

다래를 이용한 제과·제빵 레시피 제공

□ 배경 및 필요성

- 건강식, 귀농인구 증가, 차별화 품목으로 다래 재배면적 확대
- 현재의 생과 위주의 소비에서 다양한 디저트 상품을 개발하여 소비확대 필요

□ 활용 내용

- 방법
 - 다래를 이용한 제과·제빵 레시피를 이용한 빵, 쿠키 제조
 - 다래분말, 청, 잼을 활용한 제품으로 다래의 고유의 맛과 향을 가미함
 - 음료와 곁들일 수 있는 제품으로 농가카페나 체험프로그램으로 운영 가능



【 휘낭시에 】



【 쿠키 】



【 다래롤식빵 】



【 다래만주 】

□ 파급효과

- 다래를 이용한 제과·제빵으로 활용하므로 소비확대 기대
- 다래농가별 팜파티, 체험프로그램으로 활용가능함
- 6차 산업과 연계한 제과·제빵을 지역 특산물로 개발 가능

<세부 연구결과>

○ 다래를 이용한 제과·제빵 레시피 : 휘낭시에, 쿠키, 롤식빵, 만주

- 휘낭시에 제조비율

박력분	다래분말	버터	달걀흰자	설탕	소금	꿀	아몬드
20	14	100	100	60	1	30	45g

- 쿠키 제조비율

박력분	다래분말	버터	설탕	소금	계란	아몬드	BP	아몬드 분태
140	7	80	100	1	50	30	2	20

- 롤식빵 제조비율

박력분	다래잼	설탕	소금	이스트	식용유	물
150	90	10	2	1.5	5	110

- 만주 제조비율

박력분	BP	반죽					필링		
		계란	설탕	올리 고당	연유	버터	백옥 앙금	다래 분말	다래 칭
120	2	45	60	5	5	5	100	2	5