(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2019년09월26일
(11) 등록번호 10-2025887
(24) 등록일자 2019년09월20일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
*A21D 13/28* (2017.01) *A21D 13/80* (2017.01)
*A23C 19/076* (2006.01) *A23G 3/48* (2006.01)
*A23L 19/00* (2016.01)
(52) CPC특허분류
*A21D 13/28* (2017.01)
*A21D 13/80* (2017.01)
(21) 출원번호 10-2017-0117171
(22) 출원일자 2017년09월13일
심사청구일자 2017년09월13일
(65) 공개번호 10-2019-0030002
(43) 공개일자 2019년03월21일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020150066408 A
*(뒷면에 계속)*
전체 청구항 수 : 총 7 항

(73) 특허권자
**농업회사법인 베리베리코리아 주식회사**
충청남도 공주시 우성면 목천2길 8
(72) 발명자
**금승원**
충청남도 공주시 우성면 한천먹방길 77-6
(74) 대리인
**조경화**

심사관 : 강복희

(54) 발명의 명칭 **블루베리 생과 타르트 및 그 제조방법**

## (57) 요 약

본 발명은 블루베리 생과 타르트 및 그 제조방법에 관한 것으로, 상기한 본 발명의 블루베리 생과 타르트는 블루베리 파우더 시트, 블루베리 필링 및 블루베리 크림 치즈 무스를 동시에 또는 순차적으로 제조하여, 상기 블루베리 파우더 시트 상에 블루베리 필링과 블루베리 크림 치즈 무스를 순차적으로 토핑하여 제조된 것임을 특징으로

(뒷면에 계속)

*대 표 도* - 도1

한다.

상기와 같이 구성되는 본 발명의 블루베리 생과 타르트 및 그 제조방법은 타르트 시트에는 블루베리 분말을 필링에는 블루베리 건조 과실을 무스에는 블루베리 잼을 첨가하여 특정한 방법에 의해 블루베리 파우더 시트, 블루베리 필링 및 블루베리 크림 치즈 무스를 제조하므로 블루베리 유효성분인 안토시아닌과 플라보노이드 및 라이코펜을 높은 함량으로 함유한 타르트를 제공하여 블루베리의 유익한 성분을 효과적으로 섭취할 수 있도록 하여 맛과 풍미가 뛰어나면서도 건강이 유익한 블리베리 생과 타르트를 보다 용이한 제조방법에 의해 제공하여 상기한 종래의 기술에 있어서 블루베리 이용상의 문제점을 해결한다.

(52) CPC특허분류
***A23C 19/076*** (2013.01)
***A23G 3/48*** (2013.01)
***A23L 19/01*** (2016.08)
*A23V 2002/00* (2013.01)
*A23V 2250/2106* (2013.01)

(56) 선행기술조사문헌
KR1020120020286 A
KR1020140090412 A
KR101741749 B1*
KR100756656 B1*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

# 명 세 서

## 청구범위

### 청구항 1

블루베리 파우더 시트, 블루베리 필링 및 블루베리 크림 치즈 무스를 동시에 또는 순차적으로 제조하여, 상기 블루베리 파우더 시트 상에 블루베리 필링과 블루베리 크림 치즈 무스를 순차적으로 토핑하여 제조하며,

여기서 상기 블루베리 파우더 시트는 버터 170 내지 180중량부, 소금 2 내지 6중량부, 슈가파우더 90 내지 100중량부, 블루베리 분말 30 내지 40중량부, 바닐라 파우더 1 내지 3중량부, 밀가루 220 내지 250중량부 및 계란 40 내지 60중량부를 균일하게 혼합하여 베이킹함으로 제조하고,

상기 블루베리 필링은 버터 70 내지 90중량부, 슈가파우더 90 내지 110중량부, 계란 50 내지 60중량부, 아몬드 가루 90 내지 110중량부, 옥수수전분 10 내지 15중량부를, 럼에 담그어 불려 놓은 건조 블루베리 과실 15 내지 20중량부, 아마레또 10 내지 12중량부, 생크림 80 내지 100중량부, 블루베리 잼 90 내지 100중량부에 부가하여 제조하고, 이때, 상기 블루베리 잼은 냉동 블루베리와 당을 계량하여 균질하게 혼합한 후 하룻밤 숙성하고, 숙성한 상기 혼합물을 가열하여 80 내지 90℃로 끓이고, 상기 온도에 도달하면 바로 가열을 중단하고 믹서로 분쇄하고 그리고 상기 단계에서 얻은 분쇄 혼합물에 매실청과 건조 블루베리를 넣고 다시 가열하여 끓여 제조한 것을 사용하고,

상기 블루베리 크림 치즈 무스는 크림치즈 220 내지 250중량부, 슈가파우더 70 내지 80중량부, 자숙(self-boiling) 블루베리 90 내지 100중량부, 설탕 70 내지 90중량부, 물 20 내지 30중량부, 달걀 노른자 40 내지 50중량부, 젤라틴매스 40 내지 45중량부, 휘핑크림 300 내지 320중량부를 혼합하여 제조함을 특징으로 하는 블루베리 타르트의 제조방법.

### 청구항 2

제1항에 있어서, 상기 블루베리 파우더 시트는 소금, 슈가파우더, 블루베리 분말, 바닐라파우더, 밀가루의 가루류 재료를 모두 넣고 차가운 버터를 잘 섞어 모래알처럼 만들어 준 다음 계란을 넣고 마무리한 다음, 냉장고에서 1시간 이상 휴지시킨 후 몰드에 시트 형태로 위치시켜 150 내지 170℃에서 10 내지 20분 동안 구워 제조함을 특징으로 하는 블루베리 타르트의 제조방법.

### 청구항 3

제1항에 있어서, 상기 블루베리 필링은 버터를 크림화하고 슈가파우더를 넣고, 생크림과 계란은 살짝 데워 넣어 분리를 방지한 다음, 아몬드 가루와 옥수수전분을 넣어 혼합하고, 럼에 불려 놓은 블리베리 건조 과실과 블루베리 잼을 넣고 아마레또로 마무리하여 제조함을 특징으로 하는 블루베리 타르트의 제조방법.

### 청구항 4

삭제

### 청구항 5

삭제

### 청구항 6

제1항에 있어서, 상기 블루베리 파우더 시트 제조시 흑미, 죽순 또는 밤가루 중 하나 또는 이들의 조합을 10중량부 부가하여 제조함을 특징으로 하는 블루베리 타르트의 제조방법.

**청구항 7**

제6항에 있어서, 상기 블루베리 파우더 시트 제조시 죽순 또는 밤가루 중 하나 또는 이들의 조합을 10중량부 부가하여 제조함을 특징으로 하는 블루베리 타르트의 제조방법.

**청구항 8**

제1항에 있어서, 상기 제조방법은 색상을 더욱 향상하기 위해 추가로 안토시안을 부가함을 특징으로 하는 블루베리 타르트의 제조방법.

**청구항 9**

청구항 1 내지 3 및 6 내지 8 중의 어느 한 항에 따라 제조된 것임을 특징으로 하는 블루베리 타르트.

## *발명의 설명*

### *기 술 분 야*

[0001] 본 발명은 블루베리 생과 타르트 및 그 제조방법에 관한 것으로, 더욱 자세하게는 타르트를 구성하는 시트와 시트 상의 충전물을 블루베리 열매를 주재로 이용하여 제조하므로 블루베리의 유익한 성분을 효과적으로 섭취할 수 있도록 하여 맛과 식감이 뛰어나면서도 건강이 유익하고 색감과 유효기간이 향상된 블리베리 생과 타르트의 용이한 제조방법과 이 제조방법에 의해 얻어진 것으로서 안토시아닌과 같은 블루베리의 주성분을 고함량으로 함유하는 기능성 블루베리 생과 타르트에 관한 것이다.

### *배 경 기 술*

[0003] 타르트는 위쪽이 덮이지 않은 파이형태의 패스트리 양과자의 일종으로, 일반적으로 밀가루와 버터를 섞어서 만든 반죽을 타르트 틀인 파이 접시에 깔아 굽고 그 구운 타르트 시트 위에 크림 반죽물을 충전하여 다시 구운 다음 그 위에 과일이나 채소, 크림 등의 필링과 무스를 올려서 장식함으로써 제조되는 것으로 과일이나 채소, 크림 등의 장식 재료가 그대로 보이는 것이 특징인 프랑스식 파이를 지칭한다.

[0004] 이러한 타르트는 종래에 그 제조하는 방법에 따라 그리고 사용하는 주 재료에 따라 여러 가지의 타르트가 제조되어 유통되고 있는데, 예를 들어 타르트 시트를 제조하기 위한 타이트 틀은 그 옆면이 바닥면에 수직으로 나있어 타르트 시트는 그 내부에 크림 반죽물이 충전될 수 있는 형태를 가지는데, 이러한 시트는 제과류로 이를 제조하기 위해서는 주로 밀가루가 사용되는데, 그 이유는 밀에 함유한 단백질 중 프롤라민의 글리아딘과 글루텔린의 글루테린 성분이 케이크 제조시 글루텐(gluten)을 형성하여 부풀림을 주어 유용하기 때문이다. 이러한 부풀림 현상 때문에 밀가루를 사용한 제과류는 부드러운 식감을 갖지만, 과다한 글루텐의 섭취가 건강에는 유익하지 않다는 문제점이 있으며, 이를 해소하기 위해 쌀가루를 사용하더라도 쌀가루는 글루텐을 함유하고 있지 않아 쌀케이크는 그 내부 조직이 딱딱하고 부스러지기 쉬운 단점이 있어 시트로서는 적당하지 않았다.

[0005] 현대인은 바쁜 주변 환경에 따라 인스턴트 식품을 선호하여 무기질 섭취의 부족, 인산화합물의 과다섭취로 인한 양이온 무기질의 체외 배설, 칼슘흡수를 방해하는 당류와 지방질의 과다 섭취 등으로 인한 여러 문제가 발생하고 있는데, 이러한 문제점은 무기질 및 기타 영양소가 풍부한 천연과일을 이용하여 제조될 수 있는 타르트를 제공하여 부족한 영양분을 공급할 수 있을 것이나, 상기한 바와 같이 현재 제공되는 타르트 또한 해결되어야 할 문제점을 지니고 있다. 더욱이, 현재 시판되고 있는 타르트는 주로 달걀을 이용하거나 기타 여러 과일을 이용하기도 있는데, 이러한 달걀 또는 과일이 단백질과 비타민을 비롯한 영양소가 풍부하지만, 모든 성분을 함유한 것은 아니어서, 특히 원하는 무기질 및 영양 성분을 제공하기 위해 다양한 과일을 얻은 타르트가 제안되고 있는데, 예를 들어 대한민국 특허공개공보 제2012-0020286호(특허문헌 1) 및 동 2014-0090412(특허문헌 2)호에서는, 검정깨를 넣어 고소한 맛과, 산딸기의 새콤한 맛, 요거트 치즈 필링의 달콤하면서도 산뜻한 맛, 또 식감에 있어서는 바삭한 식감과 부드러운 식감이 어우러져, 미각적인 측면을 고려하여 남녀노소 쉽게 섭취할 수 있고, 타르트 제조시 안의 치즈필링의 경우, 다른 특별한 과정 없이 재료를 모두 혼합하여 주기만 하면 되어, 제

조공정에서도 그 편의성이 있는 산딸기 치즈 타르트 제조방법을 개시하고 있으며, 또 다른 재료를 사용한 것으로 대한민국 특허공개공보 제1718435호(특허문헌 3)에서는 "A) 스톤슈에 와송 필러를 2 내지 5회 반복하여 충전하는 단계; B) 파트쉬크레 내부에 아몬드크림을 충전하여 소성하는 단계; C) 소성된 파트쉬크레 표면에 와송크림을 코팅한 후, 스톤슈를 파트쉬크레와 접착하는 단계; 및 D) 상기 파트쉬크레, 와송크림 및 스톤슈 중 어느 하나 또는 둘 이상의 표면에 장식물을 접착하는 단계를 포함하는 와송을 함유하는 타르트 제조방법"을 개시하고 있다.

[0006] 한편, 블루베리는 진달래과(Ericaceae), 산앵두나무속(Vaccinium)에 속하는 관목성 식물로 그 종류가 400 여종이 되며, 15-21℃의 온도와 pH 4.5-5의 산성토양에서 잘 자라는 다년생 온대 과수로서, 블루베리의 열매는 둥글고 1개가 1 내지 1.5g 정도이며 짙은 하늘색, 붉은빛을 띤 갈색, 검은색으로 표면에 흰 분말이 묻어 있는 것이 특징이다. 이러한 특징을 갖는 블루베리의 주요 성분으로는 가용성 무질소물 81.36%, 수분 10.47%, 조 단백 2.66%, 조 지방 2.04%, 회분 1.99%, 조섬유 1.48% 등을 함유하고 있고, 무기질로는 칼슘, 칼륨, 인, 나트륨 등이 있는 것으로 알려져 있다. 또한 안토시아닌(Anthocyanin), 플라보노이드 (Flavonoid), 라이코펜(Lycopene)을 함유하며, 이들은 활성 산소를 억제하는 높은 항산화능과 시력강화, 면역 시스템 증진 및 뇌졸중 방지에 효과가 뛰어난 것으로 알려져 있으며, 특히 눈 건강이 유익한 안토시아닌을 어느 다른 식품보다 다량 함유하고 있는 것으로 알려져 있다. 또한, 블루베리는 항암 작용, 요도염, 뇌경색 등에 효과가 있어 건강을 증진하고 노화를 방지하며 심혈관 질환을 비롯한 암까지도 발병 위험을 낮춰 주는 훌륭한 기능성을 지니고 있어, 현대에는 세계 10대 슈퍼푸드로 선정되어 많은 관심을 받고 있다.

[0007] 이와 같이 우수한 기능성을 갖는 블루베리는 그 맛이 새콤달콤하여 생으로 먹기도 하고 잼, 와인, 주스, 소스 및 제과원료 등으로 사용되기도 하고, 그 항산화 효과로 인하여 미용의 목적으로 사용되어지기도 하는데, 예를 들어 대한민국 특허공개공보 제2011-0051543호(특허문헌 4)에서는 "블루베리 발효 추출물을 유효성분으로 함유하는 비만의 예방 또는 치료용 조성물"을, 대한민국 특허공개공보 제2012-0040890호(특허문헌 5)에서는 "상황버섯균사체 발효 블루베리 추출물의 비만 억제 또는 치료 용도"를, 대한민국 특허공개공보 제2013-0031590호(특허문헌 6)에서는 "비타민 나무 열매 추출물, 콜라겐, 블루베리 추출물, 히알루론산 및 꿀을 유효성분으로 포함하는 피부 노화 방지 및 주름 개선용 건강기능식품"을 각각 개시하고 있으며, 이러한 블루베리를 타르트의 제조에 이용한 시도도 있었는데, 대한민국 특허공개공보 제2015-0066408호(특허문헌 7)에서는, "블루베리를 넣은 자색고구마 및 콩앙금으로부터 제조되는 필링; 및 밀가루, 설탕, 버터, 마가린, 드레하로스 및 계란으로부터 제조되는 시트를 포함하는 타르트"를 개시하고 있다.

[0008] 그런데, 상기한 종래의 특허문헌들에 개시된 방법은 블루베리의 유효한 성분을 효과적으로 이용할 수 있는 타르트에 대해서는 개시하고 있지 못하며, 특히 블루베리의 주요 유효 성분으로 알려진 안토시아닌, 플라보노이드, 라이코펜 등을 높은 함유율로 포함하여 신진대사와 눈 건강에 유익한 영향을 주면서 맛이 뛰어난 타르트의 제조방법에 대해서는 기술된 바 없어 이에 대한 필요성이 존재한다.

[0009]

[0010] 따라서, 본 발명자 등은 상기한 종래의 기술에 있어서 블루베리 이용상의 문제점을 인식하고, 이를 해결하기 위해 예의 연구한 결과, 특정한 방법에 의해 블루베리 타르트을 제공하므로 블루베리 유효성분을 효과적으로 그리고 편리하게 섭취하게 할 수 있음을 밝혀내어 본 발명을 완성하게 되었다.

## *선행기술문헌*

### *특허문헌*

[0012] (특허문헌 0001) 특허문헌 1: 대한민국 특허공개공보 제2012-0020286호

(특허문헌 0002) 특허문헌 2: 대한민국 특허공개공보 제2014-0090412호

(특허문헌 0003) 특허문헌 3: 대한민국 특허공개공보 제1718435호

(특허문헌 0004) 특허문헌 4: 대한민국 특허공개공보 제2011-0051543호

(특허문헌 0005) 특허문헌 5: 대한민국 특허공개공보 제2012-0040890호

(특허문헌 0006) 특허문헌 6: 대한민국 특허공개공보 제2013-0031590호

(특허문헌 0007) 특허문헌 7: 대한민국 특허공개공보 제2015-0066408호

## 발명의 내용

### 해결하려는 과제

[0013] 따라서, 본 발명은 상기한 종래 기술의 문제점을 감안하여 된 것으로, 본 발명의 주목적은 특히 블루베리 유효성분인 안토시아닌과 플라보노이드 및 라이코펜을 높은 함량으로 함유하도록 타르트를 구성하는 시트와 시트 상의 충전물을 블루베리 열매를 주재로 이용하여 제조하므로 블루베리의 유익한 성분을 효과적으로 섭취할 수 있도록 하여 맛이 뛰어나면서도 건강이 유익한 블리베리 생과 타르트를 제공하기 위한 것이다.

[0014] 본 발명의 다른 목적은 안토시아닌과 같은 블루베리의 주성분을 고함량으로 함유하는 기능성 블루베리 생과 타르트를 보다 용이하게 제조하는 방법을 제공하기 위한 것이다.

[0016] 본 발명은 또한 상기한 명확한 목적 이외에 본 명세서의 전반적인 기술로부터 이 분야의 통상인에 의해 용이하게 도출될 수 있는 다른 목적을 달성함을 그 목적으로 할 수 있다.

### 과제의 해결 수단

[0018] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명의 블루베리 타르트의 제조방법은;

[0019] 블루베리 파우더 시트, 블루베리 필링 및 블루베리 크림 치즈 무스를 동시에 또는 순차적으로 제조하여, 상기 블루베리 파우더 시트 상에 블루베리 필링과 블루베리 크림 치즈 무스를 순차적으로 토핑하여 제조하며,

[0020] 여기서 상기 블루베리 파우더 시트는 버터 170 내지 180중량부, 소금 2 내지 6중량부, 슈가파우더 90 내지 100중량부, 블루베리 분말 30 내지 40중량부, 바닐라 파우더 1 내지 3중량부, 밀가루 220 내지 250중량부 및 계란 40 내지 60중량부를 균일하게 혼합하여 베이킹함으로 제조하고,

[0021] 상기 블루베리 필링은 버터 70 내지 90중량부, 슈가파우더 90 내지 110중량부, 계란 50 내지 60중량부, 아몬드 가루 90 내지 110중량부, 옥수수전분 10 내지 15중량부를, 럼에 담그어 불려 놓은 건조 블루베리 과실 15 내지 20중량부, 아마레또 10 내지 12중량부, 생크림 80 내지 100중량부, 블루베리 잼 90 내지 100중량부에 부가하여 제조하고,

[0022] 상기 블루베리 크림 치즈 무스는 크림치즈 220 내지 250중량부, 슈가파우더 70 내지 80중량부, 블루베리 잼 90 내지 100중량부, 설탕 70 내지 90중량부, 물 20 내지 30중량부, 달걀 노른자 40 내지 50중량부, 젤라틴매스 40 내지 45중량부, 휘핑크림 300 내지 320중량부를 혼합하여 제조함을 특징으로 한다.

[0023] 본 발명의 다른 구성에 따르면, 상기 블루베리 파우더 시트는 소금, 슈가파우더, 블루베리 분말, 바닐라파우더, 밀가루의 가루류 재료를 모두 넣고 차가운 버터를 잘 섞어 모래알처럼 만들어 준 다음 계란을 넣고 마무리한 다음, 냉장고에서 1시간 이상 휴지시킨 후 몰드에 시트 형태로 위치시켜 150 내지 170℃에서 10 내지 20분 동안 구워 제조함을 특징으로 한다.

[0024] 본 발명의 또 다른 구성에 따르면, 상기 블루베리 필링은 버터를 크림화하고 슈가파우더를 넣고, 생크림과 계란은 살짝 데워 넣어 분리를 방지한 다음, 아몬드 가루와 옥수수전분을 넣어 혼합하고, 럼에 불려 놓은 블리베리 건조 과실과 블루베리 잼을 넣고 아마레또로 마무리하여 제조함을 특징으로 한다.

[0025] 본 발명의 또 다른 구성에 따르면, 상기 블루베리 크림 치즈 무스는 크림치즈를 잘 풀고 슈가파우더를 넣은 후 블루베리 잼을 부가하여 치즈 블루베리 잼 혼합물을 제조하고, 한쪽에는 계란 노른자와 물 설탕을 넣고 중탕하여 가열한 다음 노른자 혼합물을 휘핑하여 거품을 내면서 식혀 주어 계란 노른자 혼합물을 제조하고, 그런 다음 상기 치즈 블루베리 잼 혼합물을 30℃까지 가열하여 젤라틴 매스를 부가하고, 생크림을 휘핑한다음, 여기에 상기 계란 노른자 혼합물을 부가한 후 균일하게 혼합하여 크림을 완성한 후 사바린 몰드에 넣어 굳혀 제조함을 특징으로 한다.

[0026] 본 발명의 또 다른 구성에 따르면, 상기 블루베리 크림 치즈 무스 제조시 자숙(self-boiling) 블루베리를 사용함을 특징으로 한다. 이와 같이 자숙 블루베리를 부가하므로 전체 설탕량을 줄이면서 식감과 맛은 그대로 유지하며 타르트의 유통기한을 효과적으로 향상할 수 있다.

[0027] 본 발명의 또 다른 구성에 따르면, 상기 블루베리 파우더 시트 제조시 흑미, 죽순 또는 밤가루 중 하나 또는 이들의 조합을 약 10중량부 부가하여 제조함을 특징으로 한다. 이와 같이 흑미를 부가하여 타르트의 색상을 개선할 수 있는데, 흑미를 사용하는 경우 식감이 저하되는 경향이 있어 바람직하기로는 죽순 또는 밤가루 중 하나 또는 둘 모두를 사용할 수 있는데, 이런 경우 색상이 향상되면서 식감도 우수하게 유지하여 바람직하였다.

[0028] 본 발명의 또 다른 구성에 따르면, 색상을 더욱 향상하기 위해 추가로 안토시안을 부가할 수 있다.

[0030] 상기한 다른 목적을 달성하기 위한 본 발명의 블루베리 생과 타르트는;

[0031] 블루베리 파우더 시트, 블루베리 필링 및 블루베리 크림 치즈 무스를 동시에 또는 순차적으로 제조하여, 상기 블루베리 파우더 시트 상에 블루베리 필링과 블루베리 크림 치즈 무스를 순차적으로 토핑하여 제조된 것으로,

[0032] 여기서 상기 블루베리 파우더 시트는 버터 170 내지 180중량부, 소금 2 내지 6중량부, 슈가파우더 90 내지 100중량부, 블루베리 분말 30 내지 40중량부, 바닐라 파우더 1 내지 3중량부, 밀가루 220 내지 250중량부 및 계란 40 내지 60중량부를 균일하게 혼합하여 베이킹함으로 제조하고,

[0033] 상기 블루베리 필링은 버터 70 내지 90중량부, 슈가파우더 90 내지 110중량부, 계란 50 내지 60중량부, 아몬드가루 90 내지 110중량부, 옥수수전분 10 내지 15중량부를, 럼에 담그어 불려 놓은 건조 블루베리 과실 15 내지 20중량부, 아마레또 10 내지 12중량부, 생크림 80 내지 100중량부, 블루베리 잼 90 내지 100중량부에 부가하여 제조하고,

[0034] 상기 블루베리 크림 치즈 무스는 크림치즈 220 내지 250중량부, 슈가파우더 70 내지 80중량부, 블루베리 잼 90 내지 100중량부, 설탕 70 내지 90중량부, 물 20 내지 30중량부, 달걀 노른자 40 내지 50중량부, 젤라틴매스 40 내지 45중량부, 휘핑크림 300 내지 320중량부를 혼합하여 제조된 것임을 특징으로 한다.

## 발명의 효과

[0036] 상기와 같이 구성되는 본 발명의 블루베리 생과 타르트 및 그 제조방법은 타르트 시트에는 블루베리 분말을 필링에는 블루베리 건조 과실을 무스에는 블루베리 잼을 첨가하여 특정한 방법에 의해 블루베리 파우더 시트, 블루베리 필링 및 블루베리 크림 치즈 무스를 제조하므로 블루베리 유효성분인 안토시아닌과 플라보노이드 및 라이코펜을 높은 함량으로 함유한 타르트를 제공하여 블루베리의 유익한 성분을 효과적으로 섭취할 수 있도록 하여 맛과 식감이 뛰어나면서도 건강이 유익하고 색감과 유효기간이 향상된 블리베리 생과 타르트를 보다 용이한 제조방법에 의해 제공하여 상기한 종래의 기술에 있어서 블루베리 이용상의 문제점을 해결하는 한편 인체에 유익한 효능을 제공하는 슈퍼푸드 블루베리의 각종 유익한 성분을 효과적으로 섭취할 수 있게 하는 유용한 발명이다.

## 도면의 간단한 설명

[0038] 도 1은 본 발명의 바람직한 실시형태에 따라 제조된 블루베리 생과 타르트의 사진이다.

## 발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0039] 이하, 본 발명을 첨부 도면을 참고로 바람직한 실시형태에 의해 보다 자세하게 설명하지만, 본 발명이 이하의 실시형태에 한정되는 것이 아니며 그 요지의 범위 내에서 여러 가지로 변형하여 실시할 수 있음은 물론이다. 또한, 상세한 설명에서는 잘 알려진 구성 요소, 잘 알려진 동작 및 잘 알려진 기술들은 본 발명이 모호하게 해석되는 것을 피하기 위하여 구체적으로 설명되지 않는다.

[0040] 본 명세서에서 사용된 용어들은 실시형태를 설명하기 위한 것이며 본 발명을 제한하고자 하는 것은 결코 아니다. 본 명세서에서, 단수형은 문구에서 특별히 언급하지 않은 한 복수형도 포함한다. 또한, '포함(또는, 구비)한다'로 언급된 구성 요소 및 동작은 하나 이상의 다른 구성요소 및 동작의 존재 또는 추가를 배제하지 않는다.

[0041] 또한, 본 발명에서 특히 단위를 한정하지 않는 한 중량부를 의미하며, 본 명세서에서 사용된 용어로서 중량부는 각 구성분의 상대적인 중량비율을 의미하는 것으로 이해될 것이다.

[0043] 도 1은 본 발명의 바람직한 실시형태에 따라 제조된 블루베리 생과 타르트의 사진이다.

[0044] 도 1에 도시된 바와 같은, 본 발명의 바람직한 실시형태에 따른 블루베리 생과 타르트의 제조방법은 블루베리 파우더 시트, 블루베리 필링 및 블루베리 크림 치즈 무스를 동시에 또는 순차적으로 제조하여, 상기 블루베리

파우더 시트 상에 블루베리 필링과 블루베리 크림 치즈 무스를 순차적으로 토핑하여 제조하며, 여기서 상기 블루베리 파우더 시트는 버터 170 내지 180중량부, 소금 2 내지 6중량부, 슈가파우더 90 내지 100중량부, 블루베리 분말 30 내지 40중량부, 바닐라 파우더 1 내지 3중량부, 밀가루 220 내지 250중량부 및 계란 40 내지 60중량부를 균일하게 혼합하여 베이킹함으로 제조하고, 상기 블루베리 필링은 버터 70 내지 90중량부, 슈가파우더 90 내지 110중량부, 계란 50 내지 60중량부, 아몬드가루 90 내지 110중량부, 옥수수전분 10 내지 15중량부를, 럼에 담그어 불려 놓은 건조 블루베리 과실 15 내지 20중량부, 아마레또 10 내지 12중량부, 생크림 80 내지 100중량부, 블루베리 잼 90 내지 100중량부에 부가하여 제조하고, 상기 블루베리 크림 치즈 무스는 크림치즈 220 내지 250중량부, 슈가파우더 70 내지 80중량부, 블루베리 잼 90 내지 100중량부, 설탕 70 내지 90중량부, 물 20 내지 30중량부, 달걀 노른자 40 내지 50중량부, 젤라틴매스 40 내지 45중량부, 휘핑크림 300 내지 320중량부를 혼합하여 제조할 수 있다.

[0045] 본 발명의 다른 실시형태에 따르면, 상기 블루베리 크림 치즈 무스 제조시 자숙(self-boiling) 블루베리를 사용하여 제조할 수 있는데, 이와 같이 본 발명에 따라 블루베리잼 대신 자숙 블루베리를 부가하므로 전체 설탕량을 줄이면서 식감과 맛은 그대로 유지하며 타르트의 유통기한을 효과적으로 향상할 수 있다.

[0046] 본 발명의 또 다른 실시형태에 따르면, 상기 블루베리 파우더 시트 제조시 흑미, 죽순 또는 밤가루 중 하나 또는 이들의 조합을 약 10중량부 부가하여 제조할 수 있다. 이와 같이 흑미를 부가하여 타르트의 색상을 개선할 수 있는데, 흑미를 사용하는 경우 식감이 저하되는 경향이 있어 바람직하기로는 죽순 또는 밤가루 중 하나 또는 둘 모두를 사용할 수 있는데, 이런 경우 색상이 향상되면서 식감도 우수하게 유지할 수 있다.

[0047] 또한, 본 발명의 또 다른 실시형태에 따르면, 색상을 더욱 향상하기 위해 추가로 안토시안을 부가할 수 있으며, 이러한 안토시안은 이 분야의 통상인에 의해 잘 알려진 방법에 의해 적절하게 추가할 수 있을 것이다.

[0048] 본 발명의 다른 실시형태에 따르면, 상기 블루베리 파우더 시트는 소금, 슈가파우더, 블루베리 분말, 바닐라파우더, 밀가루의 가루류 재료를 모두 넣고 차가운 버터를 잘 섞어 모래알처럼 만들어 준 다음 계란을 넣고 마무리한 다음, 냉장고에서 1시간 이상 휴지시킨 후 몰드에 시트 형태로 위치시켜 150 내지 170℃에서 10 내지 20분 동안 구워 제조할 수 있다.

[0049] 본 발명의 또 다른 실시형태에 따르면, 상기 블루베리 필링은 버터를 크림화하고 슈가파우더를 넣고, 생크림과 계란은 살짝 데워 넣어 분리를 방지한 다음, 아몬드 가루와 옥수수전분을 넣어 혼합하고, 럼에 불려 놓은 블리베리 건조 과실과 블루베리 잼을 넣고 아마레또로 마무리하여 제조할 수 있다.

[0050] 본 발명의 또 다른 실시형태에 따르면, 상기 블루베리 크림 치즈 무스는 크림치즈를 잘 풀고 슈가파우더를 넣은 후 블루베리 잼을 부가하여 치즈 블루베리 잼 혼합물을 제조하고, 한쪽에는 계란 노른자와 물 설탕을 넣고 중탕하여 가열한 다음 노른자 혼합물을 휘핑하여 거품을 내면서 식혀 주어 계란 노른자 혼합물을 제조하고, 그런 다음 상기 치즈 블루베리 잼 혼합물을 30℃까지 가열하여 젤라틴 매스를 부가하고, 생크림을 휘핑한다음, 여기에 상기 계란 노른자 혼합물을 부가한 후 균일하게 혼합하여 크림을 완성한 후 사바린 몰드에 넣어 굳혀 제조할 수 있다.

[0051] 상기한 바와 같이 본 발명에 따른 블루베리 타르트의 주성분으로 사용되는 블루베리 과실은 그 주요 성분이 과실 100g당 기초성분으로 수분 84.61g, 단백질 0.67g, 지질 0.38g, 탄수화물 14.13g, 회분 0.21g을 함유하는 것이며, 이러한 블루베리에 들어 있는 안토시아닌 함량은 100g당 100mg 정도로 블루베리의 효능은 모두 안토시아닌의 효능에서 나온다고 볼 수 있다. 이러한 안토시아닌의 생리 및 약리 기능은 시력개선작용, 눈의 피로 개선 효과, 당뇨병성 망막증의 치료, 노인성 백내장의 진행 억제 혈소판 응고 보호 작용, 모세혈관 보호 작용, 결합조직의 강화 작용, 요로 감염 증의 치료, 항 궤양효과 노화방지 등으로 블루베리 가공품 중에 블루베리 함량이 높을수록 그 기능이 우수하다고 볼 수 있다.

[0052] 따라서, 상기와 같이 본 발명의 특정한 구성에 따라 제조된 블루베리 생과 타르트는 그 제조과정에서 안토시아닌이 변성을 방지하여 원래 블루베리에 함유된 안토시아닌을 그대로 함유하도록 하여 안토시아닌의 고 기능성을 나타내도록 하였다.

[0053] 이를 위해, 본 발명의 또 다른 바람직한 실시형태에 따르면, 상기 본 발명에 따른 블루베리 생과 타르트에서 사용되는 블루베리 잼은 냉동 블루베리와 당을 계량하여 균질하게 혼합한 후 하룻밤 숙성하고, 숙성한 상기 혼합물을 가열하여 80 내지 90℃로 끓이고, 상기 온도에 도달하면 바로 가열을 중단하고 믹서로 분쇄하고 그리고 상기 단계에서 얻은 분쇄 혼합물에 매실청과 건조 블루베리를 넣고 다시 가열하여 끓여 제조할 수 있다.

[0054] 본 발명의 또 다른 바람직한 실시형태에 따르면, 본 발명의 블루베리 생과 타르트의 시트에는 블루베리 분말이

사용되는데, 이때 사용되는 분말은 단순히 블루베리에서 수분을 제거하고 난 고형물을 마쇄하여 얻은 것으로 블루베리에 들어 있는 안토시아닌뿐만 아니라 플라보노이드 및 라이코펜이 전혀 손상되지 않고 그대로 함유하도록 하여 블루베리의 효능을 대표적으로 나타내는 안토시아닌을 그대로 함유하도록 하므로 블루베리의 효과를 완전하게 나타내게 하며, 특히 안토시아닌은 블루베리 과육보다 껍질에 거의 90% 이상 함유되어 있음을 인지하여 과육을 보다 효율적으로 그대로 이용할 수 있도록 하여 안토시아닌을 보다 풍부하게 함유하도록 하였다. 즉, 상기 한 바와 같이 본 발명에 따른 블루베리 타르트의 시트에 부가되는 블루베리 분말은 수분을 제거하고 난 과실을 주 재료로 하여 만들기 때문에 중량당 안토시아닌 함량이 더욱 높은 기능성을 제공할 수 있다. 특히, 상기 본 발명에 따른 블루베리 타르트의 시트에 부가되는 블루베리 분말은 단순히 블루베리에서 수분을 제거하고 난 고형물을 마쇄하여 얻은 것을 사용하고, 필링에 부가되는 블루베리 건조과실은 건조한 상태 그대로 사용하므로 블루베리 유효성분인 안토시아닌을 특히 높은 함량으로 효과적으로 그리고 편리하게 섭취하게 할 수 있도록 하였다.

[0056] 이하, 본 발명을 실시예로 보다 자세히 설명하지만 본 발명의 범주가 이들 실시예에 한정하는 것은 아님은 물론이다.

[0058] 실시예 1

[0059] 블루베리 파우더 시트 제조

[0060] 버터 175중량부, 소금 5중량부, 슈가파우더 95중량부, 블루베리 분말 30중량부, 바닐라파우더 2중량부, 밀가루 250중량부, 계란 50중량부를 준비하여, 소금, 슈가파우더, 블루베리 분말, 밀가루 등 가루류 재료를 모두 넣고 차가운 버터를 잘 섞어 모래알처럼 만들어 준다. 그런 다음 계란을 넣고 마무리 한다. 이때 오버 믹스하지 않도록 조심하였다. 이를 냉장고에서 1시간 이상 휴지시킨다. 그런 다음 몰드에 잘 넣어서 160℃에서 14분간 미리 구워 놓는다.

[0061] 블루베리 필링

[0062] 버터 80중량부, 슈가파우더 100중량부, 계란 55중량부, 아몬드가루 100중량부, 옥수수전분 10중량부, 럼에 담그어 불려 놓은 블루베리 건조 과실 15중량부, 아마레또 10중량부, 생크림 90중량부, 블루베리 잼 90중량부를 준비하여 다음과 같은 순서로 블루베리 필링을 제조하였다.

[0063] 1. 버터를 크림화하고 슈가파우더를 넣는다. 생크림과 계란은 살짝 데워 넣어 분리를 방지한다.

[0064] 2. 그 다음에 아몬드 가루 옥수수전분을 넣어 잘 믹싱한다.

[0065] 3. 럼에 불려놓은 블리베리 건조 과실가 블루베리 잼을 넣고 아마레또로 마무리한다.

[0066] 블루베리 크림치즈 무스

[0067] 크림치즈 240중량부, 슈가파우더 75중량부, 블루베리잼 90중량부, 설탕 80중량부, 물 25중량부, 노른자 45중량부, 젤라틴매스 42중량부, 휘핑크림 300중량부를 준비하여 다음과 같은 순서로 블루베리 크림 치즈 무스를 제조하였다.

[0068] 1. 크림치즈를 잘 풀고 슈가파우더를 넣은 후 블루베리 잼을 넣는다.

[0069] 2. 한쪽에는 계란노른자와 물 설탕을 넣고 중탕하여 83℃까지 가열해 준다. 노른자 혼합물을 휘핑하여 거품을 내면서 식혀준다.

[0070] 3. 상기 1의 혼합물을 30℃까지 가온하여 젤라틴 매스를 넣는다.

[0071] 4. 생크림을 휘핑한다.

[0072] 5. 상기 2, 3, 4를 섞어 크림을 완성한 후 사바린 몰드에 넣어 굳힌다.

[0073] 상기와 같이 제조된 시트에 파이필링 그리고 무스를 잘 조립하여 타르트를 제조하였다.

[0075] 비교예 1

[0076] 블루베리 파우더 시트를 제조하지 않고 일반적인 타르트 시트를 제조하여 사용한 것을 제외하고는 실시예 1과 동일하게 하여 타르트을 제조하였다.

[0078] 비교예 2

[0079] 크림치즈 무스의 제조에서 블루베리 잼과 건조 과실을 사용하지 않는 것을 제외하고는 실시예 1과 동일하게 하여 타르트을 제조하였다.

[0081] 비교예 3

[0082] 블루베리 크림치즈 무스 제조에서 블루베리 잼을 사용하지 않는 것을 제외하고는 실시예 1과 동일하게 하여 타르트을 제조하였다.

[0084] 실험예 1

[0085] 상기 실시예 및 각 비교예에 따라 제조된 블루베리 타르트를 균질하게 혼합하여 단위 중량당 안토시아닌 함량을 측정하여 비교하였다. 그 결과 실시예의 블루베리 타르트가 비교예들의 블루베리 타르트보다 약 1.5에서 3배의 안토시아닌을 함유하는 것으로 나타났다.

[0087] 실험예 2

[0088] 상기 실시예 및 각 비교예에 따라 제조된 블루베리 타르트 각각에 대해 맛 평가단을 20명으로 구성하여 시식하게 한 후 식감, 맛, 풍미 등의 항목에 대해 1점에서 5점으로 점수를 매겨 평가하여 그 결과를 다음 표 1에 나타냈다. 또한, 이 결과와 외형 등을 전반적으로 평가하여 품질을 상, 중, 하로 평가하여 그 결과를 다음 표 1에 나타냈다.

*표 1*

[0089]

| 항목 | 맛 | 식감 | 풍미 | 전반적 타르트 품질 |
|---|---|---|---|---|
| 실시예 | 4.5 | 4.3 | 4.8 | 상 |
| 비교예 1 | 4.3 | 4.5 | 4.5 | 상 |
| 비교예 2 | 4.1 | 4.3 | 4.2 | 중 |
| 비교예 3 | 3.9 | 4.3 | 4.1 | 중 |

[0091] 이상과 같이 도면과 명세서에서 최적 실시예가 개시되었으며, 여기서 특정한 용어들이 사용되었으나, 이는 단지 본 발명을 설명하기 위한 목적에서 사용된 것이지 의미 한정이나 특허청구범위에 기재된 본 발명의 범위를 제한하기 위하여 사용된 것은 아니다. 그러므로 본 기술 분야의 통상의 지식을 가진 자라면 이로부터 다양한 변형 및 균등한 타 실시예가 가능하다는 점을 이해할 것이다. 따라서 본 발명의 진정한 기술적 보호 범위는 첨부된 특허청구범위의 기술적 사상에 의해 정해져야 할 것이다.

## *부호의 설명*

[0093] (부호설명 없음)

## 도면

### 도면1