



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2017년04월13일
(11) 등록번호 10-1724664
(24) 등록일자 2017년04월03일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A21D 13/00 (2017.01) A21D 10/00 (2006.01)
A21D 2/36 (2006.01) A21D 8/04 (2017.01)
(52) CPC특허분류
A21D 13/38 (2017.01)
A21D 10/002 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2016-0168928
(22) 출원일자 2016년12월12일
심사청구일자 2016년12월12일
(56) 선행기술조사문헌
KR101589894 B1*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
주식회사 비엔씨제과
부산광역시 중구 구덕로34번길 3-1 (남포동2가)
김준욱
부산광역시 연제구 거제천로269번길 31, 201동 803호 (거제동, 온천천 동원로얄듀크)
이정배
부산광역시 금정구 수림로72번길 21, 203동 1301호 (장전동, 금정산 2차 쌍용예가아파트)
(72) 발명자
김준욱
부산광역시 연제구 거제천로269번길 31, 201동 803호 (거제동, 온천천 동원로얄듀크)
이정배
부산광역시 금정구 수림로72번길 21, 203동 1301호 (장전동, 금정산 2차 쌍용예가아파트)
(74) 대리인
김영옥

전체 청구항 수 : 총 3 항

심사관 : 강희만

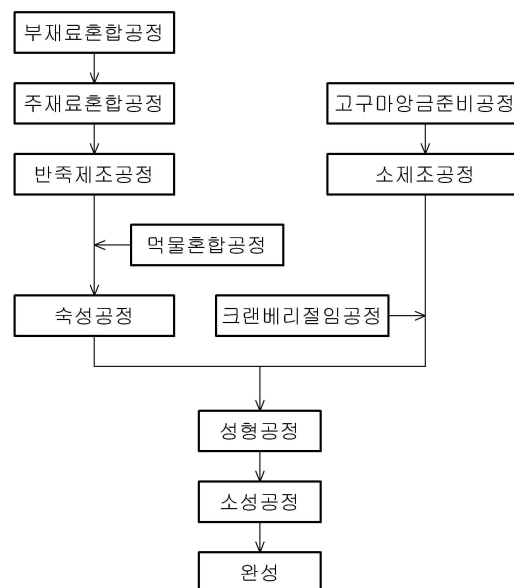
(54) 발명의 명칭 **고구마 양금빵 및 그 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 고구마양금을 소로 하는 고구마 양금빵 및 그 제조방법을 제공코자 하는 것으로서, 상기 본 발명은 밀가루 박력분으로 조성된 반죽물의 내부에 고구마로 조성된 고구마양금과 크랜베리가 혼합된 소가 내입되게 이루어지며, 상기 반죽물에 소정 양의 먹물이 혼합되며, 크랜베리는 와인과 시럽의 혼합물에 건조크랜베리를 투입하

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



여 끓인 후 식혀서 이루어진 것을 특징으로 하며, 이와 같은 본 발명은 각종 부재료를 혼합하는 부재료혼합공정과, 밀가루 박력분과 호두과자믹스를 섞는 주재료혼합공정과, 부재료와 주재료를 섞으면서 막걸리와 함께 머랭을 섞어 물로 반죽하는 반죽제조공정과, 완성된 반죽물을 냉장 숙성하는 숙성공정과, 오븐에 찢 고구마를 풀어 분당과 크림비트를 넣고 섞은 후 크림치즈를 투입하는 고구마앙금준비공정과, 고구마앙금에 버터와 레몬즙을 투입한 후 크랜베리를 넣고 섞어서 소를 제조하는 소제조공정과, 성형몰드에 반죽물을 넣고 반죽물 가운데에 소를 넣은 후 소를 덮을 수 있게 반죽물을 넣어 성형몰드에서 성형과 함께 굽는 성형 및 소성공정이 포함된 것을 특징으로 함으로써, 제품의 호응도와 차별화를 극대화시키면서 고급화에도 일조할 수 있으며, 풍미와 향미 및 외관미 등을 월등히 높일 수 있다.

(52) CPC특허분류

A21D 13/31 (2017.01)

A21D 2/368 (2013.01)

A21D 8/04 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

포마드 상태의 마가린 200중량부, 설탕 350중량부, 물엿 50중량부, 바닐라 3~5중량부, 소금 1중량부, 전란 100중량부, 황란 220중량부를 혼합하는 부재료혼합공정;

채를 친 밀가루 박력분 400중량부에 호두과자믹스 100중량부를 넣고 가루덩이가 생기지 않게 골고루 섞는 주재료혼합공정;

부재료혼합공정에 의해 혼합된 부재료와 주재료혼합공정에 의해 혼합된 주재료를 섞으면서 막걸리 2.5~20중량부를 투입하며, 설탕 250중량부를 달걀흰자 350중량부에 넣고 휘저어 거품을 낸 머랭을 섞은 미반죽혼합물에 물을 혼합하고 반죽을 하는 반죽제조공정;

반죽제조공정을 거쳐 완성된 반죽물을 12~24시간 동안 냉장 숙성하는 숙성공정;

주재료와 부재료로 반죽한 반죽물의 숙성과 함께 오븐에 쪄 고구마 3500~3550중량부를 풀어준 후 분당 350~355중량부와 크림비트 200~205중량부를 넣고 섞은 후 크림치즈 495~500중량부를 투입하는 고구마앙금준비공정;

고구마앙금준비공정에 의한 고구마앙금에 버터 350~355중량부를 넣고 섞은 후 레몬즙 60중량부를 투입하면서 크랜베리 500중량부를 넣고 섞어서 소를 제조하는 소제조공정;

성형몰드에 반죽물을 넣고 반죽물 가운데에 소를 넣은 후 소를 덮을 수 있게 반죽물을 넣어서 총 반죽물과 소가 중량비 1:1로 성형몰드에 투입되어 성형되면서 오븐에서 250~430℃로 45~50초간 굽는 성형 및 소성공정;

이 포함된 것을 특징으로 하는 고구마 앙금빵 제조방법.

청구항 2

청구항 1에 있어서;

반죽제조공정과 숙성공정 사이에서 반죽이 완성되기 직전에 먹물 10중량부를 섞어서 반죽을 완성토록 하는 먹물 혼합공정;

이 더 포함된 것을 특징으로 하는 고구마 앙금빵 제조방법.

청구항 3

청구항 1에 있어서;

소제조공정에서 고구마앙금에 혼합하는 크랜베리를 와인 60~65중량부와 시럽 60~65중량부에 건조 크랜베리 350~400중량부를 혼합하여 끓인 후 식혀서, 이후 실온에서 48시간 숙성하는 크랜베리절임공정;

이 더 포함된 것을 특징으로 하는 고구마 앙금빵 제조방법.

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

발명의 설명

기술 분야

- [0001] 본 발명은 고구마앙금을 이용한 앙금빵의 제조방법에 관한 것으로서, 이를 보다 상세히 설명하면 고구마앙금을 소로 하는 앙금빵의 고구마앙금과 반죽에 각각 별도의 부재료를 특별하게 혼합해서 제조할 수 있도록 한 고구마 앙금빵 및 그 제조방법을 제공코자 하는 것이다.

배경 기술

- [0002] 일반적으로 빵은 밀가루에 물과 소금 및 부풀어 오르게 하는 첨가제를 넣어서 만드는 것으로서, 재료에 따라서 밀가루빵, 보리빵, 옥수수빵, 호밀빵, 혼합빵 등이 있고, 빛깔에 따라서 흰빵, 흑빵 등으로 나누며, 재료 배합 등의 제조방법에 따라서 밀가루, 이스트, 식염만으로 만든 프랑스식 빵과 설탕, 우유, 유지 등을 배합한 미국식 빵이 있으며, 겉을 두껍게 구운 유럽식 빵과 겉을 얇고 부드럽게 구운 미국식 빵이 있다.
- [0003] 그밖에도 용도별로 식빵, 테이블빵, 과자빵 등이 있으며, 지역적 특징을 가지는 프랑스의 바게트 및 브리오슈, 독일의 브뢰첸 및 펌퍼니클, 이탈리아의 그리시니, 스페인 및 멕시코의 슈로스(츄러스), 미국의 햄버거빵, 일본의 앙금빵 등 그 종류가 매우 다양한 것이다.
- [0004] 이와 같이 다양한 종류의 빵 중 본 발명에서는 내부에 앙금을 첨가한 앙금빵을 대상으로 하며, 이러한 앙금빵은 반죽에 충전물, 즉 팔앙금, 크림, 잼 등을 충전하여 만드는 것으로 충전물의 이름을 따서 팔빵, 크림빵, 잼빵 등으로 지칭하고 있는 실정이다.
- [0005] 종래 앙금빵의 제조방법으로는 대한민국 공개특허 2001년 제105045호(2001년 11월 28일자 공개)나 공개특허 2003년 제26956호(2003년 4월 3일자 공개)에 기재된 바와 같이 밀가루 반죽 내부에 통팔을 삶은 팔소나 삶아서 으갠 팔소를 충전하여 구운 팔빵이나 팔앙금빵의 제조방법이 개발되어 있었으나, 이러한 팔빵이나 팔앙금빵은 보편적인 것으로 특별함이 떨어져서 소비자의 호응도가 현저히 떨어지는 등의 문제점을 가지고 있었던 것이다.
- [0006] 이와 함께 종래의 다른 종류의 앙금빵 제조방법으로는 대한민국 등록특허 제1087810호(2011년 11월 29일자 공고)에 기재된 바와 같이 고구마앙금을 이용한 고구마빵의 제조방법은 종래 두류 위주의 앙금을 사용하던 것에서 고구마앙금을 이용하는데 그 특징이 있을 뿐 다른 특별한 기능이나 맛 등을 갖는 첨가물이 더 들어가는 것은 아니며, 또는 대한민국 공개특허 2012년 제134761호(2012년 12월 12일자 공개)에 기재된 바와 같이 고구마앙금에 흰강낭콩앙금을 혼합하여 영양을 높이도록 한 기능성 빵이 개발되어 있었으나, 이 역시 충전물로 고구마앙금과 흰강낭콩앙금을 혼합하여 사용하는데 특징이 있을 뿐 외부의 외피(=반죽)에 별도의 특별함이 부가된 것이 아니므로 기능성에 한계가 있었으며, 제품의 호응도 및 차별화를 높이는데 한계가 있었던 것으로 개선할 부분이 다수 존재하고 있었던 것이다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0007] (특허문헌 0001) KR 10-2001-0105045 A 2001. 11. 28.
(특허문헌 0002) KR 10-2003-0026956 A 2003. 4. 3.
(특허문헌 0003) KR 10-1087810 B1 2011. 11. 29.
(특허문헌 0004) KR 10-2012-0134761 A 2012. 12. 12.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0008] 본 발명에서는 상기한 종래 기술의 제반 문제점들을 해결코자 새로운 기술을 창안한 것으로서, 본 발명은 외부로 위치하는 생지를 제조하기 위한 반죽과 내부로 충전하는 소를 제조하기 위한 앙금에 각각 특색 있는 성분을

혼합하여 별도의 의미를 부여하는 기능성을 제공함과 함께 맛과 향을 높일 수 있도록 한 것을 목적으로 한다.

[0009] 이와 함께 앙금의 기본으로 고구마앙금을 사용하여 부드럽고 달콤함을 베이스로 해서 크랜베리를 혼합하여 달콤함을 배가시키면서 새콤함도 함께 제공토록 함으로써, 풍미를 일층 배가시킬 수 있도록 한 고구마 앙금빵 및 그 제조방법을 제공코자 함에 발명에서 해결하고자 하는 과제를 두고 완성한 것이다.

[0010] 이와 더불어서 별도로 기술하지는 않았으나, 본 발명 고구마 앙금빵 및 그 제조방법을 상세하게 기술한 하기의 발명을 실시하기 위한 구체적인 내용과 청구범위 및 도면 등을 감안하여 유추할 수 있는 범위 내의 또 다른 목적들도 본 발명의 전체 해결과제에 포함되는 것이다.

과제의 해결 수단

[0011] 상기한 발명의 과제를 해결하기 위한 구체적인 수단으로 본 발명에서는 고구마 앙금빵 및 그 제조방법에 있어서, 상기 본 발명의 고구마 앙금빵은 밀가루 박력분으로 조성된 반죽물의 내부에 고구마로 조성된 고구마앙금과 크랜베리가 혼합된 소가 내입되게 이루어지며, 상기 반죽물에 소정 양의 먹물이 혼합되며, 상기 크랜베리는 와인과 시럽의 혼합물에 건조크랜베리를 투입하여 끓인 후 식혀서 이루어진 것을 특징으로 한다.

[0012] 이와 더불어 본 발명의 고구마 앙금빵 제조방법은 포마드 상태의 마가린, 설탕, 물엿, 바닐라, 소금, 전란, 황란을 혼합하는 부재료혼합공정과, 체를 친 밀가루 박력분에 호두과자믹스를 넣고 골고루 섞는 주재료혼합공정과, 부재료와 주재료를 섞으면서 막걸리와 함께 설탕을 달걀흰자에 넣어 휘저은 머랭을 섞어서 물을 혼합하여 반죽하는 반죽제조공정과, 반죽제조공정을 거쳐 완성된 반죽물을 냉장 숙성하는 숙성공정과, 주재료와 부재료로 반죽한 반죽물의 숙성과 함께 오븐에 쪄 고구마를 풀어 분당과 크림비트를 넣고 섞은 후 크림치즈를 투입하는 고구마앙금준비공정과, 고구마앙금에 버터와 레몬즙을 투입한 후 크랜베리를 넣고 섞어서 소를 제조하는 소제조공정과, 성형몰드에 반죽물을 넣고 반죽물 가운데에 소를 넣은 후 소를 덮을 수 있게 반죽물을 넣어 성형몰드에서 성형과 함께 굽는 성형 및 소성공정이 포함된 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0013] 상술한 과제 해결을 위한 구체적인 수단에 의하면, 본 발명의 고구마 앙금빵 및 그 제조방법은 밀가루 반죽의 내부에 고구마앙금을 충전할 시 반죽에 오징어먹물을 혼합하여 국내 제2의 도시이면서 항구도시인 부산의 빵으로 그 의미를 부여토록 한 기능성을 제공함으로써, 제품의 호응도를 극대화시키면서 제품의 고급화에도 일조하도록 하는 효과를 발휘할 수 있다.

[0014] 이와 더불어서 본 발명에 의하면 외부 반죽에는 막걸리와 먹물을 혼합하면서 내부 고구마앙금에는 레몬즙과 절인 크랜베리를 혼합하여 반죽물과 소의 앙금에 각각 별도로 특색 있는 부재료를 투입해서 반죽물과 소의 앙금 모두에 풍미(風味)와 향(香) 및 색감(色感) 등을 월등히 높여서 맛과 향과 외관미를 두루 향상되게 하는 효과를 제공할 수 있다.

[0015] 이때 상기 맛에서는 고구마앙금의 부드럽고 달콤함을 베이스로 하여 레몬즙의 향긋함과 크랜베리의 달콤함 및 새콤함을 더하여 다양한 맛이 나도록 하면서 고구마와 크랜베리에 의해서 빵의 영양분을 보충할 수 있는 등 종래 일반적인 앙금빵과의 차별화를 꾀할 수 있는 등 그 기대되는 효과가 다대한 발명이다.

도면의 간단한 설명

[0016] 도 1은 본 발명에서 제공하는 고구마 앙금빵의 제조방법을 보인 순서도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0017] 본 발명은 반죽물 내부에 앙금이 소 내입된 앙금빵에 있어서, 소의 앙금으로 고구마앙금을 사용하면서 박죽물과 소에 각각 본 발명만의 특색 있는 부재료를 혼합하여 풍미와 향미 및 외관미를 동시에 향상시킬 수 있도록 한 고구마 앙금빵 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 이를 하기에서 도면들과 함께 보다 구체적으로 설명토록 하며, 첨부된 도면은 본 발명의 기술적 사상의 내용과 범위를 쉽게 설명하기 위한 예시일 뿐 이에 한정되는 것은 아니며, 사용되는 용어들 역시 실시 예를 구체적으로 설명하기 위한 것일 뿐 해당 용어에 국한되어 해석해서는 아니 된다.

[0018] 상기한 본 발명에서 고구마 앙금빵은 밀가루 반죽으로 이루어진 반죽물의 내부에 앙금으로 이루어진 소가 내입되게 구성된 것이다.

- [0019] 상기 반죽물을 조성할 시에는 보통 빵을 제조할 때 사용되는 강력분 대신 박력분을 사용하여 반죽이 완성되었을 때 강력분 반죽보다 질어지게 하며, 상기 소로는 달콤하고 부드러운 고구마앙금을 사용하며, 이러한 고구마앙금은 오븐에 쥔 고구마를 풀어 준 후 분당과 크림치즈를 넣고 섞은 다음 크림치즈를 투입한 후 버터와 레몬즙을 넣고 섞어 주면 달콤한 고구마앙금을 기본으로 하여 새콤한 레몬즙으로 풍미와 향을 더 하도록 한다.
- [0020] 이때 상기 밀가루 박력분으로 조성된 반죽물에는 소정 양의 먹물이 혼합되게 이루어지도록 함으로써, 상기 먹물은 오징어먹물을 주로 사용하며, 필요에 따라서 문어먹물을 사용할 수도 있으며, 이와 같이 먹물을 반죽물에 혼합하여 추후 빵으로 구워서 섭취 시 반죽물 부분이 검은 빛을 내면서 오징어먹물이 들어간 것을 감지하게 되어 외관적으로 부산 등 해안지방의 특산품으로 할 수 있어서 제품의 호응도 및 차별화를 꾀할 수 있는 것이다.
- [0021] 그리고 상기 오징어먹물이나 문어먹물은 단백질의 일종인 멜라닌이라는 색소로 리조팀이라는 방부효과와 항암효과가 뛰어나다고 알려져 있으므로 빵의 섭취 시 건강증진에도 일조할 수 있다.
- [0022] 이와 함께 소의 고구마앙금에는 크랜베리를 혼합하여 달콤한 고구마앙금에 레몬즙으로 새콤함을 더하고, 크랜베리에 의해서 달콤함과 새콤함을 배가시켜서 향미와 맛을 일층 배가시킬 수 있으며, 상기 본 발명의 소에 혼합되는 크랜베리(cranberry)는 주로 소스, 잼, 과일조림, 리큐르 등에 사용되며, 베조산을 풍부하게 함유하고 있으며, 이러한 베조산은 천연 보존제로 몇 달을 보관해도 과실이 잘 상하지 않으며, 이러한 크랜베리는 비타민C가 풍부하여 빵의 영양분을 높여서 섭취 시 인체에 매우 이로운 효과를 갖는 것이다.
- [0023] 이러한 크랜베리는 자연 상태로 사용 시 내부의 수분 등에 의해서 쉽게 변질될 수 있으며, 변질을 최소화하기 위해 수분을 건조시켜서 사용하더라도 빵의 섭취 시 단단하게 건조된 크랜베리에 의해서 이물감이 생기게 됨으로써, 이와 같이 변질 및 이물감을 최소화시키면서 풍미와 향미를 일층 배가시키기 위해서 건조 상태로 유통되는 건조크랜베리를 와인과 시럽(물과 럼(rum)과 설탕을 중량비 1:1:2로 혼합 조성한 것임)에 섞은 후 용기 내부에 넣어 직화에 의해서 보글보글할 때까지 완전히 끓여서 식힌 후 실온에서 이틀 정도 숙성 후 냉장 보관하여 필요시에만 꺼내어 사용토록 한다.
- [0024] 상기와 같이 이루어진 본 발명의 고구마 앙금빵의 제조방법은 하기에서 도 1의 순서도와 같이 제조방법을 순차적으로 하나의 실시 예로 들어서 보다 상세하게 설명토록 한다.
- [0025] 1. 부재료혼합과정
- [0026] 우선 마가린을 포마드화시켜서 포마드 상태의 마가린 200중량부에 설탕 350중량부와 물엿 50중량부 및 바닐라 3중량부, 소금 1중량부를 넣고 잘 저어준다.
- [0027] 이에 전란 2개 100중량부와 황란 12개 220중량부를 넣고 섞도록 한다.
- [0028] 2. 주재료혼합과정
- [0029] 상기 마가린, 설탕, 물엿, 바닐라, 소금, 달걀 등의 부재료혼합공정과 함께 주재료인 밀가루에 호두과자믹스를 혼합하도록 한 것으로서, 밀가루는 흔히 빵의 반죽에 주로 사용되는 강력분 대신에 박력분 400중량부와 호두과자믹스 100중량부를 넣고 가루덩이가 생기지 않게 잘 섞어 주도록 한다.
- [0030] 3. 반죽제조과정
- [0031] 이후 상기 부재료혼합공정에서 혼합된 부재료들과 주재료혼합공정에서 혼합된 주재료들을 섞은 다음, 막걸리 10중량부를 넣고 잘 혼합시키며, 이에 설탕 250중량부를 달걀흰자 350중량부에 넣고 잘 휘저어서 거품을 낸 머랭(meringue)을 섞어서 미(未)반죽혼합물을 조성하며, 상기 미반죽혼합물에 물을 정해진 양만큼 되게 조금씩 부어가면서 볼에서 반죽을 하여 반죽이 완성되면 볼을 뒤집어도 반죽물이 떨어지지 않도록 한다.
- [0032] 4. 먹물혼합과정
- [0033] 이러한 반죽제조공정에서 반죽이 완성되기 직전에 검은깨 30중량부와 함께 오징어먹물 10중량부를 섞어서 반죽을 완성토록 한다.
- [0034] 5. 숙성과정
- [0035] 상기와 같이 오징어먹물이 혼합되어 반죽이 완성된 반죽물을 24시간 동안 4℃ 전후로 냉장 숙성토록 한다.
- [0036] 6. 고구마앙금준비과정
- [0037] 이후 상기 주재료들과 부재료들을 섞어서 반죽한 반죽물의 숙성과 함께 오고고구마 3535중량부를 오븐에 썰서

으깬 후 분당 354중량부, 크리미비트 202중량부를 넣고 섞은 다음에 크림치즈 495중량부를 투입하여 고구마앙금을 준비하도록 한다.

[0038] 7. 소제조공정

[0039] 상기 고구마앙금준비공정에 의한 고구마앙금에 버터 350~355중량부를 넣고 섞은 후 레몬즙 60중량부를 투입하면서 크랜베리 500중량부를 넣고 섞어서 소를 제조하도록 한다.

[0040] 8. 크랜베리절임공정

[0041] 상기 소제조공정에서 고구마앙금에 혼합하는 크랜베리를 와인 62.5중량부와 시럽 62.5중량부에 건조 크랜베리 375중량부를 혼합하여 끓인 후 식힌 후 실온에서 48시간 숙성하고, 4℃ 전후에서 냉장 보관하도록 한다.

[0042] 이와 같이 조성된 고구마앙금은 이후 1주일 정도 사용이 가능하다.

[0043] 9. 성형공정

[0044] 상기 성형공정에서는 성형몰드에 반죽물을 넣고 반죽물 가운데에 소를 넣은 후 소를 덮을 수 있게 반죽물을 넣어서 총 반죽물과 소가 중량비 1:1로 성형몰드에 투입되어 성형하도록 한다.

[0045] 10. 소성공정

[0046] 상기 성형공정에서 내부에 소가 들어간 반죽물이 성형몰드에서 성형되면서 전기오븐에서 250~430℃로 성형몰드를 가열해서 45~50초간 구워서 고구마 앙금빵을 완성시키는 것이다.

[0047] 이상과 같이 본 발명의 상세한 설명에는 본 발명의 가장 바람직한 실시 예에 관하여 설명하였으나, 본 발명의 기술범위에 벗어나지 않는 범위 내에서는 다양한 변형실시도 가능하다 할 것이며, 따라서 본 발명의 보호범위는 상기 실시 예에 한정하여 정해지지 않는 것이 아니라, 후술하는 특허청구범위의 기술들과 이들 기술로부터 균등한 기술수단들에까지 보호범위가 인정되어야 할 것이다.

도면

도면1

