(19)대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(51) 。Int. Cl.
A23G 3/00 (2006.01)
A23G 3/54 (2006.01)
A23G 3/20 (2006.01)

(45) 공고일자 2006년09월20일
(11) 등록번호 10-0626971
(24) 등록일자 2006년09월14일

(21) 출원번호 10-2006-0073886
(22) 출원일자 2006년08월04일
(65) 공개번호
(43) 공개일자

(30) 우선권주장 1020050073155 2005년08월10일 대한민국(KR)

(73) 특허권자 주식회사청우식품
경기 남양주시 화도읍 녹촌리 52-1

(72) 발명자 박윤구
경기 남양주시 화도읍 녹촌리 52-1

(74) 대리인 한호섭

심사관 : 정진욱

(54) 떡을 내장하는 과자 및 그 제조방법

요약

본 발명은 내부에 떡을 넣어 만든 과자 및 그의 제조 방법에 관한 것으로, 우리 고유의 떡과 서양과자인 쿠키를 결합하여 색다른 미감을 갖는 과자를 제조함에 있어 미감과 식감이 양호하고, 보존성, 보습성이 향상된 과자를 제조하고 본 발명에 사용되는 떡이 수분활성도가 낮고 수분이행이 지연되도록 하여 미생물에 의한 변질, 변패를 방지하고, 제품의 신선도를 유지할 수 있도록 한 것으로,

수직형 배합기에 가공버터 8~10중량%와 마가린 10~15중량%, 설탕 8~10중량% 및 식염 0.1~0.4중량%를 넣고 브렌더를 가동하여 1차로 균질 혼합하는 공정과, 이후 과당 10~15중량%, 계란 3~8중량%를 추가로 투입하여 2차로 균질 혼합하는 공정과, 이후 우유지 1~5중량%, 팽창제 0.1~0.5중량%, 소맥분 40~50중량%를 추가로 투입한 후 균질 혼합하여 쿠키 생지를 제조하는 공정과;

찹쌀분 3~5중량%, 찰옥수수 전분 10~15중량%, 식염 0.5~1중량%, 맥아 엿(하이말토스) 6~12중량%, D-소르비톨액 4~8중량%, 글리세린 지방산 에스테르 0.1~1중량%, 에스지 에스테르 0.1~0.5중량%를 혼합기에서 혼합한 후 110~120℃에서 2㎏f/㎠의 스팀압력으로 약 15분정도 1차 증자한 후 설탕 20~25중량%, 맥아 엿(하이말토스) 35~45중량%, 발효주정 0.1~0.5중량%, 소맥분 0.5~1중량%를 추가 투입하여 90~100℃에서 1.5㎏f/㎠의 스팀압력으로 약 10분간 균일하도록 2차 증자하여 떡 생지를 제조하는 공정과;

상기 공정에 의해 제조된 쿠키 생지의 내부에 떡 생지를 충진하여 성형 및 절단하는 공정과;

상기 공정에서 성형된 제품을 오븐에 넣고 110~300℃의 온도로 7~10분간 소성하는 공정과;

상기 공정에서 소성된 제품을 냉각하는 공정과;

냉각된 제품을 일 매씩 밀봉하여 포장하는 공정으로 이루어짐을 특징으로 하는 떡을 내장하는 과자의 제조방법 및 상기 공정에 의해 제조되는 과자.

색인어

쿠키, 떡, 생지, 소성

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 내부에 떡을 넣어 만든 과자 및 상기 과자를 제조하는 방법에 관한 것으로, 특히 미감과 식감을 향상시키고 영양이 강화된 쿠키의 제조 방법과 그 제조물에 관한 것이다.

통상적으로 떡이라 함은 곡물의 가루를 증자하여 시식하거나 곡물을 증자하고 이에 압력을 가하여 제조되는 식품을 의미하는 것으로 주로 동양 국가에서 많이 생산하고 있는 식품의 일종이다. 상기와 같은 떡은 혹은 곡물가루로 만든 반죽에 소를 싸서 뜨거운 열기구에서 찌거나 구워 만든다.

위와 같은 방법으로 제조되는 떡은 곡류의 가루를 이용하여 제조하므로 쉬 노화되어 장시간 보관할 수 없는 문제점이 있으며, 또한 가열하여 제조하는 것이 일반적이어서 오래 보관하면 미감과 식감이 떨어지고, 보습성이 좋지 않은 문제점이 있었다.

또한 서양의 과자들은 주로 밀가루를 반죽하여 이를 구워서 제조하므로 수분의 함량이 적어 오래 보관할 수 있는 장점이 있으나, 단단하여 식감이 떨어지고, 어린이의 입맛에는 좋을 수 있으나, 어른의 입맛에는 잘 맞지 않는 문제가 있었다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 발명은 우리 고유의 떡과 서양과자인 쿠키를 결합하여 색다른 미감을 갖는 과자를 제공함을 목적으로 한다.

본 발명의 또 다른 목적은 보존성이 양호한 과자를 제조하는 방법을 제공함에 있다.

본 발명의 또 다른 목적은 식감이 양호하고, 보존성, 보습성이 향상된 과자를 제조하는 방법을 제공함에 있다.

본 발명의 또 다른 목적은 사용되는 떡이 수분활성도가 낮고 수분이행을 지연시켜 노화를 방지하여 미생물에 의한 변질, 변패를 방지하고, 제품의 신선도를 유지할 수 있도록 함에 있다.

상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명은 떡 생지를 제조하는 방법에 있어서,

수직형 배합기에 가공버터 8~10중량%와 마가린 10~15중량%, 설탕 8~10중량% 및 식염 0.1~0.4중량%를 넣고 브렌더를 가동하여 1차로 균질 혼합하는 공정과, 이후 과당 10~15중량%, 계란 3~8중량%를 추가로 투입하여 2차로 균질 혼합하는 공정과, 이후 우유지 1~5중량%, 팽창제 0.1~0.5중량%, 소맥분 40~50중량%를 추가로 투입한 후 균질 혼합하여 쿠키 생지를 제조하는 공정과;

찹쌀분 3~5중량%, 찰옥수수 전분 10~15중량%, 식염 0.5~1중량%, 맥아 엿(하이말토스) 6~12중량%, D-소르비톨액 4~8중량%, 글리세린 지방산 에스테르 0.1~1중량%, 에스지 에스테르 0.1~0.5중량%를 혼합기에서 혼합한 후

110~120℃에서 2㎏f/㎠의 스팀압력으로 약 15분정도 1차 증자한 후 설탕 20~25중량%, 맥아 엿(하이말토스) 35~45중량%, 발효주정 0.1~0.5중량%, 소맥분 0.5~1중량%를 추가 투입하여 90~100℃에서 1.5㎏f/㎠의 스팀압력으로 약 10분간 균일하도록 2차 증자하여 떡 생지를 제조하는 공정과;

상기 공정에 의해 제조된 쿠키 생지의 내부에 떡 생지를 충진하여 성형 및 절단하는 공정과;

상기 공정에서 성형된 제품을 오븐에 넣고 110~300℃의 온도로 7~10분간 소성하는 공정과;

상기 공정에서 소성된 제품을 냉각하는 공정과;

냉각된 제품을 일 매씩 밀봉하여 포장하는 공정으로 이루어짐을 특징으로 한다.

발명의 구성 및 작용

이하 본 발명의 바람직한 실시 예에 대하여 상세하게 설명하면 하기와 같다.

그러나 하기의 실시 예는 설명을 위한 것이며 당업자에게 본 발명의 사상을 충분하게 전달하기 위한 것임에 유의하여야 한다. 이들 실시 예들은 본 발명을 보다 구체적으로 설명하기 위한 것으로서, 본 발명의 기술적 사상에 따라 본 발명의 범위가 이들 실시 예에 의해 제한되지 않는다는 것은 본 발명이 속한 기술 분야에 종사하는 자들에게 있어서 자명한 것이다.

또한 본 발명의 요지만을 함축하여 설명될 수 있도록 제과 제조에 있어서 이미 널리 알려진 공지 공정들에 대한 상세한 설명이 생략됨에 유의하여야 한다.

본 발명의 실시 예에 따른 과자의 제조 공정은 크게 세가지 공정으로 나누어지는 것으로, 첫 번째는 과자의 외피로 사용되어 지는 쿠키 생지를 제조하는 공정, 두 번째는 내부에 충진되는 떡 생지를 제조하는 공정이며, 세 번째는 제조된 쿠키 생지의 내부에 떡 생지를 충진하여 오븐에서 구워 소성하는 공정으로 이루어지며, 이러한 공정을 보다 구체적으로 설명하면 하기와 같다.

[쿠키 생지의 제조]

삭제

본 발명에 따른 쿠키 생지는 가공버터 8~10중량%, 마가린 10~15중량%, 설탕 8~10중량%, 식염 0.1~0.4중량%, 과당 10~15중량%, 계란 3~8중량%, 우유지 1~5중량%, 팽창제 0.1~0.5중량%, 소맥분 40~50중량%를 균질 혼합하여 쿠키 생지를 제조하게 되는데, 이를 공정별로 상세히 설명하면, 우선 내부에 브렌더(blender)를 가지는 수직형 배합기에 가공버터 8~10중량%와 마가린 10~15중량%, 설탕 8~10중량% 및 식염 0.1~0.4중량%를 넣고 브렌더를 가동하여 1차로 균질 혼합하게 되는데, 이때 설탕은 투입과정에서 덩어리가 지지 않도록 서서히 나누어 투입하는 것이 좋다. 이후 과당 10~15중량%, 계란 3~8중량%를 추가로 투입하여 2차로 균질 혼합하게 되는데 이때에는 계란이 거품이 발생하지 않도록 브렌더의 회전속도를 조절하여 주는 것이 바람직하다. 이후 우유지 1~5중량%, 팽창제 0.1~0.5중량%, 소맥분 40~50중량%를 추가로 투입한 후 균질 혼합하여 쿠키 생지를 제조하여 폴리콘테이너에 담아 보관한다.

상기 과정에서 한번에 모두 혼합하여도 가능하지만 나누어 혼합하는 것은 유지와 수분이 같이 혼합될 경우 잘 혼합되지 않으므로 1차로 마가린과 설탕 및 식염 을 배합기에서 혼합하면 크림화가 이루어져 2차 혼합되는 과당과 계란과 혼합되는 과정에서 잘 섞이도록 하기 위한 것이며, 상기 과정에서 배합된 졸 상태의 혼합물에 분말로 이루어진 우유지, 팽창제, 탄산수소나트륨, 소맥분을 투입하여 골고루 배합하여 쿠키 생지를 제조한다.

상기한 본 발명의 실시 예에서는 실시 예에 따른 각 재료들의 중량%를 한정하여 설명하였으나, 허용범위 내에서 재료들의 중량%의 비율을 적절하게 조절하여도 본 발명의 기술적 사상의 범주를 벗어나지 않는다는 것에 유의하여야 한다.

삭제

또한, 본 발명은 다른 실시 예로 쿠키 생지를 제조함에 있어 어린이의 입맛에 맞도록 초콜릿을 추가할 수 있으며, 이때에는 가공버터 3~5중량%, 마가린 10~15중량%, 설탕 5~8중량%, 식염 0.1~0.4중량%, 과당 10~15중량%, 계란 3~8중량%, 쿠키용 초콜릿 10~15중량%, 우유지 0.5~1중량%, 팽창제 0.1~0.5중량%, 소맥분 40~50중량%를 균질 혼합하여 쿠키 생

지를 제조하게 되는데, 이를 공정별로 상세히 설명하면, 우선 내부에 브렌더(blender)를 가지는 수직형 배합기에 가공버터 3~5중량%와 마가린 10~15중량%, 설탕 5~8중량% 및 식염 0.1~0.4중량%를 넣고 브렌더를 가동하여 1차로 균질 혼합하게 되는데, 이때 설탕은 투입과정에서 덩어리가 지지 않도록 서서히 나누어 투입하고 이후 과당 10~15중량%, 계란 3~8중량%, 쿠키용 초콜릿 10~15중량%를 추가로 투입하여 2차로 균질 혼합하게 되는데 이때에는 계란이 거품이 발생하지 않도록 브렌더의 회전속도를 서서히 감속하여 주는 것이 바람직하다. 이후 우유지 0.5~1중량%, 팽창제 0.1~0.5중량%, 소맥분 40~50중량%를 추가로 투입한 후 균질 혼합하여 쿠키 생지를 제조하여 폴리콘테이너에 담아 보관한다.

실시예 1.

수직형 배합기에 가공버터 10.0중량%와 마가린 12.0중량%, 설탕 10.0중량% 및 식염 0.2중량%를 넣고 브렌더를 가동하여 1차로 균질 혼합한 후 과당 12.5중량%, 계란 3.5중량%를 추가로 투입하여 2차로 균질 혼합한 다음 우유지 1.5중량%, 팽창제 0.4중량%, 소맥분 49.9중량%를 추가로 투입한 후 균질 혼합한다.

실시예 2.

수직형 배합기에 가공버터 3.6중량%와 마가린 10.5중량%, 설탕 7.0중량% 및 식염 0.2중량%를 넣고 브렌더를 가동하여 1차로 균질 혼합한 후 과당 10.4중량%, 계란 6.0중량%, 쿠키용 초콜릿 14.1중량%를 추가로 투입하여 2차로 균질 혼합한 다음 우유지 0.8중량%, 팽창제 0.4중량%, 소맥분 47.0중량%를 추가로 투입한 후 균질 혼합한다.

[떡 생지의 제조]

찹쌀분 3~5중량%, 찰옥수수 전분 10~15중량%, 식염 0.5~1중량%, 맥아 엿(하이말토스) 6~12중량%, D-소르비톨액 4~8중량%, 글리세린 지방산 에스테르 0.1~1중량%, 에스지 에스테르 0.1~0.5중량%를 혼합기에서 혼합한 후 110~120℃에서 2㎏f/㎠의 스팀압력으로 약 15분정도 1차 증자한 후 설탕 20~25중량%, 맥아 엿(하이말토스) 35~45중량%, 발효주정 0.1~0.5중량%, 소맥분 0.5~1중량%를 추가 투입하여 90~100℃에서 1.5㎏f/㎠의 스팀압력으로 약 10분간 균일하도록 2차 증자하여 떡 생지를 제조하게 되는데 상기 과정에서 두번에 나누어 증자하는 이유는 1차 증자과정에서는 곡물류를 완전 호화시켜 주어 후에 첨가되는 당류의 침투를 원활히 하도록 하기 위한 것이며, 상기 과정에서 당류가 곡류에 침투되어 곡류의 노화를 지연시키는 역할을 하는 것이다.

또한 상기 과정에서 D-소르비톨액을 혼합하는 것은 상기 D-소르비톨액은 당 알코올로서 당의 재결정을 방지하여 혼합되는 재료의 보존성을 향상시키고, 굳는 것을 방지하며, 식감을 증대시키는 역할을 하는 것이며, 글리세린 지방산 에스테르, 에스지 에스테르는 곡류와 당이 균질되게 혼합되도록 하며, 발효 주정은 제균효과를 가지므로 떡 생지가 변패되는 것을 미연에 방지한다.

상기한 본 발명의 실시 예에서는 실시 예에 따른 각 재료들의 중량%를 한정하여 설명하였으나, 허용범위 내에서 재료들의 중량%의 비율을 적절하게 조절하여도 본 발명의 기술적 사상의 범주를 벗어나지 않는다는 것에 유의하여야 한다.

실시예 1.

찹쌀분 4.2중량%, 찰옥수수 전분 14.1중량%, 식염 0.8중량%, 맥아 엿(하이말토스) 10.0중량%, D-소르비톨액 4.2중량%, 글리세린 지방산 에스테르 0.2중량%, 에스지 에스테르 0.3중량%를 혼합기에서 혼합한 후 110~120℃에서 2㎏f/㎠의 스팀압력으로 약 15분정도 1차 증자한 후 설탕 25.0중량%, 맥아 엿(하이말토스) 40.0중량%, 발효주정 0.4중량%, 소맥분 0.8중량%를 추가 투입하여 90~100℃에서 1.5㎏f/㎠의 스팀압력으로 약 10분간 균일하도록 2차 증자한다.

[과자의 제조]

상기 과정에서 제조된 쿠키 생지의 내부에 떡 생지를 충진하여 성형하고 이를 오븐에 넣고 구워 소성한 후 냉각하면 과자의 제조가 완료되는 것으로 이를 상세히 설명하면 하기와 같다.

상기 공정으로 제조된 쿠키 생지는 호퍼에 담긴 상태에서 오우거(Auger)에 의해 이동되어 원형의 노즐로 토출되는 과정에서 쿠키 생지의 중간에 설치된 노즐을 통해 내부에 떡 생지를 토출하면, 중앙의 떡 생지의 둘레를 쿠키 생지가 감싸는 상태로 토출되는 것이며, 이러한 상태로 토출되는 생지의 중간부위를 별도의 절단장치가 안쪽으로 오므려 지면서 절단하면 생지는 절단됨과 동시에 과자의 형태로 만들게 되는데 이때 토출되는 쿠키 생지와 떡 생지 의 비율은 3 : 7 내지 7 : 3의 비율로 제조되는 것이며, 이는 쿠키 생지의 양이 많을 경우에는 과자가 단단하고, 떡의 맛을 제대로 느낄 수 없으며, 떡의 양이 많을 경우에는 쿠키 생지의 두께가 얇아져 소성하는 과정에서 떡 생지가 팽창되면서 쿠키 생지가 파열되는 현상이 발생하므로 적절히 조절할 필요가 있다.

또한 상기 생지가 절단되는 과정에서 하면의 쿠키 생지는 떡 생지를 감싸게 되고 상면의 쿠키 생지의 상면 중앙부는 얇게 성형한다.

상기 공정에서 성형된 제품은 컨베이어에 의해 옮겨져 오븐에 넣고 굽게 되는데 이때에는 콘테이너의 상부와 하부에서 각기 다른 버너를 사용하며, 이는 상하부의 온도를 달리하기 위한 것으로 110~300℃의 온도를 유지하면서 약 7~10분간 소성하게 되는데, 이때 처음에는 오븐 상부의 온도를 150~260℃, 하부는 120~150℃의 상태에서 굽기 시작하여, 약 2~3분간 서서히 온도를 상승하여 상부의 온도를 270~300℃, 하부의 온도는 150~170℃가 되도록 한다. 이러한 상태로 2~3분간을 유지하며, 이후 온도를 서서히 낮추어 상부의 온도를 130~170℃, 하부의 온도는 110~140℃가 되도록 한다. 위와 같이 처음에는 약한 불로 굽고 중간에는 높은 온도를 유지하며, 마지막 2~3분간은 약한 불로 소성하는 것은 소성과정에서 떡 생지와 쿠키 생지의 팽창율이 서로 달라 중간에 위치하는 떡 생지는 팽창율이 높아 처음부터 높은 열을 가하면 순간적으로 팽창하여 쿠키 생지가 파열되는 현상이 발생하므로 이를 방지하기 위한 것이며, 마지막 과정에서 온도를 낮추는 것은 팽창된 떡 생지를 서서히 안정화시키기 위한 것이다.

또한 상기 소성과정에서 떡 생지는 쿠키 생지보다 많이 팽창되지만 후술하는 냉각공정에서 환원되는 것으로 이러한 과정에서 쿠키 생지의 상면 중앙부가 얇게 형성되어 있으므로 오븐에서 소성하는 과정에서 중앙부가 팽창하여 약간 위로 올라오지만 후 공정에서 원래의 형태로 환원된다.

상기 공정에서 소성된 제품은 냉각 공정에서 식히게 되는데 이때에는 컨베이어 상에서 이동되는 과정에서 자연적으로 서서히 냉각되는 것이며, 경우에 따라 강제 송풍기로 바람을 송풍하여 식혀도 무방하다. 이러한 냉각 과정에서 떡에 포함된 수분이 쿠키측으로 침투되어 쿠키를 부드럽게 한다.

상기 공정에 의해 과자의 제조가 완료되는 것이며, 완성된 과자는 일 매씩 밀봉하여 포장하게 된다. 이때 포장지는 PET 또는 KOPP, 증착필름을 사용하며, 이는 수분의 이탈을 차단하고 투습, 투광, 산소투과를 방지하기 위한 것이며, 밀봉하는 과정에서 내부에 질소를 충전한다. 이는 산패를 방지하고, 호기성 세균의 증식을 억제하여 신선도를 유지하기 위한 것이다.

발명의 효과

상기한 바와 같이 본 발명에 의하면 우리 고유의 떡과 서양과자인 쿠키를 결합하여 색다른 미감을 갖는 과자를 제조할 수 있는 것이며, 보존성과 식감이 양호하고, 보습성이 향상된 과자를 제조할 수 있게 되는 것이다.

또한 본 발명에 의하면 수분활성도가 낮고 수분이행이 지연되도록 하여 미생물에 의한 변질 변패를 방지하고, 제품의 신선도를 유지할 수 있는 떡을 제조할 수 있게 되는 것이다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

수직형 배합기에 가공버터 8~10중량%와 마가린 10~15중량%, 설탕 8~10중량% 및 식염 0.1~0.4중량%를 넣고 브렌더를 가동하여 1차로 균질 혼합하는 공정과, 이후 과당 10~15중량%, 계란 3~8중량%를 추가로 투입하여 2차로 균질 혼합하는 공정과, 이후 우유지 1~5중량%, 팽창제 0.1~0.5중량%, 소맥분 40~50중량%를 추가로 투입한 후 균질 혼합하여 쿠키 생지를 제조하는 공정과;

찹쌀분 3~5중량%, 찰옥수수 전분 10~15중량%, 식염 0.5~1중량%, 맥아 엿(하이말토스) 6~12중량%, D-소르비톨액 4~8중량%, 글리세린 지방산 에스테르 0.1~1중량%, 에스지 에스테르 0.1~0.5중량%를 혼합기에서 혼합한 후 110~120℃에서 2㎏f/㎠의 스팀압력으로 약 15분정도 1차 증자한 후 설탕 20~25중량%, 맥아 엿(하이말토스) 35~45중량%, 발효주정 0.1~0.5중량%, 소맥분 0.5~1중량%를 추가 투입하여 90~100℃에서 1.5㎏f/㎠의 스팀압력으로 약 10분간 균일하도록 2차 증자하여 떡 생지를 제조하는 공정과;

상기 공정에서 제조된 쿠키 생지의 내부에 떡 생지를 충진하여 일정한 크기로 절단하여 성형하는 공정과;

상기 공정에서 성형된 생지를 오븐에서 굽는 소성 공정으로 이루어짐을 특징으로 하는 쿠키 속에 떡을 내장하는 과자의 제조방법.

청구항 2.

청구항 1에 있어서,

상기 소성 공정에서 오븐의 온도는 110~300℃의 온도로 7~10분간 소성함을 특징으로 하는 쿠키 속에 떡을 내장하는 과자의 제조방법.

청구항 3.

청구항 2에 있어서,

상기 소성공정에서 처음에는 오븐 상부의 온도를 150~260℃, 하부는 120~150℃의 상태에서 굽기 시작하여, 상부의 온도를 270~300℃, 하부의 온도는 150~170℃가 되도록 약 2~3분간 서서히 온도를 상승하고, 이러한 상태로 2~3분간을 유지하며, 이후 2~3분간에 걸쳐 온도를 서서히 낮추어 상부의 온도를 130~170℃, 하부의 온도는 110~140℃가 되도록 함을 특징으로 하는 쿠키 속에 떡을 내장하는 과자의 제조방법.

청구항 4.

수직형 배합기에 가공버터 3~5중량%와 마가린 10~15중량%, 설탕 5~8중량% 및 식염 0.1~0.4중량%를 넣고 브렌더를 가동하여 1차로 균질 혼합하는 공정과, 이후 과당 10~15중량%, 계란 3~8중량%, 쿠키용 초콜릿 10~15중량%를 추가로 투입하여 2차로 균질 혼합는 공정과, 이후 우유지 0.5~1중량%, 팽창제 0.1~0.5중량%, 소맥분 40~50중량%를 추가로 투입한 후 균질 혼합하여 쿠키 생지를 제조하는 공정과;

찹쌀분 3~5중량%, 찰옥수수 전분 10~15중량%, 식염 0.5~1중량%, 맥아 엿(하이말토스) 6~12중량%, D-소르비톨액 4~8중량%, 글리세린 지방산 에스테르 0.1~1중량%, 에스지 에스테르 0.1~0.5중량%를 혼합기에서 혼합한 후 110~120℃에서 2㎏f/㎠의 스팀압력으로 약 15분정도 1차 증자한 후 설탕 20~25중량%, 맥아 엿(하이말토스) 35~45중량%, 발효주정 0.1~0.5중량%, 소맥분 0.5~1중량%를 추가 투입하여 90~100℃에서 1.5㎏f/㎠의 스팀압력으로 약 10분간 균일하도록 2차 증자하여 떡 생지를 제조하는 공정과;

상기 공정에서 제조된 쿠키 생지의 내부에 떡 생지를 충진하여 일정한 크기로 절단하여 성형하는 공정과;

상기 공정에서 성형된 생지를 오븐에서 굽는 소성 공정으로 이루어짐을 특징으로 하는 쿠키 속에 떡을 내장하는 과자의 제조방법.

청구항 5.

청구항 4에 있어서,

상기 소성 공정에서 오븐의 온도는 110~300℃의 온도로 7~10분간 소성함을 특징으로 하는 쿠키 속에 떡을 내장하는 과자의 제조방법.

청구항 6.

청구항 4에 있어서,

상기 소성 공정에서 처음에는 오븐 상부의 온도를 150~260℃, 하부는 120~150℃의 상태에서 굽기 시작하여, 상부의 온도를 270~300℃, 하부의 온도는 150~170℃가 되도록 약 2~3분간 서서히 온도를 상승하고, 이러한 상태로 2~3분간을 유지하며, 이후 2~3분간에 걸쳐 온도를 서서히 낮추어 상부의 온도를 130~170℃, 하부의 온도는 110~140℃가 되도록 함을 특징으로 하는 쿠키 속에 떡을 내장하는 과자의 제조방법.

청구항 7.

청구항 1 또는 청구항 4에 기재된 쿠키 생지와 청구항 1 또는 청구항 4에 기재된 떡 생지의 비율은 3 : 7 내지 7 : 3의 비율로 구성됨을 특징으로 하는 쿠키 속에 떡을 내장하는 과자.

청구항 8.

삭제