



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2022년05월04일
(11) 등록번호 10-2394621
(24) 등록일자 2022년05월02일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A21D 8/06 (2018.01) A21D 13/11 (2017.01)
A21D 13/16 (2017.01) A21D 13/19 (2017.01)
A21D 2/16 (2006.01) A21D 2/36 (2006.01)
A21D 8/04 (2017.01) A23C 13/12 (2006.01)
A23G 1/30 (2006.01)

(52) CPC특허분류

A21D 8/06 (2018.01)
A21D 13/11 (2017.01)

(21) 출원번호 10-2021-0070969

(22) 출원일자 2021년06월01일

심사청구일자 2021년06월01일

(56) 선행기술조사문헌

KR1020170037353 A*
(뒷면에 계속)

전체 청구항 수 : 총 1 항

(73) 특허권자

한상백

경상북도 포항시 남구 지곡로 20, 4동 103호 (효자동, 승리아파트)

(72) 발명자

한상백

경상북도 포항시 남구 지곡로 20, 4동 103호 (효자동, 승리아파트)

(74) 대리인

특허법인 누리

심사관 : 강복희

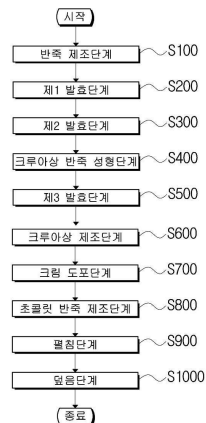
(54) 발명의 명칭 크루아상 제조방법

(57) 요약

본 발명은 크럼과 초콜릿 반죽으로 덮어 식감, 풍미, 맛은 물론, 미관을 향상시킨 크루아상 제조방법에 관한 것으로, 밀가루, 이스트, 설탕, 소금, 우유, 달걀, 버터, 물을 혼합하여 반죽을 제조하는 반죽 제조단계; 반죽을 10 ~ 30분 동안 1차로 발효시키는 제1 발효단계; 반죽을 밀어서 펼친 다음 버터를 올려 다시 밀어서 펼친 후, 버

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



터가 안으로 들어가도록 반죽을 접어 30 ~ 60분 동안 2차로 발효시키는 제2 발효단계; 반죽을 절단하여 삼각형 반죽으로 만들고, 삼각형 반죽 위에 크림과 다진 밤을 올린 다음, 말아서 크루아상 반죽으로 성형하는 크루아상 반죽 성형단계; 크루아상 반죽을 10 ~ 30분 동안 3차로 발효시키는 제3 발효단계; 크루아상 반죽을 180 ~ 200℃의 온도에서 10 ~ 20분 동안 구워 크루아상을 제조하는 크루아상 제조단계; 크루아상에 크림을 도포하는 크림 도포단계; 초콜릿 반죽을 제조하는 초콜릿 반죽 제조단계; 초콜릿 반죽을 절단하여 밀어서 펼치는 펼침단계; 및 초콜릿 반죽 복수개로 크림을 덮어주는 덮음단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

(52) CPC특허분류

A21D 13/16 (2017.01)
A21D 13/19 (2017.01)
A21D 2/16 (2013.01)
A21D 2/36 (2013.01)
A21D 8/047 (2013.01)
A23C 13/12 (2022.01)
A23G 1/30 (2013.01)

(56) 선행기술조사문헌

베이킹과파 도우마스터[4차]_크로와상, 빵 오 크로와상(with 초코반죽), 네이버 블로그(2020.8.26), 인터넷(<https://blog.naver.com/deepingday/222071851363>) 1부.*
 산마르크카페st 초코크로(초코크루아상/초코크로와상) 만들기, 네이버 블로그(2014.8.14), 인터넷(https://blog.naver.com/jeongvely_/220091988466) 1부.*
 JP2007006787 A
 JP2008212054 A
 JP2018033421 A
 JP2016208913 A
 *는 심사관에 의하여 인용된 문헌

명세서

청구범위

청구항 1

밀가루, 이스트, 설탕, 소금, 우유, 달걀, 버터, 물을 혼합하여 반죽을 제조하는 반죽 제조단계;

상기 반죽을 10 ~ 30분 동안 1차로 발효시키는 제1 발효단계;

상기 반죽을 밀어서 펼친 다음 버터를 올려 다시 밀어서 펼친 후, 버터가 안으로 들어가도록 상기 반죽을 접어 30 ~ 60분 동안 2차로 발효시키는 제2 발효단계;

상기 반죽을 절단하여 삼각형 반죽으로 만들고, 삼각형 반죽 위에 크림과 다진 밤을 올린 다음, 말아서 크루아상 반죽으로 성형하는 크루아상 반죽 성형단계;

상기 크루아상 반죽을 10 ~ 30분 동안 3차로 발효시키는 제3 발효단계;

상기 크루아상 반죽을 180 ~ 200℃의 온도에서 10 ~ 20분 동안 구워 크루아상을 제조하는 크루아상 제조단계;

상기 크루아상에 크림을 도포하는 크림 도포단계;

초콜릿 반죽을 제조하는 초콜릿 반죽 제조단계;

상기 초콜릿 반죽을 절단하여 밀어서 펼치는 펼침단계; 및

상기 초콜릿 반죽 복수개로 크림을 덮어주는 덮음단계를 포함하며,

상기 초콜릿 반죽 제조단계는,

흰앙금, 다크초콜릿, 밤페이스트를 혼합하여 다크초코 반죽을 제조하는 다크초코 반죽 제조과정;

흰앙금, 화이트초콜릿, 밤페이스트를 혼합하여 화이트초코 반죽을 제조하는 화이트초코 반죽 제조과정; 및

상기 다크초코 반죽과 상기 화이트초코 반죽을 붙여서 초콜릿 반죽을 제조하는 초콜릿 반죽 제조과정을 포함하며,

상기 다크초코 반죽 제조과정은,

흰앙금 1kg, 다크초콜릿 360g, 밤페이스트 1kg을 혼합하여 다크초코 반죽을 제조하며,

상기 화이트초코 반죽 제조과정은,

흰앙금 1kg, 화이트초콜릿 240g, 밤페이스트 1kg을 혼합하여 화이트초코 반죽을 제조하며,

상기 크림은,

바바리안 크림과 바닐라빈 생크림을 1:1의 중량비로 혼합한 것이며,

상기 덮음단계는,

상기 초콜릿 반죽을 주름지게 접어 크림 위에 덮어주되, 상기 초콜릿 반죽의 방향을 바꾸어가면서 배치되도록 크림 위에 덮어주는 것을 특징으로 하는 크루아상 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 크루아상 제조방법에 관한 것으로, 특히 크립과 초콜릿 반죽으로 덮어 식감, 풍미, 맛은 물론, 미관을 향상시킨 크루아상 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 크루아상(croissant)은 버터를 듬뿍 넣은 반죽으로 커켜이 층을 내 초승달 모양으로 만든 프랑스의 페이스트리이다.

[0004] 이러한 크루아상은 밀가루 반죽에 버터를 듬뿍 넣은 후 밀대로 밀고 다시 접기를 반복하는 라미네이팅(laminating) 반죽 기법으로 커켜이 층을 내 특유의 초승달 모양을 만들며, 겉은 바삭하고 속은 부드러운 식감이 특징이다.

[0005] 한국등록특허 제10-2032083호(2019.10.07 등록)는 크루아상의 제조방법에 관하여 기재되어 있다. 개시된 기술에 따르면, 강력분, 박력분, 설탕, 소금, 계란, 물, 천연 발효종, 버터를 혼합하여 믹싱하는 재료 혼합 및 반죽 단계, 반죽을 5℃에서 18시간 동안 발효시키는 1차 숙성 단계, 반죽을 소분하여 속버터를 추가하여 성형하는 성형 단계, 틀에 넣고 29℃, 습도 70%에서 1.5시간 동안 발효시키는 2차 숙성 단계, 190℃에서 20분 동안 굽는 1차 굽기 단계, 160℃에서 20분 동안 굽는 2차 굽기 단계, 레몬 시럽을 바르는 레몬 시럽 도포 단계 및 분당을 뿌려주는 분당 도포 단계를 포함하여 구성되며, 재료 혼합 및 반죽 단계에서, 강력분:박력분:설탕:소금:계란:물:천연 발효종:버터가 70:30:12:1.8:5:20:30:10이며, 레몬 시럽은, 레몬, 설탕, 물을 혼합하여 끓여 제조하되, 레몬, 설탕, 물의 비율을 중량비로 800 내지 1200:2000:2000으로 혼합하며, 천연 발효종은 세척된 레몬을 부채꼴 형태의 슬라이스로 절단하는 레몬 준비 단계 및 레몬, 물, 몰트, 감자 분말을 중량비로 15:10:1:5로 혼합하고 1년 숙성된 물김치를 레몬과 동일한 중량비로 추가한 후 랩을 씌어 27℃, 습도 75%에서 발효시키는 재료 혼합 및 발효 단계를 통해 제조되는 것을 특징으로 한다.

[0006] 한국등록특허 제10-1825136호(2018.01.29 등록)는 크루아상의 제조방법에 관하여 기재되어 있으며, 개시된 기술에 따르면, -20℃에서 급냉된 생지를 오븐팬에 다수개 배열하여 셋팅하는 단계; 준비된 생지를 실온인 24~25℃ 하에서 30분~50분 간 자연해동하는 단계; 해동된 생지를 저온숙성기기인 호이로에 투입하여 온도 38℃, 습도 85%의 조건하에서 65~120분 간 저온숙성과정을 거치는 발효단계; 저온숙성과정을 거친 결과물을 꺼내어 결과물의 표면에 스프레이 방식으로 물을 흠뿌려 수분을 공급하여 이후 오븐에 구워졌을 때 다수의 겹으로 형성된 크루아상의 겉표면이 갈라지는 현상을 방지하도록 하는 수분 공급 단계; 수분 공급 단계 이후, 흑깨, 검정깨, 통깨, 아몬드, 땅콩 중 선택된 어느 하나 이상의 1차토픽소재를 크루아상의 상부 중앙에 토픽하는 1차토픽단계; 1차토픽단계 이후, 소금, 카라멜 파우더, 슈가 파우더 중 선택된 어느 하나 이상의 2차토픽소재를 크루아상의 표면 전체에 뿌리는 2차토픽단계; 오븐에 넣고 175~180℃, 10~13분 간 굽는 단계; 오븐에서 구운 크루아상을 꺼내기 전 구운 크루아상이 배치된 철판을 오븐 바닥면에 처서 내부에 함유된 가스를 제거하는 단계; 가스 제거 단계 이후 오븐에서 갓 구운 크루아상의 표면에 시럽을 도포하여 코팅층을 형성함으로써 수분 증발을 방지하는 단계; 및 식물성 단백질을 물에 분산시켜 용해제로 균질화하고 일정 온도로 가열하여 제작된 천연 광택제를 이용하여 크루아상의 표면에 도포하는 광택제 도포 단계를 포함하고, 발효 단계는 생지의 발효과정에서 고체유 또는 MCT(Medium Chain Triglyceride, 중쇄지방산)를 함유하는 액체유 중 선택된 어느 하나를 첨가하여 발효를 진행할 수 있는 것을 특징으로 하며, 광택제 도포 단계에서는 야생콩, 참두, 병아리콩, 렌즈콩, 완두 중 선택된 어느 하나 이상의 식물성 단백질이 함유된 광택제를 이용할 수 있는 것을 특징으로 한다.

[0007] 상술한 바와 같이 종래의 크루아상의 제조방법은, 겉은 바삭하고 속은 부드러운 상태로 제조할 수는 있으나, 새로운 맛과 형태를 추구하는 소비자의 기호에는 충분히 부합되지 못하는 문제점이 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0009] (특허문헌 0001) 한국등록특허 제10-2032083호
(특허문헌 0002) 한국등록특허 제10-1825136호

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0010] 본 발명이 이루고자 하는 기술적 과제는, 전술한 바와 같은 문제점을 해결하기 위한 것으로, 크림과 초콜릿 반죽으로 덮어 식감, 풍미, 맛은 물론, 미관을 향상시킨 크루아상 제조방법을 제공한다.

과제의 해결 수단

- [0012] 이러한 과제를 해결하기 위해, 본 발명의 한 특징에 따르면, 밀가루, 이스트, 설탕, 소금, 우유, 달걀, 버터, 물을 혼합하여 반죽을 제조하는 반죽 제조단계; 상기 반죽을 10 ~ 30분 동안 1차로 발효시키는 제1 발효단계; 상기 반죽을 밀어서 펴친 다음 버터를 올려 다시 밀어서 펴친 후, 버터가 안으로 들어가도록 상기 반죽을 접어 30 ~ 60분 동안 2차로 발효시키는 제2 발효단계; 상기 반죽을 절단하여 삼각형 반죽으로 만들고, 삼각형 반죽 위에 크림과 다진 밤을 올린 다음, 말아서 크루아상 반죽으로 성형하는 크루아상 반죽 성형단계; 상기 크루아상 반죽을 10 ~ 30분 동안 3차로 발효시키는 제3 발효단계; 상기 크루아상 반죽을 180 ~ 200℃의 온도에서 10 ~ 20분 동안 구워 크루아상을 제조하는 크루아상 제조단계; 상기 크루아상에 크림을 도포하는 크림 도포단계; 초콜릿 반죽을 제조하는 초콜릿 반죽 제조단계; 상기 초콜릿 반죽을 절단하여 밀어서 펴치는 펼침단계; 및 상기 초콜릿 반죽 복수개로 크림을 덮어주는 덮음단계를 포함하는 크루아상 제조방법을 제공한다.
- [0013] 일 실시 예에서, 상기 초콜릿 반죽 제조단계는, 흰앙금, 다크초콜릿, 밤페이스트를 혼합하여 다크초코 반죽을 제조하는 다크초코 반죽 제조과정; 흰앙금, 화이트초콜릿, 밤페이스트를 혼합하여 화이트초코 반죽을 제조하는 화이트초코 반죽 제조과정; 및 상기 다크초코 반죽과 상기 화이트초코 반죽을 붙여서 초콜릿 반죽을 제조하는 초콜릿 반죽 제조과정을 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0014] 일 실시 예에서, 상기 다크초코 반죽 제조과정은, 흰앙금 1kg, 다크초콜릿 360g, 밤페이스트 1kg을 혼합하여 다크초코 반죽을 제조하는 것을 특징으로 한다.
- [0015] 일 실시 예에서, 상기 화이트초코 반죽 제조과정은, 흰앙금 1kg, 화이트초콜릿 240g, 밤페이스트 1kg을 혼합하여 화이트초코 반죽을 제조하는 것을 특징으로 한다.
- [0016] 일 실시 예에서, 상기 크림은, 마바리안 크림과 바닐라빈 생크림을 1:1의 중량비로 혼합한 것을 특징으로 한다.
- [0017] 일 실시 예에서, 상기 덮음단계는, 상기 초콜릿 반죽을 주름지게 접어 크림 위에 덮어주는 것을 특징으로 한다.
- [0018] 일 실시 예에서, 상기 덮음단계는, 상기 초콜릿 반죽의 방향을 바꾸어가면서 배치되도록 크림 위에 덮어주는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0020] 본 발명에 의하면, 크루아상 위에 크림과 초콜릿 반죽으로 덮어 케이크처럼 부드럽고 촉촉하면서 달콤하여 식감, 풍미, 맛은 물론, 미관을 향상시켜 기호성이 매우 우수한 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

- [0022] 도 1은 본 발명의 일 실시 예에 따른 크루아상 제조방법을 설명하는 순서도이다.
도 2는 도 1에 있는 초콜릿 반죽 제조단계를 설명하는 순서도이다.
도 3은 본 발명의 일 실시 예에 따른 크루아상 제조방법에 의해 제조된 크루아상이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0023] 아래에서는 첨부한 도면을 참고로 하여 본 발명의 실시 예에 대하여 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지

식을 가진 자가 용이하게 실시할 수 있도록 상세히 설명한다. 그러나 본 발명에 관한 설명은 구조적 내지 기능적 설명을 위한 실시 예에 불과하므로, 본 발명의 권리범위는 본문에 설명된 실시 예에 의하여 제한되는 것으로 해석되어서는 아니 된다. 즉, 실시 예는 다양한 변경이 가능하고 여러 가지 형태를 가질 수 있으므로 본 발명의 권리범위는 기술적 사상을 실현할 수 있는 균등물들을 포함하는 것으로 이해되어야 한다. 또한, 본 발명에서 제시된 목적 또는 효과는 특정 실시예가 이를 전부 포함하여야 한다거나 그러한 효과만을 포함하여야 한다는 의미는 아니므로, 본 발명의 권리범위는 이에 의하여 제한되는 것으로 이해되어서는 아니 될 것이다.

[0024] 한편, 본 발명에서 서술되는 용어의 의미는 다음과 같이 이해되어야 할 것이다.

[0025] "제1", "제2" 등의 용어는 하나의 구성요소를 다른 구성요소로부터 구별하기 위한 것으로, 이들 용어들에 의해 권리범위가 한정되어서는 아니 된다. 예를 들어, 제1 구성요소는 제2 구성요소로 명명될 수 있고, 유사하게 제2 구성요소도 제1 구성요소로 명명될 수 있다.

[0026] 어떤 구성요소가 다른 구성요소에 "연결되어" 있다고 언급된 때에는, 그 다른 구성요소에 직접적으로 연결될 수도 있지만, 중간에 다른 구성요소가 존재할 수도 있다고 이해되어야 할 것이다. 반면에, 어떤 구성요소가 다른 구성요소에 "직접 연결되어" 있다고 언급된 때에는 중간에 다른 구성요소가 존재하지 않는 것으로 이해되어야 할 것이다. 한편, 구성요소들 간의 관계를 설명하는 다른 표현들, 즉 "~사이에"와 "바로 ~사이에" 또는 "~에 이웃하는"과 "~에 직접 이웃하는" 등도 마찬가지로 해석되어야 한다.

[0027] 단수의 표현은 문맥상 명백하게 다르게 뜻하지 않는 한 복수의 표현을 포함하는 것으로 이해되어야 하고, "포함하다" 또는 "가지다" 등의 용어는 실시된 특징, 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부분품 또는 이들을 조합한 것이 존재함을 지정하려는 것이며, 하나 또는 그 이상의 다른 특징이나 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부분품 또는 이들을 조합한 것들의 존재 또는 부가 가능성을 미리 배제하지 않는 것으로 이해되어야 한다.

[0028] 여기서 사용되는 모든 용어들은 다르게 정의되지 않는 한, 본 발명이 속하는 분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 일반적으로 이해되는 것과 동일한 의미를 가진다. 일반적으로 사용되는 사전에 정의되어 있는 용어들은 관련 기술의 문맥상 가지는 의미와 일치하는 것으로 해석되어야 하며, 본 발명에서 명백하게 정의하지 않는 한 이상적이거나 과도하게 형식적인 의미를 지니는 것으로 해석될 수 없다.

[0030] 이제 본 발명의 실시 예에 따른 크루아상 제조방법에 대하여 도면을 참고로 하여 상세하게 설명한다.

[0031] 도 1은 본 발명의 일 실시 예에 따른 크루아상 제조방법을 설명하는 순서도이다.

[0032] 도 1을 참조하면, 크루아상 제조방법은, 반죽 제조단계(S100), 제1 발효단계(S200), 제2 발효단계(S300), 크루아상 반죽 성형단계(S400), 제3 발효단계(S500), 크루아상 제조단계(S600), 크림 도포단계(S700), 초콜릿 반죽 제조단계(S800), 펼침단계(S900), 덮음단계(S1000)를 포함한다.

[0033] 반죽 제조단계(S100)는, 밀가루, 이스트, 설탕, 소금, 우유, 달걀, 버터, 물을 혼합하여 반죽을 제조한다.

[0034] 일 실시 예에서, 반죽 제조단계(S100)는, 믹싱기에 밀가루 400g, 이스트 8g, 설탕 40g, 소금 8g, 우유 120g, 달걀 20g, 버터 40g, 물 80g을 넣고 믹싱하여 반죽을 제조할 수 있다.

[0035] 제1 발효단계(S200)는, 반죽 제조단계(S100)에서 제조한 반죽을 10 ~ 30분 동안 1차로 발효시킨다.

[0036] 일 실시 예에서, 제1 발효단계(S200)는, 반죽 제조단계(S100)에서 제조한 반죽을 냉장숙성실에서 약 15분 동안 1차로 발효시킬 수 있다.

[0037] 제2 발효단계(S300)는, 제1 발효단계(S200)에서 1차로 발효시킨 반죽을 롤러로 밀어서 펼친 다음, 펼쳐진 반죽 위에 버터를 올려 다시 밀어서 펼친 후, 버터가 안으로 들어가도록 반죽을 접어 30 ~ 60분 동안 2차로 발효시킨다.

[0038] 일 실시 예에서, 제2 발효단계(S300)는, 1차로 발효시킨 반죽을 25cm(10인치) 크기의 직사각형으로 밀어 펼친 후, 그 위에 버터를 얇게 펼쳐 올리고 다시 밀어 펼치고, 버터가 안으로 들어가도록 반죽을 세번 겹쳐서 접을 수 있으며, 이 과정을 3절접기라고 하며, 버터가 잘 퍼져 보이지 않을 때까지 반복할 수 있다.

[0039] 크루아상 반죽 성형단계(S400)는, 제2 발효단계(S300)에서 2차로 발효시킨 반죽을 절단하여 삼각형 반죽으로 만들고, 만들어진 삼각형 반죽 위에 크림과 다진 밤을 올린 다음, 반죽을 말아서 크루아상 반죽으로 성형한다.

[0040] 이에 의해 크루아상 반죽 안에 크림과 다진 밤이 채워져, 섭취시 식감과 풍미를 더욱 향상시킬 수 있는 것이다.

[0041] 일 실시 예에서, 크루아상 반죽 성형단계(S400)는, 2차로 발효시킨 반죽을 얇게 펼쳐 칼로 삼각형 반죽으로 절

단하되, 삼각형 밀면에 살짝 칼집을 내어줄 수 있으며, 삼각형 반죽 위에 크림과 다진 밤을 올린 다음, 칼집 난 부분을 살짝 벌려주면서 돌돌 말아 크루아상 모양(초승달 모양)으로 성형할 수 있다.

- [0042] 여기서, 크림은, 바바리안 크림과 바닐라빈 생크림을 1:1의 중량비로 혼합한 것일 수 있다.
- [0043] 바바리안 크림은, 설탕, 달걀노른자, 젤라틴을 뜨거운 우유에 넣고 식힌 다음, 거품을 낸 달걀흰자와 생크림을 넣고 틀에 넣어 다시 식힌 것이다.
- [0044] 바닐라빈 생크림은, 생크림에 바닐라빈 시럽 또는 바닐라빈 파우더를 혼합하여 만든 것이다.
- [0045] 제3 발효단계(S500)는, 크루아상 반죽 성형단계(S400)에서 성형된 크루아상 반죽을 10 ~ 30분 동안 3차로 발효시킨다.
- [0046] 일 실시 예에서, 제3 발효단계(S500)는, 크루아상 반죽을 발효기에 넣은 후 온도 27℃, 습도 37%의 환경에서 30분 동안 3차로 발효시킬 수 있다.
- [0047] 크루아상 제조단계(S600)는, 제3 발효단계(S500)에서 3차로 발효시킨 크루아상 반죽을 180 ~ 200℃의 온도에서 10 ~ 20분 동안 구워 크루아상을 제조한다.
- [0048] 일 실시 예에서, 크루아상 제조단계(S600)는, 200℃로 예열한 오븐에 크루아상 반죽을 넣고 15분 동안 구워 크루아상을 제조할 수 있다.
- [0049] 크림 도포단계(S700)는, 크루아상 제조단계(S600)에서 제조한 크루아상 위에 크림을 도포한다.
- [0050] 여기서, 크림은, 바바리안 크림과 바닐라빈 생크림을 1:1의 중량비로 혼합한 것일 수 있다.
- [0051] 일 실시 예에서, 크림 도포단계(S700)는, 찰주머니를 이용하여 크루아상 위 전체에 크림을 도포할 수 있다.
- [0052] 초콜릿 반죽 제조단계(S800)는, 흰앙금, 초콜릿, 밤페이스트를 이용하여 초콜릿 반죽을 제조한다.
- [0053] 펼침단계(S900)는, 초콜릿 반죽 제조단계(S800)에서 제조한 초콜릿 반죽을 절단하여 베이킹 스크래퍼로 밀어서 얇게 펼친다.
- [0054] 일 실시 예에서, 펼침단계(S900)는, 초콜릿 반죽이 부드러워 질때까지 베이킹 스크래퍼로 여러번 밀어서 얇게 펼칠 수 있다.
- [0055] 덮음단계(S1000)는, 펼침단계(S900)에서 펼친 초콜릿 반죽 복수개로 도포단계(S700)에서 도포한 크림 위를 덮어준다.
- [0056] 이때, 크루아상의 크기 또는 초콜릿 반죽의 크기에 따라 크림 위를 덮어주는 초콜릿 반죽의 개수는 달라질 수 있다.
- [0057] 일 실시 예에서, 덮음단계(S1000)는, 펼친 초콜릿 반죽 복수개로 아랫부분에서 윗부분 방향으로 순서대로 덮어, 크림 전체를 덮어줄 수 있도록 한다.
- [0058] 일 실시 예에서, 덮음단계(S1000)는, 초콜릿 반죽으로 크림이 제대로 덮이지 않은 부분에는 초콜릿 반죽을 덧대어 덮어줄 수 있다.
- [0059] 일 실시 예에서, 덮음단계(S1000)는, 초콜릿 반죽을 주름지게 접어 크림 위에 덮어줄 수 있으며, 이때, 복수개의 초콜릿 반죽이 서로 다른 주름 모양을 가지도록 하여, 미관을 아름답게 제조할 수 있다.
- [0060] 상술한 바와 같은 구성을 지닌 크루아상 제조방법은, 크루아상에 크림과 초콜릿 반죽이 덮여지도록 함으로써, 케이크처럼 부드럽고 촉촉하면서 달콤하여, 식감, 풍미, 맛은 물론, 미관을 향상시켜 기호성이 매우 우수하다.
- [0062] 도 2는 도 1에 있는 초콜릿 반죽 제조단계를 설명하는 순서도이다.
- [0063] 도 2를 참조하면, 초콜릿 반죽 제조단계(S800)는, 다크초코 반죽 제조과정(S810), 화이트초코 반죽 제조과정(S820), 초콜릿 반죽 제조과정(S830)을 포함한다.
- [0064] 다크초코 반죽 제조과정(S810)은, 흰앙금, 다크초콜릿, 밤페이스트를 혼합하여 다크초코 반죽을 제조한다.
- [0065] 여기서, 밤페이스트는, 밤을 찢기에 넣어 중불에서 약 30분 동안 쪄 후 밤의 껍질을 제거하고, 껍질을 제거한 밤 300g, 우유 100ml, 물 100ml을 믹서기에 넣고 갈아준 다음, 냄비에 넣고 설탕 100g을 추가하여 끓여 만든 것일 수 있다.

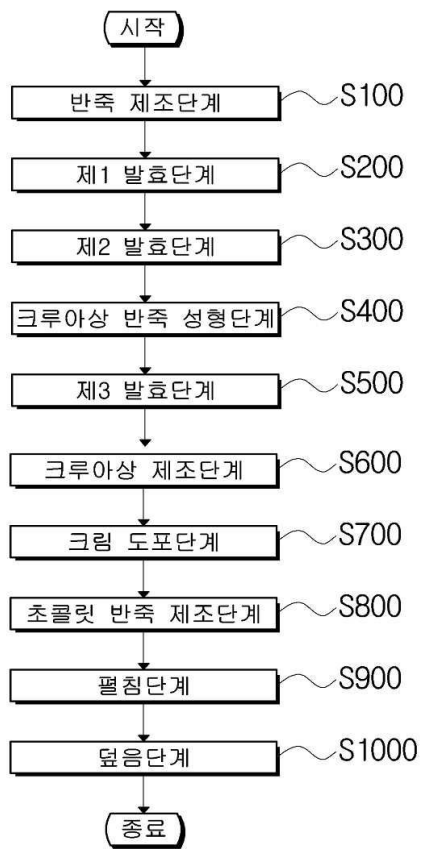
- [0066] 일 실시 예에서, 다크초코 반죽 제조과정(S810)은, 흰앙금 1kg, 다크초콜릿 360g, 밤페이스트 1kg을 혼합하여 다크초코 반죽을 제조할 수 있다.
- [0067] 화이트초코 반죽 제조과정(S820)은, 흰앙금, 화이트초콜릿, 밤페이스트를 혼합하여 화이트초코 반죽을 제조한다.
- [0068] 일 실시 예에서, 화이트초코 반죽 제조과정(S820)은, 흰앙금 1kg, 화이트초콜릿 240g, 밤페이스트 1kg을 혼합하여 화이트초코 반죽을 제조할 수 있다.
- [0069] 초콜릿 반죽 제조과정(S830)은, 다크초코 반죽 제조과정(S810)에서 제조한 다크초코 반죽과 화이트초코 반죽 제조과정(S820)에서 제조한 화이트초코 반죽을 붙여서 초콜릿 반죽을 제조한다.
- [0070] 일 실시 예에서, 초콜릿 반죽 제조과정(S830)은, 다크초코 반죽의 일면과 화이트초코 반죽의 일면이 서로 붙도록 하여 하나의 초콜릿 반죽이 되도록 제조할 수 있다.
- [0071] 이때, 덧씌움단계(S1000)는, 복수개의 초콜릿 반죽의 방향을 바꾸어가면서 배치되도록 크림 위에 덧어줄 수 있다.
- [0072] 즉, 복수개의 초콜릿 반죽으로 크림을 덧었을 때, 다크초코 반죽의 검은색과 화이트초코 반죽의 흰색 부분이 서로 엇갈리도록 배치되어, 미관이 더욱 아름답게 제조됨으로써 소비자의 관심을 유발할 수 있다.
- [0074] 이상, 본 발명의 실시 예는 상술한 장치 및/또는 운용 방법을 통해서만 구현이 되는 것은 아니며, 본 발명의 실시 예의 구성에 대응하는 기능을 실현하기 위한 프로그램, 그 프로그램이 기록된 기록 매체 등을 통해 구현될 수도 있으며, 이러한 구현은 앞서 설명한 실시 예의 기재로부터 본 발명이 속하는 기술분야의 전문가라면 쉽게 구현할 수 있는 것이다.
- [0075] 이상에서 본 발명의 실시 예에 대하여 상세하게 설명하였지만 본 발명의 권리범위는 이에 한정되는 것은 아니고 다음의 청구범위에서 정의하고 있는 본 발명의 기본 개념을 이용한 당업자의 여러 변형 및 개량 형태 또한 본 발명의 권리범위에 속하는 것이다.

부호의 설명

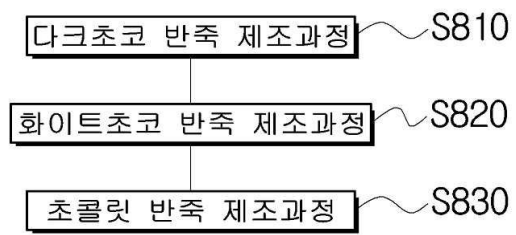
- [0077] S100 : 반죽 제조단계
- S200 : 제1 발효단계
- S300 : 제2 발효단계
- S400 : 크루아상 반죽 성형단계
- S500 : 제3 발효단계
- S600 : 크루아상 제조단계
- S700 : 크림도포단계
- S800 : 초콜릿 반죽 제조단계
- S810 : 다크초코 반죽 제조과정
- S820 : 화이트초코 반죽 제조과정
- S830 : 초콜릿 반죽 제조과정
- S900 : 펼침단계
- S1000 : 덧씌움단계

도면

도면1



도면2



도면3

