

더 다양하고
많은 제품들은
햇쌀마루, 화과방을 통해
찾아보세요!

사업자 할인이 가능한
<햇쌀마루>



맛있는 간식이 가득한
<화과방>



본사/공장 전북 군산시 서수면 상장곶윗길 23
영업본부 서울시 서초구 강남대로37길 51(서초동, 요한빌딩 2~3층)
TEL 02-597-8071~3 FAX 02-597-8074 소비자상담실 1644-7787

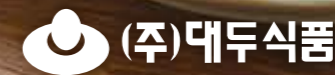
햇쌀마루쇼핑몰 : www.haessalmaroo.co.kr
화과방쇼핑몰 : www.ddfmall.co.kr
대두식품 유튜브 : www.youtube.com/맛있는대두식품



포슬포슬 폭신한

순백쌀가루믹스^{Premix} 레시피북

Recipe Book



1 제품소개

프리믹스 쌀가루(신제품)

순백쌀가루믹스

- 중량: 3kg
- 입수: 4봉(박스)
- 소비기한: 제조일로부터 12개월



제품설명

‘순수하고 하얗다’의 의미를 담고 있는 쌀가루로서 다양한 색/모양/내용물을 응용하여 찌거나 구워서 ‘순백쌀케익/순백쌀빵’을 만들 수 있습니다.

특장점

- ① 순백쌀가루와 물만 혼합하여 만들 수 있는 **간편성**
- ② 발효하지 않아도 부드럽고 폭신한 식감. **무발효**
- ③ 찌거나 구워도 되는 다목적 프리믹스. **다양성**
- ④ 밀가루가 아닌 쌀로 만든 건강한 디저트. **글루텐프리**

QR코드를 확인해 보세요!



순백 쌀가루 믹스
구매
확인 하러 가기



순백 쌀가루 믹스
레시피
확인 하러 가기



순백 쌀가루 믹스
동영상
보러 가기

기본레시피

찜기 이용시 순백쌀가루 1kg + 물 550ml

100°C기준 [반죽 50g : 15분
반죽 380g : 25분

오븐 이용시 순백쌀가루 1kg + 물 600ml

데크오븐 기준 — 반죽 650g : 25분
(상 200°C/하 150°C)

사용 TIP

1. 자유로운 성형과 디자인

다양한 몰드와 틀을 활용할 수 있어, 일반적인 형태부터 캐릭터/테마형 베이커리까지 폭넓은 디자인 구현이 가능합니다.



2. 뛰어난 색상 구현

쌀가루 고유의 하얀색에 원하는 다양한 색상을 첨가하여, 다양한 천연원료로 시즌별·행사별 맞춤형 컬러의 디저트가 완성됩니다.



3. 무한한 플레이버 커스터마이징

양금, 과일조림, 시럽, 크림 등 다양한 속재료와 조화롭게 어우러집니다. 고객이 원하는 재료를 자유롭게 채워 차별화된 맛과 식감을 완성합니다.

추천기계



- 모델명 : BRAUN 푸드 스팀어 (FS5100BK)
- 사용전원 : AC220V/60Hz
- 전력 : 715W
- 기계치수 : 310(W)x330(D)x195(H)



- 모델명 : CHEFTOP MIND.Maps COUNTERTOP ONE (XEVC-0511-E1LM-LP)
- 사용전원 : 380V 3N/60Hz
- 전력 : 7,000W
- 기계치수 : 750(W)x783(D)x675(H)

딸기 순백쌀머핀

Pure White Rice Muffin Strawberry

👩‍🍳 제조과정

1. 순백쌀가루믹스, 물을 혼합한다.
2. 티글레 몰드에 반죽을 1/2만 채워 넣는다.
3. 증약스팀으로 약 15분간 호화한다.
4. 완성된 제품을 틀에서 빼고 한김 식힌다.
5. 뒤집어서 가운데 홈에 딸기잼을 가득 채운다.
6. 토핑으로 딸기 1/2과 애플민트를 데코한다.

* 약 12개 분량

재료명	중량(g)
순백쌀가루믹스	500
물	275
토핑	
딸기잼	
딸기	
애플민트	



토마토올리브 순백미니케이크

Tomato & Olive Mini Cake

👨‍🍳 제조과정

1. 순백쌀가루믹스, 물을 혼합한다.
2. 미니케이크원형 틀에 반죽 1/2만 넣는다.
3. 감자샐러드를 반죽위에 넣는다.
4. 남은 반죽을 넣는다.
5. 준비한 방울토마토, 블랙올리브슬라이스를 토핑한다.
6. 증약스팀으로 약 25분간 호화한다.
7. 완성된 제품을 틀에서 빼고 한김 식힌다.

* 미니케이크원형 1개 분량

재료명	중량(g)
순백쌀가루믹스	200
물	110
감자샐러드	100
토핑	
토마토	
블랙올리브슬라이스	



초코 순백쌀머핀

Choco Rice Muffin

👨‍🍳 제조과정

1. 순백쌀가루믹스, 물, 코코아파우더를 혼합한다.
2. 티글레 몰드에 반죽을 1/2만 채워 넣는다.
(카카오닙스를 몰드에 미리 일부 넣어 데코로 활용 할 수 있다.)
3. 중약스팀으로 약 15분간 호화한다.
4. 완성된 제품을 틀에서 빼고 한김 식힌다.
5. 뒤집어서 가운데 홈에 초코필링을 가득 채운다.
6. 토핑으로 초코칩과 초코렛을 데코한다.

* 약 12개 분량

재료명	중량(g)
순백쌀가루믹스	500
물	275
코코아파우더	15
토핑	
초코필링	
초코칩	
초코렛	
카카오닙스	



블루베리 순백미니케이크

Blueberry Mini Rice Cake

👩‍🍳 제조과정

1. 순백쌀가루믹스, 물, 블루베리레진을 혼합한다.
2. 미니케이크원형 틀에 반죽 1/2만 넣는다.
3. 블루베리잼을 반죽위에 넣는다.
4. 남은 반죽을 넣는다.
5. 준비한 생블루베리 1/3정도와 크림치즈를 토핑으로 올린다.
6. 증약스팀으로 약 25분간 호화한다.
7. 완성된 제품을 틀에서 빼고 한김 식힌다.
8. 남은 생블루베리, 애플민트로 데코한다.

* 미니케이크 1개 분량

재료명	중량(g)
순백쌀가루믹스	200
물	110
블루베리레진	20
블루베리잼	100
토핑	
생블루베리	
크림치즈	
애플민트	



페퍼로니 순백쌀피자

Pepperoni Rice Pizza

👨‍🍳 제조과정

1. 순백쌀가루믹스와 물을 혼합한다.
2. 1/2 빵판에 테프론시트지를 깔고 반죽을 넣는다.
3. 골고루 펼쳐주고 찜기에 25분간 호화한다. (중약스팀)
4. 완성된 도우를 뒤집어서 식힌다.
5. 피자소스를 골고루 발라준다.
6. 소스위에 모짜렐라 치즈를 가득 올린다.
7. 치즈위에 페퍼로니를 가득 올린다.
8. 윗불 220℃, 아랫불 150℃ 로 셋팅된 데크오븐에 약 15분간 굽는다. (치즈가 녹고, 알맞게 구워지는 상태 확인 필요)
9. 완성된 피자를 먹기 좋은 크기로 절단한다.
10. 파슬리를 보기 좋게 데코한다.

* 1/2빵판 1개 분량

재료명	중량(g)
도우재료	
순백쌀가루믹스	450
물	250
토피ング	
토마토피자소스	
모짜렐라치즈	
페퍼로니	
방울토마토	



루꼴라토마토치즈 순백쌀피자

Arugula & Tomato Cheese Rice Pizza

👨‍🍳 제조과정

1. 순백쌀가루믹스와 물을 혼합한다.
2. 1/2 빵판에 테프론시트지를 깔고 반죽을 넣는다.
3. 골고루 펼쳐주고 찜기에 25분간 호화한다. (중약스팀)
4. 완성된 도우를 뒤집어서 식힌다.
5. 피자소스를 골고루 발라준다.
6. 소스위에 모짜렐라 치즈를 가득 올린다.
7. 윗불 220℃, 아랫불 150℃ 로 셋팅된 데크오븐에 약 15분간 굽는다. (치즈가 녹고, 알맞게 구워지는 상태 확인 필요)
8. 완성된 피자위에 루꼴라와 방울토마토를 토핑, 데코한다.
9. 완성된 피자를 먹기 좋은 크기로 절단한다.

* 1/2빵판 1개 분량

재료명	중량(g)
도우재료	
순백쌀가루믹스	450
물	250
토핑	
토마토피자소스	
모짜렐라치즈	
루꼴라	
방울토마토	



견과 순백쌀머핀

Black Sesame Rice Muffin with Mixed Nuts

👨‍🍳 제조과정

1. 순백쌀가루믹스, 물, 흑임자페이스트, 흑임자분말을 혼합한다.
2. 미니파운드사각틀에 반죽을 1/2만 채워 넣는다.
3. 반죽위에 견과류를 토핑한다.
4. 증약스팀으로 약 20분간 호화한다.
5. 완성된 제품을 틀에서 빼고 한김 식힌다.

* 약 8개 분량

재료명	중량(g)
순백쌀가루믹스	500
물	275
흑임자페이스트	15
흑임자분말	15
토핑	
아몬드	
호두 1/4테	
헤이즐넛	
피칸	



얼그레이 오렌지 쌀케이크

Earl grey & Orange Rice Steamed Cake

👩‍🍳 제조과정

준비

1. 물에 얼그레이를 넣고 진하게 우린다.
2. 필링용 오렌지필은 잘게 다진다.

오렌지 글라사주

1. 슈거파우더, 오렌지 리큐르, 물을 넣고 섞어 오렌지 글라사주를 완성한다.

쌀케이크 반죽

1. 불에 순백쌀가루믹스와 얼그레이 우린 물을 넣고 반죽한다.
2. 몰드에 반죽을 130g씩 넣는다.
3. 찜기에 30분 정도 찜다.
4. 식힌 뒤 오렌지 글라사주를 바르고, 건오렌지, 재스민 잎을 올려 완성한다.


* 8x4x4 몰드 기준 6개 분량

재료명	중량(g)
쌀케이크 반죽	
순백쌀가루믹스	520
물	260
얼그레이	13
필링	
오렌지필	52
오렌지 글라사주	
슈거파우더	78
오렌지리큐르	13
물	8
토폅	
오렌지 글라사주	
건오렌지	
재스민 잎 적당량	



세 가지 치즈 쌀빵

Triple Cheese Rice Steamed Bun

 제조과정



1. 체다 · 고다 · 파르메산치즈는 굵은 강판에 갈아 준비해준다.



2. 볼에 치즈토픽 재료를 넣고 고루 섞어주고, 준비한 세 가지 치즈를 넣어 다시 한 번 섞어준다.



3. 볼에 순백쌀가루믹스, 물을 넣고 손거품기로 날가루가 안보일 때까지 섞어준다.



4. 몰드에 반죽 80g, 치즈 토픽 100g, 반죽 120g을 순서대로 넣어준다.



5. 위에 남은 치즈토픽과 다진 파슬리(분량 외)를 올려준다.



6. 찜기에서 30분 정도 찌주면 된다.


* 19x8.5x5cm 틀 2개 분량

재료명	중량(g)
순백쌀가루믹스	330
물	180
치즈토픽	100
치즈토픽	
체다치즈	1/2컵
고다치즈	1/2컵
파르메산치즈	1/4컵
다진 샐롯	1개 분량
다진 마늘	1작은술
다진 파슬리	1작은술
칠리플레이크	1/4작은술



블랙 올리브 쌀빵

Black Olive Rice Steamed Bun

 제조과정



1. 블랙올리브는 물에 10분 정도 담가 짠기를 빼준다.



2. 핸드블렌더에 블랙올리브, 볶은 잣, 케이퍼, 마늘을 넣고 갈아준다.



3. 파슬리, 레몬즙, 올리브오일, 소금, 후추를 넣고 다시 갈아준다.



4. 볼에 순백쌀가루믹스, 물을 넣고 손거품기로 날가루가 안보일 때까지 섞어준다.



5. 몰드에 반죽 30g, 올리브 페이스트 30g, 반죽 45g 순서대로 넣어준다.



6. 위에 슬라이스한 블랙올리브 (분량 외)를 올리고, 찜기에서 30분 정도 찐다.


* 8x4x4cm 틀 4개 분량

재료명	중량(g)
순백쌀가루믹스	285
물	155
블랙올리브 페이스트	120
블랙올리브 페스토	
블랙올리브	80
볶은 잣	15
케이퍼	7
마늘	1알
파슬리	3
레몬즙	1작은술
올리브오일	40ml
소금·후추	약간식



사과 & 땅콩버터 컵케이크

Apple & Peanut Butter Rice Cupcake

 제조과정



1. 사과는 0.3cm 크기의 큐브 모양으로 자른다.



2. 팬에 자른 사과, 설탕, 레몬즙을 넣고 중불에서 수분이 날라갈 때 까지 볶아 사과 콩포트를 완성한 다음 마지막에 시나몬가루B를 넣고 섞는다.



3. 볼에 순백쌀가루믹스, 시나몬가루A, 물을 넣는다.



4. 손거품기로 날가루가 안보일 때까지 섞는다.



5. 몰드에 반죽 30g, 사과 콩포트 30g, 땅콩버터 15g, 반죽 30g 순서대로 넣는다.



6. 위에 남은 사과 콩포트를 올리고 찜기에서 30분 정도 찜다.

* 6×4cm 틀 5개 분량

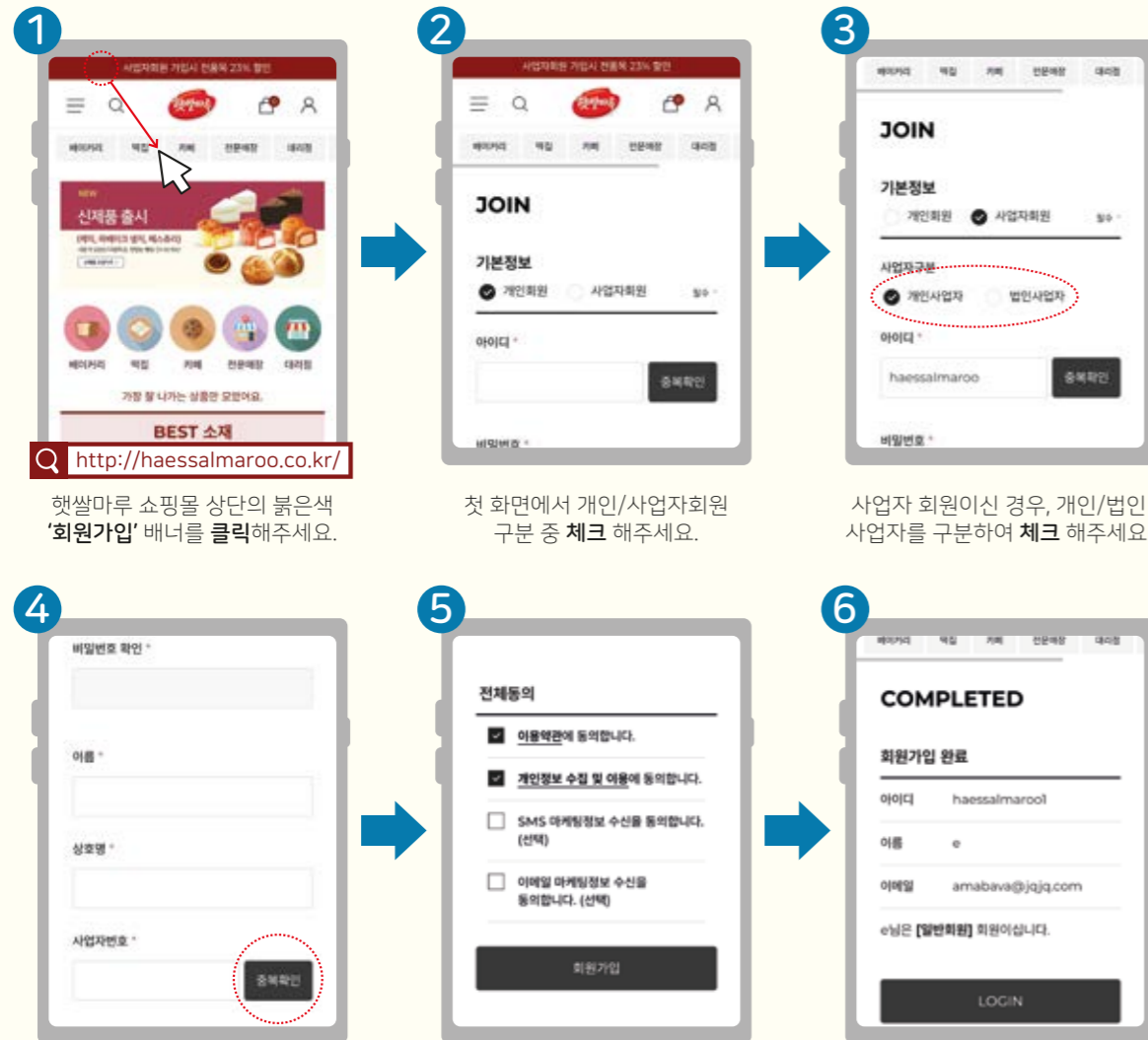
재료명	중량(g)
순백쌀가루믹스	250
물	135
시나몬가루A	15
사과 콩포트	180
땅콩버터	75
사과 콩포트	
사과	1개
설탕	45
레몬즙	10
시나몬가루B	약간



참 쉬운
냉동직배송
이용 방법

1. 회원가입 방법

안녕하세요 사업자님,
햇살마루 온라인샵 회원가입하시고,
다양한 서비스를 보다 간편하게 이용하세요.



http://haessalmaroo.co.kr/

햇살마루 쇼핑몰 상단의 붉은색
'회원가입' 배너를 클릭해주세요.

첫 화면에서 개인/사업자회원
구분 중 **체크** 하주세요.

사업자 회원이신 경우, 개인/법인
사업자를 구분하여 **체크** 하주세요.

회원가입 시 필요한 회원정보를
입력해주세요.

* 아이디, 사업자번호 중복확인 필수!

이용약관에 동의해주세요.

회원가입 완료!

* 사업자회원도 첫 가입시 일반회원으로 분류되며,
다음 영업일에 등급 변경 됩니다.

참 쉬운
냉동직배송
이용 방법

2. 주문방법

안녕하세요 사업자님,
햇살마루 온라인샵에서
냉동직배송제품은 이렇게 주문하세요.

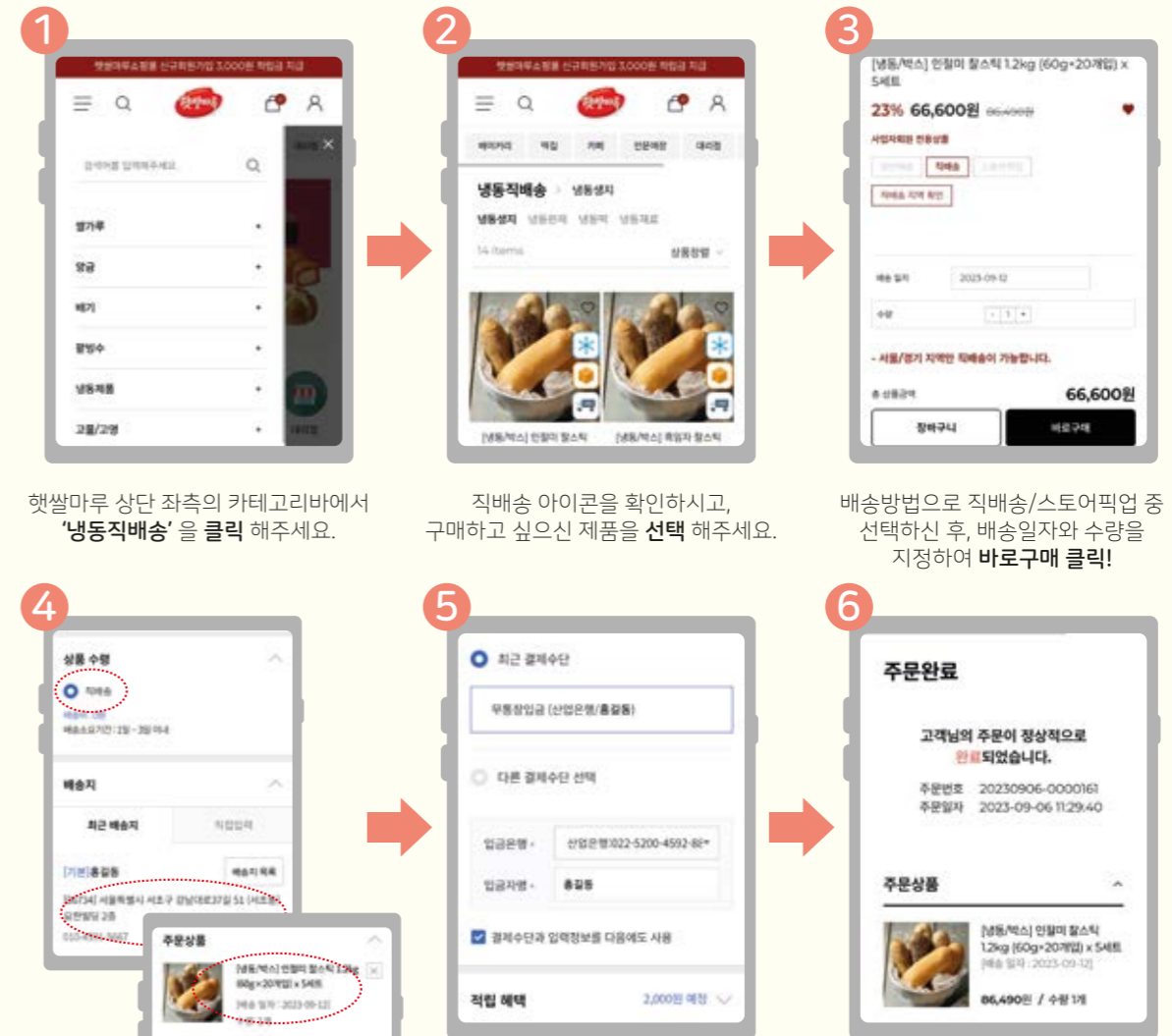
잠깐!

냉동직배송 신청 전 아래 내용을 확인해보세요.

- 배송대상: 사업자 회원 및 냉동 박스 제품 구매 고객
- 주문마감일: 영업일 2일 전 오후 1시까지 결제 확인
- 배송지역: 수도권 전 지역(일부 지역 제외)

*이외 지역은 택배 발송

기타 문의사항: 070-8661-9575 | 1644-7787



햇살마루 상단 좌측의 카테고리바에서
'냉동직배송' 을 클릭 하주세요.

직배송 아이콘을 확인하시고,
구매하고 싶으신 제품을 **선택** 하주세요.

배송방법으로 직배송/스토어픽업 중
선택하신 후, 배송일자과 수량을
지정하여 **바로구매** 클릭!

상품 수령 방식과 배송일자,
받으실 **배송지**를 확인해주세요.

원하시는 **결제방법**을 선택 하주세요.

* 결제수단과 입력정보를 다음에도 사용에 체크하시면,
다음번 사용 시 더욱 편리하게 이용이 가능합니다.

주문 완료!