(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2021-0073970
(43) 공개일자 2021년06월21일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A21D 2/36 (2006.01) *A21D 13/32* (2017.01)
A21D 13/38 (2017.01)
(52) CPC특허분류
A21D 2/36 (2013.01)
A21D 13/32 (2017.01)
(21) 출원번호 10-2019-0164827
(22) 출원일자 2019년12월11일
심사청구일자 2019년12월11일

(71) 출원인
김영완
경기도 부천시 성주로214번길 43, 3층2호 (심곡본동, 그린파크타운)
(72) 발명자
김영완
경기도 부천시 성주로214번길 43, 3층2호 (심곡본동, 그린파크타운)
(74) 대리인
이재정

전체 청구항 수 : 총 3 항

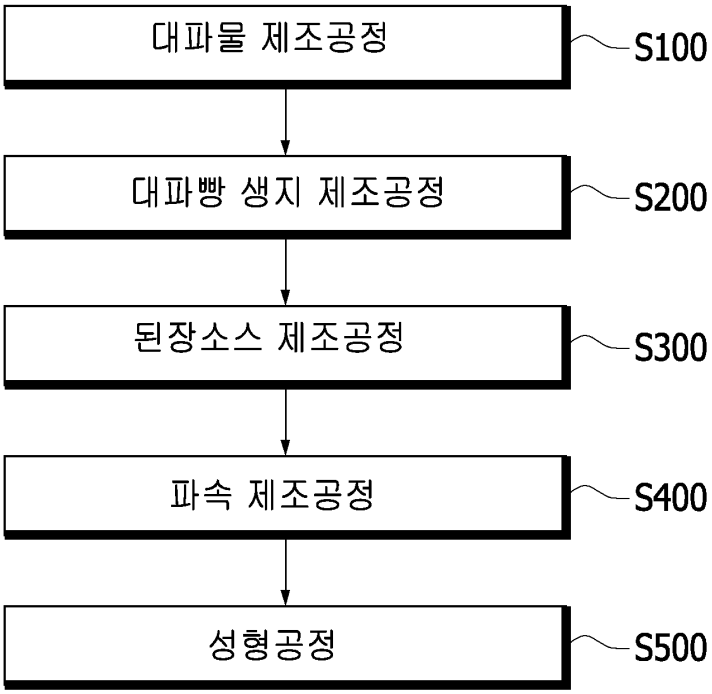
(54) 발명의 명칭 **대파 빵 제조방법**

(57) 요 약

본 발명은 대파 빵 제조방법에 관한 것으로서, 그 제조방법은 강력분 45 ~ 52중량%, 호밀 4.2 ~ 6.5중량%, 몰트 0.1 ~ 0.4중량%, 대파물 29 ~ 35중량%, 발효종 8 ~ 12중량%, 이스트 0.3 ~ 0.8중량% 및 소금 0.1 ~ 0.4중량%을 반죽기에 넣어 교반된 반죽물을 상온에서 1시간 1차 발효후 펀칭하고 분할하여 스틱형 또는 타원형으로 성형후

(뒷면에 계속)

대 표 도 - 도1



38℃ 발효실에서 30분 2차 발효하는 생지 제조공정; 파인애플 18 ~ 24중량%, 된장 16 ~ 20중량%, 아몬드프탈린(아몬드 버터) 16 ~ 20중량%, 캐슈넛 16 ~ 20중량%, 황설탕 6 ~ 10중량%, 꿀 2 ~ 5중량%, 흰깨 2 ~ 5중량% 및 물 6 ~ 10중량%을 믹서기에 넣고 곱게 갈아주는 된장 소스 제조공정; 가늘게 슬라이스한 파 57 ~ 62중량%, 1cm 크기로 절단한 베이컨 12 ~ 17중량%, 파마산 치즈 분말 5 ~ 8중량%, 슈레드 치즈 10 ~ 15중량%을 믹싱볼에 넣고 1차 혼합한 후, 올리브유 4 ~ 8중량%, 후추 0.1 ~ 0.3중량%, 발사믹 식초 0.4 ~ 1중량%을 첨가하여 추가 혼합하는 파속 제조공정; 및 생지 제조공정 중 스틱형으로 성형되어 2차 발효된 생지를 가운데에 세로로 칼집을 낸 후 250℃에서 스팀 후 185℃에서 17분간 소성한 후, 스틱형 빵의 표면을 1cm 간격을 두고 대각선 방향으로 5번의 칼집을 낸 후, 된장소소와 파속이 혼합된 파속 충진물을 칼집 사이에 충진하고 표면에 파속 충진물을 얹은 후 7분간 오븐에 구워 올리브유를 첨가하는 성형공정;을 포함하여 구성된다.

(52) CPC특허분류
A21D 13/38 (2017.01)
A21D 8/047 (2013.01)
A21D 8/06 (2018.01)

명 세 서

청구범위

청구항 1

강력분 45 ~ 52중량%, 호밀 4.2 ~ 6.5중량%, 몰트 0.1 ~ 0.4중량%, 대파물 29 ~ 35중량%, 발효종 8 ~ 12중량%, 이스트 0.3 ~ 0.8중량% 및 소금 0.1 ~ 0.4중량%을 반죽기에 넣어 교반된 반죽물을 상온에서 1시간 1차 발효후 펀칭하고 분할하여 스틱형 또는 타원형으로 성형후 38℃ 발효실에서 30분 2차 발효하는 생지 제조공정;

파인애플 18 ~ 24중량%, 된장 16 ~ 20중량%, 아몬드 버터 16 ~ 20중량%, 캐슈넛 16 ~ 20중량%, 황설탕 6 ~ 10중량%, 꿀 2 ~ 5중량%, 흰깨 2 ~ 5중량% 및 물 6 ~ 10중량%을 믹서기에 넣고 곱게 갈아주는 된장 소스 제조공정;

가늘게 슬라이스한 파 57 ~ 62중량%, 1cm 크기로 절단한 베이컨 12 ~ 17중량%, 파마산 치즈 분말 5 ~ 8중량%, 슈레드 치즈 10 ~ 15중량%을 믹싱볼에 넣고 1차 혼합한 후, 올리브유 4 ~ 8중량%, 후추 0.1 ~ 0.3중량%, 발사믹 식초 0.4 ~ 1중량%을 첨가하여 추가 혼합하는 파속 제조공정; 및

생지 제조공정 중 스틱형으로 성형되어 2차 발효된 생지를 가운데에 세로로 칼집을 낸 후 250℃에서 스팀 후 185℃에서 17분간 소성한 후, 스틱형 빵의 표면을 1cm 간격을 두고 대각선 방향으로 5번의 칼집을 낸 후, 된장 소소와 파속이 혼합된 파속 충진물을 칼집 사이에 충진하고 표면에 파속 충진물을 얹은 후 7분간 오븐에 구워 올리브유를 첨가하는 성형공정;을 포함하여 구성되는 것을 특징으로 하는 대파 빵 제조방법.

청구항 2

제 1 항에 있어서,

상기 파속 제조공정이 이루어진 후,

생지 제조공정 중 타원형으로 성형되어 2차 발효된 생지를 250℃에서 스팀 후 185℃에서 17분간 소성한 후 소성된 빵 표면에 1cm 간격을 두고 대각선 방향으로 5번의 칼집을 낸 후, 각 칼집 사이에 된장소스를 바른 후, 파속을 칼집사이에 충진한 후 7분간 오븐에 구워 올리브유를 첨가하여 성형하는 것을 특징으로 하는 대파 빵 제조방법.

청구항 3

제 1 항에 있어서,

상기 생지 제조공정은 강력분 49.44중량%, 호밀 5.5중량%, 몰트 0.28중량%, 발효종 10.98중량%, 이스트 0.55중량%, 소금 0.28중량% 및 100℃ 끓인 물 89.55중량%에 구운 대파 10.45중량%을 담궈 5분 끓인 후 구운 대파의 유효성분이 끓인물에 우려나온 대파물 32.97중량%을 혼합하여 구성되고,

상기 된장소스 제조공정에서 파인애플 22.22중량%, 된장 18.52중량%, 아몬드 버터 18.52중량%, 캐슈넛 18.52중량%, 황설탕 7.41 중량%, 꿀 3.70중량%, 흰깨 3.70중량% 및 물 7.41중량%으로 구성되고,

상기 파속 제조공정에서 가늘게 슬라이스된 파 59.17중량%, 파마산 치즈 분말 6.66중량%, 슈레드 치즈 12.57중량%, 올리브유 5.92중량%, 후추 0.15중량%, 발사믹 식초 0.74중량% 및 베이컨 14.79중량%으로 구성되는 것을 특징으로 하는 대파 빵 제조방법.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 대파 빵 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 대파물 제조, 생지 제조, 된장소스 제조, 파속 제조, 성형 및 소성 공정을 통해 구비되는 대파 빵 제조방법에 관한 것이다.

[0002] 또한, 본 발명은 구운 대파를 우려낸 대파물을 생지 제조시 사용하고, 된장소스와 혼합된 파속의 충진물을 빵의 표면 및 내부에 함유하여 대파의 유효성분과 발효식품인 된장 유효성분을 함께 섭취하여 건강에 유익한 대파 빵 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] 그러나 햄버거 및 샌드위치는 시간과 공간의 제약을 주지 않는 등의 장점이 있으나 이러한 패스트푸드는 고열량, 고트랜스 지방화 등의 이유로 성장하는 아이들이나, 과체중 과비만인 현대인의 식사로는 적합하지 않은 문제점이 있다.

[0005] 게다가, 최근 아토피 질환 등과 같은 각종어린이 질환 및 환경적 요인으로 인한 각종 성인병들로 인하여 웰빙에 대한 욕구가 점차 커지면서 인스턴트 식품의 소비보다 웰빙 식품에 대한 소비가 점차 높아지고 있다.

[0006] 한편, 통상적으로 빵은 밀가루, 그 외 곡물에 이스트, 소금, 물 등을 가해 반죽을 만든 후 이를 발효시켜 구운 음식을 말한다. 상기 빵은 반죽의 성질, 제법, 형태에 따라 다양하게 분류할 수 있으며, 예컨대, 주식 및 주식 대용인 식빵, 바게트 등과 설탕과 유지를 많이 넣어 아이들 부식으로 주로 쓰이는 과자빵, 앙금빵, 크림빵, 크라상 등, 스팀에 찌거나 튀기는 방법에 특징이 있는 베이글, 크로켓등, 여러 부재료가 혼합된 샌드위치, 피자, 햄버거 등이 그 대표적인 예이다.

[0007] 빵의 제조과정은 밀반죽을 한 후 통상 일정기간의 숙성을 거쳐 오븐 등에서 구워지거나 쪄지는 것이 일반적인데, 이때 빵의 조직은 원래 반죽보다 상당히 팽창하게 된다. 이러한 빵 조직의 팽창은 글루텐이라는 밀 단백질이 공기를 반죽 조직 내에 보유시키는 성질을 가지고 있기 때문에 일어나는 것으로 알려져 있으며, 이러한 빵의 성질로 인해 빵은 조직이 부드럽고 특유의 미감을 갖게 된다.

[0008] 또한, 빵을 만들기 위해서는 다양한 종류의 재료를 구비하여 소비자의 식감을 유도하고 건강에 유효하고, 특히 소비자들의 변화되는 입맛과 트렌드를 충족시켜 줄 수 있도록 시도되고 있다.

[0009] 따라서, 본 출원인은 대파 및 된장을 이용한 레시피를 개발하고 시도함으로서 건강에 유익한 대파빵을 제안하고자 한다.

선행기술문헌

특허문헌

[0010] (특허문헌 0001) 대파빵의 제조방법(Process for preparing a bread using Allium fistulosumL.)(특허등록번호 제10-0520214호)

(특허문헌 0002)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0011] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위해 안출된 것으로서, 그 목적은 구운 대파를 우려낸 대파물 제조, 생지 제조, 된장소스 제조, 파속을 제조하여 된장소스와 혼합된 파속의 충진물을 빵의 표면 또는 내부에 충진되도록 성형 및 소성함으로서 대파의 유효성분과 발효식품인 된장 유효성분을 함께 섭취하여 건강에 유익한 대파빵 제조방법을 제공하는데 있다.

[0012] 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

[0013] 상기의 목적을 달성하기 위해 본 발명의 실시예에 따른 대파 빵 제조방법은, 강력분 45 ~ 52중량%, 호밀 4.2 ~ 6.5중량%, 몰트 0.1 ~ 0.4중량%, 대파물 29 ~ 35중량%, 발효종 8 ~ 12중량%, 이스트 0.3 ~ 0.8중량% 및 소금 0.1 ~ 0.4중량%을 반죽기에 넣어 교반된 반죽물을 상온에서 1시간 1차 발효후 펀칭하고 분할하여 스틱형 또는 타원형으로 성형후 38℃ 발효실에서 30분 2차 발효하는 생지 제조공정; 파인애플 18 ~ 24중량%, 된장 16 ~ 20중량%, 아몬드프탈린(아몬드 버터) 16 ~ 20중량%, 캐슈넛 16 ~ 20중량%, 황설탕 6 ~ 10중량%, 꿀 2 ~ 5중량%, 흰깨 2 ~ 5중량% 및 물 6 ~ 10중량%을 믹서기에 넣고 곱게 갈아주는 된장 소스 제조공정; 가늘게 슬라이스한 파 57 ~ 62중량%, 1cm 크기로 절단한 베이컨 12 ~ 17중량%, 파마산 치즈 분말 5 ~ 8중량%, 슈레드 치즈 10 ~ 15중량%을 믹싱볼에 넣고 1차 혼합한 후, 올리브유 4 ~ 8중량%, 후추 0.1 ~ 0.3중량%, 발사믹 식초 0.4 ~ 1중량%을 첨가하여 추가 혼합하는 파속 제조공정; 및 생지 제조공정 중 스틱형으로 성형되어 2차 발효된 생지를 가운데에 세로로 칼집을 낸 후 250℃에서 스팀 후 185℃에서 17분간 소성한 후, 스틱형 빵의 표면을 1cm 간격을 두고 대각선 방향으로 5번의 칼집을 낸 후, 된장소스와 파속이 혼합된 파속 충진물을 칼집 사이에 충진하고 표면에 파속 충진물을 얹은 후 7분간 오븐에 구워 올리브유를 첨가하는 성형공정;을 포함하여 구성되는 것을 특징으로 한다.

[0014] 또한, 본 발명의 실시예에 따른 대파 빵 제조방법의 상기 파속 제조공정이 이루어진 후, 생지 제조공정 중 타원형으로 성형되어 2차 발효된 생지를 250℃에서 스팀 후 185℃에서 17분간 소성한 후 소성된 빵 표면에 1cm 간격을 두고 대각선 방향으로 5번의 칼집을 낸 후, 각 칼집 사이에 된장소스를 바른 후, 파속을 칼집사이에 충진한 후 7분간 오븐에 구워 올리브유를 첨가하여 성형하는 것을 특징으로 한다.

[0015] 또한, 본 발명의 실시예에 따른 대파 빵 제조방법의 상기 생지 제조공정은 강력분 49.44중량%, 호밀 5.5중량%, 몰트 0.28중량%, 발효종 10.98중량%, 이스트 0.55중량%, 소금 0.28중량% 및 100℃ 끓인 물 89.55중량%에 구운 대파 10.45중량%을 담궈 5분 끓인 후 구운 대파의 유효성분이 끓인물에 우려나온 대파물 32.97중량%을 혼합하여 구성되고, 상기 된장소스 제조공정에서 파인애플 22.22중량%, 된장 18.52중량%, 아몬드프탈린(아몬드 버터) 18.52중량%, 캐슈넛 18.52중량%, 황설탕 7.41 중량%, 꿀 3.70중량%, 흰깨 3.70중량% 및 물 7.41중량%으로 구성되고, 상기 파속 제조공정에서 가늘게 슬라이스된 파 59.17중량%, 파마산 치즈 분말 6.66중량%, 슈레드 치즈 12.57중량%, 올리브유 5.92중량%, 후추 0.15중량%, 발사믹 식초 0.74중량% 및 베이컨 14.79중량%으로 구성되는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0016] 본 발명에 의한 대파 빵 제조방법은 구운 대파를 우려낸 대파물 제조, 생지 제조, 된장소스 제조, 파속을 제조하여 된장소스와 혼합된 파속의 충진물을 빵의 표면 또는 내부에 충진되도록 성형 및 소성함으로서 대파의 유효성분과 발효식품인 된장 유효성분을 함께 섭취하여 건강에 유익한 빵을 제공할 수 있다.

[0017] 또한, 본 발명에 의한 대파 빵 제조방법은 생지 제조시 스틱형태 또는 타원형태로 선택적으로 생지를 구비하고 생지 형태에 따라 된장소스와 파속이 혼합된 파속 충진물을 칼집을 낸 사이에 된장소스를 바르고 표면에 파속 충진물을 충진하거나, 빵 내부에 파속 충진물이 충진되도록 선택적으로 제조하여 기호에 따른 빵을 제공하고, 대파물, 된장 및 파속 등 재료의 유효성분이 섭취되도록 건강한 빵을 제공할 수 있다.

[0018] 또한, 본 발명에 따른 대파 빵 제조방법은 밀가루에 레드 이스트 및 발효종인 르방이 첨가되어 빵을 제조함으로써 빵조직의 탄력성이 좋아 미감이 우수하고, 밀가루가 지니는 항균성으로 인해 빵의 노화를 지연시켜 주고 발효종(르방)을 통해 생체 내 지방대사에 영향을 미쳐 소화에 도움을 주는 빵을 제조할 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0019] 도 1은 본 발명에 따른 대파 빵 제조방법을 도시한 흐름도.

도 2는 도 1에 따른 대파 빵 제조를 위한 생지 제조공정을 도시한 흐름도.

도 3은 도 1에 따른 대파 빵 제조를 위한 성형공정을 도시한 흐름도.

도 4는 본 발명의 대파 빵 제조를 위한 대파물 제조 상태를 도시한 사진

도 5는 본 발명의 대파 빵 제조의 생지 제조공정을 통해 형성된 생지의 상태를 도시한 사진

도 6은 본 발명의 대파 빵 제조를 위한 된장소스 형성된 상태를 도시한 사진

도 7은 본 발명의 대파 빵 제조를 위한 파속의 상태를 도시한 사진

도 8은 본 발명의 대파 빵 제조 성형공정 중 생지의 소성상태를 도시한 사진

도 9는 도 8의 소성된 스틱형 생지에 파속을 충진한 상태를 도시한 사진

도 10은 도 8의 소성된 타원형 생지에 파속을 충진한 상태를 도시한 사진.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0020] 이하, 본 발명의 바람직한 실시예를 첨부된 도면을 기초로 하여 상세히 설명한다.

[0021] 본 발명은 구운대파를 우려낸 물을 제빵의 생지 제조시 반죽 재료로 사용하고 된장소스와 파속이 혼합된 충진물을 빵의 표면 및 내부에 충진하여 성형 및 소성되도록 하여 대파의 유효성분과 발효식품인 된장 유효성분을 함께 섭취하여 건강에 유익한 대파 빵을 제공하는데, 이에 본 발명에 사용되는 재료인 대파, 캐슈넛, 발사모 식초의 특징 및 작용을 살펴보면 다음과 같다.

[0022] 먼저, 대파는 단자엽식물로서 백합과에 속하며 인경이나 종자로 번식하는 재배식물이며, 매운맛을 내는 황화아릴 성분은 강력한 살균력을 갖고 있어 독성을 해독하는 효과가 있다. 그 세부적인 효능을 살펴보면, 대파에는 비타민 A 성분이 많이 함유되어 있어 눈을 보호하고, 눈 건강을 지켜주며 눈의 기능을 향상시키고, 혈액순환을 촉진하여 신진대사가 원활하게 이루어질 수 있도록 도움을 주고, 칼륨 성분이 나트륨의 배출을 촉진시켜 콜레스테롤과 혈압의 수치를 낮춰주고, 몸을 따뜻하게 해주는 성질이 있어 기관지 기능을 강화하여 감기나 기관지 질환 예방에도 도움을 준다. 또한, 대파에 함유된 칼슘 성분으로 골다공증을 예방하고 뼈를 튼튼하게 해주며, 철분 성분이 함유되어 있어 빈혈에도 도움을 주고, 위를 편안하게 해주며, 장운동을 촉진하여 변비예방 및 설사예방에 효과적이며, 엽산 보충의 효능까지 고루 갖추어 산모들에게도 좋다.

[0023] 또한, 대파는 항산화작용을 통해 피부의 활동에 있어 도움을 주는데, 비타민 C 성분이 피부를 보호하고 튼튼하게 하며, 비타민 E 성분은 세포의 노화를 막아주어 노화방지에 효과가 있으며, 베타카로틴 성분이 많이 함유되어 있어 암을 예방하고 암세포의 증식을 억제시키고, 알리신의 매운 성분 또한 항암효과에 도움을 준다.

[0024] 캐슈넛는 캐슈(cashew, Anacardium occidentale)의 옻나무과에 속하는 나무의 열매를 가리키는 것으로 살짝 구부러진 외형으로 흰색을 띄고 있다.

[0025] 캐슈넛은 비타민K, 리놀레산, 판토텐산 등의 성분이 풍부하게 함유되어 혈관에 쌓여 있는 콜레스테롤 수치를 낮춰주어 고혈압, 동맥경화 등 성인병 예방에 도움이 되고, 당질 함량이 낮고 클리세렉 함유량이 높아 혈당 조절 효능이 있어 당뇨병 개선에 효과가 있고, 풍부한 단백질 성분이 함유되어 근육형성에 좋고 캐슈넛엔느 철분이 풍부하여 빈혈증상 개선 및 예방에 도움이 된다.

[0026] 또한, 캐슈넛은 각종 비타민이 풍부하고 식물성 단백질, 섬유질이 풍부하여 포만감을 빠르게 느끼게 하여 다이어트 식품으로 활용되고, 엽산이 풍부하여 양수막을 튼튼하게 하여 임산부와 태아 모두에게 유익하며, 베타카로틴 성분으로 체내에서 암세포가 증식하는 것을 막아주어 항암작용을 한다.

[0027] 발사믹(balsamic)은 이탈리아 말로 '향기가 좋다'라는 의미로 깊은 맛을 지닌 향기가 좋은 포도 식초를 칭하는 것으로 단맛의 청포도 즙을 나무통에 넣어 졸인다음 성질이 다른 통에 여러번 옮겨 담아 오랜 숙성시킨 포도주의 식초로서 샐러드의 드레싱 등에 쓰인다.

[0028] 즉, 발사믹 식초는 청포도 즙을 졸인 다음 나무로 된 통 속에서 발효시킨 이탈리아의 전통 식초로서 주요성분은 안토시아닌, 레스베라트롤이 함유되어 지방분해를 도와 다이어트에 좋고 유기산이 풍부하여 피로회복에 도움이 된다.

[0029] 구연과 같은 유기산이 풍부하여 몸이 피로할 때 생산되는 젖산을 분해시켜 주어 피로회복에 도움이 되고, 항산화 성분이 풍부하여 나쁜 콜레스테롤의 수치를 낮처 혈액순환을 원할하게 하여 심근경색, 동맥경화, 고지혈증 등의 혈관질환을 예방할 수 있고, 구연산 성분 및 아미노산 성분을 통해 체내에 쌓인 노폐물을 배출시키고 지방분해를 촉진하여 다이어트에 효과적이고, 아세트산이 풍부하여 항산화작용과 항균작용 능력이 뛰어나 피부 건강에 도움을 주고 아세트산 성분을 통해 피부 탄력, 아토피나 여드름의 피부질환을 완화시키고 예방하고 활성산소를 제거하여 세포의 노화를 방지하여 피부노화에 효과가 있다.

[0030] 또한, 항산화 성분 폴리페놀, 비타민과 미네랄이 풍부하여 피부건강 및 노화방지에 좋다.

[0031] 본 발명에 따른 대파 빵 제조방법은 첨부된 도 1에서 도시된 바와 같이 크게 대파물 제조공정, 생지 제조 공정, 된장소스 제조공정, 파속 제조공정, 성형공정을 통해 구성된다.

[0032] 1. 대파물 제조공정

[0033] 대파물 제조공정은 본 발명에 따른 대파 빵 제조를 위한 베이스 조성물에 사용되는 물 재료로서 구운대파 10.45중량%과 물 89.55중량%을 준비한다.

[0034] 보다 구체적으로 100℃ 끓인 물 89.55중량%에 구운 대파 10.45중량%을 담궈 5정도 끓인 후 구운 대파의 유효성분이 끓인물에 의해 우러나도록 식을때까지 유지한다. 상기의 절차에 따라 첨부된 도 4와 같이 대파물 제조상태를 도시된다.

[0035]

[0036] 2 생지 제조공정

[0037] 먼저, 생지 제조공정은 본 발명에 따른 대파 빵 제조를 위한 베이스 조성물을 조성하는 것으로 첨부된 도 2에 도시된 바와 같이 크게 재료준비단계, 재료혼합 단계, 발효단계, 분할 및 성형단계, 2차 발효단계를 포함하여 구성된다.

[0038] (1) 재료준비단계

[0039] 강력분 45 ~ 52중량%, 호밀 4.2 ~ 6.5중량%, 몰트 0.1 ~ 0.4중량%, 대파물 29 ~ 35중량%, 발효종 8 ~ 12중량%, 이스트 0.3 ~ 0.8중량% 및 소금 0.1 ~ 0.4중량%을 준비한다.

[0040] 또한, 상기 생지 제조공정에서 상기 배합비를 기준으로 반죽을 한 후 남은 반죽을 새로운 배합의 반죽 조성물의 발효종 제조를 위한 묵은 반죽으로 사용하도록 구성된다.

[0041] (2) 재료 혼합단계

[0042] 상기 강력분 45 ~ 52중량%, 호밀 4.2 ~ 6.5중량%, 몰트 0.1 ~ 0.4중량%, 대파물 29 ~ 35중량%, 발효종 8 ~ 12중량%, 이스트 0.3 ~ 0.8중량% 및 소금 0.1 ~ 0.4중량%을 반죽기에 넣어 혼합하여 저속 3분, 고속 15분으로 혼합하여 반죽물을 만든다.

[0043] 한편, 본 발명의 실시예로서 상기 생지 반죽의 조성물은 전체 반죽의 100중량%에 대하여 강력분 49.44중량%, 호밀 5.5중량%, 몰트 0.28중량%, 대파물 32.97중량%, 발효종 10.98중량%, 이스트 0.55중량% 및 소금 0.28중량%으로 구성되는 것이 바람직하다.

[0044] (3) 분할 및 성형단계

[0045] 상기 혼합된 생지 반죽물을 상온에서 1시간 동안 1차 발효 후 공기를 빼는 펀칭 공정 후 자동분할기를 이용하여 생지 반죽물을 각각 분할하여 빵 형태인 스틱형 또는 타원형으로 성형하고, 분할되어 성형된 생지 반죽물을 38℃ 발효실에서 30분 추가 발효를 한다.

[0046] 상기 자동분할기는 반죽물이 130g의 중량을 가지도록 각각 자동분할하고 분할된 반죽물이 발효가 되는데, 이는 첨부된 도 5와 같이 성형된다.

[0047] 3. 된장 소스 제조공정

[0048] 된장 소스 제조공정은 본 발명에 따른 대파 빵 제조를 위하여 빵의 토핑 소스로서 베이스 조성물의 일 표면에 토핑되거나, 후기 구성될 파속 조성물과 혼합하여 빵의 내부 충진물로 사용되는 것으로 첨부된 도 6에 도시된 바와 같이 재료준비단계, 재료혼합 단계를 포함하여 구성된다.

[0049] (1) 재료준비단계

[0050] 파인애플 18 ~ 24중량%, 된장 16 ~ 20중량%, 아몬드프탈린(아몬드 버터) 16 ~ 20중량%, 캐슈넛 16 ~ 20중량%, 황설탕 6 ~ 10중량%, 꿀 2 ~ 5중량%, 흰깨 2 ~ 5중량% 및 물 6 ~ 10중량%을 계량하여 재료를 준비한다.

[0051] (2) 재료 혼합단계

[0052] 파인애플 18 ~ 24중량%, 된장 16 ~ 20중량%, 아몬드프탈린(아몬드 버터) 16 ~ 20중량%, 캐슈넛 16 ~ 20중량%, 황설탕 6 ~ 10중량%, 꿀 2 ~ 5중량%, 흰깨 2 ~ 5중량% 및 물 6 ~ 10중량%을 믹서기에 넣고 재료를 곱게 갈아준다.

[0053] 한편, 본 발명의 실시예로서 상기 된장 소스의 조성물은 전체 소스의 100중량%에 대하여 파인애플 22.22중량%, 된장 18.52중량%, 아몬드프탈린(아몬드 버터) 18.52중량%, 캐슈넛 18.52중량%, 황설탕 7.41 중량%, 꿀 3.70중량

%, 흰깨 3.70중량% 및 물 7.41중량%으로 구성되는 것이 바람직하다.

[0054] 상기에 의해 혼합된 된장소스는 소성된 생지에 칼집을 낸 사이에 바르거나, 파속 조성물과 혼합하여 빵 내부 또는 칼집 낸 사이에 충진되도록 사용된다.

[0055] 4. 파속 제조 공정

[0056] 파속 제조 공정은 본 발명에 따른 대파 빵 제조를 위하여 빵의 내부 첨가 재료로서 베이스 조성물의 일 표면 또는 내부에 토핑 또는 첨가되거나, 상기 형성된 된장 소스와 혼합하여 빵의 내부 첨가물로 사용되는 것으로 재료준비단계, 재료혼합 단계를 통해 첨부된 도 7에 파속이 구비된다.

[0057] (1) 재료준비단계

[0058] 파 57 ~ 62중량%, 파마산 치즈 분말 5 ~ 8중량%, 슈레드 치즈 10 ~ 15중량%, 올리브유 4 ~ 8중량%, 후추 0.1 ~ 0.3중량%, 발사믹 식초 0.4 ~ 1중량% 및 베이컨 12 ~ 17중량%을 계량하여 재료를 준비한다.

[0059] (2) 혼합단계

[0060] 가늘게 슬라이스한 파 57 ~ 62중량%, 1cm 크기로 절단한 베이컨 12 ~ 17중량%, 파마산 치즈 분말 5 ~ 8중량%, 슈레드 치즈 10 ~ 15중량%을 믹싱볼에 넣고 1차 혼합한 후, 올리브유 4 ~ 8중량%, 후추 0.1 ~ 0.3중량%, 발사믹 식초 0.4 ~ 1중량%을 첨가하여 추가 혼합한다.

[0061] 한편, 본 발명의 실시예로서 상기 파속의 조성물은 전체 파속의 100중량%에 대하여 파 59.17중량%, 파마산 치즈 분말 6.66중량%, 슈레드 치즈 12.57중량%, 올리브유 5.92중량%, 후추 0.15중량%, 발사믹 식초 0.74중량% 및 베이컨 14.79중량%으로 구성되는 것이 바람직하다.

[0062] 5. 성형공정

[0063] 본 성형공정은 본 발명에 따른 대파 빵 제조를 성형하는 것으로서, 첨부된 도 4에 도시된 바와 같이 재료준비단계, 소성단계 및 성형단계를 포함하여 구성된다.

[0064] (1) 재료준비단계

[0065] 생지 85중량%, 된장소스 5중량% 및 파속 10 중량%을 계량하여 재료를 준비한다.

[0066] (2) 소성단계

[0067] 상기 생지 제조공정 중 타원형 또는 스틱형으로 성형되어 2차 발효된 생지를 250℃에서 스팀 후 185℃에서 17분간 소성하면 첨부된 도 8a 및 도 8b와 같이 스틱형 소성물 및 타원형 소성물이 된다.

[0068] 이때, 스틱형 생지는 소성전에 가운데에 세로로 칼집을 낸 후 소성한다.

[0069] (3) 성형단계

[0070] 상기 소성단계를 통해 구워진 스틱형 빵의 표면을 1cm 간격을 두고 대각선 방향으로 5번의 칼집을 낸 후, 된장 소소와 파속이 혼합된 파속 충진물을 칼집 사이에 충진하고 표면에 파속 충진물을 얹은 후 7분간 오븐에 구워 올리브유를 첨가하면 첨부된 도 9에 도시된 바와 같이 스틱형 대파 빵이 완성한다.

[0071]

[0072] 또한, 본 발명의 다른 실시예로서 타원형으로 성형되어 소성된 빵 표면에 1cm 간격을 두고 대각선 방향으로 5번의 칼집을 낸 후, 각 칼집 사이에 된장소스를 바른 후, 파속 충진물을 칼집사이에 충진한 후 7분간 오븐에 구워 올리브유를 첨가하면 첨부된 도 10에 도시된 바와 같이 타원형 대파 빵이 완성한다.

[0073] 실시예

[0074] 상기 생지 제조, 아몬드 크림 토핑 소스, 고구마 전처리 충전물 제조에 따른 배합비를 기초로 성형과정의 배합비를 표 1과 같이 구성하여 동일한 조건에서 대파 빵을 제조하였다.(단위 중량%)

표 1

[0075] 조성 비교표

구분	실시예1	실시예2	실시예3	실시예4	실시예 5
생지	78	80	85	87	88

된장 소스	6	6	5	5	5
파속	16	14	10	8	7

[0076] 상기 실시예에 예시된 생지, 된장 소스 및 파속을 각 계량하여 생지 제조공정 중 급속냉동후 해동하여 자동분할기에 의해 분할하여 발효된 반죽(130g)을 스틱형으로 성형하고 스틱형 빵의 표면을 1cm 간격을 두고 대각선 방향으로 5번의 칼집을 낸 후, 된장 소소와 파속이 혼합된 파속 충진물을 칼집 사이에 충진하고 표면에 파속 충진물을 얹은 후 7분간 오븐에 구워 올리브유를 첨가하여 대파 빵을 완성하였다.

[0077] 상기 표 1의 배합배율로 제조한 대파 빵의 겉표면과 단면을 비교, 평가하였다.

표 2

[0078] 조직 비교표

구분	실시예1	실시예2	실시예3	실시예4	실시예5
발효상태	++++	+++++	++++++	+++++	++++
껍질표면	+++	++++	+++++	++++	+++
색상	++	+++	+++	+++	+++

[0079] (주)부호: +++++ 아주좋음 ++++ 좋음 +++ 보통 ++ 나쁨 + 아주나쁨

[0080] 상기 표 2 는 표 1의 배합비율로 제조한 각각의 빵의 외관을 비교, 평가한 것으로서 구분란의 '발효상태'는 빵이 고르게 부풀어진 정도를 나타낸 것이며, '껍질표면'은 껍질이 찌그러지지 않고 균일하게 부풀어진 정도를 나타낸 것이며, '색상'은 빵의 겉표면의 색상으로서 카라멜화가 진행되는 정도를 나타낸 것이다.

[0081] 상기 실시예에 따라 본 발명에 따른 대파 빵의 제조시 조성비율에 따른 겉표면 및 단면의 비교 평가시 표 1에 되시된 상기 실시예 3의 생지 85중량%, 된장소스 5중량% 및 파속 10중량%을 배합을 통해 성형된 상태가 가장 좋은 것으로 평가되었다.

[0082] 관능검사

[0083] 상기 실시예1 내지 실시예 5에서 만든 각각의 빵의 품질을 비교하기 위하여 식품관련분야에서 3년 이상의 관능검사경력이 있는 관능검사요원 20명(20, 30대 남녀 각 10명들로 하여금 5점 척도법으로 빵의 외관, 맛, 조직감, 전체적인 기호도 등을 조사하여 측정하여 그 결과를 아래의 표 3에 나타내었다.

표 3

[0084] 관능 비교표

항목	실시예1	실시예2	실시예3	실시예4	실시예5
외관	4.3	4.5	4.7	4.5	4.5
맛	4.1	4.4	4.7	4.2	4.2
조직감	3.9	4.5	4.8	4.4	4.1
기호도	4.1	4.3	4.3	4.3	3.9

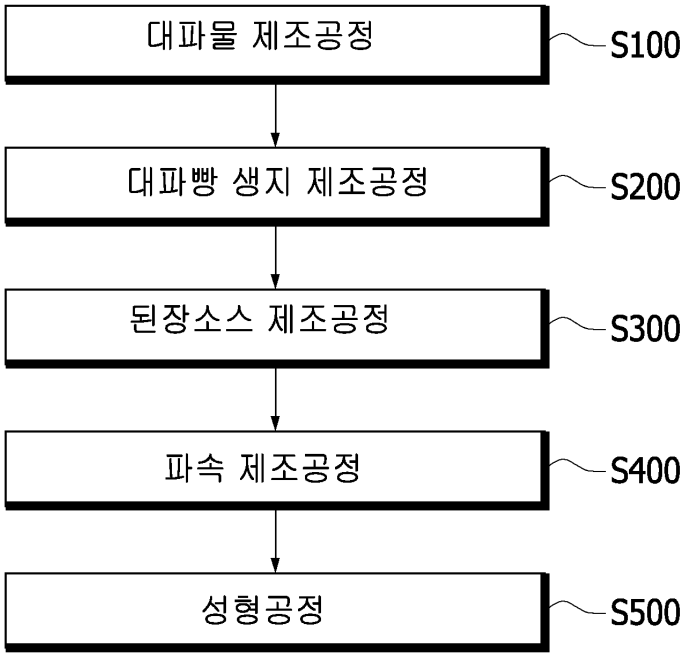
[0085] 상기 표 3의 각 항목에 대한 관능검사 결과는 관능검사요원들의 점수를 모두 더한 후 관능검사 요원수로 나눈 후 소수 둘째자리에서 반올림한 값으로, 수치가 높으수록 관능성이 우수함을 의미한다.

[0086] 상기 표 3의 결과에서와 같이 본 발명의 생지 85중량%, 된장 소스 5중량% 및 파속 10중량%의 구성을 통해 제조한 실시예 3의 빵의 관능면에서 우수한 것으로 평가되었다.

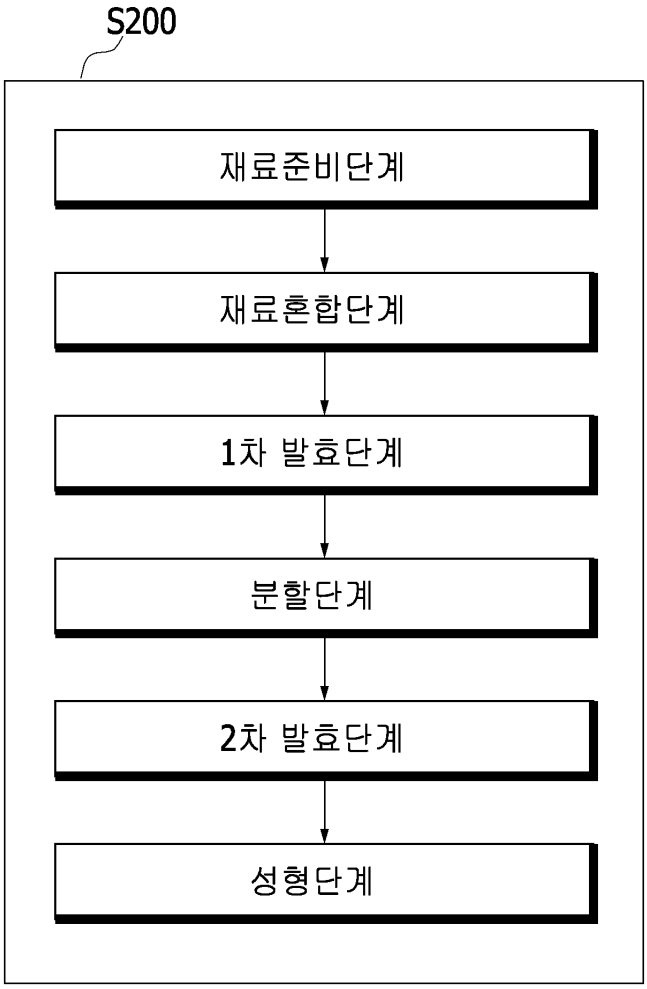
[0087] 이상의 본 발명은 상기에 기술된 실시예들에 의해 한정되지 않고, 당업자들에 의해 다양한 변형 및 변경을 가져올 수 있으며, 이는 첨부된 청구항에서 정의되는 본 발명의 취지와 범위에 포함된다.

도면

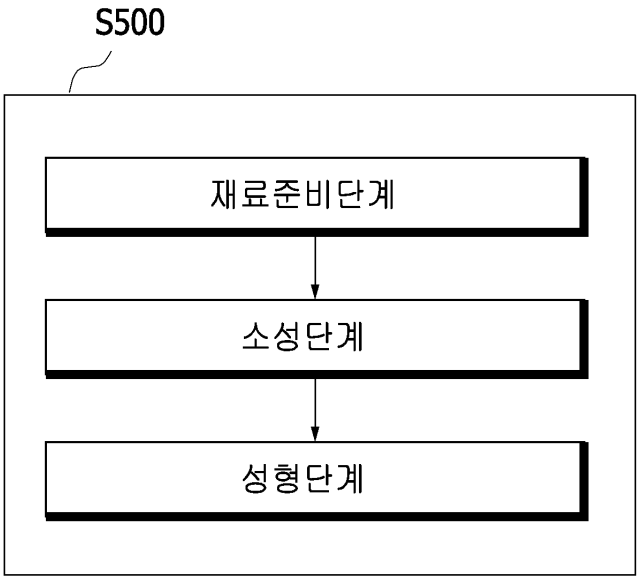
도면1


대파물 제조공정
S100
대파빵 생지 제조공정
S200
된장소스 제조공정
S300
파속 제조공정
S400
성형공정
S500

도면2


S200
재료준비단계
재료혼합단계
1차 발효단계
분할단계
2차 발효단계
성형단계

도면3


S500
재료준비단계
소성단계
성형단계

도면4

도면5a

도면5b

도면5c

도면6a

도면6b

도면7

도면8a

도면8b

도면9a

도면9b

도면10a

도면10b