



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2016년01월28일

(11) 등록번호 10-1589894

(24) 등록일자 2016년01월23일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23G 3/48 (2006.01) A23C 19/00 (2006.01)

A23G 3/54 (2006.01)

(52) CPC특허분류

A23G 3/48 (2013.01)

A23C 19/00 (2013.01)

(21) 출원번호 10-2015-0097834

(22) 출원일자 2015년07월09일

심사청구일자 2015년07월09일

(56) 선행기술조사문헌

JP2002330701 A*

KR1020110084823 A*

네이버블로그 ‘아몬드 쿠키:고소한 쿠키:아몬드
가루 듬뿍 넣은 쿠키:아이들간식:홈베이킹:’*

KR101359572 B1

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

김문국

부산 사상구 대동로 98, 105동 1501호 (학장동,
학장반도보라타운)

(72) 발명자

김문국

부산 사상구 대동로 98, 105동 1501호 (학장동,
학장반도보라타운)

(74) 대리인

이학수

전체 청구항 수 : 총 1 항

심사관 : 김준경

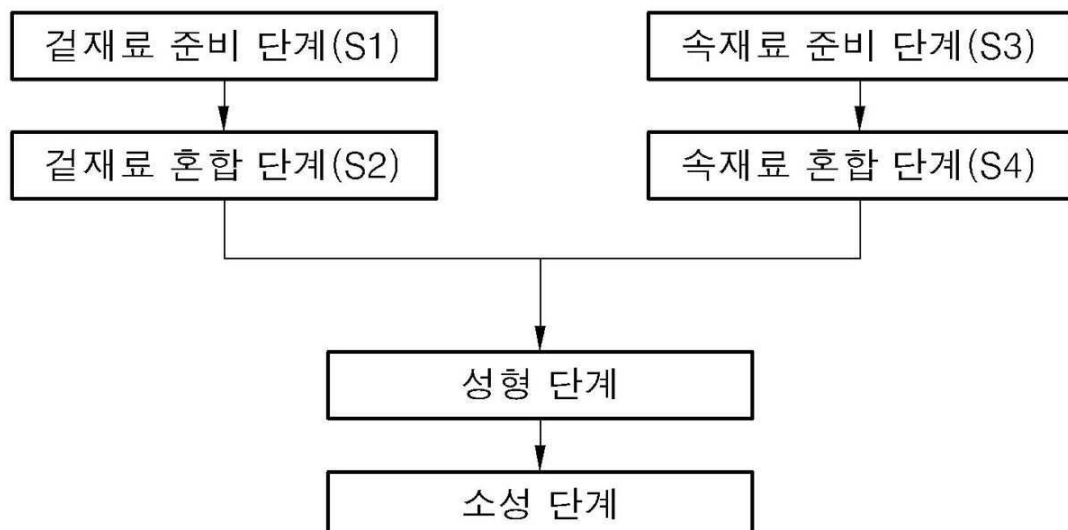
(54) 발명의 명칭 치즈 및 고구마 속을 함유한 구운 과자 제조 방법

(57) 요약

본 발명은 치즈와 고구마의 풍미에 더불어 식품 첨가물을 첨가하지 않은 건강한 간식이면서, 지역적 특색을 표현하는 새로운 형태의 과자인 치즈 및 고구마 속을 함유한 구운 과자 제조 방법을 제공하는 것을 그 목적으로 한다.

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



상기의 목적을 달성하기 위하여 본 발명은, 치즈 및 고구마 속을 함유한 구운 과자 제조 방법에 있어서, 박력분 100중량부에 대하여 알계란 70 내지 90중량부, 난황 15 내지 25중량부, 버터 50 내지 55중량부, 설탕 70 내지 90중량부, 아몬드 분말 18 내지 22중량부, 소금 0.2 내지 0.3중량부, 바닐라향 0.2 내지 0.3중량부 막걸리 30 내지 35중량부, 난백 30 내지 35중량부 및 난백용 설탕 35 내지 45중량부를 준비하는 겔재료 준비 단계; 상기 겔재료를 혼합하여 겔재료 반죽을 제조하는 겔재료 혼합 단계; 치즈 100중량부에 대하여 버터 30 내지 35중량부, 삶은 고구마 180 내지 220중량부 및 분당 35 내지 45중량부를 준비하는 속재료 준비 단계; 상기 속재료를 혼합하여 속재료 반죽을 제조하는 속재료 혼합 단계; 상기 겔재료 반죽을 분할한 후, 속재료를 내부에 위치시켜 성형 반죽을 제조하는 성형 단계; 및 상기 성형 반죽을 몰드에 투입하여 160 내지 250℃의 몰드 온도하에서 8 내지 13분 소성하여 과자를 제조하는 소성 단계;를 포함하는 것을 특징으로 한다.

(52) CPC특허분류

A23G 3/545 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

치즈 및 고구마 속을 함유한 구운 과자 제조 방법에 있어서,

박력분 100중량부에 대하여 날계란 70 내지 90중량부, 난황 15 내지 25중량부, 버터 50 내지 55중량부, 설탕 70 내지 90중량부, 아몬드 분말 18 내지 22중량부, 소금 0.2 내지 0.3중량부, 바닐라향 0.2 내지 0.3중량부 막걸리 30 내지 35중량부, 난백 30 내지 35중량부 및 난백용 설탕 35 내지 45중량부를 준비하는 겉재료 준비 단계;

상기 겉재료를 혼합하여 겉재료 반죽을 제조하는 겉재료 혼합 단계;

치즈 100중량부에 대하여 버터 30 내지 35중량부, 삶은 고구마 180 내지 220중량부 및 분당 35 내지 45중량부를 준비하는 속재료 준비 단계;

상기 속재료를 혼합하여 속재료 반죽을 제조하는 속재료 혼합 단계;

상기 겉재료 반죽을 분할한 후, 속재료를 내부에 위치시켜 성형 반죽을 제조하는 성형 단계; 및

상기 성형 반죽을 몰드에 투입하여 160 내지 250℃의 몰드 온도하에서 8 내지 13분 소성하여 과자를 제조하는 소성 단계;를 포함하며,

상기 성형 단계에서 성형 반죽은 겉재료 반죽 100중량부에 대하여 속재료가 40 내지 50중량부이며,

상기 몰드는 내부에는 문양이 형성되어, 상기 소성 단계완료 후 과자의 표면에 몰드의 문양이 부조로 형성되는 것을 특징으로 하는 치즈 및 고구마 속을 함유한 구운 과자 제조 방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 치즈 및 고구마 속을 함유한 구운 과자 제조 방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 치즈와 고구마의 풍미를 제공하는 치즈 및 고구마 속을 함유한 구운 과자 제조 방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 과자는 남녀노소를 불구하고 간식으로 즐기는 대표적인 음식 중 하나로 다양한 맛과 형태로 가지는 것으로, 특히 대량 생산 체계를 구축한 기업들이 다량을 제조하여 판매하고 있다.

[0003] 대기업 제품의 경우에는 균일한 품질을 제공하는 점과 비교적 저가로 제조 가능한 장점이 있어, 초코렛, 고구마, 감자, 양파 등의 독특한 풍미를 제공하는 제품들이 출시되어 판매되고 있다.

[0004] 예를 들면, 등록특허 제519491호에는 초콜렛 생지에 일정량의 기포와 물을 함유시킨 용해 상태의 초콜렛 생지를 소성하고 고화시킴으로써 소성전의 형상과 초콜렛 본래의 풍미를 유지하고, 종래보다 가볍고 바삭바삭한 식감과 부드러운 입안 용해성을 가지며, 손으로 직접 잡더라도 손을 더럽히지 않고 먹을 수 있는 초콜렛 과자의 제조방법이 개시되어 있다.

[0005] 또한, 등록특허 제1221986호에는 제과 적성과 식감이 동시에 우수하도록 지질과 당질의 함량을 조절하여 제조한

생지를 균일한 두께를 가지도록 성형하여 하면 생지로 성형용 하판들의 요부위에 올리고, 성형 하면 생지를 부의 모양에 맞게 오목하게 패이게 만들고, 그 오목하게 패인 부분에 고형상의 센터를 올려 놓은 후, 상기 조성과 동등한 조성을 갖는 성형 생지를 상면 생지로서 고형상의 센터위에 올리고, 그 위에서 성형용 상판들에 의해 상하의 생지를 압착하여 제조한 고형상의 센터를 피복한 구운과자용 생지를 제조한 후 소성함으로써, 제과적성이 우수하여 대량 제조가 가능하고, 식감이 부드러운 고형상 센터를 내포한 구운과자의 제조방법이 개시되어 있다.

[0006] 또한 등록특허 제806675호에는 편상으로 절단한 너트류를 성형한 과자에 토핑한 후 농도가 조절된 당액을 분사하여 편상형 너트류가 토핑된 과자 표면에 당액을 코팅함으로써, 너트류의 산화를 억제하여 산패취의 발생을 억제할 수 있고, 과자의 크런치감 및 감미를 향상시킬 수 있는 편상형 너트류를 토핑한 과자의 제조방법이 개시되어 있다.

[0007] 상기의 특허에서와 같이, 과자는 다양한 식재료를 이용하여 종전에 맛볼 수 없는 독특한 풍미를 제공하는 방식으로 개발되고 있다.

[0008] 한편, 대기업이 아닌 제품들은 비교적 고가로 제조되며, 지역적 특성을 포함하는 식재료를 함유하여 개발되어 판매되고 있다.

[0009] 근래 고구마와 치즈 식재료가 각광을 받고 있으며, 상기 식재료는 대표적으로 피자 등에 첨가되어 판매되고 있으나, 두개의 식재료를 동시에 함유한 과자에 대한 제품은 현재 판매되고 있지 않고 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0010] 본 발명은 상기와 같은 필요에 의하여 개발된 것으로, 치즈와 고구마의 풍미에 더불어 식품 첨가물을 첨가하지 않은 건강한 간식이면서, 지역적 특색을 표현하는 새로운 형태의 과자인 치즈 및 고구마 속을 함유한 구운 과자 제조 방법을 제공하는 것을 그 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0011] 상기의 목적을 달성하기 위하여 본 발명은, 치즈 및 고구마 속을 함유한 구운 과자 제조 방법에 있어서, 박력분 100중량부에 대하여 날계란 70 내지 90중량부, 난황 15 내지 25중량부, 버터 50 내지 55중량부, 설탕 70 내지 90중량부, 아몬드 분말 18 내지 22중량부, 소금 0.2 내지 0.3중량부, 바닐라향 0.2 내지 0.3중량부 막걸리 30 내지 35중량부, 난백 30 내지 35중량부 및 난백용 설탕 35 내지 45중량부를 준비하는 겔재료 준비 단계; 상기 겔재료를 혼합하여 겔재료 반죽을 제조하는 겔재료 혼합 단계; 치즈 100중량부에 대하여 버터 30 내지 35중량부, 삶은 고구마 180 내지 220중량부 및 분당 35 내지 45중량부를 준비하는 속재료 준비 단계; 상기 속재료를 혼합하여 속재료 반죽을 제조하는 속재료 혼합 단계; 상기 겔재료 반죽을 분할한 후, 속재료를 내부에 위치시켜 성형 반죽을 제조하는 성형 단계; 및 상기 성형 반죽을 몰드에 투입하여 160 내지 250℃의 몰드 온도하에서 8 내지 13분 소성하여 과자를 제조하는 소성 단계;를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0012] 바람직하게는, 상기 성형 단계에서 성형 반죽은 겔재료 반죽 100중량부에 대하여 속재료가 40 내지 50중량부인 것을 특징으로 한다.

[0013] 더욱 바람직하게는, 상기 몰드는 내부에는 문양이 형성되어, 상기 소성 단계완료 후 과자의 표면에 몰드의 문양이 부조로 형성되는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0014] 본 발명에 따른 치즈 및 고구마 속을 함유한 구운 과자 제조 방법에 따라 제조된 과자는 식품 첨가제를 포함하지 않아 건강한 먹거리로 활용될 수 있으며, 치즈와 고구마 속을 포함하여 독특한 풍미를 제공하는 효과가 있으며, 또한 과자의 표면에는 지역적 특색을 나타내는 조형물이 부조 형태로 형성되어 해당 지역의 광고 특성도 나타낼 수 있는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0015] 도 1은 본 발명에 따른 치즈 및 고구마 속을 함유한 구운 과자 제조 방법의 절차도이며,

도 2는 도 1의 방법으로 제조된 과자의 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0016] 이하 본 발명에 따른 바람직한 실시예를 첨부한 도면을 참조하여 구체적으로 설명한다.
- [0017] 본 발명에 따른 치즈 및 고구마 속을 함유한 구운 과자 제조 방법은 치즈 및 고구마 속을 함유하는 속재료와 상기 속재료를 감싸는 겉재료로 구성되는 과자를 제조하기 위한 것을 특징으로 한다.
- [0018] 상기와 같은 특징을 갖는 본 발명은 도 1에 도시된 바와 같이, 겉재료 준비 단계(S1), 겉재료 혼합 단계(S2), 속재료 준비 단계(S3), 속재료 혼합 단계(S4), 성형 단계(S5) 및 소성 단계(S6)를 포함하여 구성된다.
- [0020] 이하 각 단계에서 대하여 구체적으로 설명한다.
- [0022] **겉재료 준비 단계(S1)**
- [0023] 먼저 겉재료 준비 단계(S1)는 과자의 외부에 위치하는 겉부분의 재료를 준비하는 단계로 박력분 100중량부에 대하여 알계란 70 내지 90중량부, 난황 15 내지 25중량부, 버터 50 내지 55중량부, 설탕 70 내지 90중량부, 아몬드 분말 18 내지 22중량부, 소금 0.2 내지 0.3중량부, 바닐라향 0.2 내지 0.3중량부, 막걸리 30 내지 35중량부, 난백 30 내지 35중량부 및 난백용 설탕 35 내지 45중량부를 준비하는 단계이다.
- [0024] 상기 재료 중, 막걸리의 경우에는 물을 대체하는 구성으로, 막걸리 특유의 특성에 따라 독특한 풍미를 제공하는 효과가 있으며, 상기한 바와 같이 30 내지 35중량부가 적절하다.
- [0025] 그리고 알계란, 난황 및 백란은 반죽 단계에서의 탄력과 영양을 위하여 공급되는 것으로 상기 범위에서 적절한 풍미와 영양을 공급한다.
- [0026] 버터 역시 반죽의 탄력과 더불어 제품의 표면 윤기를 제공하는 것으로 상기 범위에서 적절한 효과를 제공하며, 또한 버터 특유의 풍미를 제공한다.
- [0027] 나머지 설탕, 아몬드 분말, 바닐라향은 과자 자체의 풍미를 위한 것으로 역시 상기 범위가 적절하다.
- [0029] **겉재료 혼합 단계(S2)**
- [0030] 겉재료 혼합 단계(S2)는 상기 겉재료 준비 단계(S1)를 통하여 준비된 재료를 혼합하여 겉재료 반죽을 제조하는 단계이다.
- [0031] 겉재료 혼합 단계(S2)는 먼저 난백과 난백용 설탕을 혼합하여 난백 혼합물을 준비한다.
- [0032] 그리고 버터를 푼 상태에서 설탕을 혼합한다. 이후에 알계란과 난황을 혼합하여 혼합물을 제조한다.
- [0033] 이후 상기 혼합물에 난백 혼합물의 1/2를 투입하고, 박력분, 아몬드 분말, 소금 및 바닐라향을 혼합한 뒤, 나머지 난백 혼합물을 투입하여 다시 혼합한다.
- [0034] 이후에는 막걸리를 투입하여 최종적으로 겉재료 반죽을 제조한다.
- [0035] 상기의 절차는 전체 재료의 효율적인 혼합을 위한 절차이나, 모든 재료를 투입하여 동시에 혼합하는 방식으로도 구현 가능하다. 다만 이때도 난백 혼합물은 난백용 설탕과 별도로 혼합하는 것이 바람직하다.
- [0037] **속재료 준비 단계(S3)**
- [0038] 속재료 준비 단계(S3)는 과자의 속에 들어가는 속재료 반죽을 준비하는 단계로 치즈 100중량부에 대하여 버터 30 내지 35중량부, 삶은 고구마 180 내지 220중량부 및 분당 35 내지 45중량부를 준비하는 단계이다.
- [0039] 상기 치즈와 고구마는 과자의 풍미를 위한 구성으로, 고구마를 치즈의 두배 정도로 배합하며, 상기 범위에서 치즈와 고구마의 풍미가 결합되어 독특한 풍미를 제공한다.
- [0040] 그리고 버터는 반죽 자체의 탄력과 과자 표면의 윤기를 제공하는 것으로 상기 범위가 적절하다.
- [0041] 마지막으로 분당은 속재료의 풍미를 제공하는 것으로, 고구마 자체의 단맛에 더하여 적절한 단맛을 제공하여 전체 속재료의 풍미를 상승시키는 역할을 하며, 역시 상기 범위가 적절하다.
- [0042] 물론 고구마는 삶은 고구마이며, 껍질을 제거한 후, 으갠 상태로 준비하는 것이 바람직하다.
- [0044] **속재료 혼합 단계(S3)**

- [0045] 속재료 혼합 단계(S3)는 상기 속재료 준비 단계(S2)를 통하여 준비된 속재료를 혼합하는 단계이다.
- [0046] 상기 속재료 혼합 단계(S3)는 치즈를 먼저 풀고 나머지 재료들을 투입하여 혼합한 뒤 속재료 반죽을 완성한다.
- [0047] 특히 분당은 백설탕의 분말 형태이므로, 상기 혼합 단계에서 다른 재료들과 적절히 혼합되는 특징이 있다.
- [0049] **성형 단계(S5)**
- [0050] 성형 단계(S5)는 상기 단계들에서 준비된 겉재료 반죽과 속재료 반죽을 혼합하여 특정한 크기의 성형 반죽을 제조하는 단계이다.
- [0051] 이때 제조된 성형 반죽이 이후 소성 단계(S6)를 거치면 하나의 과자가 되므로, 그 크기는 제한되지 않는다.
- [0052] 먼저 겉재료 반죽을 편 후, 속재료 반죽을 넣고 겉재료 반죽을 덮어 전체 성형을 완성한다.
- [0053] 이때 겉재료가 속재료를 감싸도록 구성하는 것이 바람직하며, 속재료는 겉재료 100중량부에 대하여 40 내지 50 중량부로 구성하는 것이 바람직하다.
- [0054] 상기 속재료가 40중량부 미만인 경우에는 치즈 및 고구마의 풍미가 약하고, 50중량부를 초과하는 경우, 단맛이 치즈 및 고구마의 풍미가 너무 강하여 불리하다.
- [0056] **소성 단계(S6)**
- [0057] 소성 단계(S6)는 상기 성형 단계(S5)를 통하여 제조된 성형 반죽을 소성하는 단계로 소성 이후에는 최종적으로 과자가 제조된다.
- [0058] 준비된 몰드에 상기 성형 반죽을 투입하여 굽기를 진행하며, 이때 몰드의 온도는 160 내지 250℃가 바람직하며, 상기 온도에서의 굽는 시간을 8 내지 13분이 바람직하다.
- [0059] 이때 상기 몰드의 일면에는 각 지역을 대표하는 조형물을 부조형태로 형성하는 경우, 과자의 일면에는 상기 부조가 형성된다. 각 지역을 대표하는 조형물로 부산의 경우 영도다리를 들 수 있다.
- [0061] **실시예**
- [0062] 겉재료 요소인 박력분 100g, 날계란 80g, 난황 20g, 버터 53g, 설탕 80g, 아몬드 분말 20g, 소금 0.27g, 바닐라향 0.27g, 막걸리((유)금정산성토산주)) 33g, 난백 33g, 난백용 설탕 40g을 준비하였으며, 그리고 속재료 요소인 치즈 100g, 버터 33g, 삶은 고구마 200g, 분당(슈가 파우더) 40g을 각각 준비하였다.
- [0063] 먼저, 속재료를 혼합하여 속재료 반죽을 제조하였다.
- [0064] 그리고 난백과 설탕을 충분히 혼합하여 난백 혼합물을 제조한 후, 버터를 푼 상태에서 설탕을 혼합하고, 이후에 날계란과 난황을 혼합하였다.
- [0065] 이후 상기 혼합물에 난백 혼합물의 1/2를 투입하고, 박력분, 아몬드 분말, 소금 및 바닐라향을 혼합한 뒤, 나머지 난백 혼합물을 투입하여 혼합하고 혼합이 완료된 후, 최종적으로 막걸리를 투입하여 겉재료 반죽을 제조하였다.
- [0066] 겉재료 반죽 100중량부에 대하여 속재료 반죽을 48중량부로 첨가하여 겉재료 반죽이 속재료 반죽을 감싸는 형태의 성형 반죽을 제조하였다.
- [0067] 이후 내부에 영도다리 형상이 있는 몰드에 성형 반죽을 투입하여 230℃ 온도하에서 10분간 소성하여 최종 과자를 완성하였다.
- [0069] **평가예**
- [0070] 실시예를 통하여 제조된 과자의 외형을 도 2에 도시된 바와 같이, 표면에 영도다리를 형상화한 부조가 형성되었음을 확인할 수 있었다.
- [0071] 또한, 실시예를 통하여 제조된 과자를 9명의 평가단으로부터, 풍미, 식감 및 모양에 대하여 평가받았다. 각 항목들은 다수결의 원칙으로 평가하였으며, 전체적인 평가 결과, 모양의 경우에는 표면에 부조가 형성되어 긍정적으로 평가되었으며, 식감은 통상의 과자보다 연한 것으로 평가되었다. 마지막으로 풍미는 치즈와 고구마가 혼합된 풍미와 더불어 아몬드에 의한 고소함이 동시에 제공되어 전체적으로 독특한 풍미가 제공되는 것으로 확인되었다.

[0073]

이상에서는 본 발명을 특정의 바람직한 실시예에 대하여 도시하고 설명하였으나, 본 발명은 이러한 실시예에 한정되지 않으며, 당해 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자가 특허청구범위에서 청구하는 본 발명의 기술적 사상을 벗어나지 않는 범위내에서 실시할 수 있는 다양한 형태의 실시예들을 모두 포함한다.

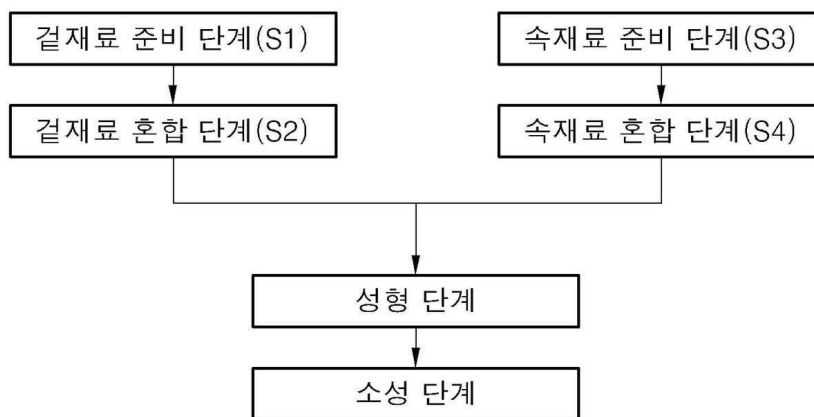
부호의 설명

[0074]

S1: 겉재료 준비 단계 S2: 겉재료 혼합 단계
S3: 속재료 준비 단계 S4: 속재료 혼합 단계
S5: 성형 단계 S6: 소성 단계

도면

도면1



도면2

