



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2020년02월27일
(11) 등록번호 10-2082121
(24) 등록일자 2020년02월21일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A21D 13/17 (2017.01) A21D 6/00 (2006.01)
A21D 8/06 (2018.01) A23L 19/00 (2016.01)
A23L 29/30 (2016.01)

(52) CPC특허분류
A21D 13/17 (2017.01)
A21D 6/001 (2013.01)

(21) 출원번호 10-2018-0029689
(22) 출원일자 2018년03월14일
심사청구일자 2018년03월14일

(65) 공개번호 10-2019-0108321
(43) 공개일자 2019년09월24일

(56) 선행기술조사문헌
[20110330] 빵오쇼콜라(테니스페이스트리), 네이버 블로그(2011.3.31.), 인터넷(<https://rosetwo.blog.me/50108399849>) 1부.*
발렌타인 데이에 "쇼코빵"을~, 네이버 블로그(2013.2.11), 인터넷(<https://blog.naver.com/swtt1998/40180240554>) 1부.*
사워도우를 이용한 밤대추롤..., 네이버 블로그(2013.11.26.), 인터넷(<https://blog.naver.com/blomma2010/60204265839>) 1부.*
싱그러운 봄 한라봉 트리플 케익 만들기/한라봉 파운드 케이크 레시피, 네이버 블로그(2018.3.7.), 인터넷(<https://blog.naver.com/starayah/221223964077>) 1부.*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
(주)이학순베이커리
경기도 광명시 하안로 60 ,E동606호(소하동)

(72) 발명자
이학순
경기도 의왕시 내손순환로 7, 309동 703호 (내손동, 래미안 에버하임아파트)

(74) 대리인
김영일

전체 청구항 수 : 총 3 항

심사관 : 강복희

(54) 발명의 명칭 페이스트리 빵 및 그 제조방법

(57) 요약

본 발명은 페이스트리 빵 및 그 제조방법에 관한 것으로, 밀가루, 탈지분유, 설탕, 소금, 천연발효제, 이스트, 계란, 물, 버터, 사워도우 및 중증과 롤링버터를 혼합하여 생지를 만들고 숙성시킨 다음, 상기 생지에 롤링버터를 넣고 소정 크기로 민 다음 중첩시키는 과정을 반복하여 기포를 제거하는 롤링과정을 거친 다음 소정 크기로 절단하여 구워내는 페이스트리 빵 제조방법에 있어서, 밀가루 300에 대하여 코코아분말 80~120중량부, 저당용 드라이이스트 3~5중량부, 및 물 500~700중량부를 혼합하여 반죽하여 폴리쉬를 제조하는 단계, 본 반죽물로서 밀가루 1200에 대하여, 탈지분유 38 - 58중량부, 설탕 140 - 180중량부, 소금 25 - 35중량부, 천연발효제 20 - 40중량부, 고당용 드라이이스트 20 - 40중량부, 냉동난황 240 - 300중량부, 물 40 - 120중량부, 버터 200 - 300중량부, 사워도우 300 - 400중량부, 중증 300 - 400중량부, 초코칩 350 - 450중량부를 혼합하여 반죽하는 본 반죽 단계를 포함하며, 상기 폴리쉬와 본 반죽 단계에서 만들어진 본 반죽물을 함께 반죽하여 생지를 제조하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하여 구성됨으로써, 코코아분말과 함께, T-45 프랑수산 밀가루를 사용하여 폴리쉬를 제조하여 본 반죽물에 혼합함으로써, 코코아의 풍미를 갖게 하고, 부드러움과 촉촉함이 유지되며, 노화가 지연되어 생지의 유통기한을 연장시킬 수 있는 효과가 있다.

(52) CPC특허분류

A21D 8/047 (2013.01)

A21D 8/06 (2018.01)

A23L 19/09 (2016.08)

A23L 29/30 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

밀가루, 탈지분유, 설탕, 소금, 천연발효제, 이스트, 계란, 물, 버터, 사워도우 및 증종과 롤링버터를 포함하는 페이스트리 빵에 있어서,

빵에 코코아의 풍미와 부드럽고 촉촉함을 제공하기 위하여, T-45 프랑스산 밀가루 300중량부에 대하여 코코아분말 80~120중량부, 저당용 드라이이스트 3~5중량부, 및 30℃의 물 500~700중량부를 혼합하여 반죽하고 4℃에서 12~16 시간 동안 냉장보관하여 숙성된 폴리쉬와,

상기 폴리쉬와 혼합되어 반죽되는 본 반죽물로서, 유기농 강력분 600중량부와, T-45 프랑스산 밀가루 600중량부를 포함하는 밀가루 1200중량부에 대하여, 탈지분유 38 - 58중량부, 설탕 140 - 180중량부, 소금 25 - 35중량부, 천연발효제 20 - 40중량부, 고당용 드라이이스트 20 - 40중량부, 냉동난황 240 - 300중량부, 물 40 - 120중량부, 버터 200 - 300중량부, 사워도우 300 - 400중량부, 증종 300 - 400중량부, 초코칩 350 - 450중량부를 포함하는 본 반죽물을 포함하고,

빵의 풍미와 향 및 단맛을 가미하기 위해 구워진 빵에 도포하는 시럽으로서, 한라봉 퓨레 400중량부에 대하여, 설탕 500 - 600중량부, 물 450 - 550중량부, 림주 90 - 130중량부, 오렌지꽃향 2 - 4중량부를 포함하는 한라봉 시럽을 더 포함하는, 페이스트리 빵.

청구항 2

삭제

청구항 3

밀가루, 탈지분유, 설탕, 소금, 천연발효제, 이스트, 계란, 물, 버터, 사워도우 및 증종과 롤링버터를 혼합하여 생지를 만들고 숙성시킨 다음, 상기 생지에 롤링버터를 넣고 소정 크기로 민 다음 중첩시키는 과정을 반복하여 기포를 제거하는 롤링과정을 거친 다음 소정 크기로 절단하여 구워내는 페이스트리 빵 제조방법에 있어서,

T-45 프랑스산 밀가루 300중량부에 대하여 코코아분말 80~120중량부, 저당용드라이이스트 3~5중량부, 및 물 500~700중량부를 혼합하여 반죽하여 12 ~ 16시간 동안 4℃에서 냉장보관하여 숙성된 폴리쉬를 제조하는 단계,

본 반죽물로서 밀가루 1200중량부에 대하여, 탈지분유 38 - 58중량부, 설탕 140 - 180중량부, 소금 25 - 35중량부, 천연발효제 20 - 40중량부, 고당용 드라이이스트 20 - 40중량부, 냉동난황 240 - 300중량부, 물 40 - 120중량부, 버터 200 - 300중량부, 사워도우 300 - 400중량부, 증종 300 - 400중량부, 초코칩 350 - 450중량부를 혼합하여 반죽하는 본 반죽 단계를 포함하며, 상기 본 반죽물의 밀가루 1200중량부는 유기농 강력분 600중량부와, T-45 프랑스산 밀가루 600중량부를 포함하며,

상기한 본 반죽물의 반죽과정에서 얻은 반죽물과 앞서 만들어서 숙성시킨 폴리쉬를 혼합하여 22 - 24℃에서 반죽하고, 그 반죽물을 40분 동안 실온에서 숙성시켜 생지를 제조하는 단계를 포함하며,

구워진 페이스트리 빵에 풍미와 향 및 단맛을 가미하기 위해 표면에 도포하는 시럽을, 한라봉 퓨레 400중량부에 대하여, 설탕 500 - 600중량부, 물 450 - 550중량부, 림주 90 - 130중량부, 오렌지꽃향 2 - 4중량부를 혼합하여 제조하며,

하나의 페이스트리 빵에 대하여 상기한 시럽 70 - 90g과 빵의 표면 광택을 위한 나빠쥬 10 - 30g을 혼합하여 표면에 도포하는 것을 특징으로 하는 페이스트리 빵 제조방법.

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

청구항 7

제 3항에 있어서,

상기 생지 롤링은 4절1회 후 휴지 과정을 2회 반복한 다음, 마지막으로 3절1회후에 냉장고에서 휴지시켜 이루어 지는 것을 특징으로 하는 페이스트리 빵 제조방법.

청구항 8

삭제

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 페이스트리 빵 및 그 제조방법에 관한 것으로, 특히 밀가루 반죽에 코코아 분말이 포함되는 경우 숙성과정에서 지나치게 건조되는 것을 방지하도록 미리 일정량의 밀가루와 코코아 분말, 드라이이스트 및 물로 반죽하여 숙성한 것을 본 밀가루 반죽한 것에 포함하여 빵을 제조함으로써, 빵을 보다 부드럽고 촉촉하게 하고 코코아의 풍미를 더욱 살리도록 한 점에서 개선된 페이스트리 빵 조성물 및 페이스트리 빵 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 페이스트리 빵은 밀가루 반죽물을 여러 겹으로 돌돌 말아서 구운 독특한 모양의 빵으로 겉면에 시럽을 더하여 바삭한 식감과 달콤한 겉면의 맛과 내부의 고소한 버터의 풍미와 촉촉하고 쫄깃하면서 부드러운, 대표적인 프랑스식 디저트로, 겹겹이 말려진 것을 커피나 차에 적서 먹거나 생그림을 찍어 먹는다.

[0003] 이러한 페이스트리 빵의 제조방법의 예로서, 한국 등록특허 제10-1326788호(등록일자 2013년11월01일)에는 소맥분 100 중량부 및 당류 180 내지 210 중량부를 혼합하는 분말 재료 준비 단계; 가열용기에 우유 350 내지 420 중량부, 버터 15 내지 30 중량부, 바닐라 향미 재료 1 내지 10 중량부 및 소금 3 내지 5 중량부를 가열용기에 투입하여 가열하는 액상 재료 준비 단계; 전란 30 내지 50 중량부 및 난황 45 내지 60 중량부를 교반한 후, 상기 액상 재료에 2 내지 5회로 나누어 혼합하는 알류 혼합단계; 상기 알류가 혼합된 상기 액상 재료에 상기 분말 재료를 투입하여 반죽을 준비하고, 상기 반죽을 체로 거르는 분말 재료 투입 단계; 체에 걸러진 상기 반죽에 알코올류를 투입하는 알코올류 투입단계; 상기 알코올류가 투입된 상기 반죽을 2 내지 10℃의 온도에서 20 내지 30 시간 숙성하는 반죽 숙성 단계; 및 숙성된 상기 반죽을 모양틀에 70 내지 80% 채워서 180 내지 230℃의 온도에서 30 내지 40분간 굽는 단계를 포함하는 프랑스식 디저트류의 제조방법이 개시되어 있다.

[0004] 그러나, 상기한 종래 특허의 페이스트리 빵은 여러 재료들을 한번에 믹싱하여 반죽하는 스트레이트법 믹싱을 이용하여 반죽하며, 이때 냉동용 생이스트를 사용하여 반죽을 함에 따라 유통기한에 따라 활성도의 차이가 생김에 따라 생지 수명의 변동이 심하게 나타나 빵의 품질에 대한 안정성이 떨어지는 문제가 있었다.

[0005] 또한, 기존의 생지 반죽은 전란을 사용하여 반죽함으로써, 제품을 구웠을 때, 보형성은 좋지만, 제품의 노화가 빠르게 진행되어 부드러움이 오래가지 못하는 단점이 있었다.

[0006] 특히, 코코아의 풍미를 제공하기 위해 코코아 분말을 반죽에 사용하는 경우에는, 코코아 분말이 일반 밀가루 보다 수분흡수율이 3~4배가 되기 때문에, 반죽물이 지나치게 건조해져 빵의 촉촉함이 떨어져 일반적으로 코코아분말을 페이스트리 빵에 사용하지 못하는 문제가 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

[0008] (특허문헌 0001) 한국 등록특허 제10-1326788호(등록일자 2013년11월01일)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0009] 본 발명의 목적은 상기한 종래 페이스트리 빵의 생지에서 유통기한에 따른 활성도에서 차이가 발생됨에 따라 생지 수명의 변동성으로 인해 빵 품질의 안정성이 저하되는 문제를 해결하기 위하여, 코코아 분말을 포함한 빵 반죽물의 숙성과정에서 지나치게 건조되는 것을 방지하고, 빵을 보다 부드럽고 촉촉하게 하고 코코아의 풍미를 더욱 살리도록 개선된 페이스트리 빵 제조방법 및 그에 의한 페이스트리 빵 및 그 제조방법을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0010] 상기한 목적을 달성하기 위하여, 본 발명에 의한 페이스트리 빵은, 밀가루, 탈지분유, 설탕, 소금, 천연발효제, 이스트, 계란, 물, 버터, 사워도우 및 중종과 롤링버터를 포함하는 페이스트리 빵에 있어서, 빵에 코코아의 풍미와 부드럽고 촉촉함을 제공하기 위하여, T-45 프랑스산 밀가루 300에 대하여 코코아분말 80~120중량부, 저당용 드라이이스트 3~5중량부, 및 물, 바람직하기로는 30℃의 물 500~700중량부를 포함하는 폴리쉬와, 본 반죽물로서 밀가루 1200중량부에 대하여, 탈지분유 38 - 58중량부, 설탕 140 - 180중량부, 소금 25 - 35중량부, 천연발효제 20 - 40중량부, 고당용 드라이이스트 20 - 40중량부, 냉동난황 240 - 300중량부, 물 40 - 120중량부, 버터 200 - 300중량부, 사워도우 300 - 400중량부, 중종 300 - 400중량부, 초코칩 350 - 450중량부를 포함하며, 상기 폴리쉬와 본 반죽물을 혼합하여 제조된다.

[0011] 빵의 풍미와 향 및 단맛을 가미하기 위해 구워진 빵에 도포하는 시럽으로서한라봉 퓨레 400중량부에 대하여, 설탕 500 - 600중량부, 물 450 - 550중량부, 럼주 90 - 130중량부, 오렌지꽃향 2 - 4중량부를 포함하는 한라봉 시럽을 더 포함하는 것이 바람직하다.

[0012] 본 발명에 의한 페이스트리 빵 제조방법은, 밀가루, 탈지분유, 설탕, 소금, 천연발효제, 이스트, 계란, 물, 버터, 사워도우 및 중종과 롤링버터를 혼합하여 생지를 만들고 숙성시킨 다음, 상기 생지에 롤링버터를 넣고 소정 크기로 민 다음 증첩시키는 과정을 반복하여 기포를 제거하는 롤링과정을 거친 다음 소정 크기로 절단하여 구워내는 페이스트리 빵 제조방법에 있어서,

[0013] 밀가루 300중량부에 대하여 코코아분말 80~120중량부, 저당용 드라이이스트 3~5중량부, 및 물 500~700중량부를 혼합하여 반죽하여 폴리쉬를 제조하는 단계,

[0014] 본 반죽물로서 밀가루 1200중량부에 대하여, 탈지분유 38 - 58중량부, 설탕 140 - 180중량부, 소금 25 - 35중량부, 천연발효제 20 - 40중량부, 고당용 드라이이스트 20 - 40중량부, 냉동난황 240 - 300중량부, 물 40 - 120중량부, 버터 200 - 300중량부, 사워도우 300 - 400중량부, 중종 300 - 400중량부, 초코칩 350 - 450중량부를 혼합하여 반죽하는 본 반죽 단계를 포함하며,

[0015] 상기 폴리쉬와 본 반죽 단계에서 만들어진 본 반죽물을 함께 반죽하여 생지를 제조하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하여 구성된다.

[0016] 상기 폴리쉬의 밀가루는 T-45 프랑스산 밀가루이며, 본 반죽물의 밀가루 1200중량부는 유기농 강력분 600중량부와, T-45 프랑스산 밀가루 600중량부를 포함하는 것이 바람직하다.

[0017] 상기한 본 반죽과정에서 얻은 반죽물과 앞서 만들어서 숙성시킨 폴리쉬를 혼합하여 22 - 24℃에서 반죽하고, 그 반죽물을 40분 동안 실온에서 숙성시켜 생지를 제조하는 것이 바람직하다.

[0018] 구워진 페이스트리 빵에 풍미와 향 및 단맛을 가미하기 위해 표면에 도포하는 시럽을, 한라봉 퓨레 400중량부에 대하여, 설탕 500 - 600중량부, 물 450 - 550중량부, 럼주 90 - 130중량부, 오렌지꽃향 2 - 4중량부를 혼합하여 제조하며, 하나의 페이스트리 빵에 대하여 상기한 시럽 70 - 90g과 빵의 표면 광택을 위한 나빠쥬 10 - 30g을 혼합하여 표면에 도포하는 것이 바람직하다.

발명의 효과

[0019] 본 발명에 따라, 코코아분말과 함께, T-45 프랑스산 밀가루를 사용하여 폴리쉬를 제조하여 본 반죽물에 혼합함

으로써, 코코아의 풍미를 갖게 하고, 부드러움과 촉촉함이 유지되며, 노화가 지연되어 생지의 유통기한을 연장시킬 수 있는 효과가 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0020] 이하에서는 본 발명에 의한 페이스트리 빵 제조방법을 실시예를 참조하여 보다 상세히 설명하기로 한다.
- [0021] 본 발명에 의한 페이스트리 빵 제조방법은 생지를 제조함에 있어서, 코코아 분말을 사용하는 경우 코코아 분말이 일반 밀가루 보다 3~4배의 수분 흡수율을 갖는 점에서, 본 반죽과 별도로 코코아분말과 밀가루, 물 및 이스트를 혼합하여 사전발효반죽물로서 폴리시(poolish)를 제조하는 단계를 포함하며, 상기한 폴리시를 본 반죽시 함께 넣고 본 반죽을 한다.
- [0022] 이에 따라 본 발명에 의한 페이스트리 빵 제조방법은, 폴리쉬 제조단계, 상기 폴리쉬를 냉장 보관하여 숙성시키는 폴리쉬 숙성 단계, 본 반죽물을 제조하고 상기 폴리쉬를 혼합하여 실온발효시켜 생지를 제조하는 생지 제조 단계, 상기 생지에서 롤링으로 기포를 제거하고 몽블랑을 성형하는 성형단계를 포함한다.
- [0023] 상기 폴리시를 제조하는 단계에서, 밀가루, 바람직하기로는 T-45 프랑스산 밀가루 300중량부에 대하여 코코아분말 80~120중량부, 저당용 드라이이스트 3~5중량부, 및 물, 바람직하기로는 30℃의 물 500~700중량부를 혼합하여 반죽하여 얻은 폴리쉬를 4℃에서 12~16 시간 동안 냉장보관한다. 이때, 코코아분말이 80중량부 보다 적을 경우에는 코코아의 맛과 풍미가 적어지고 120중량부 보다 많을 때는 코코아의 진한 맛이 너무 강하여 오히려 쓴맛이 나기 때문에 먹기 힘들게 된다.
- [0024] 종래에도 코코아분말을 사용하기도 하였지만, 코코아분말은 밀가루에 비해 수분흡수율이 3~4배 많이 흡수하므로, 밀가루는 유지성분이 많지 않아 수분흡수가 30분~2시간정도면 충분히 흡수하지만, 고급 코코아분말은 유지가 22%정도 되기때문에 수분흡수가 천천히 진행된다. 그래서 반죽초기에는 반죽을 질게 하더라도 발효되는 과정에서 반죽이 점점 되직해 되고 구운후 수분이 급격하게 줄어들어 건조하여 노화가 빠르게 진행되어 제품의 품질이 떨어진다.
- [0025] 그러나, 본 발명에서와 같이 코코아분말을 하루전에 물과 섞어 폴리시를 제조하여 숙성하므로, 코코아분말 숙성법으로 반죽하면 반죽한 처음상태와 같은 상태로 발효시간이나 구운후에도 품질이 그대로 유지됩니다
- [0026] 이와 같이 폴리쉬를 제조함으로써 적은 양의 이스트를 사용하되 충분한 시간 동안 발효시킴으로써, 결국 전체 페이스트리 제조에 사용되는 이스트의 양을 줄일 수 있게 된다.
- [0027] 일반적인 빵의 폴리쉬 과정에서는 물과 밀가루 1:1 동량에 소량의 이스트(효모)를 넣어 발효시키지만, 본 발명의 폴리시 제조단계에서는 물을 보다 더 많이 사용하는 것은 코코아분말이 물을 많이 흡수하여 반죽물을 건조하게 할 수 있기 때문이다. 이로써, 부드럽고 촉촉하며 초코 풍미가 있는 사전 반죽물을 얻는다.
- [0028] 또한, 밀가루는 지역별로 종자별로 큰 특징들이 있으며, 밀가루의 단백질은 크게 글루테닌과 글리아딘으로 나뉘어지는데 보통의 일반 강력분은 캐나다산이나 미국산을 사용하는데 이 밀가루의 특징은 단백질함량중에 글루테닌성분이 많아 단단하고 쫄깃한 식감이 있어 일반인들이 보통 먹는 빵의 주원료로 사용이 된다. 그러나 본 발명에서 사용하는 프랑스산 밀가루는 일반 강력분과 단백질 함량은 같으나 글루테닌성분보다 글리아딘성분이 일반 강력분에 비해 많아 반죽할때는 단단한 것 같지만 빵을 만들어 구웠을때는 단단하고, 질기고 쫄깃한 식감이 아닌 부드럽고 톡톡 끊어지는, 본 발명에서 개발하고자 하는 식감을 갖는 한라봉 페이스트리를 만들수 있게 된다. 또한, 단단한 정도는 구웠을때와 시럽을 문혔을 때, 빵의 골격을 세워주고 톡톡 끊어지는 식감은 빵의 부드러움을 주게 된다.
- [0029] 일반 밀가루를 사용하고 사워도우나 중종을 넣지 않은 경우 구운후 4시간만 지나도 퍼석거리고 건조해지기 시작하여 6시간후에는 처음과 확연히 달라지지만, 본 발명에서와 같이 프랑스산 밀가루와 사워도우와 중종 특이 수분흡수가 많은 코코아분말을 충분히 수화시켜 반죽하여 제조하고 구움으로써, 본 발명의 한라봉 제품은 하루가 지나도 일반 밀가루 사용제품에 비해 품질이 전혀 뒤쳐지지않고 부드럽고 촉촉함이 유지된다.
- [0030] 그런 다음, 생지 제조단계로서, 본 반죽물은 밀가루 1200중량부에 대하여, 탈지분유 38 - 58중량부, 설탕 140 - 180중량부, 소금 25 - 35중량부, 천연발효제 20 - 40중량부, 고당용 드라이이스트 20 - 40중량부, 냉동난황 240 - 300중량부, 물 40 - 120중량부, 버터 200 - 300중량부, 사워도우 300 - 400중량부, 중종 300 - 400중량부, 초코칩 350 - 450중량부를 포함한다.
- [0031] 상기 사워도우는 함유된 유산균들이 반죽의 단백질을 결합을 소화가 잘되도록 변화시켜 주게 되며, 살아 있는 유

산균으로 빵의 발효를 도와주고 풍미를 좋게 해주므로, 300중량부 보다 적게 되면 발효도 잘 안되고 소화가 잘 되지 않게 되는 문제가 있고, 사워도우는 pH 3.8~4.1로 산성을 갖기 때문에 특유의 산미가 있어 침의 분비량을 늘려 소화가 잘되게 하지만 400중량부 보다 많게 되면, 산미가 너무 강하게 되어 신맛이 나타나게 되어 빵이 상한 것으로 오해할 수 있고 발효가 너무 빨라져 빵을 만들기 어려워지며 빵의 내상이 거칠어지는 결과가 나타나게 되어 좋지 않다.

[0032] 또한, 상기 증종은 사워도우처럼 발효를 촉진시키고 빵의 풍미를 강하게 하는 작용을 하는 것으로, 페이스트리 제조시 냉동을 하게 되고 성형후 냉동상태에서 보관을 해야 하므로, 나중에 빵의 발효풍미를 더욱 좋게 해주고 냉동보관되는 생지의 유통기한을 늘려주는 역할을 하게 되므로, 300중량부 보다 적은 양에서는 빵의 풍미가 약해지고 발효시 발효속도가 감소되게 하며 장시간 냉동 보관시 냉동 생지의 수명이 짧게 되고, 400중량부 보다 많게 되면 빵의 풍미가 너무 강하게 되고 발효가 지나치게 촉진되는 역효과가 나타나게 되어 바람직하지 않다.

[0033] 상기 본 반죽과정에서 전란을 사용하는 대신 난황을 사용하면서도 빵을 구운후 노화의 진행을 현저하게 지연시킬 뿐만 아니라, 사용하는 밀가루는 유기농 강력분 600g에 대하여, T-45 프랑스산 밀가루를 사용하는 것이 바람직하며, 일반적으로 유기농 강력분은 부풀음 정도가 커서 일정한 형상을 유지하기 어렵고 질긴 특성이 있지만, 여기에 T-45 프랑스산 밀가루를 혼합하여 질긴 특성을 완화시키고 부드러움을 증가하며 보형성의 문제를 해결하였다.

[0034] 상기한 본 반죽과정에서 앞서 만들어서 숙성시킨 폴리쉬를 혼합하여 22 - 24℃에서 반죽하고, 그 반죽물을 40분 동안 실온에서 숙성시켜 생지를 제조한다.

[0035] 위에서 제조된 생지를 페이스트리 빵으로 성형하는 성형단계는, 생지를 롤링시켜 기포를 제거하고 예들들어 몽블랑을 성형하는 성형단계를 포함한다.

[0036] 상기 생지를 마름모꼴 형태로 펴서 그 중심에 롤링버터로서 AOP버터 덩어리를 놓고 생지 가장자리를 접어서 롤링버터가 완전히 덮히도록 한다. 상기 롤링버터는 하루전에 7에서 냉장 보관한 것이다.

[0037] 그런 다음, 생지를 롤링작업을 통해 롤링버터와 함께 생지를 펼치고, 그 생지를 4절1회 후 휴지 과정을 2회 반복한 다음 마지막으로 3절1회후에 냉장고에서 휴지시킨 다음 성형한 다음 직경 5cm의 봉 표면에 비닐을 감고 그 외측에 절단된 생지를 말아 준 다음, 봉을 빼고 비닐을 제거하고, 5cm의 폭으로 톱칼로 절단한 다음 오븐에서 페이스트리 빵을 굽는다. 이와 같이 구워진 각각의 페이스트리 빵을 '몽블랑'이라 칭한다.

[0038] 위와 같이 구워진 페이스트리 빵, '몽블랑'에 풍미와 향 및 단맛을 가미하기 위해 시럽을 준비한다.

[0039] 상기 시럽은 본 발명에서 한라봉을 이용한 점에서 한라봉 시럽이라 한다.

[0040] 한라봉 퓨레 400중량부에 대하여, 설탕 500 - 600중량부, 물 450 - 550중량부, 럽주 90 - 130중량부, 오렌지꽃 향 2 - 4중량부를 혼합하여 제조하며, 상기한 하나의 한라봉에 대하여 상기한 한라봉 시럽 70 - 90g과 빵의 표면 광택을 위한 나빠주 10 - 30g을 혼합하여 표면에 도포한다. 상기 나빠주는 에프리카트 나빠주 300 - 400g에 물 90 - 120g을 혼합한 것을 분할하여 사용한다.

[0041] (실시예)

[0042] 본 발명에 의한 페이스트리 빵인 '몽블랑'의 조성물과 제조방법으로 실시예 1의 한라봉을 아래와 같이 제조하였다.

[0043] (1) 폴리쉬 제조 : T-45 프랑스산 밀가루 300g에 대하여 코코아분말 100g, 저당용 드라이이스트 4g, 및 30℃의 물 600g를 혼합하여 반죽하여 폴리쉬를 제조하고, 그 폴리쉬를 4℃에서 14시간 동안 냉장보관하였다.

[0044] (2) 본 반죽 : 밀가루 1200g, 즉 유기농 강력분 600g과 T-45 프랑스산 밀가루 600g에 대하여, 탈지분유 48g, 설탕 162g, 소금 29g, 천연발효제 32g, 고당용 드라이이스트 32g, 냉동난황 270g, 물 80g, 버터 256g, 사워도우 360g, 증종 360g, 초코칩 400g를 반죽기에서 반죽한 다음, 상기 미리 제조된 폴리쉬를 혼합하여 24℃에서 40분간 실온에서 발효시켰다.

[0045] (3) 생지 롤링 : 생지를 미리 설정된 크기로 분할한 다음, 밀어서 중심은 상대적으로 얇게 하고 테두리부분은 두텁게 넓게 편 다음, 냉장고에서 -20℃에서 120분 동안 냉각하고 이어서 -5℃로 하루동안 휴지시키며, 이때 중심부가 0℃로 유지되게 냉각하였다. 이와 같이 휴지 상태가 끝난 다음, 반죽물에서 기포를 제거하기 위한 롤링을 시작하였다.

- [0046] (3-1) 상기한 생지에 롤링버터, 예를들어 AOP버터를 배치하고 생지 주변부를 덮은 상태로 밀대로 38*58의 크기로 밀은 다음, 그 폭방향으로 밀어서 52~55*58로 되게 하고, 이와 같이 밀어 퍼진 생지를 4절1회 중첩시킨 후, -5℃에서 60분 동안 휴지후 생지를 0℃에서 롤링하여 직사각형 형태로 길이가 세로방향으로 115cm로 되게 밀어 편다.
- [0047] (3-2) 상기와 같이 길게 밀어 편 생지를 다시 4절1회 중첩시킨 후, 냉장고에서 -5℃에서 60분 동안 휴지후 생지를 0℃에서 롤링하여 직사각형 형태로 세로방향 길이가 115cm로 되게 밀어 편다.
- [0048] (3-3) 상기 (3-2)의 롤링에 의해 퍼진 생지를 다시 3절1회 중첩시킨 다음 냉장고에서 -5℃에서 60-90분 동안 휴지시킨다.
- [0049] (4) 생지 성형 : 상기 (3-3)의 휴지를 거친 생지를 성형하며, 이때 두께 4.5mm, 폭 55cm, 길이 115cm로 밀어 편 다음, 작업대로 옮겨서 길이가 수축되어 105cm으로 된 상태에서 길이방향에서 1/2로 되게 절단한 후 직경 5cm의 봉 표면에 비닐을 감고 그 외측에 절단된 생지를 말아 준 다음, 봉을 빼고 비닐을 제거한 다음, 5cm의 폭으로 톱칼로 절단한 다음 오븐에서 페이스트리 빵을 굽는다. 이와 같이 구워진 각각의 한라봉에 한라봉 시럽 70g과 나빠쥬 17g을 혼합하여 표면에 도포하여 페이스트리 빵, 한라봉을 제조하였다.
- [0050] 위에서 설명한 페이스트리 빵의 조성물을 반죽하여 생지를 만들고, 롤링하여 페이스트리 빵을 제조하는 제조방법과 동일한 방법으로 성분함량을 달리하여 한라봉의 실시예 2와 3을 제조하였다.

표 1

실시예 1, 2, 3의 성분표

[0051]

폴리쉬(성분)	실시예 1(단위g)	실시예 2(단위g)	실시예 3(단위g)
T-45프랑스산밀가루	300	300	300
코코아분말	100	80	120
저당용드라이이스트	4	3	5
물(30℃)	600	500	700
본 반죽(성분)			
유기농강력분	600	500	700
T-45프랑스산밀가루	600	500	700
탈지분유	48	38	58
설탕	162	140	180
소금	29	25	35
천연발효제	32	20	40
고당용 드라이이스트	32	20	40
냉동난황	270	240	300
물	80	40	120
버터	256	200	300
사워도우	360	300	400
중중	360	300	400
초코칩	400	350	450
AOP버터(롤링버터)	400	350	450

표 2

한라봉 시럽

[0052]

한라봉시럽(성분)	실시예 1(단위g)	실시예 2(단위g)	실시예 3(단위g)
설탕	550	500	600
물	500	450	550
한라봉퓨레	400	400	400
럽주	110	90	130
오렌지꽃향	3	2	4

[0053] (비교예)

[0054] 유기농 강력분 2000g, 탈지분유 60g, 설탕 240g, 소금 36g, 천연발효제 20g, 냉동생이스트 100g, 전란 600g, 물 444g, 버터 320g, 사워도우 400g, 중종 400g을 혼합하여 반죽기에서 22분 반죽한 다음, 실온에서 40분간 발효시킨다.

[0055] 생지를 분할하여 넓게 펴서 중심은 얇고 테두리부분은 상대적으로 두텁게 한 다음, -40℃에서 8-9분 냉동시킨 다음, -20℃에서 중심온도가 0℃이 되게 냉각한다. -4℃에서 하루밤 동안 휴지시킨 후 반죽온도가 0℃에서 롤링하며, 3절 2회 중첩시킨 다음 다시 펴서 -4℃에서 휴지후 반죽온도 -3℃에서 롤링하고, 마지막으로 3절후 다시 냉장고에서 -3℃에서 30분간 성형하여 봉에 말아서 성형한 다음 봉을 제거하여 페이스트리 빵을 제조하였다.

[0056] 본 발명에 의한 실시예 1, 2, 3의 '몽블랑'과 비교예의 페이스트리 빵을 제조하여 포장한 것을 제조사와 1주 경과, 유통기한인 2주 경과 시점에서의 식감과, 촉촉함에 대한 관능평가를 20에서 40대의 사람들을 대상으로 하여 실시하여, 부드러운 양호한 상태를 9점으로 하고 거친 상태를 0점으로 하고, 쫄쫄한 양호한 최고의 식감을 9점으로 하고 딱딱한 것을 0점으로 하고, 양호한 촉촉한 식감을 9점으로 하고 딱딱함을 0점으로 하여 아래 표 2, 3, 4와 같은 결과를 얻었다.

표 3

관능평가 결과(제조시)

	실시예 1	실시예 2	실시예 3	비교예
부드러움	9	9	9	8
식감(쫄쫄함)	10	9	10	8
촉촉함	10	9	9	8

표 4

관능평가 결과(1주 경과)

	실시예 1	실시예 2	실시예 3	비교예
부드러움	9	9	8	7
식감(쫄쫄함)	9	9	8	8
촉촉함	9	8	8	6

표 5

관능평가 결과(2주 경과)

	실시예 1	실시예 2	실시예 3	비교예
부드러움	8	8	7	5
식감(쫄쫄함)	9	8	7	5
촉촉함	8	7	6	4

[0061] 위로 부터, 본 발명에 의한 몽블랑은 공지방법에 의한 밀가루에 의한 몽블랑 비교예와 비교하여 시간이 경과함에도 유통기한인 2주까지도 식감이 우수한 상태로 유지됨과 함께 부드러움과 촉촉함이 우수한 상태로 유지되어 참가자에게 긍정적인 평가를 받았으며, 특히 실시예 1은 그 부드러움과 식감 및 촉촉함에서 가장 우수한 상태가 유지되는 것으로 나타났다. 특히, 1주차와 2주차에서 본 발명에 의한 페이스트리 빵인 '몽블랑'은 점진적인 관능평가의 저하를 나타내었지만, 비교예에서는 급격히 식감과 촉촉함이 떨어져 퍼석거리는 상태로 나타나, 본 발명에 의한 페이스트리 빵은 시간 경과에 대한 노화가 지연되는 것을 확인할 수 있었다.

[0062] 또한, 본 발명에서는 코코아분말을 폴리쉬반죽에 혼합하여 미리 폴리쉬를 제조하여 본 반죽에 사용함으로써 부드럽고 촉촉함을 유지하면서 코코아의 풍미를 제공하는 반면, 종래 페이스트리 빵에서는 코코아의 수분 흡수가 밀가루 보다 월등히 커서 페이스트리 빵의 제조에 어려움이 있어 코코아분말을 사용하지 않았다.

[0063] 따라서, 본 발명에 의한 페이스트리 빵인 '몽블랑'은 공지방법에 의한 페이스트리 빵의 비교예와 비교하여 노화

의 진행속도가 현저하게 줄어서 1주차와 2주차 경과 뒤에서 큰 차이가 없이 점진적으로 저하되는 것으로 나타났지만, 비교예의 페이스트리 빵은 2주차에서 노화가 급격히 진행되고 퍼석거리고 딱딱하게 되는 차이가 있음을 확인할 수 있다.

산업상 이용가능성

[0064] 본 발명은 프랑스푹의 디저트인 페이스트리 빵의 제조에 이용될 수 있다.