



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2019년10월21일
(11) 등록번호 10-2008013
(24) 등록일자 2019년07월31일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A21D 2/36 (2006.01) A21D 13/40 (2017.01)
A21D 8/06 (2018.01)
(52) CPC특허분류
A21D 2/36 (2013.01)
A21D 13/40 (2017.01)
(21) 출원번호 10-2018-0125365
(22) 출원일자 2018년10월19일
심사청구일자 2018년10월19일
(56) 선행기술조사문헌
JP2003284486 A
KR1020160047902 A*
KR101553602 B1
KR1020170103217 A*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
주식회사 설피
강원도 강릉시 사임당로 641-6(대전동, 벤처1공장
1층 에프107-1호)
(72) 발명자
권순성
강원도 강릉시 수리골길17번길 21, 가동 409호 (교동, 교동대림아파트)
이유미
강원도 강릉시 교동광장로 138-12, 310동 503호(교동, 교동주공3단지아파트)
(74) 대리인
박용민
(덧면에 계속)

전체 청구항 수 : 총 4 항

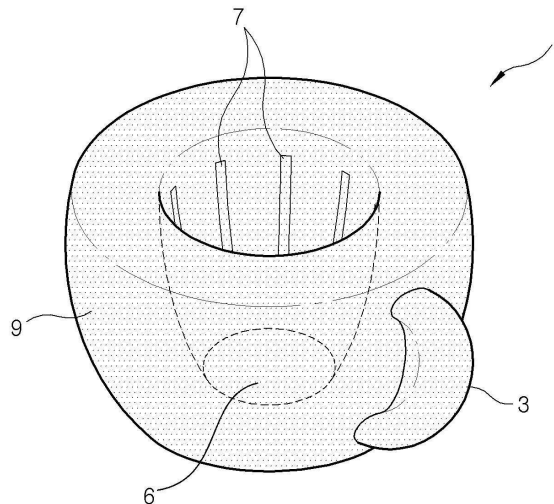
심사관 : 강복희

(54) 발명의 명칭 커피빵 및 그 제조방법

(57) 요약

본 발명은 커피빵 및 그 제조방법에 관한 것이다. 그러한 커피빵 제조방법은 팔과, 콩과, 커피분말, 커피시럽 및 천연 증점제를 혼합하여 소(7)를 제조하는 단계(S100)와; 밀가루, 디치커피 성분을 포함하는 반죽에 의하여 외피(9)를 형성하는 단계(S110)와; 외피(9)료의 내측에 소(7)를 투입하여 구형의 반죽형상인 커피빵 재료를 형성하는 단계(S120)와; 커피빵 재료인 반죽을 성형기(11)에 투입하여 커피잔 형상으로 성형하는 단계(S130)와; 성형된 커피잔 형상의 커피빵의 내저부에 커피층(6)을 형성하는 단계(S155)와; 성형된 커피빵 재료를 오븐에 의하여 굽는 단계(S160)를 포함하며, 커피빵 섭취시 온수를 부어서 커피층(6)을 용해시켜서 액상의 커피액으로 섭취할 수 있다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A21D 2/362 (2013.01)

A21D 8/06 (2018.01)

(72) 발명자

윤정아

강원도 강릉시 수리골길17번길 21, 가동 409호(교동, 교동대림아파트)

정은혜

강원도 강릉시 성덕로 316-22, 112동 103호(입암동, 이안강릉타운아파트)

배희애

강원도 강릉시 경강로2539번길 8, 105동 205호(견소동, 송정한신아파트)

명세서

청구범위

청구항 1

팔과, 콩과, 커피분말, 커피시럽 및 천연 증점제를 혼합하여 소(7)를 제조하는 단계(S100)와;
 밀가루, 더치커피 성분을 포함하는 반죽에 의하여 외피(9)를 형성하는 단계(S110)와;
 외피(9)의 내측에 소(7)를 투입하여 구형의 반죽형상인 커피빵 재료를 형성하는 단계(S120)와;
 커피빵 재료인 반죽을 성형기(11)에 투입하여 커피잔 형상으로 성형하는 단계(S130)와;
 성형된 커피잔 형상의 커피빵의 내저부에 커피층(6)을 형성하는 단계(S155)와;
 성형된 커피빵 재료를 오븐에 의하여 굽는 단계(S160)를 포함하며,
 성형단계(S130)에서는, 상부 금형(13) 및 하부 금형(12)으로 이루어지는 성형기(11)에 의하여 커피빵을 커피잔 형상으로 성형하는 바,
 하부 금형(12)에는 커피잔 형상의 반구형 내부공간(14)이 형성되고,
 상부 금형(13)은 하부에 돌출부(16)가 돌출되고, 돌출부(16)의 외주면에는 다수개의 돌기(18)가 돌출되며, 상부 금형(13)이 하강하는 경우, 돌출부(16)가 하부금형(12)의 내부공간(14)으로 삽입됨으로써 커피빵 반죽을 가압하여 커피잔 형상을 갖는 커피빵을 제조하되, 다수개의 돌기(18)도 반죽을 가압함으로써 커피잔 형상의 내측면에 상하방향으로 다수개의 홈(7)을 형성하며,
 커피빵 섭취시 온수를 붓고, 커피잔을 내측방향으로 반복 가압함으로써 커피층(6)을 용해시켜서 액상의 커피액으로 섭취할 수 있는 커피빵 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

제 1항에 있어서,
 외피를 제조하는 단계(S110)에서는, 밀가루 100 중량부에 물 20~70 중량부, 달걀 15~55 중량부, 설탕 15~45 중량부, 버터 3~20 중량부, 더치커피 분말 2~10 중량부를 혼합하여 반죽을 준비하는 커피빵 제조방법.

청구항 5

제 1항에 있어서,
 소(7)를 제조하는 단계(S100)에서는, 팔 100 중량부에 콩 70~110 중량부, 커피분말 0.2~10.0 중량부 및 커피시럽 0.2~10.0 중량부를 혼합하는 커피빵 제조방법.

청구항 6

상기 제 1항의 방법으로 제조된 커피빵으로서,
 일정 깊이를 갖는 커피잔 형상의 내측 바닥면에 커피층이 형성되고, 내측면에는 다수개의 홈이 상하방향으로 형성됨으로써 온수를 붓고, 커피잔을 내측방향으로 반복 가압함으로써 커피층(6)을 용해시켜서 액상의 커피액으로 섭취할 수 있는 커피빵.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 커피빵 및 그 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 커피성분이 함유된 반죽에 원두커피 추출성분이 함유된 소를 넣고 성형기에 의하여 커피잔 형상으로 성형한 후, 커피잔의 내측 바닥에 커피층을 추가로 형성함으로써 온수를 부어서 용해시켜서 액상의 커피액으로도 쉽게 섭취할 수 있는 기술에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 통상적으로 빵은 밀가루를 주재료로 하는 식품으로서, 통상적인 제조방법은 밀가루, 설탕, 달걀, 베이킹 파우더, 물 등을 혼합하여 성형하거나, 팥 등의 앙금에 설탕과 적당량의 물을 혼합하여 소를 만들고 밀가루를 주재료로 하여 만든 외피(外皮)에 상기 소를 넣어 성형한 다음 찌거나 구워서 제조된다.

[0003] 이러한 빵의 주재료인 밀가루는 글루텐이 풍부하여 반죽에 유리하기 때문에 각종 면(麵)류 또는 과자를 제조하는데 널리 사용되어 왔으며, 현대인들의 바쁜 일상생활과 서구화에 따른 식생활 패턴의 변화로 인하여 빵의 소비량이 급격히 증가하고 있다.

[0004] 그러나 소비자의 식생활 수준의 향상에 따른 기호성이 다양화, 고급화되면서 맛뿐만 아니라 영양 및 기호성 면에서 소비자의 요구가 높아지고 있으며, 이에 따라 빵에 인체유용성분이 함유된 식재료를 첨가하여 빵의 기능성을 높이거나 빵의 형상을 다양하게 꾸며서 시각적인 기호도를 높이고자 하는 시도가 이루어지고 있다.

[0005] 이러한 시도의 대표적인 사례로서 호두과자나, 경주빵이나, 찰보리빵, 연꽃빵과 같은 제품들이 개발되어 출시되고 있다.

[0006] 이러한 제품들은 빵틀에 밀가루 반죽과 호두와 팥 앙금 등을 넣어서 호두형상이나, 경주빵, 찰보리빵, 연꽃빵 등의 고유 형상으로 성형하게 된다.

[0007] 특히, 호두과자는 소비자의 변화하는 요구에 맞추어 영양 및 기호성 면에서 꾸준한 기술개발이 이루어져 그 재료나 형태가 계속해서 변화하여 왔는데, 최근의 개발동향을 보면 더욱 새로운 호두과자를 제공하기 위하여 밀가루 반죽에 팥앙금, 흰앙금, 땅콩, 피스타치오, 아몬드, 캐슈넛, 건포도, 호박씨, 해바라기씨 등의 견과류를 넣어 호두형상으로 성형한 후 유탕하고 호두과자 외피에 베이킹 재료(데코스노우, 데코 레인보우, 딸기가루, 딸기 그레놀, 밀크 및 망고 쿠키크런치, 코코넛 가루)를 입히는 과정으로 호두과자를 제조하는 방법이 제시되어 있다.(한국특허출원 제10-2013-0039815호).

[0008] 상기 발명은 견과류의 내용물을 다양하게 구성하고 외피에 피복하는 재료에 따라 다양한 종류의 호두과자를 제조할 수 있어서 맛, 영양 및 외관을 좀더 개선하는 효과를 얻었으나, 종래의 호두 대신에 다른 종류의 견과류를 넣고 베이킹 재료 또한 종래에 제빵재료로 사용하던 재료이어서 다양하게 변화하는 소비자의 요구를 충족시키기에는 미흡한 점이 있다.

[0009] 그러나, 이러한 종래의 빵들은 특유의 성분들을 첨가함으로써 고유의 맛과 향으로 인하여 각각의 브랜드로 상품화하고 있으나, 커피의 맛과 향을 이용한 빵의 개발은 활성화되지 못한 문제점이 있다.

[0010] 일부 빵 종류에서 단순히 커피분말을 첨가한 기술도 있으나, 이 경우 커피는 쓴맛이 있어서 빵과 맛의 조화를 이루지 못하는 문제점이 있다.

선행기술문헌

특허문헌

[0011] (특허문헌 0001) 한국특허출원제10-2013-0039815호(호두 과자의 제조방법)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0012] 본 발명은 상기의 문제를 해결하기 위한 것으로서, 커피성분이 함유된 반죽에 원두커피 추출성분이 함유된 소를

넣고 성형기에 의하여 외형을 커피잔 형상으로 성형한 후, 커피잔 바닥에 커피층을 추가로 형성함으로써 온수를 부어서 액상의 커피액으로도 쉽게 섭취할 수 있는 커피빵 및 그 제조방법을 제공하는 것이다.

[0013] 본 발명의 다른 과제, 커피잔 형상의 커피빵에 온수를 부어서 커피층을 용해시켜서 액상의 커피액으로 섭취할 때, 커피층에 외력을 가하여 쉽게 분해하여 용해시킬 수 있는 커피빵 및 그 제조방법을 제공하는 것이다.

[0014] 본 발명의 또 다른 과제는, 커피성분을 외피와 소에 적용하여 커피의 고유 향과 맛을 구현하고, 또한 빵의 형상도 커피를 연상시키도록 성형함으로써 빵의 시각적 미감과 미각적 식감을 향상시켜서 소비자의 기호도를 높일 수 있는 커피빵 제조방법 및 이 방법으로 제조되는 커피빵을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0015] 상기 과제를 해결하기 위하여, 본 발명의 일 실시예는 커피빵 제조방법을 제공하는 바, 커피빵 제조방법은,
- [0016] 팥과, 콩과, 커피분말, 커피시럽 및 천연 증점제를 혼합하여 소(7)를 제조하는 단계(S100)와;
- [0017] 밀가루, 더치커피 성분을 포함하는 반죽에 의하여 외피(9)를 형성하는 단계(S110)와;
- [0018] 외피(9)료의 내측에 소(7)를 투입하여 구형의 반죽형상인 커피빵 재료를 형성하는 단계(S120)와;
- [0019] 커피빵 재료인 반죽을 성형기(11)에 투입하여 커피잔 형상으로 성형하는 단계(S130)와;
- [0020] 성형된 커피잔 형상의 커피빵의 내저부에 커피층(6)을 형성하는 단계(S155)와;
- [0021] 성형된 커피빵 재료를 오븐에 의하여 굽는 단계(S160)를 포함하며,
- [0022] 커피빵 섭취시 온수를 부어서 커피층(6)을 용해시켜서 액상의 커피액으로 섭취할 수 있다.
- [0023] 본 발명의 다른 실시예는, 팥과, 콩과, 커피분말, 커피시럽 및 천연 증점제를 혼합하여 소(7)를 제조하는 단계(S100)와;
- [0024] 밀가루, 더치커피 성분을 포함하는 반죽에 의하여 외피(9)를 형성하는 단계(S110)와;
- [0025] 외피(9)료의 내측에 소(7)를 투입하여 구형의 반죽형상인 커피빵 재료를 형성하는 단계(S120)와;
- [0026] 커피빵 재료인 반죽을 성형기(11)에 투입하여 커피잔 형상으로 성형하는 단계(S130)와;
- [0027] 성형된 커피잔 형상의 커피빵의 내저부에 커피층(6)을 형성하는 단계(S155)와;
- [0028] 커피빵 재료의 표면에 계란액을 도포하는 단계(S140)와;
- [0029] 계란액이 도포된 표면에 커피액을 도포하는 단계(S150)와;
- [0030] 성형된 커피빵 재료를 오븐에 의하여 굽는 단계(S160)와; 그리고
- [0031] 구워진 커피빵(1)의 표면에 모양(5)을 표시하는 단계(S170)를 포함하며,
- [0032] 커피빵 섭취시 온수를 부어서 커피층(6)을 용해시켜서 액상의 커피액으로 섭취할 수 있는 커피빵 제조방법을 제공한다.
- [0033] 또한, 본 발명의 다른 실시예는, 상기의 제조방법으로 제조된 커피빵으로서,
- [0034] 일정 깊이를 갖는 커피잔 형상의 내측 바닥면에 커피층이 형성되고, 내측면에는 다수개의 홈이 상하방향으로 형성됨으로써 온수를 부어서 커피층을 용해시켜서 섭취할 수 있는 커피빵을 제공한다.

발명의 효과

- [0035] 본 발명의 일 실시예에 따른 커피빵은 다음과 같은 장점이 있다.
- [0036] 첫째, 커피반죽을 커피잔 형상으로 성형하고, 커피잔 바닥에 커피층을 추가로 형성함으로써 온수를 부어서 액상의 커피액으로도 섭취할 수 있음으로 다양한 방식으로 커피빵을 즐길 수 있다.
- [0037] 둘째, 커피잔 형상을 갖는 커피빵에 온수를 부어서 액상의 커피를 제조하여 섭취할 때, 커피액의 교반을 쉽게하기 위하여 커피잔의 내측면에 다수의 홈을 상하방향으로 형성함으로써 작은 힘으로도 커피잔을 내측방향으로 반복적으로 가압할 수 있어서 커피층을 쉽게 분해하여 용해시킬 수 있다.

[0038] 셋째, 외피에 발효원두를 추출한 더치커피 성분을 첨가하고, 소에도 커피성분을 첨가함으로써 빵의 섭취시 미각과 시각적으로 커피의 맛과 향을 즐길 수 있다.

[0039] 넷째, 외피와 소에 커피성분 및 천연 증점제를 첨가하여 원재료를 제조한 후, 커피잔 형상의 성형틀에 투입하여 커피잔 형상으로 성형할 수 있고, 또한 오븐에서 굽는 과정에서 외피와 소에 함유된 천연 증점제가 용해되어 커피잔 전체에 퍼지므로 커피잔으로부터 돌출된 손잡이가 쉽게 파손되는 것을 방지할 수 있다.

[0040] 다섯째, 커피잔 형상으로 성형한 후, 커피빵의 표면에 계란액을 도포함으로써 계란성분으로 인하여 커피빵의 조직감이 향상되어 씹을 때 식감이 좋고, 또한 커피액을 추가로 도포함으로써, 인두기 등의 가열도구를 이용하여 이 커피층을 가열함으로써 커피빵의 표면에 커피잔 등의 특정 형상이 선명하게 나타남으로써 디자인적으로도 미려함을 갖는다.

도면의 간단한 설명

[0041] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 커피빵을 보여주는 사시도이다.

도 2는 도 1에 도시된 다수개의 커피빵을 보여주는 사시도이다.

도 3은 도 1에 도시된 커피빵의 내부를 보여주는 평면도이다.

도 4는 도 1에 도시된 커피빵을 제조하기 위한 빵틀의 횡단면도이다.

도 5는 본 발명의 일 실시예에 따른 커피빵을 제조하기 위한 방법의 일 실시예를 보여주는 순서도이다.

도 6은 도 5에 도시된 제조방법의 다른 실시예를 보여주는 순서도이다.

도 7은 외피의 내측에 소를 투입하여 제조한 구형의 반죽형상인 커피빵을 보여주는 사시도이다.

도 8은 커피빵의 표면에 계란액을 도포하는 과정을 보여주는 도면이다.

도 9는 커피빵의 표면에 커피액을 도포하는 과정을 보여주는 도면이다.

도 10은 커피빵을 오븐에 의하여 굽는 과정을 보여주는 도면이다.

도 11은 커피빵의 표면에 인두기에 의하여 커피잔 모양을 표시하는 상태를 보여주는 도면이다.

도 12는 도 1에 도시된 커피빵의 표면에 형상을 인쇄하기 위한 인두기를 보여주는 도면이다.

도 13은 도 12에 도시된 인두기의 선단에 장착된 커피잔 모양의 가열판을 보여주는 도면이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0042] 이하, 본 발명의 일 실시예에 따른 커피빵 및 제조방법에 대하여 첨부된 도면을 참조하여 상세하게 설명한다.

[0043] 도 1 내지 도 13에 도시된 바와 같이, 본 발명이 제안하는 커피빵(1)은 일정 깊이를 갖는 커피잔 형상으로서 내측 바닥에 커피층(6)을 배치함으로써 커피빵(1)을 섭취할 때 커피잔의 내측에 온수를 부어서 커피층(6)을 용해시켜서 액상의 커피로 섭취할 수 있다.

[0044] 이러한 커피빵(1)은, 밀가루, 더치커피 성분을 포함하는 반죽과, 팥, 콩 및 커피성분을 포함하는 소(7)를 준비한 다음, 이를 커피잔 형상의 성형기(11)에 투입하여 성형하고, 커피잔의 내저부에 커피층(6)을 형성하고, 내측면에 다수의 홈(7)을 형성한 후 오븐에서 구우며, 최종적으로 커피빵(1)의 표면에 커피잔 모양(5)을 표시하는 순서로 제조된다.

[0045] 이러한 커피빵의 제조방법을 보다 상세하게 설명하면,

[0046] 팥과, 콩과, 커피분말, 커피시럽 및 천연 증점제를 혼합하여 소(7)를 제조하는 단계(S100)와; 밀가루, 더치커피 성분을 포함하는 반죽에 의하여 외피(9)를 형성하는 단계(S110)와; 외피(9)료의 내측에 소(7)를 투입하여 구형의 반죽형상인 커피빵 재료를 형성하는 단계(S120)와; 커피빵 재료인 반죽을 성형기(11)에 투입하여 커피잔 형상으로 성형하는 단계(S130)와; 성형된 커피잔 형상의 커피빵의 내저부에 커피층(6)을 형성하는 단계(S155)와; 성형된 커피빵 재료를 오븐에 의하여 굽는 단계(S160)를 포함한다.

[0047] 그리고, 이와 같이 제조된 커피빵을 섭취할 때, 온수를 부어서 커피층(6)을 용해시켜서 액상의 커피액으로 섭취할 수 있다.

- [0048] 이러한 커피빵의 제조방법을 보다 상세하게 설명하면, 먼저 소(7)를 제조하는 단계(S100)가 진행된다. 이 단계에서는, 팔 100 중량부에 콩 70~110 중량부, 커피분말 0.2~10.0 중량부 및 커피시럽 0.2~10.0 중량부를 혼합한다.
- [0049] 이때 커피분말은 원두를 발효시키고 추출한 더치커피나, 일반적인 커피분말 모두가 가능하다.
- [0050] 그리고, 커피빵(1)의 맛과 형상유지를 위하여 천연증점제를 첨가하는 바, 말티톨시럽 2~15 중량부, 설탕 2~15 중량부, 물엿 1~10 중량부 및 잔탄검 2~15 중량부로 이루어진 군 중에서 1 종 또는 2 종 이상이 더 첨가될 수 있다.
- [0051] 그리고, 외피(9)를 형성하는 단계(S110)에서는 밀가루 100 중량부에 물 20~70 중량부, 달걀 15~55 중량부, 설탕 15~45 중량부, 버터 3~20 중량부, 더치커피 분말 2~10 중량부를 혼합하여 반죽을 준비한다.
- [0052] 이와 같이 외피(9)와 소(7)를 제조한 후, 외피(9)의 내측에 소(7)를 투입하여(포양) 반죽상태로 하는 커피빵(1)의 재료를 제조하는 단계(S120)가 진행된다.
- [0053] 이 단계에서는 외피(9)의 내측에 소(7)를 일정량 투입한 후, 외피(9)를 감쌈으로써 전체적으로 구형의 반죽을 제조한다.
- [0054] 이와 같이 구형의 커피빵 반죽을 제조한 후, 성형기(11)에 투입하여 커피빵(1)의 외형을 형성하는 단계(S130)가 진행된다.
- [0055] 성형기(11)는 도 4에 도시된 바와 같이, 상부 금형(13) 및 하부 금형(12)으로 구성된다. 하부 금형(12)에는 반구형의 내부공간(14)이 형성되고 이때 반구형은 손잡이(3)가 달린 커피잔 형상을 이룬다.
- [0056] 또한, 상부 금형(13)은 하부에 돌출부(16)가 돌출되며 하부금형(12)의 내부공간(14)으로 삽입된다. 이때, 돌출부(16)의 외주면에는 다수개의 돌기(18)가 돌출 형성된다.
- [0057] 따라서, 하부금형(12)에 커피빵 반죽을 투입하고, 상부금형(13)을 하강시켜서 돌출부(16)가 내부공간(14)의 내부로 삽입되어 커피빵 반죽을 가압함으로써 일정 깊이를 갖는 커피잔 형상의 커피빵을 제조할 수 있다.
- [0058] 이때, 다수개의 돌기(18)도 반죽을 가압함으로써 커피잔 형상의 내측면에 다수개의 홈(7)을 형성하게 된다.
- [0059] 이와 같이 커피잔의 내측벽면에는 상하방향으로 다수개의 홈(7)이 원주방향을 따라 형성되는 바, 후술하는 바와 같이, 커피잔에 온수를 부어서 바닥에 배치된 커피층(6)을 교반시킬 때, 플렉시블한 재질의 커피잔에 내측방향으로 외력을 가하여 오르리거나 다시 펼칠 때 이러한 다수개의 홈(7)에 의하여 보다 쉽게 오르리거나 펼칠 수 있다.
- [0060] 이와 같이, 커피잔 형상의 내부공간(13)에 커피빵 재료를 투입하여 성형함으로써 커피빵(1)은 커피잔 형상으로 성형된다.
- [0061] 이와 같이 커피잔 형상으로 커피빵을 성형한 후, 커피층 형성단계(S155)가 진행된다.
- [0062] 이 단계에서는 오목한 형상의 커피잔이 성형된 후, 그 내측 바닥에 커피층(6)을 일정 두께로 형성하게 된다.
- [0063] 즉, 커피분말을 액상화하여 커피액 상태로 만들고, 이 커피액을 커피잔의 내측 바닥에 부은 후 냉각시킨다. 따라서, 커피잔의 내측 바닥에는 커피층(6)이 추가로 형성될 수 있다.
- [0064] 이러한 커피층(6)은 추후 커피빵을 섭취할 때, 온수를 커피잔에 붓는 경우, 온수와 반응하여 교반됨으로써 액상의 커피를 섭취할 수 있다.
- [0065] 커피층을 추가로 형성하는 단계(S155)가 완료되면, 도 10에 도시된 바와 같이, 오븐에 넣어서 일정 온도로 굽는 단계(S160)가 진행될 수 있다.
- [0066] 한편, 커피층 형성단계(S155)가 완료된 후, 다른 실시예로서 도 6에 도시된 바와 같이, 계란액 도포단계(S140)가 추가로 진행될 수도 있다.
- [0067] 즉, 계란액을 도포하는 단계(S140)가 진행되는 경우를 설명하면, 이 단계에서는 도 8에 도시된 바와 같이, 난백(계란흰자)을 액상상태로 커피빵(1)의 표면에 도포한다. 이와 같이 계란액을 도포하여 굽는 경우, 커피빵(1)의 표면 조직이 보다 탄력적으로 되어 씹을 때 식감을 높일 수 있다.
- [0068] 이러한 계란액 도포단계(S140)가 완료되면, 커피액을 도포하는 단계(S150)가 진행될 수 있다. 이 단계에서는 도

9에 도시된 바와 같이, 도포된 계란액의 표면에 고농축 커피액을 추가로 도포한다. 이때, 커피잔의 내저부에는 커피층(6)이 배치된 상태이므로, 커피층(6)은 제외하고 도포하는 것이 바람직하다.

- [0069] 이와 같이 커피를 추가로 도포함으로써 굽게 되면, 커피향이 더 활성화될 수 있다.
- [0070] 그리고, 커피액을 커피빵(1)의 표면에 도포함으로써 모양(5)이 보다 선명하게 표시될 수 있다.
- [0071] 이때, 외피(9) 반죽에 더치커피 성분이 포함되므로 색상이 커피잔을 볶은 원두와 같은 색을 띠어서 시각적으로 커피를 연상할 수 있으며, 또한 소(7)에 커피분말과 커피시럽이 함유되어 커피빵(1) 섭취시 미각적으로 커피의 맛과 향을 즐길 수 있다.
- [0072] 그리고, 본 발명의 커피잔은 일측에 손잡이(3)가 달린 형상이므로 굽는 과정 혹은 성형과정에서 파손되기 쉽다.
- [0073] 따라서 본 발명에서는 이러한 파손을 방지하기 위하여 우수한 내열성을 가지면서 점성이 매우 높은 잔탄검을 소(7) 및 외피(9)에 첨가하여 손잡이(3) 부위의 인성(toughness)을 증가시킴으로써 커피빵(1)의 취급 중 쪼개짐을 방지한다.
- [0074] 또한, 소(7) 및 외피(9)에는 잔탄검 뿐만 아니라 커피시럽, 말티톨시럽, 설탕, 물엿 등이 첨가되는 바, 이 성분 들은 점도가 높고 이들이 익으면서 굳어지면 밀가루보다 탄력성과 인성이 높아지며, 이에 따라 상대적으로 가벼운 밀가루로 이루어진 몸체 부위를 탄력성과 인성이 높은 소(7)로 이루어진 오목 부위가 좀더 강하고 유연한 힘으로 지지하게 되어 커피빵(1)이 외력에 의해 파손되는 것을 줄일 수 있다.
- [0075] 그리고, 상기한 단계가 완료되면, 도 10에 도시된 바와 같이, 커피잔 형상의 커피빵을 오븐에 넣어서 굽는 단계(S160)가 진행될 수 있다.
- [0076] 오븐에 굽는 단계(S160)가 완료되면, 커피잔 모양 표시단계(S170)가 추가로 진행될 수 있다.
- [0077] 이 단계에서는 오븐에 의하여 구워진 커피빵(1)의 표면에 인두기(15) 등의 도구를 이용하여 가열함으로써 특정 모양(5)을 형성한다.
- [0078] 즉, 도 11 내지 도 13에 도시된 바와 같이, 인두기(15)의 선단에는 커피잔 모양(5)의 가열판(17)이 장착되며, 전기 인가시 고온의 열을 발생하게 된다.
- [0079] 이러한 인두기(15)를 커피빵(1)의 표면에 접촉하고, 고온의 열을 발생시키면 커피빵(1)의 표면에 도포된 커피액 층이 연소(7)됨으로써 커피색으로 나타난다.
- [0080] 이때 인두기(15)의 선단에 배치된 모양(5)을 달리함으로써 커피 모양(5) 뿐만 아니라 다른 모양(5)도 가능하다.
- [0081] 이와 같이 커피빵(1)의 표면에 커피잔 형상이나 문자 등을 새김으로써 시각적으로 커피빵(1)을 더 잘 느낄 수 있다.
- [0082] 한편, 상기와 같은 방법에 의하여 제조된 커피빵(1)은 손잡이(3)가 달린 커피잔 형상으로서, 일정 깊이의 내저부에는 커피층(6)이 배치되고, 내측면에는 다수개의 홈(7)이 상하 방향으로 형성된다.
- [0083] 이러한 커피빵(1)을 섭취할 때, 온수를 커피잔 형상의 빵 내측에 부으면, 내저부의 커피층(6)이 용해됨으로써 액상의 커피가 생성된다.
- [0084] 그리고, 커피층(6)의 용해를 촉진하기 위하여, 커피빵의 외측을 잡고 내측 방향으로 반복 가압함으로써 커피층(6)에 외력이 전달되어 균열이 발생함으로써 용해가 더 잘 일어날 수 있다.
- [0085] 이때, 커피잔의 내측면에는 다수개의 홈(7)이 상하방향으로 형성되어 있으므로 커피잔을 내측방향으로 반복 가압할 때 보다 적은 힘으로 쉽게 가압할 수 있다.
- [0086] 이하, 본 발명을 하기의 실시예 및 비교예에 의하여 좀더 상세하게 설명한다.
- [0087] 단, 하기의 실시예는 본 발명을 예시하기 위한 것일 뿐, 본 발명이 하기 실시예에 의해 한정되는 것이 아니고, 본 발명의 기술적 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 치환 및 균등한 타 실시예로 변경할 수 있음은 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 있어서 명백할 것이다.
- [0088] <실시예>
- [0089] 팥 1kg, 강낭콩 900g, 커피분말 50g, 커피시럽 40g을 혼합하여 소(7)를 제조하고 밀가루 1 kg, 달걀 550g, 설탕 200g, 버터 50g, 더치커피 분말 50g 및 물 700 g을 혼합하여 반죽함으로써 외피(9)를 제조하였다.

- [0090] 또한, 소(7) 및 외피(9)에 말티톨시럽 2~15 중량부, 설탕 2~15 중량부, 물엿 1~10 중량부 및 잔탄검 2~15 중량부를 첨가하였다.
- [0091] 이와 같이 소(7)와 외피(9)를 제조한 후, 외피(9)의 내측에 소(7)를 투입하고 외피(9)를 감싸므로써 구형의 커피빵 재료를 제조하였다. 그리고, 이 커피빵 재료를 성형기(11)에 투입하여 커피잔 형상으로 성형하였다. 이때, 커피잔 형상의 빵 내측면에 다수의 홈(7)이 형성되도록 성형하였다.
- [0092] 또한, 커피잔 형상의 빵 내저부에 커피층(6)을 추가로 형성한다.
- [0093] 이러한 커피빵(1)의 표면에 1차적으로 계란액을 도포하고, 2차적으로 커피액을 추가로 도포하였다. 그리고, 커피빵(1)을 오븐에 넣어서 일정 시간 구워서 커피빵(1)을 제조하였다.
- [0094] 이러한 커피빵(1)의 표면에 인두기(15)를 이용하여 가열함으로써 커피잔 모양(5)이 표시되도록 하였다.
- [0095] <비교예>
- [0096] 상기 실시예에서, 커피잔(1)의 내저부에 커피층(6)을 형성하고, 다수개의 홈(7)을 형성하는 것을 제외하고는 상기 실시예와 동일한 방법으로 커피빵(1)을 제조하였다.
- [0097] <시험예> 관능검사
- [0098] 10대에서 70대까지의 남녀 각각 5명씩 모두 70명을 대상으로 상기와 같이 제조된 커피빵(1)의 맛, 향, 색상 및 온수에 의한 액상커피액에 대한 평가를 5점 척도법으로 측정하여 그 평균값을 하기 표 1에 나타내었다.

표 1

[0099]

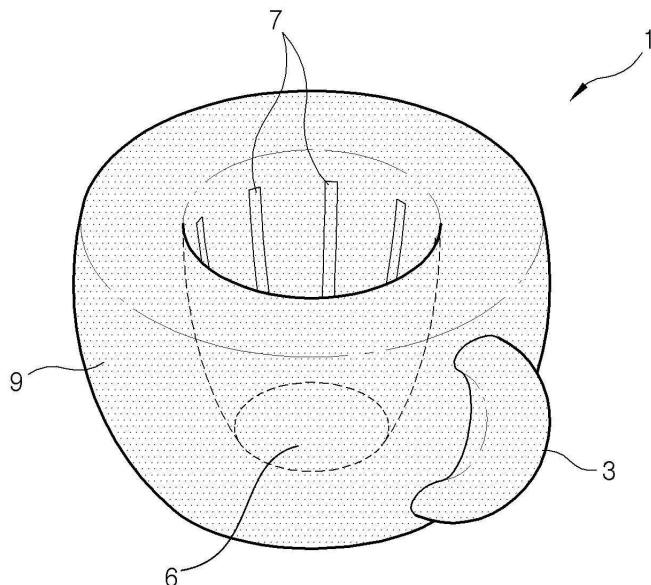
	맛	향	색상
실시예	4.4	4.2	4.7
비교예	3.5	3.0	3.0
5:매우 좋음, 4:좋음, 3:보통, 2:나쁨, 1:매우 나쁨			

[0100]

상기 표 1에 나타난 바와 같이, 커피잔 형상의 커피빵에 온수를 부어서 바닥에 형성된 커피층을 용해시켜서 섭취하는 실시예의 경우, 맛과, 향과, 색상이 높게 평가된 반면, 비교예와 같이 온수를 붓지 않고 단순히 커피빵을 섭취한 경우는 낮게 평가된 것으로 판단된다.

도면

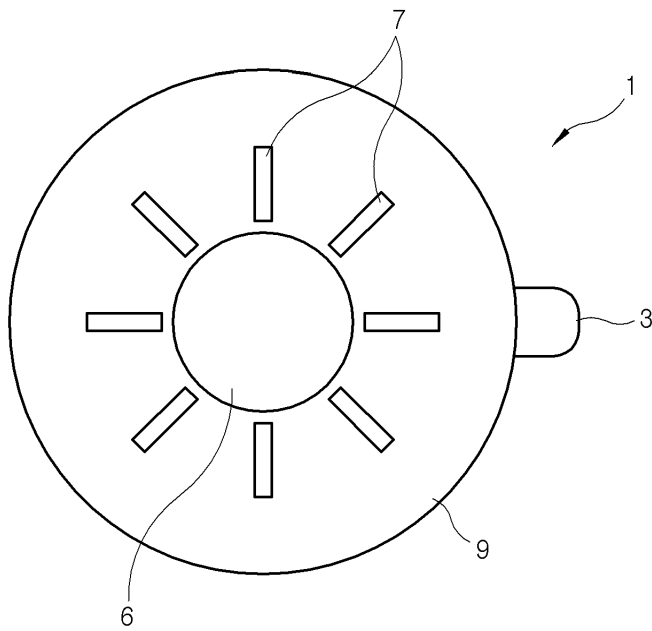
도면1



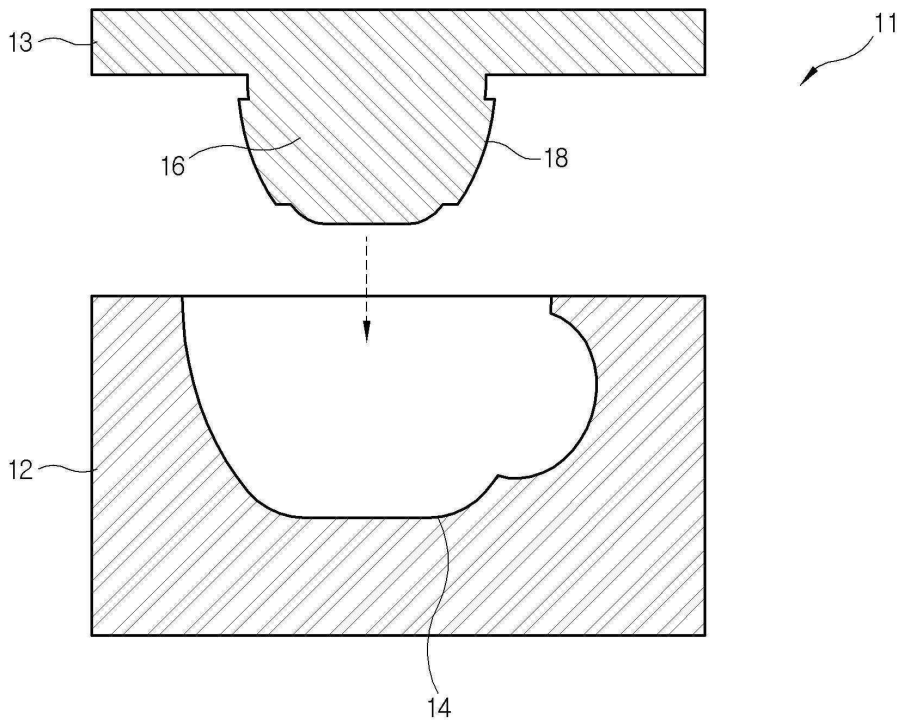
도면2



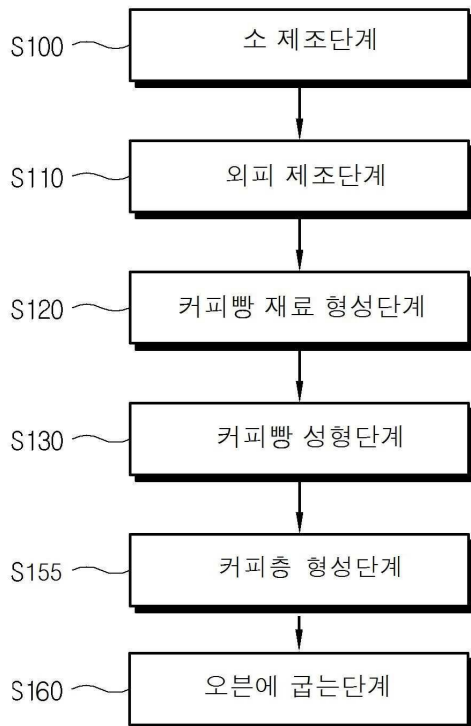
도면3



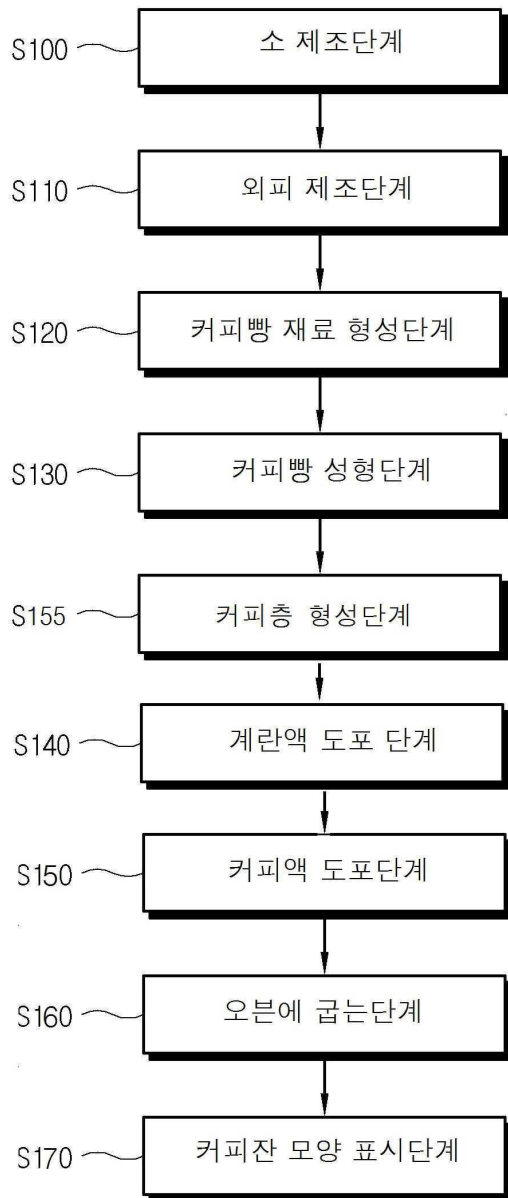
도면4



도면5



도면6



도면7



도면8



도면9



도면10

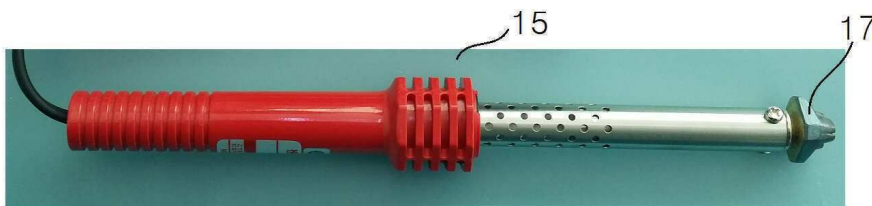


도면11

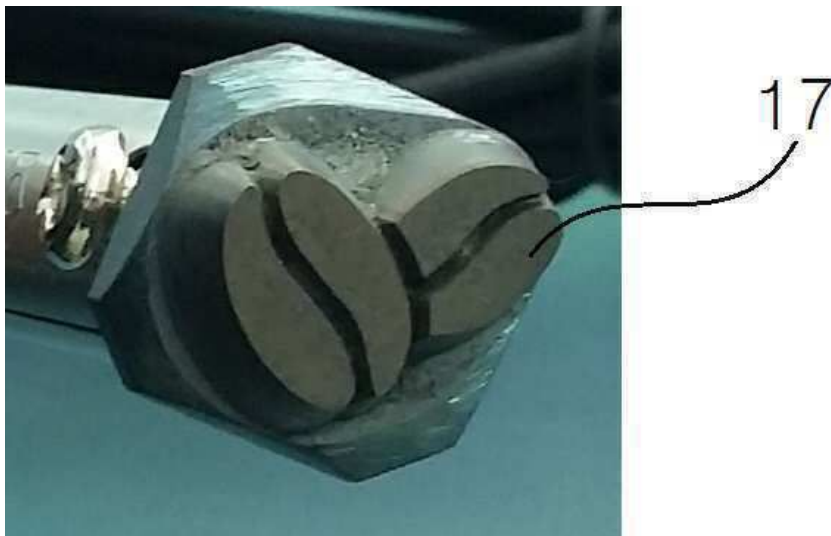


15

도면12



도면13



【심사관 직권보정사항】

【직권보정 1】

【보정항목】 청구범위

【보정세부항목】 제1항

【변경전】

외피(9)료의

【변경후】

외피(9)의