(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2024년10월08일
(11) 등록번호 10-2714699
(24) 등록일자 2024년10월02일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A21D 13/32 (2017.01) *A21D 10/00* (2006.01)
A21D 2/36 (2006.01) *A21D 6/00* (2006.01)
A21D 8/04 (2017.01) *A21D 8/06* (2018.01)
A23C 19/076 (2006.01) *A23L 17/10* (2016.01)
A23L 21/25 (2016.01) *A23L 23/00* (2022.01)
A23L 27/60 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A21D 13/32 (2017.01)
A21D 10/002 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2021-0161102
(22) 출원일자 2021년11월22일
심사청구일자 2021년11월22일
(65) 공개번호 10-2023-0076147
(43) 공개일자 2023년05월31일
(56) 선행기술조사문헌
네이버 블로그, “주말엔 브런치 햄치즈치아바타 샌드위치 만들기”, 알콩, 인터넷 URL: <https://blog.naver.com/ssieie/221005942796> (2017.05.15.)*
천연 발효빵, 고상진, 리스컴(주) 출판 (2016.11.01.)*
KR1020130101182 A
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
김항수
대구광역시 수성구 희망로24길 24, 105동 1504호 (중동, 수성 효성해링턴플레이스)
(72) 발명자
김항수
대구광역시 수성구 희망로24길 24, 105동 1504호 (중동, 수성 효성해링턴플레이스)
(74) 대리인
이재정

전체 청구항 수 : 총 1 항 심사관 : 신향원

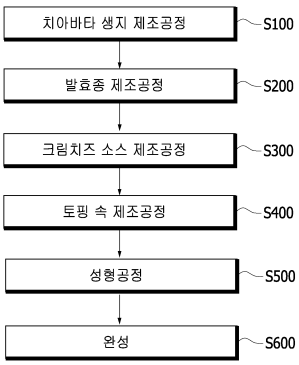
(54) 발명의 명칭 **치아바타를 이용한 샌드위치 제조방법**

(57) 요 약

본 발명은 치아바타를 이용한 샌드위치 제조방법에 관한 것으로서, 그 제조방법은 강력분 34.22 중량%, 박력분 8.55 중량% 및 물 34.22 중량%을 믹싱볼에 넣고 혼합하여 1차 반죽물을 형성하고, 1차 반죽물에 발효종 8.55 중량%, 저장용 이스트 0.44 중량%, 몰트 0.44 중량% 및 소금 0.78 중량%을 혼합하여 믹싱한 후, 올리브 오일 4.24

(뒷면에 계속)

대 표 도 - 도1



중량%을 추가 혼합하여 2차 반죽물를 형성한 후, 2차 반죽물을 손으로 펴서 할리피뇨 4.28 중량%을 골고루 뿌려주고 다시 접어서 잔여 할리피뇨 4.28 중량%을 뿌려주어 형성된 반죽물을 반죽온도 27℃, 습도 75 ~ 80% 발효실에 40분 발효하는 치아바타 생지 제조공정; 크림치즈 68,97 중량%을 풀어주고 설탕 12.5 중량% 및 생크림인 화인휘프 25 중량%을 혼합 휘핑하여 구비된 토핑 소스를 랩핑하거나 짤주머니에 담아 냉장 보관하는 크림치즈 소스 제조공정; 홀그레인 머스터드 6.12 중량%, 다진 양파 9.81 중량%, 레몬 제스트 0.82 중량% 및 키위 3.67 중량%을 믹서기에 넣어 갈아준 후, 마요네즈 65.31 중량%, 머스터드 7.13 중량%, 설탕 6.12 중량% 및 꿀 1.02 중량%을 혼합 휘핑하여 구비된 혼합물을 랩핑하거나 짤주머니에 담아 냉장 보관하여 크림치즈 소스 상부에 토핑되도록 하는 토핑 속 소스 제조공정; 및 치아바타 생지 제조공정에서 발효된 생지를 펀칭한 후, 면포에 직사각형으로 펴준 후 실온에서 30분 휴지하고 가로 8.5㎝, 세로 17㎝로 제단하여 실리콘페이퍼 위에서 패닝하고 10분간 다시 휴지한 후, 상면온도 260℃, 하부 온도 200℃에서 스팀을 주고 14분간 소성하여 구비된 치아바타 빵을 반으로 절단하고 크림치즈 소스를 토핑한 후, 토핑 속 소스를 크림치즈 소스 상부에 바르고, 로메인을 올려 주고 슬라이스 양파를 골고루 뿌려준 후, 오이피클을 얇게 잘라 세 조각을 올려주고, 살짝 구운 슬라이스 햄을 올려준 후 반으로 절개한 슬라이스 치즈를 올린 후, 그 상부에 슬라이스한 토마토 및 양상추를 추가하는 성형공정;을 포함하여 구성된다.

이에 따라, 호밀 가루 및 꿀을 발효종, 할리피뇨를 이용하여 제빵 반죽시 사용하여 호밀 발효종과 밀과 반응을 통해 호밀의 유효성분을 통한 영양분을 섭취할 수 있고, 이를 샌드위치 재료인 치아바타 빵을 구비함으로써 건강에 유효한 샌드위치를 제공한다.

(52) CPC특허분류
A21D 2/368 (2013.01)
A21D 6/00 (2013.01)
A21D 8/047 (2013.01)
A21D 8/06 (2018.01)
A23C 19/076 (2013.01)
A23L 17/10 (2016.08)
A23L 21/25 (2016.08)
A23L 23/00 (2022.01)
A23L 27/60 (2016.08)

명 세 서

청구범위

청구항 1

강력분 34.22 중량%, 박력분 8.55 중량% 및 물 34.22 중량%을 믹싱볼에 넣고 혼합하여 1차 반죽물을 형성하고, 1차 반죽물에 발효종 8.55 중량%, 저당용 이스트 0.44 중량%, 몰트 0.44 중량% 및 소금 0.78 중량%을 혼합하여 믹싱한 후, 올리브 오일 4.24 중량%을 추가 혼합하여 2차 반죽물를 형성한 후, 2차 반죽물을 손으로 펴서 할리피뇨 4.28 중량%을 골고루 뿌려주고 다시 접어서 잔여 할리피뇨 4.28 중량%을 뿌려주어 형성된 반죽물을 반죽온도 27℃, 습도 75 ~ 80% 발효실에 40분 발효하는 치아바타 생지 제조공정;

크림치즈 62.5 중량%을 풀어주고 설탕 12.5 중량% 및 생크림인 화인휘프 25 중량%을 혼합 후 휘핑하여 구비된 토핑 소스를 랩핑하거나 짤주머니에 담아 냉장 보관하는 크림치즈 소스 제조공정;

홀그레인 머스터드 6.12 중량%, 다진 양파 9.81 중량%, 레몬 제스트 0.82 중량% 및 키위 3.67 중량%을 믹서기에 넣어 갈아준 후, 마요네즈 65.31 중량%, 머스터드 7.13 중량%, 설탕 6.12 중량% 및 꿀 1.02 중량%을 혼합 휘핑하여 구비된 혼합물을 랩핑하거나 짤주머니에 담아 냉장 보관하여 크림치즈 소스 상부에 토핑되도록 하는 토핑속 소스 제조공정; 및

치아바타 생지 제조공정에서 발효된 생지를 편칭한 후, 면포에 직사각형으로 펴준 후 실온에서 30분 휴지하고 가로 8.5cm, 세로 17cm로 제단하여 실리콘페이퍼 위에서 패닝하고 10분간 다시 휴지한 후, 상면온도 260℃, 하부 온도 200℃에서 스팀을 주고 14분간 소성하여 구비된 30,07 중량%의 치아바타 빵을 반으로 절단하고 크림치즈 소스 5.64 중량%을 토핑한 후, 토핑 속 소스 5.64 중량%을 크림치즈 소스 상부에 바르고, 로메인 1.88 중량%을 올려 주고 슬라이스 양파 7.52 중량%을 골고루 뿌려준 후, 오이피클 2.26 중량%을 얇게 잘라 세 조각을 올려주고, 살짝 구운 슬라이스 햄 7.51 중량%을 올려준 후 반으로 절개한 슬라이스 치즈 3.76 중량%을 올린 후, 그 상부에 슬라이스한 토마토 13.16 중량% 및 양상추 22.56 중량%을 추가하는 성형공정;을 포함하고,

상기 치아바타 생지 제조공정의 상기 발효종은

호밀가루 42.73 중량%, 35℃의 미지근한 물 55.56 중량% 및 꿀 1.71중량%을 믹싱볼에 넣고 혼합하여 거품기로 섞은 후 24시간 내지 48시간 30℃의 실온에서 발효시키는 1차 발효종 공정,

1차 발효종 35.48 중량%, 강화밀가루 32.26 중량% 및 30℃의 미지근한 물 32.26 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 섞은 후, 30℃ 실온에 12시간 발효시키는 2차 발효종 공정,

2차 발효종 33.34 중량%, 강력밀가루 33.33 중량% 및 30℃의 미지근한 물 33.33 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 25℃ 실온에 12시간 발효시키는 3차 발효종 공정,

3차 발효종 33.34 중량%, 강력밀가루 33.33 중량% 및 30℃의 미지근한 물 33.33 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 섞은 후, 25℃ 실온에 12시간 발효시키는 4차 발효종 공정, 및

4차 발효종 20 중량%, 강화밀가루 40 중량% 및 30℃의 미지근한 물 40 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 섞은 후, 10℃에서 12시간 냉장 보관하여 5차 발효종으로 이루지는 것을 특징으로 하는 치아바타를 이용한 샌드위치 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 치아바타를 이용한 샌드위치 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 호밀 가루 및 꿀을 발효종, 할리피뇨를 이용하여 제빵 반죽시 사용하여 호밀 발효종과 밀과 반응을 통해 호밀의 유효성분을 통한 영양분을 섭취할 수 있고, 이를 샌드위치 재료인 치아바타 빵을 구비함으로써 건강에 유효한 빵인 치아바타를 이용한 샌드위치 제조방법에 관한 것이다.

[0002] 또한, 본 발명은 호밀가루와 꿀을 이용하여 발효종을 기본 재료를 구비하고, 이를 다단 발효하여 생지의 원료로 발효종을 사용하여 발효된 호밀의 유효성분을 통한 영양분을 섭취할 수 있고, 기존 샌드위치와는 달리 바삭하고 쫄깃한 치아바타 반죽 생지의 느끼함이 할리피뇨를 추가하여 구비됨으로서 느끼함이 제거된 매콤한 할라피뇨를 넣어 만든 샌드위치를 제공할 수 있는 치아바타를 이용한 샌드위치 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0003] 현대에는 바쁘게 쫓기는 사회생활로 인하여 아침을 거르든가 제때 식사를 못하는 때가 늘어나게 되어 건강을 해치는 사람이 많아졌으며, 식사 한 끼를 해결하기 위하여 햄버거, 샌드위치, 빵 또는 콘프러스트 등과 같이 간편한 아침식사를 위한 인스턴트 식품들이 늘어나고 있다.

[0004] 빵류라 함은 곡분을 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품 첨가물을 가하여 제조되는 식빵, 케이크류, 빵, 도넛 등을 말한다.

[0005] 최근 생활수준이 향상됨에 따라 식품에 대한 소비자들의 기호성이 다양해지고 고급화되면서, 조리가 간편하고 미각에 대한 기호도가 높은 가공식품을 선호하는 경향이 높아지고 있다.

[0006] 샌드위치라는 단어는 18세기 후반 영국의 JM샌드위치 백작이 트럼프놀이에 지나치게 심취한 나머지 식사시간을 절약하기 위해 고용인으로 하여금 육류와 채소류를 빵 사이에 끼운 것을 만들도록 하여 섭취하게 된 것으로부터 유래된 것으로 알려져 있다.

[0007] 샌드위치와 비슷한 음식의 제조는 로마 시대에도 그 기록이 남아있는데, 검은 빵에 육류를 끼운 음식이 가벼운 식사대용으로 애용되었고, 러시아에서도 전채(前菜)의 한 종류인 오픈 샌드위치를 만들어 사용하한 것으로 기록되어 있다.

[0008] 최근에는 식생활의 편의와 간편성을 추구하는 경향에 따라 편의 식품의 판매율이 급속한 성장세를 보이고 있으며, 아침식사를 샌드위치로 대체하는 사람이 급증하고 있다. 그러나 샌드위치가 식사 대용으로 사용되기 위해서는 맛 뿐만아니라, 영양성분이 골고루 함유되어야 하며, 현대인들의 건강에 대한 관심 증가로 인해 인체에 유익한 샌드위치의 제조가 요구되고 있다.

[0009] 한편, 치아바타는 이탈리아 어로 슬리퍼 형태의 빵을 가르키는데, 이탈리아가 원산지이나 프랑스에서 더욱 발달한 것으로 알려지고 있으며, 밀가루와 이스트를 혼합하여 액종 반죽을 제조하고, 이를 올리브유를 포함하는 본 반죽과 혼합 발효시켜 굽는 방식으로 제조된다. 그러나 상기와 같은 치아바타는 빵의 질감이 질긴 편이어서 부드러운 빵을 선호하고, 빵을 간식으로 식용하는 내국인의 기호에 부합되기 어려운 문제점이 있었다.

[0010] 따라서, 본 출원인은 호밀 발효종을 추가하여 생지를 제조하여 치아바타를 구비하여 이를 샌드위치 원재료로 사용하여 건강한 먹거리 제공방안을 제안하고자 한다.

선행기술문헌

특허문헌

[0011] (특허문헌 0001) 1. 치아바타를 이용한 홍게샌드위치의 제조방법(MANUFACTURING METHOD OF RED CRAB SANDWICH USING CHIABATTA)(특허등록번호 제10-02299382호)

(특허문헌 0002) 2. 감자 치아바타 제조방법(Manufacturing methods of Potato ciabatta)(특허등록번호 제10-2236430호)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0012] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위해 안출된 것으로서, 그 목적은 호밀가루와 꿀을 이용하여 발효종을 기본 재료를 구비하고, 이를 다단 발효하여 생지의 원료로 발효종을 사용하여 발효된 호밀의 유효성분을 통한 영양분을 섭취할 수 있고, 기존 샌드위치와는 달리 바삭하고 쫄깃한 치아바타 반죽 생지의 느끼함이 할리피뇨를 추가하여 구비됨으로서 느끼함이 제거된 매콤한 할라피뇨가 가미된 샌드위치를 제공할 수 있다.

[0013] 또한, 본 발명은 호밀 가루 및 꿀을 발효종, 할리피뇨를 이용하여 제빵 반죽시 사용하여 호밀 발효종과 밀과 반응을 통해 호밀의 유효성분을 통한 영양분을 섭취할 수 있고, 이를 샌드위치 재료인 치아바타 빵을 구비함으로써 건강에 유효한 빵인 치아바타를 이용한 샌드위치 제조방법을 제공하는데 있다.

[0014] 그러나 본 발명의 목적들은 상기에 언급된 목적으로 제한되지 않으며, 언급되지 않은 또 다른 목적들은 아래의 기재로부터 당업자에게 명확하게 이해될 수 있을 것이다.

과제의 해결 수단

[0015] 상기의 목적을 달성하기 위해 본 발명의 실시예에 따른 치아바타를 이용한 샌드위치 제조방법은, 강력분 34.22 중량%, 박력분 8.55 중량% 및 물 34.22 중량%을 믹싱볼에 넣고 혼합하여 1차 반죽물을 형성하고, 1차 반죽물에 발효종 8.55 중량%, 저당용 이스트 0.44 중량%, 몰트 0.44 중량% 및 소금 0.78 중량%을 혼합하여 믹싱한 후, 올리브 오일 4.24 중량%을 추가 혼합하여 2차 반죽물를 형성한 후, 2차 반죽물을 손으로 펴서 할리피뇨 4.28 중량%을 골고루 뿌려주고 다시 접어서 잔여 할리피뇨 4.28 중량%을 뿌려주어 형성된 반죽물을 반죽온도 27℃, 습도 75 ~ 80% 발효실에 40분 발효하는 치아바타 생지 제조공정; 크림치즈 62,5 중량%을 풀어주고 설탕 12.5 중량% 및 생크림인 화인휘프 25 중량%을 혼합 후 휘핑하여 구비된 토핑 소스를 랩핑하거나 짤주머니에 담아 냉장 보관하는 크림치즈 소스 제조공정; 홀그레인 머스터드 6.12 중량%, 다진 양파 9.81 중량%, 레몬 제스트 0.82 중량% 및 키위 3.67 중량%을 믹서기에 넣어 갈아준 후, 마요네즈 65.31 중량%, 머스터드 7.13 중량%, 설탕 6.12 중량% 및 꿀 1.02 중량%을 혼합 휘핑하여 구비된 혼합물을 랩핑하거나 짤주머니에 담아 냉장 보관하여 크림치즈 소스 상부에 토핑되도록 하는 토핑 속 소스 제조공정; 및 치아바타 생지 제조공정에서 발효된 생지를 펀칭한 후, 면포에 직사각형으로 펴준 후 실온에서 30분 휴지하고 가로 8.5cm, 세로 17cm로 제단하여 실리콘페이퍼 위에서 패닝하고 10분간 다시 휴지한 후, 상면온도 260℃, 하부 온도 200℃에서 스팀을 주고 14분간 소성하여 구비된 30,07 중량%의 치아바타 빵을 반으로 절단하고 크림치즈 소스 5.64 중량%을 토핑한 후, 토핑 속 소스 5.64 중량%을 크림치즈 소스 상부에 바르고, 로메인 1.88 중량%을 올려 주고 슬라이스 양파 7.52 중량%을 골고루 뿌려준 후, 오이피클 2.26 중량%을 얇게 잘라 세 조각을 올려주고, 살짝 구운 슬라이스 햄 7.51 중량%을 올려준 후 반으로 절개한 슬라이스 치즈 3.76 중량%을 올린 후, 그 상부에 슬라이스한 토마토 13.16 중량% 및 양상추 22.56 중량%을 추가하는 성형공정;을 포함하고, 상기 치아바타 생지 제조공정의 상기 발효종은 호밀가루 42.73 중량%, 35℃의 미지근한 물 55.56 중량% 및 꿀 1.71중량%을 믹싱볼에 넣고 혼합하여 거품기로 섞은 후 24시간 내지 48시간 30℃의 실온에서 발효시키는 1차 발효종 공정, 1차 발효종 35.48 중량%, 강화밀가루 32.26 중량% 및 30℃의 미지근한 물 32.26 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 섞은 후, 30℃ 실온에 12시간 발효시키는 2차 발효종 공정, 2차 발효종 33.34 중량%, 강력밀가루 33.33 중량% 및 30℃의 미지근한 물 33.33 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 25℃ 실온에 12시간 발효시키는 3차 발효종 공정, 3차 발효종 33.34 중량%, 강력밀가루 33.33 중량% 및 30℃의 미지근한 물 33.33 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 섞은 후, 25℃ 실온에 12시간 발효시키는 4차 발효종 공정, 및 4차 발효종 20 중량%, 강화밀가루 40 중량% 및 30℃의 미지근한 물 40 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 섞은 후, 10℃에서 12시간 냉장 보관하여 5차 발효종으로 이루지는 것을 특징으로 한다.

[0016] 삭제

[0017] 삭제

발명의 효과

[0018] 본 발명에 의한 치아바타를 이용한 샌드위치 제조방법은 호밀 가루 및 꿀을 발효종, 할리피뇨를 이용하여 제빵 반죽시 사용하여 호밀 발효종과 밀과 반응을 통해 호밀의 유효성분을 통한 영양분을 섭취할 수 있고, 이를 샌드위치 재료인 치아바타 빵을 구비함으로써 건강에 유효한 샌드위치를 제공할 수 있다.

[0019] 또한, 본 발명에 따른 치아바타를 이용한 샌드위치 제조방법은 호밀가루와 꿀을 이용하여 발효종을 기본 재료를 구비하고, 이를 다단 발효하여 생지의 원료로 발효종을 사용하여 발효된 호밀의 유효성분을 통한 영양분을 섭취할 수 있고, 기존 샌드위치와는 달리 바삭하고 쫄깃한 치아바타 반죽 생지의 느끼함이 할리피뇨를 추가하여 구비됨으로서 느끼함이 제거되고, 우수한 식감을 나타내는 샌드위치를 제공할 수 있다.

[0020] 또한, 본 발명에 따른 치아바타를 이용한 샌드위치 제조방법은 치아바타 빵의 재료로 호밀가루와 꿀을 발효종으로 사용하고, 특히, 발효종을 제빵 반죽시 발효활성도가 우수하고 빵의 노화를 지연시켜 주고 발효종을 통해 소화 및 생체 내 지방대사에 영향을 미쳐 혈중 콜레스테롤을 감소시켜 주는 효과를 제공한다.

[0021] 또한, 본 발명의 실시예에 따른 치아바타를 이용한 샌드위치 제조방법은 4차 발효종을 반죽전에 숙성하고 반죽시 5차 발효종을 활성화하여 이를 생지에 혼합하여 빵을 제조함으로 발효종을 순환공정을 통해 발효종으로 반복적으로 생성하여 사용함으로써 종균 특유의 숙성된 풍미와 발효완성도를 가지게 되어 강한 종균으로 배양하여 사용할 수 있는 효과를 제공한다.

도면의 간단한 설명

[0022] 도 1은 본 발명에 따른 치아바타를 이용한 샌드위치 제조 공정을 도시한 흐름도.

도 2는 도 1에 따른 치아바타를 이용한 샌드위치 제조를 위한 생지 제조공정을 도시한 흐름도

도 3은 도 1에 따른 치아바타를 이용한 샌드위치 제조를 위한 발효종 제조공정을 도시한 흐름도

도 4는 도 1에 따른 치아바타를 이용한 샌드위치 제조를 위한 성형공정을 도시한 흐름도

도 5는 본 발명의 치아바타를 이용한 샌드위치 제조를 위한 생지 제조공정을 도시한 사진

도 6은 도 5에 따라 구비된 생지에 할리피뇨가 구비되어 발효된 생지의 상태를 도시한 사진.

도 7은 본 발명에 따른 치아바타 빵 제조를 위한 상태를 도시한 사진

도 8은 본 발명에 따른 치아바타를 이용한 샌드위치 성형공정을 도시한 사진

도 9는 본 발명에 따른 치아바타를 이용한 샌드위치의 포장공정을 도시한 사진

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0023] 이하, 본 발명의 바람직한 실시예를 첨부된 도면을 기초로 하여 상세히 설명한다.

[0024] 본 발명은 호밀 및 꿀을 발효한 발효종을 제빵 반죽시 재료로 사용하여 호밀 발효종과 밀과 반응하여 부드러운 질감 및 장내 활동을 활성화하여 배변을 원할하게 하고, 생지 제조시 할리피뇨를 첨가하여 생지를 발효하고 소성함으로써 특유의 매운맛이 중화되어 치아바타 반죽으로 사용함으로써 느끼함이 제거되고 매콤한 할라피뇨가 가미된 샌드위치를 제공할 수 있다.

[0025] 본 발명은 호밀가루와 꿀을 이용하여 발효종을 기본 재료를 구비하고, 이를 다단 발효하여 생지의 원료로 사용되는 발효종을 사용하여 발효된 호밀의 유효성분을 통한 영양분을 섭취할 수 있고, 이를 샌드위치 재료인 치아바타 빵을 구비함으로써 건강에 유효한 건강식 빵을 제공하는 것으로, 본 발명에 사용되는 재료의 특징 및 작용을 살펴보면 다음과 같다.

[0026] 호밀은 밀에 비해 영양가가 높은 뛰어난 곡물 중 하나로, 밀이 자라지 않는 땅에서 밀 대신 자란 곡물이다. 한랭한 기후와 더불어 메마른 땅에서도 밀보다 자라기 쉽다는 장점을 가지고 있는데, 밀에 비해서 식이섬유나 비타민B 등의 영양성분이 풍부하고, 비타민B1과 B2에 대해 단백질 대사를 촉진하는 역할을 한다.

[0027] 호밀은 식이섬유가 풍부하게 들어있기 때문에 변비를 해소하는데 도움이 되며, 이로 인해 장내 환경을 개선하고 피부 미용을 유도할 수 있고, 포함된 비타민B군의 효능으로 인해 피로 회복까지 도움을 주고, 혈당지수인 GI가 낮아 다이어트 식품으로 사용된다.

[0028] 몰트는 보리싹을 틔워 말린 것으로 맥아, 엿기름으로 불리워지며 전분질 원료로 쓰이며 맥주 발효에 유용하게 사용된다. 바게트, 베이글빵 등에 첨가하여 사용하시면 빵의 향취가 더해지고 볼륨이 좋아지며, 고소한 맛이 일품인 몰트를 베이킹에 넣으면 맛은 물론, 밀가루냄새를 잡아주는 효능이 있다.

[0029] 몰트분말은 겉보리에 수분, 온도, 산소를 작용시켜 발아시킨 보리의 낟알인 몰트(Malt)의 싹튼 겉보리를 건조시

켜서 분말로 만든 다음 소금물에 담그면 녹말과 같은 당류, 비타민류가 들어 있으며, 아밀라아제가 강하여 영양제, 소화제(디아스타아제 등)의 성분이 추출되는데, 아밀라아제는 녹말을 분해하여 덱스트린, 엿당으로 변화시킨다.

[0030] 상기 몰트는 맥아당과 여러가지 효소가 들어있어 이스트가 발효하는데 영양을 공급해 줘서 이스트의 발효를 돕고 빵의 풍미와 색깔을 좋게 한다.

[0031] 또한, 드라이이스트는 냉동보관한 분말형태로 생이스트의 역가(효모가 반죽에 반응해서 활성하는 능력)에 비해서 월등히 뛰어난 효과가 있는데, 드라이 이스트는 400g 기준으로 밀가루 반죽량이 5% 미만의 설탕이 들어가는 저당용(레드)와 설탕 5% 이상을 사용하는 고당용(골드)로 구분되는데, 생이스트가 유통기한이 짧고(10일 내외) 유통기간 중에도 역가가 떨어지는 단점을 보완하고, 드라이 이스트 제품은 소량을 빵을 만들 때 일부를 사용하고 재냉동이 가능하고 뛰어난 역가가 보존된다.

[0032] 본 발명에 따른 치아바타를 이용한 샌드위치 제조방법은 첨부된 도 1에서 도시된 바와 같이 크게 치아바타 생지 제조공정, 발효종 제조공정, 크림치즈 소스 제조공정, 토핑 속 제조공정, 성형공정을 통해 구성된다.

[0033] 먼저, 치아바타 생지 제조공정은 도 2를 참조하여 재료준비단계, 재료혼합 단계, 발효단계 및 분할단계를 포함하여 구성되는데, 그 절차를 살펴보면 다음과 같다.

[0034] 1. 치아바타 생지 제조공정

[0035] (1) 재료준비단계

[0036] 강력분 34.22 중량%, 박력분 8.55 중량%, 물 34.22 중량%, 저당용 이스트 0.44 중량%, 몰트 0.44 중량%, 소금 0.78 중량%, 올리브 오일 4.24 중량%, 할라피뇨 8.56 중량% 및 발효종 8.55 중량%을 개량하여 준비한다.

[0037] (2) 재료 혼합단계

[0038] 먼저, 첨부된 도 5에 도시된 바와 같이 강력분 34.22 중량%, 박력분 8.55 중량% 및 물 34.22 중량%을 믹싱볼에 넣고 혼합하여 1 ~ 2분 저단으로 수화시키고, 2단으로 6분간 믹싱하여 1차 반죽물을 형성한 후, 1차 반죽물에 발효종 8.55 중량%, 저당용 이스트 0.44 중량%, 몰트 0.44 중량% 및 소금 0.78 중량%을 혼합하여 믹싱한 후, 올리브 오일 4.24 중량%을 추가 혼합하여 2차 반죽물를 형성한다.

[0039] 이때, 올리브 오일은 나중에 첨가함으로서 1차 반죽물과 잔여 혼합물이 혼합될 때 원할한 반죽과 유지 성분의 일정부분이 믹싱된 반죽물의 표면을 코팅되도록하기 위한 것이다.

[0040] 상기 2차 반죽물을 손으로 펴서 첨부된 도 6과 같이 할리피뇨 4.28 중량%을 골고루 뿌려주고 다시 접어서 잔여 할리피뇨 4.28 중량%을 위에 뿌려줌으로써 생지 제조절차가 마무리한다.

[0041] 상기 할리피뇨는 멕시코 고추로 매운맛이 강하고 육질이 두꺼우며 아삭아삭한 씹는 맛이 있는데, 스파게티나 피자 또는 타코 등의 요리에 곁들이면 특유의 매운맛으로 입맛을 개운하게 해주는데, 본 발명에서 생지 제조시 할리피뇨를 첨가하여 구비된 생지를 발효하고 소성함으로써 특유의 매운맛이 중화되어 매콤한 식감을 제공하는데, 즉 치아바타 반죽으로 느끼함을 제거하기 위해 매콤한 할라피뇨를 넣어 만든 샌드위치를 제공할 수 있다.

[0042] (3) 발효 및 분할단계

[0043] 상기 재료 혼합단계에서 형성된 반죽물을 반죽온도 27℃, 습도 75 ~ 80% 발효실에 40분 발효하는데, 최종 발효시 발효점은 완성된 반죽물의 부피가 3배로 부풀게 된다.

[0044] 2. 발효종 제조

[0045] 본 발명에 따른 치아바타 생지 제조를 위한 베이스 조성물에 사용되는 이스트(발효종)을 조성하는 것으로 1차 발효종 공정, 2차 발효종 공정, 3차 발효종 공정, 4차 발효종 공정 및 발효종 완성공정을 통해 이루어진다.

[0046] 이하, 발효종 제조공정은 첨부된 도 3에 도시된 바를 참조하여 구체적인 설명하면, 다음과 같이 구성된다.

[0047] (1) 1차 발효종 공정

[0048] 호밀가루 42.73 중량%, 물 55.56 중량% 및 꿀 1.71중량%을 믹싱볼에 넣고 혼합하여 거품기로 섞는다. 이후, 발효를 위해 24시간 내지 48시간 30℃의 실온에서 발효시킨다.

[0049] 이때, 상기 물은 35℃의 미지근한 상태로 사용하는 것이 바람직하다.

[0050] (2) 2차 발효종 공정

[0051] 1차 발효종 35.48 중량%, 강화밀가루 32.26 중량% 및 물 32.26 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 섞는데 1차 발효종 보다 5분간 더 믹싱한다. 이후, 발효를 위해 ph 5.8이 되도록 랩핑한 후 30℃ 실온에 12시간 발효시킨다. 이때, 상기 물은 30℃의 미지근한 온도가 되도록 한다.

[0052] 한편, 상기 강화 밀가루는 프랑스 밀가루로서 T65로 명명되는데, 밀가루, 호밀가루, 밀글루텐, 맥아밀가루, 효모, 비타민C, 자일라나아제, 알파아밀, 라아제, 셀룰라아제 등이 혼합되어 구비된 것을 사용한다.

[0053] (3) 3차 발효종 공정

[0054] 2차 발효종 33.34 중량%, 강력밀가루 33.33 중량% 및 물 33.33 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 섞는데 2차 발효종 보다 5분간 더 믹싱한다. 이후, 발효를 위해 ph 5.7이 되도록 랩핑한 후 25℃ 실온에 12시간 발효시킨다. 이때, 상기 물은 30℃의 미지근한 온도가 되도록 한다.

[0055] (4) 4차 발효종 공정

[0056] 3차 발효종 33.34 중량%, 강력밀가루 33.33 중량% 및 물 33.33 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 섞는데 3차 발효종 보다 5분간 더 믹싱한다. 이후, 발효를 위해 ph 5.7이 되도록 랩핑한 후 25℃ 실온에 12시간 발효시킨다. 이때, 상기 물은 30℃의 미지근한 온도가 되도록 한다.

[0057] (5) 발효종 완성

[0058] 상기 4차 발효종 공정을 통해 형성된 발효종을 이용하여 반죽에 사용하기 위한 것으로, 4차 발효종 20 중량%, 강화밀가루 40 중량% 및 물 40 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 섞는데 4차 발효종 보다 5분간 더 믹싱한다. 이후, 랩핑한 후 10℃에서 12시간 냉장 보관하여 발효종을 완성한다.

[0059] 3. 크림치즈 소스 제조공정

[0060] 크림치즈 소스 제조공정은 본 발명에 따른 치아바타 샌드위치 제조를 위하여 베이스 조성물인 치아바타 빵의 내부면에 충진되는 것으로 재료준비단계, 재료혼합 단계를 포함하여 구성된다.

[0061] (1) 재료준비단계

[0062] 크림치즈 62.5 중량%, 설탕 12.5 중량% 및 화인휘프 25 중량%을 계량하여 재료를 준비한다.

[0063] (2) 혼합단계

[0064] 상기 크림치즈 62.5 중량%을 풀어주고 설탕 12.5 중량% 및 생크림인 화인휘프 25 중량%을 혼합 휘핑하여 토핑을 위한 소스가 구비되면 랩핑하거나 짤주머니에 담아 냉장 보관한다.

[0065] 4. 토핑 속 제조공정

[0066] 토핑 속 제조공정은 본 발명에 따른 치아바타 샌드위치 제조를 위해 치아바타 빵의 크림치즈 소스 상부에 토핑되는 속을 제조하는 것으로 재료준비단계, 재료혼합 단계를 포함하여 구성된다.

[0067] (1) 재료준비단계

[0068] 홀그레인 머스터드 6.12 중량%, 다진 양파 9.81 중량%, 레몬 제스트 0.82 중량%, 키위 3.67 중량%, 마요네즈 65.31 중량%, 머스터드 7.13 중량%, 설탕 6.12 중량% 및 꿀 1.02 중량%을 개량하여 재료를 준비한다.

[0069] (2) 재료혼합단계

[0070] 먼저, 홀그레인 머스터드 6.12 중량%, 다진 양파 9.81 중량%, 레몬 제스트 0.82 중량% 및 키위 3.67 중량%을 믹서기에 넣어 갈아준 후, 마요네즈 65.31 중량%, 머스터드 7.13 중량%, 설탕 6.12 중량% 및 꿀 1.02 중량%을 혼합하고 휘핑하여 토핑 속이 구비되면 랩핑하거나 짤주머니에 담아 냉장 보관하면 토핑 속인 씨겨자 소스가 구비된다.

[0071] 5. 성형공정

[0072] 본 성형공정은 본 발명에 따른 치아바타를 이용한 샌드위치 제조하는 것으로서, 첨부된 도 4에 도시된 바와 같이 치아바타 빵 소성, 성형공정 및 포장공정으로 이루어진다.

[0073] (1) 치아바타 빵 제조 공정

[0074] ① 상기 치아바타 생지 제조공정에서 발효된 생지를 펀칭한 후, 도 7a 내지 도 7b에 도시된 바와 같이 면포에 직사각형으로 펴준 후 실온에서 30분 휴지하고 가로 8.5㎝, 세로 17㎝로 제단한다.

[0075] ② 이후, 제단된 생지를 도 7c와 같이 실리콘페이퍼 위에서 패닝하고 10분간 다시 휴지한 후, 상면 온도 260℃, 하부 온도 200℃에서 스팀을 주고 14분간 소성하면 첨부된 도 7d와 같이 할리피뇨 치아바타 빵이 구비된다.

[0076] (2) 성형 공정

[0077] ① 재료 준비 단계

[0078] 치아바타 빵 30,07 중량%, 크림치즈 소스 5.64 중량%, 토핑 속 소스 5.64 중량%, 로메인 1.88 중량%, 슬라이스 양파 7.52 중량%, 오이 피클 2.26 중량%, 슬라이스 햄 7.51 중량%, 슬라이스 치즈 3.76 중량%, 슬라이스 토마토 13.16 중량% 및 양상추 22.56 중량%을 개량하여 준비한다.

[0079] ② 제조 단계

[0080] 도 8a와 같이 치아바타 빵을 반으로 절단하고 크림치즈 소스 5.64 중량%을 토핑한 후, 토핑 속 소스를 크림치즈 소스 상부에 발라준다.

[0081] 이후, 도 8b 내지 도 8e와 같이 로메인을 올려 주고 슬라이스 양파를 골고루 뿌려준 후, 오이피클을 얇게 잘라 세 조각을 올려주고, 살짝 구운 슬라이스 햄을 올려준 후 반으로 절개한 슬라이스 치즈를 올린 후, 그 상부에 슬라이스 한 토마토를 올리고 양상추를 추가한다.

[0082] (3) 포장 공정

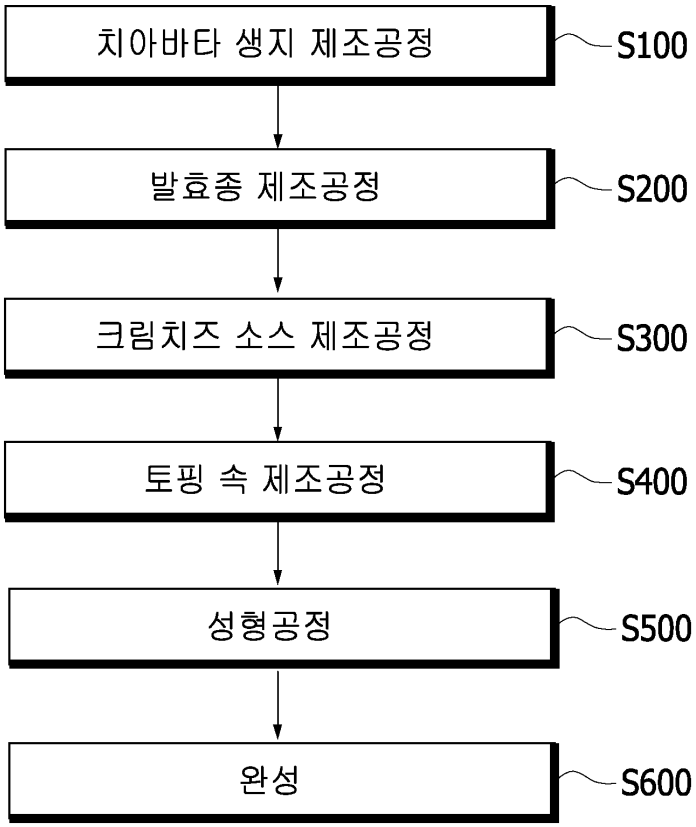
[0083] 상기 성형공정의 제조 단계에서 구비된 치아바타 샌드위치를 도 8에 도시된 바와 같이 포장지로 잘 싼 후 대각선으로 자르고 케이스에 포장한다.

[0084] 상기의 공정을 통해 기존 샌드위치와는 달리 바삭하고 쫄깃한 치아바타 반죽 생지의 느끼함이 할리피뇨를 첨가하여 구비됨으로서 느끼함이 제거된 매콤한 할라피뇨를 넣어 만든 샌드위치를 제공할 수 있다.

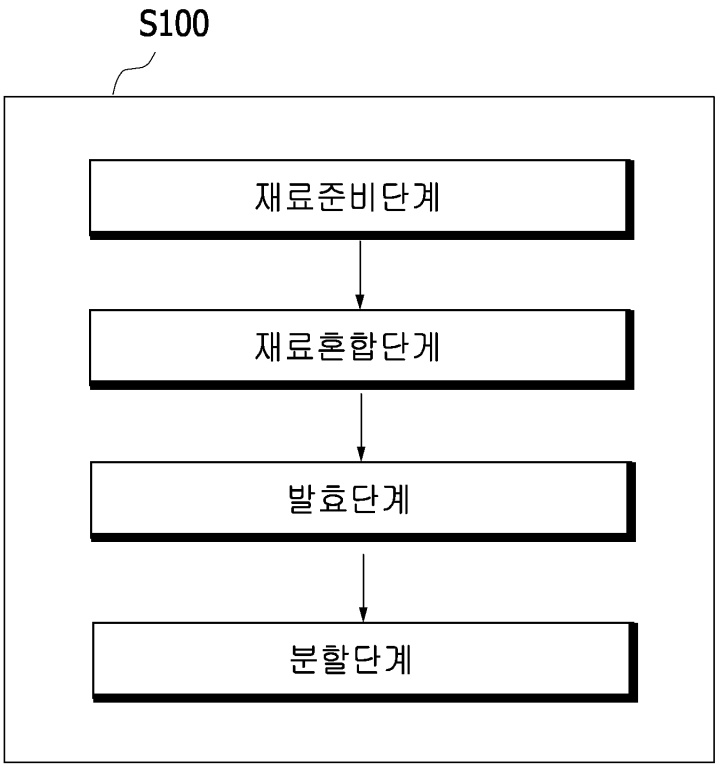
[0085] 이상의 본 발명은 상기에 기술된 실시예들에 의해 한정되지 않고, 당업자들에 의해 다양한 변형 및 변경을 가져올 수 있으며, 이는 첨부된 청구항에서 정의되는 본 발명의 취지와 범위에 포함된다.

도면

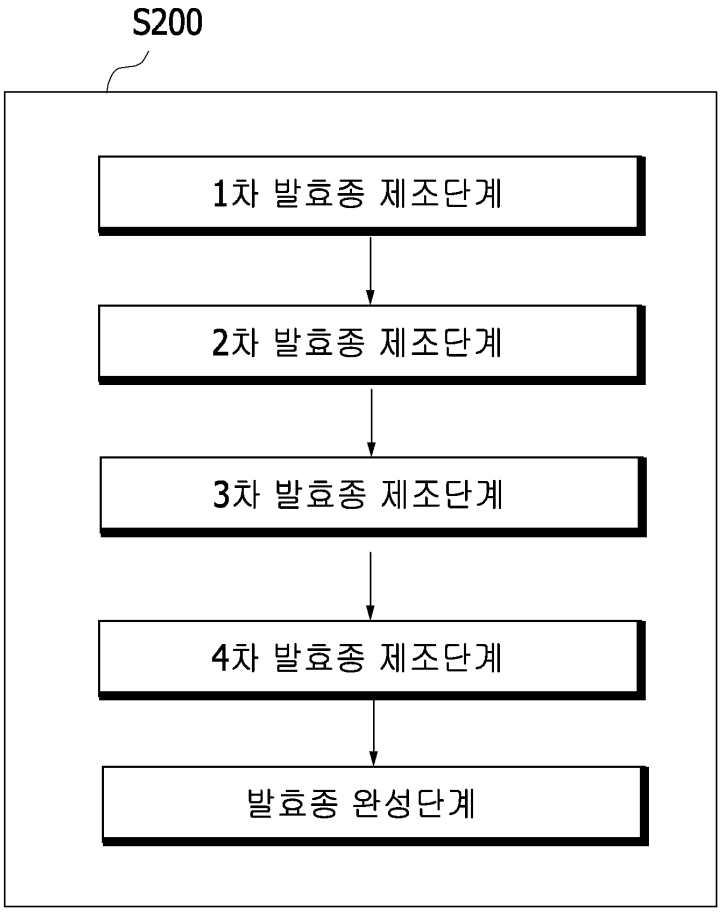
도면1


치아바타 생지 제조공정
S100
발효종 제조공정
S200
크림치즈 소스 제조공정
S300
토핑 속 제조공정
S400
성형공정
S500
완성
S600

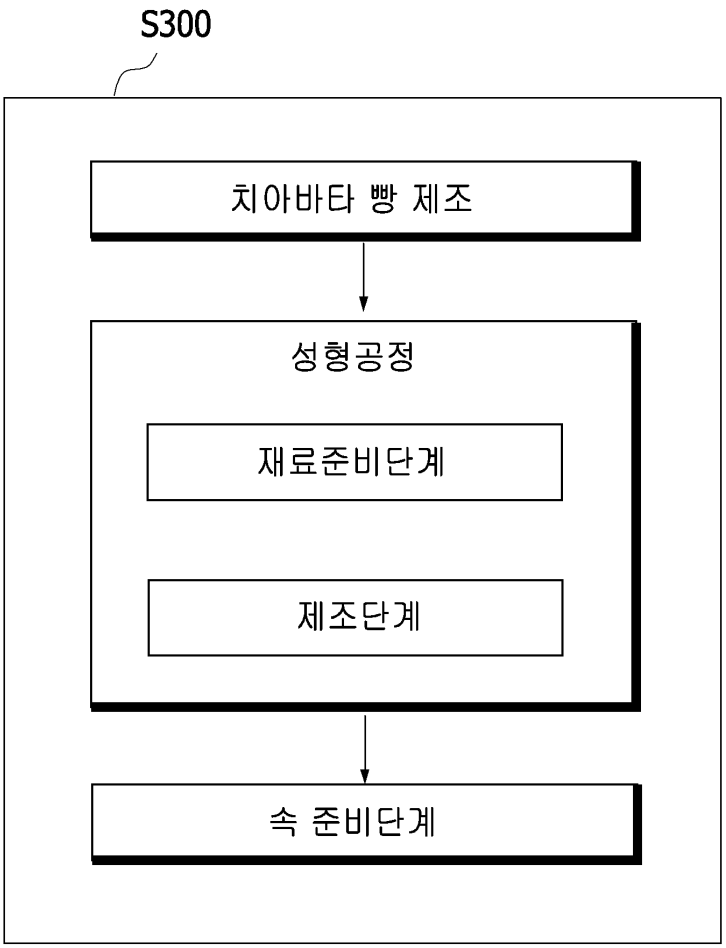
도면2



도면3



도면4



도면5a



도면5b



도면5c



도면6



도면7a



도면7b



도면7c



도면7d



도면8a



도면8b



도면8c



도면8d



도면8e



도면9a



도면9b



【심사관 직권보정사항】

【직권보정 1】

【보정항목】 청구범위

【보정세부항목】 청구항 1

【변경전】

강력분 34.22 중량%, 박력분 8.55 중량% 및 물 34.22 중량%을 믹싱볼에 넣고 혼합하여 1차 반죽물을 형성하고, 1차 반죽물에 발효종 8.55 중량%, 저당용 이스트 0.44 중량%, 몰트 0.44 중량% 및 소금 0.78 중량%을 혼합하여 믹싱한 후, 올리브 오일 4.24 중량%을 추가 혼합하여 2차 반죽물를 형성한 후, 2차 반죽물을 손으로 펴서 할리피뇨 4.28 중량%을 골고루 뿌려주고 다시 접어서 잔여 할리피뇨 4.28 중량%을 뿌려주어 형성된 반죽물을 반죽온도 27℃, 습도 75 ~ 80% 발효실에 40분 발효하는 치아바타 생지 제조공정;

크림치즈 62,5 중량%을 풀어주고 설탕 12.5 중량% 및 생크림인 화인휘프 25 중량%을 혼합 후 휘핑하여 구비된 토핑 소스를 랩핑하거나 짤주머니에 담아 냉장 보관하는 크림치즈 소스 제조공정;

홀그레인 머스터드 6.12 중량%, 다진 양파 9.81 중량%, 레몬 제스트 0.82 중량% 및 키위 3.67 중량%을 믹서기에 넣어 갈아준 후, 마요네즈 65.31 중량%, 머스터드 7.13 중량%, 설탕 6.12 중량% 및 꿀 1.02 중량%을 혼합 휘핑하여 구비된 혼합물을 랩핑하거나 짤주머니에 담아 냉장 보관하여 크림치즈 소스 상부에 토핑되도록 하는 토핑속 소스 제조공정; 및

치아바타 생지 제조공정에서 발효된 생지를 편칭한 후, 면포에 직사각형으로 펴준 후 실온에서 30분 휴지하고 가로 8.5cm, 세로 17cm로 제단하여 실리콘페이퍼 위에서 패닝하고 10분간 다시 휴지한 후, 상면온도 260℃, 하부 온도 200℃에서 스팀을 주고 14분간 소성하여 구비된 30,07 중량%의 치아바타 빵을 반으로 절단하고 크림치즈 소스 5.64 중량%을 토핑한 후, 토핑 속 소스 5.64 중량%을 크림치즈 소스 상부에 바르고, 로메인 1.88 중량%을 올려 주고 슬라이스 양파 7.52 중량%을 골고루 뿌려준 후, 오이피클 2.26 중량%을 얇게 잘라 세 조각을 올려주고, 살짝 구운 슬라이스 햄 7.51 중량%을 올려준 후 반으로 절개한 슬라이스 치즈 3.76 중량%을 올린 후, 그 상부에 슬라이스한 토마토 13.16 중량% 및 양상추 22.56 중량%을 추가하는 성형공정;을 포함하고,

상기 치아바타 생지 제조공정의 상기 발효종은

호밀가루 42.73 중량%, 35℃의 미지근한 물 55.56 중량% 및 꿀 1.71중량%을 믹싱볼에 넣고 혼합하여 거품기로 섞은 후 24시간 내지 48시간 30℃의 실온에서 발효시키는 1차 발효종 공정,

1차 발효종 35.48 중량%, 강화밀가루 32.26 중량% 및 30℃의 미지근한 물 32.26 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 섞은 후, 30℃ 실온에 12시간 발효시키는 2차 발효종 공정,

2차 발효종 33.34 중량%, 강력밀가루 33.33 중량% 및 30℃의 미지근한 물 33.33 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 25℃ 실온에 12시간 발효시키는 3차 발효종 공정,

3차 발효종 33.34 중량%, 강력밀가루 33.33 중량% 및 30℃의 미지근한 물 33.33 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 섞은 후, 25℃ 실온에 12시간 발효시키는 4차 발효종 공정, 및

4차 발효종 20 중량%, 강화밀가루 40 중량% 및 30℃의 미지근한 물 40 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 섞은 후, 10℃에서 12시간 냉장 보관하여 5차 발효종으로 이루지는 것을 특징으로 하는 치아바타를 이용한 샌드위치 제조방법.

【변경후】

강력분 34.22 중량%, 박력분 8.55 중량% 및 물 34.22 중량%을 믹싱볼에 넣고 혼합하여 1차 반죽물을 형성하고, 1차 반죽물에 발효종 8.55 중량%, 저당용 이스트 0.44 중량%, 몰트 0.44 중량% 및 소금 0.78 중량%을 혼합하여 믹싱한 후, 올리브 오일 4.24 중량%을 추가 혼합하여 2차 반죽물를 형성한 후, 2차 반죽물을 손으로 펴서 할리피뇨 4.28 중량%을 골고루 뿌려주고 다시 접어서 잔여 할리피뇨 4.28 중량%을 뿌려주어 형성된 반죽물을 반죽온도 27℃, 습도 75 ~ 80% 발효실에 40분 발효하는 치아바타 생지 제조공정;

크림치즈 62.5 중량%을 풀어주고 설탕 12.5 중량% 및 생크림인 화인휘프 25 중량%을 혼합 후 휘핑하여 구비된 토핑 소스를 랩핑하거나 짤주머니에 담아 냉장 보관하는 크림치즈 소스 제조공정;

홀그레인 머스터드 6.12 중량%, 다진 양파 9.81 중량%, 레몬 제스트 0.82 중량% 및 키위 3.67 중량%을 믹서기에 넣어 갈아준 후, 마요네즈 65.31 중량%, 머스터드 7.13 중량%, 설탕 6.12 중량% 및 꿀 1.02 중량%을 혼합 휘핑하여 구비된 혼합물을 랩핑하거나 짤주머니에 담아 냉장 보관하여 크림치즈 소스 상부에 토핑되도록 하는 토핑 속 소스 제조공정; 및

치아바타 생지 제조공정에서 발효된 생지를 펀칭한 후, 면포에 직사각형으로 펴준 후 실온에서 30분 휴지하고 가로 8.5㎝, 세로 17㎝로 제단하여 실리콘페이퍼 위에서 패닝하고 10분간 다시 휴지한 후, 상면온도 260℃, 하부 온도 200℃에서 스팀을 주고 14분간 소성하여 구비된 30,07 중량%의 치아바타 빵을 반으로 절단하고 크림치즈 소스 5.64 중량%을 토핑한 후, 토핑 속 소스 5.64 중량%을 크림치즈 소스 상부에 바르고, 로메인 1.88 중량%을 올려 주고 슬라이스 양파 7.52 중량%을 골고루 뿌려준 후, 오이피클 2.26 중량%을 얇게 잘라 세 조각을 올려주고, 살짝 구운 슬라이스 햄 7.51 중량%을 올려준 후 반으로 절개한 슬라이스 치즈 3.76 중량%을 올린 후, 그 상부에 슬라이스한 토마토 13.16 중량% 및 양상추 22.56 중량%을 추가하는 성형공정;을 포함하고,

상기 치아바타 생지 제조공정의 상기 발효종은

호밀가루 42.73 중량%, 35℃의 미지근한 물 55.56 중량% 및 꿀 1.71중량%을 믹싱볼에 넣고 혼합하여 거품기로 섞은 후 24시간 내지 48시간 30℃의 실온에서 발효시키는 1차 발효종 공정,

1차 발효종 35.48 중량%, 강화밀가루 32.26 중량% 및 30℃의 미지근한 물 32.26 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 섞은 후, 30℃ 실온에 12시간 발효시키는 2차 발효종 공정,

2차 발효종 33.34 중량%, 강력밀가루 33.33 중량% 및 30℃의 미지근한 물 33.33 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 25℃ 실온에 12시간 발효시키는 3차 발효종 공정,

3차 발효종 33.34 중량%, 강력밀가루 33.33 중량% 및 30℃의 미지근한 물 33.33 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 섞은 후, 25℃ 실온에 12시간 발효시키는 4차 발효종 공정, 및

4차 발효종 20 중량%, 강화밀가루 40 중량% 및 30℃의 미지근한 물 40 중량%을 버티컬에 넣고 혼합하여 섞은 후, 10℃에서 12시간 냉장 보관하여 5차 발효종으로 이루지는 것을 특징으로 하는 치아바타를 이용한 샌드위치 제조방법.