자몽		파바나 4가지과일 (바나나, 망고, 레몬, 패션)
	메론		피치라벤더		망고자스민
					레몬농축액

### 냉동과일

과일을 그대로 냉동시켜놓은 제품.  
 포장단위 : 500g



망고슬라이스



산딸기조각



산딸기



레드커런트송이  
 (6×20송이/박스)



블랙베리

## 천연 과일퓨레

### 과일 퓨레를 넣은 전통 증편만들기

전통방식대로 만들되 수분과 설탕을 약간씩 줄여 발효 시킨후 최종적으로 퓨레를 섞어 찌낸다.

예	기 존	조 정	비 고
쌀가루	100	100	
막걸리	30	30	
물	30	16	물을 약간 줄여 발효 후 퓨레를 넣어 질지 않도록 조절한다.
설탕	17	11	*코코넛퓨레는 설탕을 11g에서 21g로 조정한다.
각종 퓨레		20	
계	177	177	



\*적용 퓨레 : 산딸기, 코코넛, 호박, 리치, 망고, 파바나, 허브퓨레, 패선후르츠, 포도, 요구르페이스트 등

공정 : 전통 증편과 동일 하게 발효제조 후 → 퓨레 혼합 → 용기에 분할 → 30분 발효 → 찌다.

### 천연과일 설기 만들기



쌀가루 100, \*망고퓨레 30, 설탕 10  
 쌀가루 100, \*코코넛퓨레 30, 설탕 10  
 쌀가루 100, \*산딸기퓨레 30, 설탕 10

공정 : 쌀은 1차분쇄 후 퓨레와 섞은 후 2차분쇄한다.

### 빛는 떡



포도송편  
\*포도농축액 2%



산딸기 송편  
\*산딸기 퓨레 20%



망고송편  
\*망고 퓨레 20%



글라사주에 이용 → 58페이지 참조  
 단자류에 이용 → 51페이지 참조  
 달지않는 소에 이용 → 49페이지 참조  
 미니과일소스충전설기 → 19페이지 참조  
 (내용물 끓이기 포함)

# 천연 과일퓨레

## 적용제품의 예



**과일소스 충전설기**  
과일소스를 만들어 설기류 중간에 충전하는 떡

단면도



과일소스

19

### 과일소스 만들기

\*퓨레 250g + 설탕 100g + 펙틴 6g



설탕+펙틴을 혼합한다.



퓨레에 혼합된 분말을 넣는다.



걸쭉하게 될때까지 끓인다.



펙틴(뽕용)  
포장단위 : 1kg

## 공정



**쌀가루 안치기**  
쌀가루를 무스틀에 반만 채운다.



**과일소스짜기**  
수증기가 빠져나가도록 사진과 같이 짜준 후 쌀가루를 덮는다.



**제품 단면**  
뜨거울때 서빙시 소스가 흐르며 독특한 풍미를 낸다.

## 사과

### 응용원료



#### 절단사과

사과를 미리 손질하여 바로 사용할 수 있도록 준비해는 제품입니다. 상온 보관이 가능하나 개봉 후에는 즉시 사용하여야 합니다. 사과의 색이 변하지 않아 가공시 모양이 좋습니다.  
포장단위 : 3kg×3봉 / 박스

#### 2가지 종류



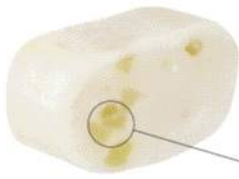
반달모양



깍두기모양(1cm)

### 적용제품의 예

#### 사과찰편



떡을 찐다.



당적한 사과는 편칭기에 넣고 돌려도 깨지지 않으므로 혼합 후 편칭하여도 무방하다.

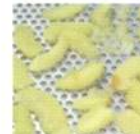
#### 사과당적하기



마른종이나 수건으로 물기를 제거한다.



설탕을 묻힌다.

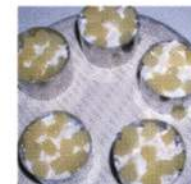


자연건조한다.(3일)

#### 사과버무리



당적사과와 쌀가루를 섞는다. 당적사과를 떡양의 10%내외로 섞는다.



무스틀에 얹힌다. 10분 찐후 무스틀을 제거한 후 10분 더 찌도록 한다.

무스틀에 넣고 골짜지 찌질 경우 떡의 표면이 설익은 것으로 보이므로 중간에 물을 제거 후 찐다.

# 녹차

## 센차와 말차의 차이

우리가 흔히 녹차라 부르는 제품은 센차와 말차 2가지로 나뉘며 그 차이는 재배 방법에 있다. 말차는 수확하기 전 20~30일 동안 차양 막을 드리워 잎이 햇빛을 직접 받지 않도록 한다. 이런 재배방법은 빛에 의하여 잎의 "티닌" 이 "탄닌으로 변하는 것을 막아준다. 그 결과 말차는 센차에 비하여 떫은 맛이 적고(탄닌이 떫은 맛의 원인) 색이 밝은 것이 특징이다. 크로로필이 광합성에 사용되지 않고 크로로필 자체로 남게 되어 연한 녹색을 띤다.



센차



말차

## 응용원료



### 교토 우지 말차

일본의 전통적인 말차  
재배지역인 교토우지지역의 말차  
포장단위 : 1kg, 100g



### 전남보성 녹차

포장단위 : 1kg, 7kg

**TIP** 유기농 녹차 공급가능



## 적용제품의 예

녹차설기



원료명	배합비
멥쌀가루	100
설탕	10
*말차또는 녹차분말	2
물	25

녹차찰떡



원료명	배합비
찰쌀가루	100
설탕	5
*말차또는 녹차분말	1
물	10
*슈퍼소프트M	0.5

녹차개편



원료명	배합비
멥쌀가루	100
*왁시 K(녹말가루)	10
설탕	7
끓는 물	50
*말차또는 녹차분말	1

녹차양갱



원료명	배합비
거피양갱	100
백양갱	80
*말차또는 녹차분말	10
한천(불린것)	25
물	400
설탕	30

22

# 피스타치오

## 응용원료

지방이 낮고 단백질이 높은 고급 견과류로 불포화지방산이 높아 장기 보관에도 써내가 나지 않는 특징이 있다. 피스타치오는 담백한 맛과 더불어 떡에 넣 수 있는 연두색 중 변색없이 사용할 수 있는 가장 고운 천연색을 발현한다.

23



### 점보 피스타치오

속껍질까지 다 까진 상태의 피스타치오.  
포장단위 : 1kg



### 그린피스타치오

일반 피스타치오보다 크기가 작고 색은 선명한 초록색이다.  
포장단위 : 180g



### 피스타치오페이스트

그린피스타치오를 갈아놓은 제품  
포장단위 : 800g

## 적용제품의 예

### 피스타치오설기



원료명	배합비
멥쌀가루	500
설탕	50
물	80
*피스타치오 페이스트	75
피스타치오 크런치	50

공정은 25페이지 적고구마 설기에 준한다.

### 피스타치오크런치 만들기



물 100+설탕 200g 끓인다.



피스타치오 500g 넣고 계속저어주며 졸인다.



표면이 하얗게 되면 약불로 카라멜색이 되도록 볶는다.

### 피스타치오 찰떡



원료명	배합비	비고
찰쌀가루	100	점보 피스타치오를 삶아 넣으면 부드럽게 씹힌다.
물	10	
설탕	5	
*피스타치오페이스트	10	
*삶은 점보피스타치오	10	
*슈퍼소프트 M	0.5	

### 피스타치오 화전



원료명	배합비
찰쌀가루	100
끓는물	35
*피스타치오페이스트	10

### 피스타치오 송편



원료명	배합비
멥쌀가루	100
끓는물	35
*피스타치오페이스트	10



피스타치오 소 : 50페이지 참조

# 적고구마 페이스트

## 응용원료



### 적고구마 페이스트(국산)

적고구마는 전라도 남단의 해안에서 자라는 것을 사용하여 탈피 후 찌서 으깨어놓은 냉동 제품입니다. 열풍으로 건조시킨 분말 제품보다 색소, 영양소 파괴가 적습니다.

포장단위 : 5kg

### 적고구마 페이스트 취급방법



약간 해동 후 적당한 크기로 나눈 후 보관한다.



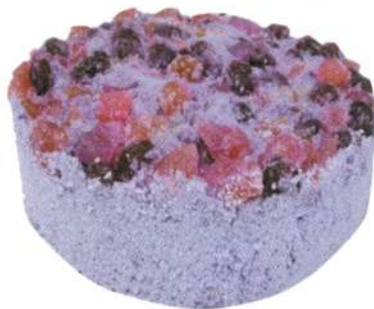
사용하기전 알맞는 크기로 자른다.



남은 것은 비닐에 싸서 냉동보관 한다.

## 적용제품의 예

### 적고구마설기



원료명	배합비	비 고
멥쌀가루	500	당적사과만들기 20페이지참조
설탕	50	
*적고구마 페이스트	100	
물	50	
*당적사과	50	
*설탕나 건포도	30	



적고구마와 물을 혼합한다.



1차분쇄한 쌀가루와 혼합



2차분쇄 후 체에 내린다.



당적사과와 건포도를 섞는다.

\*표시는 자사 판매제품입니다.

# FUSION

26

적고구마 찰떡



원료명	배합비
참쌀가루	100
물	10
설탕	10
*적고구마페이스트	10
*슈퍼소프트 M	0.5

적고구마 화전



원료명	배합비
참쌀가루	100
끓는 물	35
*적고구마페이스트	10

적고구마 개편



원료명	배합비
멥쌀가루	100
*약시 K(녹말가루)	10
끓는 물	50
설탕	7
콩배기	10
*적고구마페이스트	10

적고구마 양갱



원료명	배합비
거피앙금	80
한천(불린것)	25
물	400
설탕	30
*적고구마페이스트	100



### 거피앙금만들기

양갱제조시 백앙금대신 거피팔로 만든 거피앙금을 사용하면 개운한 맛을 낸다.  
거피팔을 삶은 후 롤러에 내려 분쇄하여 고물을 만든 후 고물 100, 물 100,  
설탕 30의 비율로 되직하게 끓인다.



적고구마 고물 : 48페이지 참조  
적고구마 소 : 50페이지 참조

## 호박 페이스트

### 응용원료



#### 단호박페이스트

남도의 바닷바람을 맞고 자란 해안가 호박을 그대로 갈아서 캔에 넣은 제품. 100% 국산호박  
포장단위 : 통조림-360g, 냉동-20kg



#### 양호박필링

호박앙금보다 부드럽고 호박맛이 강하다. 내용물로 팥배기가 들어있다. 찰편 및 떡의 내용물, 말이용 충전물로 사용한다.  
포장단위 : 3.3kg



#### 당적 호박편

전처리없이 바로 사용이 가능합니다. 보기엔 끈적거리나 끈적거림없이 쌀가루와 혼합이 용이합니다.  
포장단위 : 1kg

27

\*표시는 자사 판매제품입니다.

# FUSION

28

## 적용제품의 예

### 호박설기



원료명	배합비
멥쌀가루	100
설탕	10
*단호박페이스트	25

장식물인 호박정과 만들기 59페이지 정과 만들기 참조

※ 당사의 당적호박편을 사용하시면 편리합니다.

### 호박설기 만들기



쌀가루에 호박페이스트를 섞는다.



분쇄기에 내린다.



체에 내린다.



당적호박편을 중간에 깔고 떡을 얹는다.

### 호박찰편



원료명	배합비
찰쌀가루	200
설탕	10
물	20
*호박페이스트	30
*슈퍼소프트 M	0.5

### 호박찰떡말이



찰편 2 : \*양호박필링 1의 비율로 넣어서 말아싼다. 호박 고물을 묻힌다.

### 호박개편



원료명	배합비
쌀가루	100
*약시K(녹말가루)	10
설탕	7
끓는 물	25
*호박페이스트	30

### 호박양갱



원료명	배합비
*호박페이스트	80
*양호박필링	120
거피앙금	100
한천(불린 것)	35
물	400
설탕	10



거피앙금 : 26페이지 참조  
호박고물 : 48페이지 참조  
호박커구름떡 : 47페이지 참조  
단호박 소 : 50페이지 참조

# 흑임자 페이스트

## 응용원료



### 흑임자 페이스트

흑임자를 갈아 손쉽게 사용할 수 있게 만들어 놓은 제품으로 흑임자에 비해 경제적으로 사용할 수 있다.  
포장단위 : 800g

29

## 적용제품의 예

흑임자 설기



원료명	배합비
멥쌀가루	100
설탕	10
물	10
*흑임자 페이스트	10

흑임자 찰떡



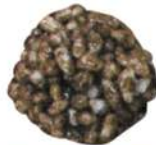
원료명	배합비
찹쌀가루	100
물	10
설탕	5
*흑임자 페이스트	10
*슈퍼소프트 M	0.5

흑임자 송편



원료명	배합비
멥쌀가루	100
*흑임자 페이스트	10
물	35

흑임자 강정



원료명	배합비
튀긴 쌀	100
시럽	80
*흑임자 페이스트	20

시럽 제조방법 : 56페이지참조

흑임자 매작과



원료명	배합비
중력분	100
소금	2
물	30
*흑임자 페이스트	20

흑임자 소



원료명	배합비
동부고물	100
크림베이스	20
*흑임자 페이스트	5

크림베이스만들기 : 49페이지 참조

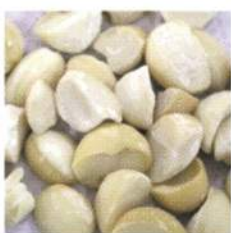


## 마카다미아

### 응용원료



**분태**  
포장단위 : 1kg



**1/2 태**  
포장단위 : 1kg

견과류의 황제로 불리는 마카다미아는 견과류중 가장 고가의 제품으로 조직감이 특이하여 떡과 잘 맞는다. 지방함량이 높으나 콜레스테롤이 없고 불포화 지방산이 총 지방의 88%로 이중 Mono의 함량이 높아 마카다미아의 기름은 끈적임이 없는 특징을 가져 떡과 가공적성이 잘맞는다.

### 적용제품의 예

#### 마카다미아 당근설기



원료명	배합비
멥쌀가루	200
당근 (찐것)	75
*마카다미아분태	20
설탕	20

#### 마카다미아 말이찰떡



원료명	배합비
찰쌀가루	200
*아몬드프라린	40
물	10
설탕	20
*넛트크런치	겉에 묻힘
*마카다미아 1/2태	적량

#### 마카다미아 구름 떡



원료명	배합비
찰쌀가루	200
*흑임자페이스트	20
설탕	20
*마카다미아1/2태	40
호박고물	적량

#### 마카다미아 가루묻힌경단



**마카다미아 가루 만들기**




치즈커터를 이용해 마카다미아를 가루로 만든다.

키친타올로 기름을 빼고 묻혀야만 보송보송한 느낌을 살릴 수 있다.


## 고구마

### 응용원료



#### 고구마 크림 필링 (냉장)

커스타드 풍의 고구마크림.  
설기류의 상단 마감재로 쓰거나  
달지않은 소의 원료로 사용한다.  
포장단위 : 3.3kg

 톱핑이용 : 46페이지 조각설기 참조



#### 구운 고구마 페이스트 (냉동)

고구마를 구워 갈아놓은 제품으로 찐고구마와  
는 맛이 차별화 된 제품  
포장단위 : 5kg, 20kg



#### 구운 통고구마 (냉동)

고구마를 구워 껍질을 벗겨 냉동시켜 놓은 제품  
포장단위 : 2kg

31

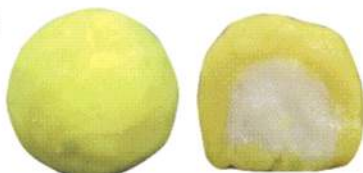
## 적용제품의 예

### 통고구마설기



원료명	배합비	비 고
멥쌀가루	100	구운 통고구마를
설탕	10	적당히 썰어 쌀가루와
물	25	섞어서 찐다.
*구운통고구마	45	

### 고구마 단자



원료명	배합비
*군고구마페이스트	100
*크림믹스 분말	10
*소프트 No.3	2

크림믹스 분말 49페이지, 소프트 NO.3 8페이지 참조



군고구마페이스트를 믹서 또는 편칭기에 풀어준 후 크림소 분말과 소프트NO.3를 섞는다.



매끄러울때까지 3가지 원료를 편칭기에서 섞는다.



밀어서 원형틀로 찍는다.



찰떡을 넣고 썬다.

### 고구마 크림설기



고구마 크림필링을 중간에 짜준 후 찌면 맛있는 고구마 크림 설기가 됩니다. 고구마크림이 충분한 단맛을 주므로 설기배합에 설탕을 빼도 무방합니다.

공정 : 과일소스 충전설기 19페이지 참조

# 밤

## 응용원료



### 밤퓨레 (100% 밤)

몽블랑등 서양식 케익에 쓰이는 밤퓨레는 자연스런 갈색을 띕니다. 밤 가공시 비타민C 또는 구연산등을 넣어 노란색을 보존할 수 있으나 첨가물 없이 100% 밤으로 가공시는 본품과 같이 갈색을 띄게 됩니다.  
포장단위 : 870g

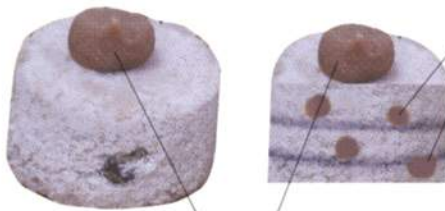


### 당적밤조각

설탕으로 절여놓은 밤 조각으로 마롱그라세의 원료로도 쓰인다.  
포장단위 : 1050g

## 적용제품의 예

### 밤설기



밤 충전물	
생크림	70
*크림믹스 분말	30
*밤 퓨레	30
동부고물 (설탕30%첨가)	200

설기 배합	
멥쌀가루	100
설탕	10
물	15
*밤퓨레	20

밤 충전물 공정 : 단순혼합한다.  
(비가열)

외피 (동일배합)

찰떡

### 밤단자



	원료명	배합비(%)	비고
외피	*밤퓨레	80	모양을 잡아 밤모양 장식물로 사용하여도 좋다.
	*크림믹스 분말	40	
	*소프트No.3	2	
	동부고물 (설탕30%첨가)	200	

\*표시는 자사 판매제품입니다.

# FUSION

밤찰편



원료명	배합비(g)	비고
찹쌀가루	100	←시럽제거한것
설탕	10	
물	10	
*밤퓨레	10	
*당적밤조각	10	
*슈퍼소프트 M	0.5	

밤양갱



원료명	배합비(g)	비고
*밤퓨레	70	←시럽제거한것
거피양금	40	
*한천(불린것)	10	
물	240	
설탕	10	
*당적밤조각	30	

밤개편



원료명	배합비(g)	비고
멥쌀가루	100	←시럽제거한것
*왁시K(녹말가루)	10	
설탕	7	
끓는 물	35	
*밤퓨레	30	
*당적밤조각	20	

밤화전



원료명	배합비
찹쌀가루	100
끓는 물	25
*밤 퓨레	15

# 당적생강

## 응용원료



### 당적생강

생강의 자극적인 맛을 제거하여 당적시킨 제품으로 은은한 생강의 맛이 일품입니다.  
포장단위 : 1kg

35

## 적용제품의 예

석탄병



원료명		배합비
A	멥쌀	200
	감가루	40
	물	50
	꿀	20
B	*당적생강	10
	*오렌지필	10
	잣가루	10
C	설탕	20
	녹두고물	적당량

- ① 멥쌀과 감가루에 물과 꿀을 섞어 체에 내린다.
- ② B를 섞어준다.
- ③ 안칠때 아랫부분에 녹두고물을 뿌린다.
- ④ ②를 올리고 다시 녹두고물을 뿌리고 20분찐다.

미니생강설기



원료명		배합비
	멥쌀가루	200
	설탕	20
	물	50
	*당적생강	15

생란



\*당적생강 100, 물엿 10, \*마누카 꿀 10, 물 30, 소금 소량.  
생강을 곱게 갈아 물엿, 꿀, 물, 소금을 넣고 단단해 질때까지 졸인 후 냉각시켜 모양을 성형 후 잣가루를 묻힌다.

## 오렌지필 & 아마레나 체리

### 응용원료



#### 오렌지 필

오렌지 껍질을 깍뚜기 5~7mm모양으로 잘라 당적해 놓은 제품  
포장단위 : 1.5kg



#### 아마레나체리

다크체리를 당적 해놓은 제품으로 육질이 단단하여 가공시 깨지지 않고 장식용으로 사용해도 마르지 않는다.  
포장단위 : 1kg (125개들이)

36

### 적용제품의 예

#### 오렌지필 & 체리미니설기



원료명	배합비
멥쌀가루	200
설탕	10
물	40
*오렌지필	30
*아마레나체리	20

**TIP** 오렌지필을 직접 사용시 딱딱한 식감을 줌으로 미리 뜨거운 물에 10분간 불려 사용한다. 이 물은 따라내어 배합 수로 사용한다.

#### 아마레나체리약식



원료명	배합비
참쌀불린것	300
참기름	28
소금	3
설탕	40
*체리국물	50
*아마레나체리	30

**TIP** 체리국물 : 아마레나체리의 시럽

# 코코아 파우더

## 응용원료



### 코코아 22

코코아 파우더는 원산지에 따라 품질 차이가 많이 납니다. 같은 원산지에 서도 코코아버터 함량이 11%, 22%로 나뉘어집니다. 코코아 22는 코코아 버터 22%를 함유하여 매우 부드럽고 맛있는 제품을 만들 수 있습니다.  
포장단위 : 1kg

37

## 적용제품의 예

### 넛트 설기



원료명	배합비
멥쌀가루	500
설탕	50
*코코아 파우더	5
물	110
넛트류 (마카다미아, 호두, 피스타치오)	100

**TIP** 설기 완성 후 코코아 가루와 슈가 파우더로 장식

### 구름떡 켜로 사용





## 커피엑기스

### 응용원료



#### 커피엑기스

커피엑기스는 원두커피의 은은한 맛을 살려준다.  
포장단위 : 1kg



#### 카푸치노필링

카푸치노 맛의 초코렛 프라린  
포장단위 : 800g, 5kg

# 38

### 적용제품의 예

#### 커피설기



원료명	배합비
멥쌀가루	500
설탕	50
물	100
*커피엑기스	15
*카푸치노필링	적량



카푸치노 필링 투입시 카푸치노 필링이 단맛이 있어 설기 배합에 설탕을 빼도 무방하다.



커피엑기스를 넣은 가루를 반쯤 안친다.



카푸치노 필링을 짜준다



가루를 덮어 준다. 반쯤찐 후 링을 제거하여 계속 찐다.



카푸치노 필링



사진과 같이 카푸치노 필링을 떡위에 코팅할 수도 있다.

## 설타나, 영양고명

### 설타나



#### 설타나

건포도의 일종으로 기존 건포도에 비해 알이 작고 당도가 낮아 단맛이 적고 가열하여도 찢득거리지 않는다. 청포도의 색을 띄어 옅은 갈색이 난다. 가공적성이 좋아 가열하는 제품에는 일반적으로 설타나를 사용한다.

포장단위 : 10kg

#### 적용제품의 예



설타나 이용시  
카라멜화되지 않고 자른면  
이 깨끗함



기존 건포도 이용시  
카라멜화된 자국

### 영양고명



#### 영양고명

껍질을 벗긴 흰 참깨, 해바라기씨, 귀리, 보리, 아미인씨가 혼합된 고명 믹스  
포장단위 : 1kg

#### 적용제품의 예



#### 영양찰떡

참쌀가루의 15% 정도를 후라이팬에 볶아 사용한다.

## 허브

### 응용원료



#### 허브믹스

차이브, 마조람, 바질, 파슬리 등의 허브가 들어 떡중량의 2~3% 가량 사용하시면 허브떡을 만드실 수 있습니다.

포장단위 : 500g

40

### 적용제품의 예

#### 허브설기



원료명	배합비
멥쌀가루	100
설탕	5
물	25
*허브믹스	2

**TIP** 각종 야채를 같이 섞으셔도 좋습니다.

#### 허브개편



원료명	배합비
멥쌀가루	100
*왁시K(녹말가루)	10
설탕	7
끓는물	50
*허브믹스	2

#### 허브 떡볶이 떡



허브믹스 사용량  
떡볶이 떡의 경우는 쌀가루 총 중량의 0.3%~0.5% 사용해야 적당하다.

## 무설탕 보리현미 찰떡

### 응용원료



#### 보리현미믹스 (무설탕)

국산 보리, 현미가루를 넣어 만든 믹스로 쫄득한 보리현미떡을 손쉽게 만들 수 있다. 말티톨을 사용한 무설탕 믹스로 충치 예방에 효과가 있고, 당뇨병 환자가 먹어도 이상이 없다.

포장단위 : 1kg

### 적용제품의 예



원료명	배합비	비고
*보리현미믹스	100	활성, 비활성 무관
막걸리	70	
물	30	

#### 공정

배합대로 섞어 시루에 높이 2cm로 깔아 상온에서 30분간 숙성시킨 후 약불 5분, 강불 15분, 뜸들이기 5분의 시간대로 찌낸다.

## 물에 튀기는 개성주악

### 응용원료



#### 왁시 K

타피오카 녹말가루로 쫄깃한 조직감을 내는 원료이다.  
포장단위 : 1kg, 10kg

### 적용제품의 예



원래는 개성지방에서 많이 먹던 튀기는 찹쌀떡이었으나 현대인들이 기름을 기피하는 관계로 물에 삶는 방식으로 재현해 보았다.

원료명	배합비
찹쌀가루	100
*왁시 K(녹말가루)	15
설탕	17
막걸리(비활성도가능)	25
물(끓는 물)	15

### 공정



약과용 집청시럽에 묻혀낸다.

찹쌀 가루, 왁시 K, 설탕을 고운채에 내리고 막걸리에 끓는 물을 넣어 익반죽한다.

달지않은 소, 앙금 등의 내용물을 넣어싼다.

달지않은 소 49페이지 참조

경단 모양으로 만든 후 물에 뜰 때까지 삶는다.

55페이지 참조

# 프라린 설기

## 응용원료

초코렛 충전물로 이용되는 프라린 페이스트를 미니설기 충전물로 이용하거나 배합용으로 사용해 보았다.



**헤이즐넛 프라린**  
헤이즐넛을 갈아넣은 페이스트  
포장단위 : 800g, 5kg



**알모노사**  
아몬드를 갈아넣은 페이스트  
포장단위 : 800g, 5kg



**코코스 잔두야**  
코코넛을 갈아넣은 페이스트  
포장단위 : 800g, 6kg



**망고노사**  
천연 망고분말을 넣은 페이스트  
포장단위 : 800g, 6kg



**프람보노사**  
천연 산딸기 가루를 갈아넣은 페이스트  
포장단위 : 800g, 6kg

## 적용제품의 예

### 헤이즐넛 프라린 설기



프라린을 그림과 같이 손가락으로 떠서 넣고 가루를 덮고 찌준다.

### 프람보노사 코팅 설기



프라린을 녹여 코팅하거나 우측페이지 조각설기와 같이 상단에 발라서 사용한다.

## 프라린 페이스트를 이용한 조/각/설/기

미국의 브라우니 케익식으로 톱핑을 바르는 조각설기입니다.



중탕을 한다.



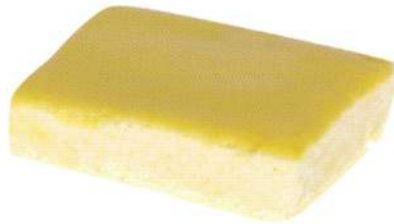
잘 저어준다.



바른다.



헤이즐넛 프라린



망고노사(망고)



카푸치노



framboise(산딸기)



코코스잔두아(코코넛)



## 바르는 소를 이용한 **조/각/설/기**

49페이지 달지 않은 소의 요령으로 바르는 소를 만든 후 설기 위에 바른다.  
상단에 고물을 뿌려줄 수 있다.

### 흑임자설기



쌀가루 100  
설탕 10  
\*흑임자 페이스트 10  
물 10

+

★바르는소★

동부고물 50g  
\*크림베이스 100g  
\*흑임자페이스트 15g



크림베이스만들기 : 49페이지 참조

### 산딸기설기



쌀가루 100  
설탕 10  
\*산딸기퓨레 20

+

★바르는소★

동부고물 50g  
\*크림베이스 100g  
\*산딸기퓨레 8g  
\*딸기레진 2g



### 피스타치오설기



쌀가루 100  
설탕 10  
\*피스타치오페이스트 10  
물 10

+

★바르는소★

동부고물 50g  
\*크림베이스 100g  
\*피스타치오페이스트 15g



### 밤설기



쌀가루 100  
설탕 10  
\*밤 퓨레 10  
물 10

+

★바르는소★

동부고물 50g  
\*크림베이스 100g  
\*밤 퓨레 15g





\*표시는 자사 판매제품입니다.

# FUSION

## 필링류를 이용한 **조/각/설/기**

당사에서 판매하는 완제품 필링류를 떡의 마감재로도 사용할 수 있다.  
상단에 고물을 뿌려줄 수 있다.

### 초코설기



쌀가루 100  
설탕 10  
\*초코레진 10  
물 10

+

#### 톱핑



\*가나슈필링



### 호박설기



쌀가루 100  
설탕 10  
\*호박페이스트 20  
물 10

+

#### 톱핑



\*양호박필링



### 적고구마설기



쌀가루 100  
설탕 10  
\*적고구마페이스트 20  
물 10

+

#### 톱핑



\*적양고구마필링



### 고구마설기



쌀가루 100  
설탕 10  
\*고구마크림필링 20  
물 10

+

#### 톱핑



\*고구마크림필링




46

# 구름떡

## 구름떡이란?

찰떡을 찌서 조각을 낸 후 고물을 묻혀 층층히 쌓아 굳힌 후 잘라내는 떡입니다. 층을 "켜"라고 부르며 다양한 원료와 동부고물을 섞어 다양한 "켜"를 연출 할 수 있습니다.

 48페이지 참조

## 공정



고물 묻히기



쌓기



굳혀 자르기

## 적용제품의 예

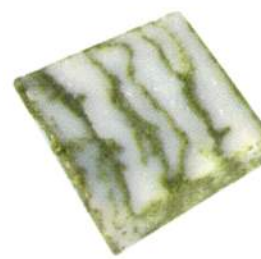
코코아



적고구마



녹차



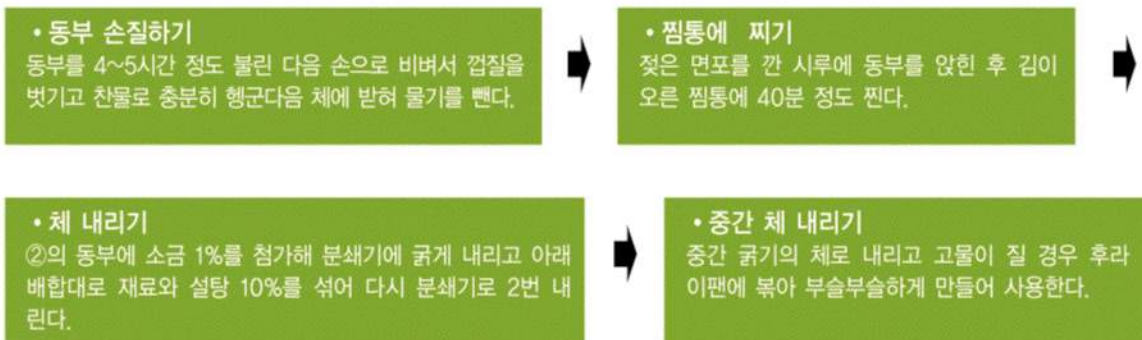
호박



## 동부고물 만들기

동부팥은 가격이 저렴하며, 자체 맛이 약해 특정한 맛의 고물을 만들때 다른 재료의 맛을 잘 살려준다.

### 고물만들기



48

### 동부고물 100g에 대하여

흑임자페이스트	커피엑기스	적고구마페이스트	헤이즐넛페이스트	군고구마페이스트	피스타치오페이스트
10	10	20	10	10	10
호박페이스트	카푸치노	녹차	초코레진	말기퓨레	말기레진
20	10	1	10	20	2
					밤퓨레
					10

### 완성된 모습



호박고물

커피고물

적고구마고물

헤이즐넛고물

밤고물

녹차고물

## 달지않는 소 만들기

판매되는 앙금이 너무 달다고 느끼시면 아래와 같이 달지 않는 소를 만들어 떡에 응용할 수 있습니다.  
본 페이지에 소개하는 소는 가열하지 않은 제품으로 천연과일을 넣어 과일의 맛을 잘 살릴 수 있으나 유통기한이 짧아 지는 단점이 있다.

### 응용원료



#### 크림믹스 분말

크림믹스 분말을 우축사진과 같이 찬물과 혼합하여 크림 베이스를 만들어 사용한다.  
포장 단위 : 1kg



당ერი 안지게 저어준다. 되직한 페이스트가된다.

### 달지않은 내용물 만들기

동부고물 500g + 설탕 30~50g + **크림베이스 100g** + 기타 맛내기 원료  
(주걱이나 편칭기로 혼합)

### 적용제품의 예

#### 당적생강



동부고물	500
크림베이스	100
*당적생강	30
설탕	30~50

#### 딸기



동부고물	500
크림베이스	100
*딸기퓨레	25
*딸기레진	3
설탕	30~50

#### 라즈베리(산딸기)



동부고물	500
크림베이스	100
*산딸기퓨레	25
*산딸기 크림	30
설탕	30~50

#### 사과



동부고물	500
크림베이스	100
*다이스사과	30
설탕	30~50



\*표시는 자사 판매제품입니다.

# KIND

### 알모노사(아몬드)



동부고물	500
크림베이스	100
*알모노사	25
*데친아몬드	30
설탕	30~50

### 아마레나체리



동부고물	500
크림베이스	100
*아마레나체리	30
설탕	30~50

### 피스타치오



동부고물	500
크림베이스	100
*피스타치오 페이스트	25
*데친정보 피스타치오	30
설탕	30~50

### 밤



동부고물	500
크림베이스	100
*밤퓨레	25
설탕	30~50

### 코코넛



동부고물	500
크림베이스	100
*코코넛퓨레	25
설탕	30~50

### 커피



동부고물	500
크림베이스	100
*커피엑기스	20
설탕	30~50

### 단호박



동부고물	500
크림베이스	100
*호박페이스트	25
설탕	30~50

### 초코렛



동부고물	500
크림베이스	100
설탕	30~50
*다크초코렛65%	25

### 적고구마



동부고물	500
크림베이스	100
*적고구마페이스트	20
설탕	30~50

### 포도



동부고물	500
크림베이스	100
*포도농축액	25
설탕	30~50

### 바닐라



동부고물	500
크림베이스	100
*바닐라슈가	2
설탕	30~50

### 오렌지(감귤)



동부고물	500
크림베이스	100
*오렌지(감귤) 농축액	25
*오렌지필	30
설탕	30~50

### 카푸치노



동부고물	500
크림베이스	100
*카푸치노필링	25
설탕	30~50

### 고구마



동부고물	500
크림베이스	100
*고구마 필링	35
설탕	30~50

### 녹차



동부고물	500
크림베이스	100
*녹차분말	5
설탕	30~50

### 파바나



동부고물	500
크림베이스	100
*파바나 퓨레	25
설탕	30~50

# 50

## 경단과 단자

현대에는 경단, 단자, 인절미의 개념이 분명치 않다.

이는 떡의 대량생산으로 공정이 단순화 되었기 때문이다. 원래 인절미는 통찹쌀을 찌서 처낸 것이고, 경단은 찹쌀가루를 익반죽하여 삶아서 고물을 묻힌 것이고, 단자는 찹쌀가루를 부재료로 섞어 찌낸 후 절단하여 고물을 묻힌것이다. 본 페이지에서 소개하는 단자 경단도 이런 혼합된 개념의 제품입니다.

### 퓨전 단자 개념도

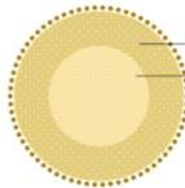


밤, 고구마 등의 외피 (외피배합 : 고구마 32 페이지, 밤 33 페이지 참고)

찰떡

그림과 같이 떡이 안으로 들어가고 내용물이밖으로 나오는 원형 모양의 단자를 만든다. - 등태떡 형태

### 경단



찰떡

내용물(달지 않는 소) 49페이지 참조

고물 또는 장식류 등으로다양하게 외부 장식

### 각종 전통 단자류



꿀

찰떡

고물

제품명	배합
생강 단자	찹쌀가루100, 슈퍼소프트M 0.5, 생강 20, 물 10
산딸기 단자	찹쌀가루100, 슈퍼소프트M 0.5, 산딸기퓨레 20
살구 단자	찹쌀가루100, 슈퍼소프트M 0.5, 살구퓨레 20

공정 : 전재료를 섞어 4페이지 찹쌀떡 만들기 요령으로 찌서 편칭한 후 절단한다. 꿀-고물의 순서로 묻혀 완성한다.

## 구워서 먹는 토스트 설기

### 응용원료



#### 발효버터

일반 버터는 스위트 버터라 하며, 발효과정을 거치지 않습니다. 발효버터는 커드를 넣고 12시간 발효시킨 천연 발효 제품으로 버터의 맛이 한층 강합니다. 프랑스 음식 점에서 종이에 싸서 서빙되는 버터입니다.  
포장단위 : 10kg

### 적용제품의 예

#### 토스트 설기



원료명	배합비
멥쌀가루	500
설탕	50
물	80
*발효버터	60



1차분쇄한 멥쌀을 굵게 분쇄 후 발효버터를 섞는다.



분쇄기에 내린다.



체에내린다.



원하는 크기로 칼집을 내어 찐다.



버터설기는 굵은 후 팬에 구워먹거나 토스터기에 구워먹으면 고소한 맛이 일품입니다. 단시간에 구워내기 위해 토스트설기는 두껍게 만드는 것 보다는 얇게 만들어야 제품을 효과적으로 살릴 수 있다.

## 오븐에 굽는 떡

### 구운LA영양찰떡



원료명	배합비
찰쌀가루	750
설탕	90
*베이킹파우더	15
소다	5
팥배기	80
완두배기	80
밤	80
호두분태	80
*약시 K	70
*홈라생크림	300

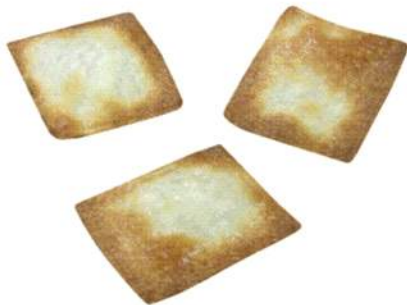
- ① 전재료를 섞어준 후 홈라 생크림을 넣고 손으로 섞는다.
- ② 준비된 틀에 기름을 칠한 후 아래 위로 슬라이스 아몬드를 뿌린 후 오븐에 굽는다.
- ③ 오븐 온도 150~170℃ 40분 굽는다.
- ④ 냉각 후 원하는 모양으로 절단한다.



#### 소형 오븐

220V, 단상 1.2kw  
가정용 전기로 사용가능한 상업용 오븐.  
제조원 : 대흥기계/한국

### 구운 쌀 과자 (바삭바삭한 맛의 건강 쌀과자)



원료명	배합비	비고
멥쌀가루	50	
찰쌀	30	
*크림믹스 분말	5	
물	13	
*녹인발효버터	6~8	
기타 맛내는 원료		허브믹스2, 참깨5 등 여러 가지를 넣어서 만들수 있다.



멥쌀가루 + 찰쌀가루 + 크림소분말을 미리 혼합하고 녹인버터와 물을 섞어 매끄럽게 치댄다



100원짜리 동전 두께로 얇게 밀어낸다 이때 사진과 같이 비닐로싸서 밀면 용이하게 밀수있다.



약 2분 30초 초벌로 찐다.



찌고난 후 빵굽는 철판에 옮겨 200℃ 예열된 오븐에서 갈색이 되도록 굽는다.



## 응용 제품

떡집의 시설을 가지고 제빵쪽으로 가장 접근이 쉬운 찌는 만주이다.

### 찜 만주



단면도



녹차레진(2%)



딸기레진(2%)



망고레진(2%)

원료명	배합비
박력분	180
곱게 내린 찹쌀가루	20
*기주분(10페이지참조)	8
설탕	120
물엿	20
물	50
*발효버터	20
*레진	8~9

#### 공정

- ①설탕+물엿+물+버터+레진을 중탕해 설탕입자가 녹을 때까지 저어준다.
- ②①의 설탕액이 냉각되면 미리 혼합해놓은 (기주분+곱게 체로 친 찹쌀가루+박력분)을 섞는다.
- ③달지 않은 소를 넣고 찹쌀떡의 요령으로 썬다. (반죽 15g, 소 35g)
- ④성형된 반죽을 종이롤 간 시루에 놓고 분무기로 물을 뿌린다.
- ⑤시루에 10분찜는다.

### 쌀 케익 (자가제조 쌀가루 사용)



믹스가 아닌 롤러로 분쇄한 쌀을 가지고 만드는 케익이다. 박력분 50대신 글루텐 5로 대체시 밀가루 없는 케익으로 제조가 가능하다. 계란은 흰자와 노른자를 분리하여 별도로 거품을 내야 가벼운 케익을 만들 수 있다.



크림바르기 전 쌀케익



쉬폰 틀

원료명	배합비(9)	비고
계란	300	6개
설탕	160	
엿쌀가루	130	고운체에내린 엿쌀
박력분	50	글루텐 5로 대체 가능
*기주분	5	
우유	75	
식용유	75	채종유가 좋다.

#### 공정

- ①계란의 노른자와 흰자를 분리한다.
- ②황란과 설탕80g을 거품기로 아이보리색이 될때까지 거품을 낸다.
- ③따로 흰자를 거품을 울리며 설탕80g을 천천히 나누어 섞는다.
- ④②의 거품낸 노른자와 ③의 거품낸 흰자1/2를 섞는다.
- ⑤가루재료를 섞는다.
- ⑥나머지 거품낸 흰자와 우유와 식용유를 넣어 반죽을 매끄럽게 섞는다.
- ⑦쉬폰틀에 부어 오븐온도 180~150℃로 25~30분 굽는다.
- ⑧생크림이나 저지방 크림(당사 홈페이지 참조)을 발라 마무리 한다.

**TIP** 쉬폰틀 이외에 여러가지 모양의 케익틀에 구워 내도 좋은 상품이 될 수 있다.

# 약과 (강정)



멧돌로 간 밀가루의 맛!

## 응용원료



멧돌로간 유기농 호밀가루  
포장단위 : 2,268kg



멧돌로간 유기농 통밀가루  
포장단위 : 2,268kg



유기농 설탕  
포장단위 : 680g~15kg

## 적용제품의 예

### 매작과



매화나무에 참새가 앉아있는 형상  
이라하여 매작과라 한다. 유밀과에  
약과와 매작과가 있다.

제품명	원료 및 배합비
유기농매작과	유기농 통밀 100, 소금 2, 물 60
호박매작과	중력분 100, 소금 2, 물 0, *호박페이스트 50
녹차매작과	중력분 100, 소금 2, 물 60, *녹차분말 4
홍차매작과	중력분 100, 소금 2, 물 60, *홍차분말 4
흑임자매작과	중력분 100, 소금 2, 물 30, *흑임자페이스트 20



배합대로 반죽한다. 반죽을 만든다. 튀기며 뒤집어준다. 집청시럽 묻힌다.

### 약과용 집청시럽 만들기

물 300g + 물 50g + \*다진 당적생강 30g → 끓인다.

### 유기농 통밀 약과



원료명	배합비(g)	비고
*유기농통밀가루	100	
*유기농설탕시럽	25	설탕 1 : 물 1
유기농 포도주	20	와인샴 구입
유기농 올리브유	20	
소금	1	
후추	소량	

## 강정

녹차 강정



튀긴쌀	100
시럽(하단공정 참조)	80
*녹차분말	2
*당적사과	20

아마레나 강정



튀긴쌀	100
시럽(하단공정참조)	80
*아마레나 체리국물	20
*아마레나 체리	40

생강 강정



튀긴쌀	100
시럽(하단공정참조)	80
*당적생강	20

초코강정



튀긴쌀	100
시럽(하단공정참조)	80
*초코레진	6

커피강정



튀긴쌀	100
시럽(하단공정참조)	80
*커피엑기스	5

딸기강정



튀긴쌀	100
시럽(하단공정참조)	80
*딸기레진	3
*다진피스타치오	20



시럽만들기  
설탕 100, 물엿 165,  
물 25의 비율로 설탕  
이 녹을 정도로 끓인  
다.



기타원료와 쌀을 넣고  
섞는다



튀긴쌀이 영기도록  
줄이며 섞는다.



비닐을 깔은 틀이나  
바닥에 고정하여 어  
느정도 굳으면 먹기  
좋게 절단한다.



### 튀긴쌀만들기

- ① 1kg의 쌀을 불린 후 4배의 물을 붓고 뚜껑을 연상태로 약 15분간 삶는다. 이때 쌀이 너무 무르거나 단단하지 않아야 한다.
- ② 삶은 쌀을 맑은 물이 나올때까지 행군다.
- ③ 물2kg, 소금20g의 소금물에 5분간 담근다.
- ④ 물기를 빼서 망사위에 퍼서 말린다. 건조 중 멍치지 않도록 가끔씩 뒤집어 준다.
- ⑤ 완전 건조 후 200℃기름에 쌀이 떠오를 때까지 튀긴다.

# 가루 뿌리기 & 크런치 묻히기

## 응용원료



### 스노우화이트

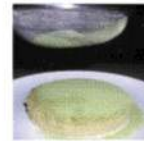
물에 닿아도 잘 녹지 않으며 호박, 녹차 분말과 혼합하여 떡위에 뿌리면 떡에 쉽게 스며들지 않는다.

포장단위 : 1kg

#### 스노우화이트 응용방법



녹차와 스노우화이트 섞는다.  
를 계량한다.



떡 케익위에 뿌린다.



### 넛트크런치

콩으로 만든 대용품 넛트로 눅눅해 지거나 찌내가 나지 않는 특징이 있다.

포장단위 : 1kg



### 크로칸트

바삭거린다.

포장단위 : 2.5kg

57

## 도포물 및 장식류



호박 도포물

- \*플랜젤 200
- \*호박페이스트 100



포도 도포물

- \*플랜젤 200
- \*포도농축액 30



산딸기 도포물

- \*플랜젤 200
- \*산딸기 퓨레 50



녹차 도포물

- \*플랜젤 200
- \*녹차레진 3~5

58



### 플랜젤

제시 배합대로 사용하거나 본품 100 : 물 70의 비율로 끓여 붓으로 발라 광택의 목적으로 사용한다.

포장단위 : 6kg



플랜젤과 기타재료를 섞는다.



살짝 끓인다.



틀바닥에 랩을 두른 후 끓인 액을 붓는다.



굳은 후 설기위에 뒤집어 씌운다음 랩을 제거한다.



떡이 냉각이 많이 되어있으면 도포물이 잘 안 붙는다. 이런경우 떡 상단에 더운물을 뿌리거나 그라젤 (당사제품)을 바른 후 도포물을 붙인다.

## 정과

정과는 떡 위에 장식용으로 매우 좋다.

### 정과 만드는 3가지 방법

#### 시럽에 즐기기(뿌리채소, 견과류 등의 이용)



##### 설탕 + 물 + 물엿 + 레진

도라지, 무, 박고지, 당근 등을 넣고 투명해질 때까지 졸인다. 재료 1kg, 설탕 500g, 물엿 100g, 레진 20~30g, 물(재료가 잠길정도)이 팔팔 끓으면 불을 줄여 액체가 거의 없어질 때까지 졸인다.



##### 물엿 + 설탕 + 물 + 레진

원물의 형태를 그대로 보존할 경우에 사용하는 방법이다. 투명하지만 갈색을 띄게 된다. 재료 1kg, 물엿 1kg, 설탕 80g, 꿀 140g, 레진 30~40g, 물(재료가 잠길정도)이 팔팔 끓으면 불을 줄인다. 물이 반쯤 줄으면 계속 끓이며 그 물 높이를 유지하도록 물을 추가한다.

#### 짜서 건조하는 방법



사과 등 과일류에 주로 사용한다.

사과를 5mm 정도 두께로 잘라 5분간 찐 후 설탕을 묻혀 2~3일간 건조 시킨다. 꾸덕거릴 때 설탕을 2차로 묻혀 사용한다.



당사의 슬라이스 사과(20페이지 참조)는 짜서 공급되므로 별도의 짜는 공정 없이 바로 설탕을 묻혀 사용 가능하다.

#### 당침법



전분이 많은 식품에 이용한다. (고구마, 감자, 호박) 레진 + 물엿 3 + 설탕 1의 비율 끓여 시럽을 만든 후 재료를 넣어 3시간 정도 당침 시킨다.

재료를 넣고 시럽을 가열하면 안된다.



# 절편 꽃 만들기

배합 : 멍떡 반죽 + 3% 레진  
 공정 : 절편을 찢 후 레진을 넣고 1분간 편칭한다.  
 밀어 편 후 각종 모양을 만든다.

## 꽃 만들기



얇게 밀어 편후 틀로 찍는다.



2~3장을 포갠 후 만든다.



가운데를 젓가락으로 누른다.



완성품



절편 꽃반죽에 레진을 첨가하여 각각의 색을 낸다.



밀어편 후 원하는 틀로 찍어 낸다.



손으로 눌러 모양을 잡아준다.



각각의 꽃잎의 끝부분을 포개어 완성한다.

## 과일 만들기



소를 넣고 포양 한다.



동그랗게한 후 모양을 내준다.



다른 색으로 잎을 장식한 후 찢는다.



완성품

## 동물 모양 만들기



4개를 분할 하여 모양잡는 스틱으로 발모양을 잡는다.



얇게 밀어 편 후 모양잡는 스틱으로 누른 후 귀모양을 만든다.



스�틱으로 코모양을 눌러준다.



흰색과 검은색 떡반죽으로 눈을 붙인다.



완성품

# DRINK

## 음료

떡에 사용된 원료를 가지고 독특한 음료를 만들 수 있는 배합입니다.



**피스타치오 라떼(Hot & cold)**

*피스타치오페이스트	14
우유	81
설탕	5



**천연과일 스무디(Hot & cold)**

*냉동퓨레	30
*요거	60
*글루코라이트	70
얼음	100
물(냉수)	100



**고구마 라떼(Hot & cold)**

*고구마크림필링	15
*피넛페이스트	0.5
우유	82
설탕	2



**적고구마 라떼(Hot & cold)**

*고구마크림필링	10
*적고구마(냉동)	5
우유	82
설탕	2



**밤 라떼(Hot & cold)**

*밤 퓨레	16
*프라리시모	1
*바닐라슈가	1
우유	82



**마라카이보 초코 라떼**

*마라카이보초코렛 65%	30
우유	200



**녹차 라떼(Hot & cold)**

*말차분말	2
우유	200
설탕	조절



**단호박 라떼(Hot & cold)**

*호박페이스트	25
우유	80
설탕	5

61



# OTHER

담섬 찜기



물 끓이는 슌 28Cm 23Cm 17Cm



무설탕 떡 제조용 (말티플 분말)



무설탕 초코렛



포도농축액



1/2 마요네즈(지방이 절반)



초코칩



커피빈



스와레이장식물



블로섬



जू라 장식물



피넛페이스트



오렌지필 스틱



요구르트 페이스트



요고(요구르트100%)



단풍당 시럽



당밀



몰트 엑기스



홍차분말



이스트



생크림(NO 트랜스지방)



감자분말



커스타드 믹스



젤리&아이스크림안정제



향료류



그라젤



초코크런치(쿠키가루)



녹차라떼



금박시트

## **SIB** (주)선인

대표전화 : 031-284-9500~5 영남지역-(055)391-7570

E-mail : sales@ppang.biz

Web : www.ppang.biz

물류센터 : 경기도 용인시 기흥구 하갈동 176-5

제 1공장 : 충남 아산시 둔포면 신남리 594-3

제 2공장 : 경남 밀양시 초동면 명성리 2488-9 초동농공단지