



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0052965  
(43) 공개일자 2017년05월15일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A21D 13/00 (2017.01) A21D 10/00 (2006.01)  
A21D 6/00 (2006.01) A21D 8/04 (2017.01)  
A21D 8/06 (2006.01)  
(52) CPC특허분류  
A21D 13/41 (2017.01)  
A21D 10/002 (2013.01)  
(21) 출원번호 10-2015-0155130  
(22) 출원일자 2015년11월05일  
심사청구일자 없음

(71) 출원인  
윤광준  
대구광역시 북구 동암로38길 9-9 1층 (구암동)  
(72) 발명자  
윤광준  
대구광역시 북구 동암로38길 9-9 1층 (구암동)  
(74) 대리인  
오종근

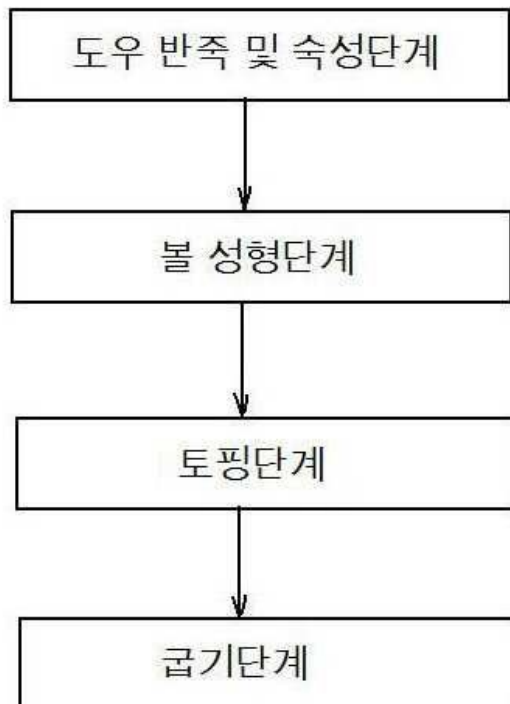
전체 청구항 수 : 총 2 항

(54) 발명의 명칭 크라운 포켓 피자 및 그 제조방법

(57) 요약

본 발명은 도우가 부드럽고, 크라운 포켓 안에 불의 고소하고 부드러운 치즈 맛과 달콤한 맛의 조화로 뜨거울 때에는 슈크림 맛이 나고, 식은 후에는 치즈케익 맛을 느낄 수 있어 토핑된 피자의 맛과 함께 보다 부드럽고 고소하며 달콤한 맛의 식감을 한층 더 높일 수 있도록 한 크라운 포켓 피자 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 그 제 (뒷면에 계속)

대표도 - 도1



조방법은 밀가루 100 중량부에 대하여, 버터 9 ~ 11 중량부, 달걀 4 ~ 6 중량부, 우유 18 ~ 22 중량부, 물 27 ~ 33 중량부, 소금 1.2 ~ 1.5 중량부, 설탕 10 ~ 12 중량부, 이스트 0.6 ~ 0.7 중량부, 제빵개량제 1.1 ~ 1.4 중량부의 비율로 혼합하여 반죽한 후, 저온 냉장 상태에서 23 ~ 25 시간 동안 숙성 및 발효시키는 도우 반죽 및 숙성단계와; 크럼치즈 100 중량부에 대하여, 버터 18 ~ 22 중량부, 슈가파우더 23 ~ 28 중량부의 비율로 혼합한 후 저온 냉장상태에서 응고시킨 다음, 볼 형태로 성형하여 냉동상태로 보관하는 볼 성형단계와; 상기 숙성 및 발효된 도우 반죽을 원형의 고른 두께로 펴서 도우를 만들고, 도우 안쪽에 다시 환형의 띠 형태로 내측 환형도우를 형성한 다음, 볼을 일정 간격으로 내측 환형도우의 외곽을 따라 올려 놓은 후, 내측 환형도우의 안쪽 도우 상에 토핑 작업을 하는 토핑단계와; 상기 토핑단계를 마친 후, 볼을 중심으로 도우를 볼을 감싸듯이 접어 크라운 포켓을 형성한 다음, 오븐에 넣어 180도로 예열해서 7 ~ 12분 동안 굽는 굽기단계;로 이루어진 것이다.

(52) CPC특허분류

*A21D 6/001* (2013.01)

*A21D 8/04* (2013.01)

*A21D 8/06* (2013.01)

**명세서**

**청구범위**

**청구항 1**

밀가루 100 중량부에 대하여, 버터 9 ~ 11 중량부, 달걀 4 ~ 6 중량부, 우유 18 ~ 22 중량부, 물 27 ~ 33 중량부, 소금 1.2 ~ 1.5 중량부, 설탕 10 ~ 12 중량부, 이스트 0.6 ~ 0.7 중량부, 제빵개량제 1.1 ~ 1.4 중량부의 비율로 혼합하여 반죽한 후, 저온 냉장 상태에서 23 ~ 25 시간 동안 숙성 및 발효시키는 도우 반죽 및 숙성단계와;

크림치즈 100 중량부에 대하여, 버터 18 ~ 22 중량부, 슈가파우더 23 ~ 28 중량부의 비율로 혼합한 후 저온 냉장 상태에서 응고시킨 다음, 볼 형태로 성형하여 냉동상태로 보관하는 볼 성형단계와;

상기 숙성 및 발효된 도우 반죽을 원형의 고른 두께로 펴서 도우를 만들고, 도우 안쪽에 다시 환형의 띠 형태로 내측 환형도우를 형성한 다음, 볼을 일정 간격으로 내측 환형도우의 외곽을 따라 올려 놓은 후, 내측 환형도우의 안쪽 도우 상에 토핑 작업을 하는 토핑단계와;

상기 토핑단계를 마친 후, 볼을 중심으로 도우를 볼을 감싸듯이 접어 크라운 포켓을 형성한 다음, 오븐에 넣어 180도로 예열해서 7 ~ 12분 동안 굽는 굽기단계;

로 이루어진 것을 특징으로 한 크라운 포켓 피자의 제조방법.

**청구항 2**

제1항의 방법에 의해서 제조된 것을 특징으로 한 크라운 포켓 피자.

**발명의 설명**

**기술 분야**

[0001] 본 발명은 크라운 포켓 피자 및 그 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 도우가 부드럽고, 크라운 포켓 안에 볼의 고소하고 부드러운 치즈 맛과 달콤한 맛의 조화로 뜨거울 때에는 슈크림 맛이 나고, 식은 후에는 치즈 케익 맛을 느낄 수 있어 토핑된 피자의 맛과 함께 보다 부드럽고 고소하며 달콤한 맛의 식감을 한층 더 높일 수 있도록 한 크라운 포켓 피자 및 그 제조방법에 관한 것이다.

**배경 기술**

[0003] 주지된 바와 같이 피자는 밀가루, 물, 이스트, 설탕, 소금 등을 혼합하여 반죽을 만들고, 반죽을 펴서 도우를 만든 다음, 잘게 다진 토마토, 향신유, 소금 등을 주성분으로 하는 피자소스를 도우 위에 바른 후, 페페로니, 햄, 양파, 양송이, 올리브, 피망, 칠리, 케이터, 소세지를 잘게 다진 소고기 등을 친 다음, 그 위에 다시 피자 토핑하여 피자를 굽는다. 피자의 독특한 맛은 주로 배합 재료, 반죽, 배합량에 따라 결정되며 또한 굽는 과정에 있어서도 그 맛을 고유하게 보전하면서 완숙시키는 것이 중요하고, 이같은 방법은 전기 오븐이나 가스등의 가열원에 의한 직접 열에 의해 2분 0.5 - 3분 정도 순간적으로 가열하는 것으로 조리된다.

[0005] 한편, 근래에는 도 5 및 도 6에 도시된 바와 같이 크라운 포켓 피자가 제안된 바 있다. 크라운 포켓 피자(P)는 피자의 토핑부(140) 끝 부분을 따라 일정 간격을 두고 도우(100)를 접어 만든 크라운 포켓(110)을 형성한 것으로서, 크라운 포켓(110) 안에 크림치즈(120)를 얹고, 크림치즈(120) 밑에 고구마 무스층(130)을 깔아 형성한 것이다. 크라운 포켓(110)을 먹으면, 크림치즈(120)가 갖는 부드러움과 고구마 무스층(130)이 갖는 달콤함이 조화를 이루도록 하여 각종 재료로 토핑된 피자 고유의 맛과 함께 부드럽고 달콤한 식감을 즐길 수 있도록 한 것이다.

[0007] 그러나, 이러한 종래의 크라운 포켓 피자는 도우의 식감이 바삭하고 부드러운 느낌없이 약간 단단한 빵을 먹는 느낌이고, 도우의 크라운 포켓 안에 단순히 크림치즈를 넣고 그 밑으로 고구마 무스층을 이루고 있어 다소 느끼한 식감을 가지게 되며, 도우의 단단한 식감으로 크림치즈가 갖는 고유의 부드러움과 고소한 맛을 살리지 못할

뿐만 아니라 고구마 무스층과 분리되어 되어 부드럽고 고소한 맛과 달콤한 맛의 적절한 조화가 이루어지지 않는 문제점이 있었다.

**선행기술문헌**

**특허문헌**

[0009] (특허문헌 0001) 공개특허 제2000-0017796호(2000.04.06.공개) "인삼피자 및 그의 제조방법"

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

[0010] 이에 본 발명은 상기한 바와 같은 종래의 제반 문제점을 해소하기 위해 창안된 것으로서, 그 목적은 도우가 부드럽고, 크라운 포켓 안에 불의 고소하고 부드러운 치즈 맛과 달콤한 맛의 조화로 뜨거울 때에는 슈크림 맛이 나고, 식은 후에는 치즈케익 맛을 느낄 수 있어 토핑된 피자의 맛과 함께 보다 부드럽고 고소하며 달콤한 맛의 식감을 한층 더 높일 수 있도록 한 크라운 포켓 피자의 제조방법을 제공함에 있다.

**과제의 해결 수단**

[0012] 이러한 본 발명의 목적을 달성하기 위한 본 발명에 의한 크라운 포켓 피자의 제조방법의 한 형태는, 밀가루 100 중량부에 대하여, 버터 9 ~ 11 중량부, 달걀 4 ~ 6 중량부, 우유 18 ~ 22 중량부, 물 27 ~ 33 중량부, 소금 1.2 ~ 1.5 중량부, 설탕 10 ~ 12 중량부, 이스트 0.6 ~ 0.7 중량부, 제빵개량제 1.1 ~ 1.4 중량부의 비율로 혼합하여 반죽한 후, 저온 냉장 상태에서 23 ~ 25 시간 동안 숙성 및 발효시키는 도우 반죽 및 숙성단계와; 크림 치즈 100 중량부에 대하여, 버터 18 ~ 22 중량부, 슈가파우더 23 ~ 28 중량부의 비율로 혼합한 후 저온 냉장상태에서 응고시킨 다음, 불 형태로 성형하여 냉동상태로 보관하는 불 성형단계와; 상기 숙성 및 발효된 도우 반죽을 원형의 고른 두께로 펴서 도우를 만들고, 도우 안쪽에 다시 환형의 띠 형태로 내측 환형도우를 형성한 다음, 불을 일정 간격으로 내측 환형도우의 외곽을 따라 올려 놓은 후, 내측 환형도우의 안쪽 도우 상에 토핑 작업을 하는 토핑단계와; 상기 토핑단계를 마친 후, 불을 중심으로 도우를 불을 감싸듯이 접어 크라운 포켓을 형성한 다음, 오븐에 넣어 180도로 예열해서 7 ~ 12분 동안 굽는 굽기단계;로 이루어진 것을 특징으로 한다.

**발명의 효과**

[0014] 상술한 바와 같이 본 발명은 도우 반죽에 버터와 달걀 및 우유, 제빵개량제를 첨가하여 도우의 부드러움을 한층 높이고, 크림치즈와 버터 및 슈가파우더를 적절히 혼합하여 치즈가 갖는 고소하고 부드러운 맛을 버터로 살려주며 슈가파우더의 달콤한 맛이 조화를 이루어 피자가 갖는 고유의 맛과 함께 피자가 뜨거울 때에는 슈크림 맛을 느낄 수 있게 하고, 식은 후에는 치즈케익 맛을 느낄 수 있게 하는 새로운 식감을 갖게 됨은 물론 크림치즈의 부드럽고 고소한 맛과 달콤함 맛을 한층 더 증대시킬 수 있는 효과를 갖게 된다.

**도면의 간단한 설명**

- [0016] 도 1은 본 발명에 의한 크라운 포켓 피자의 제조방법을 단계별로 나타낸 블록도.
- 도 2는 본 발명의 도우 성형상태를 나타낸 사진.
- 도 3은 도 2의 도우에 복수개의 불을 일정 간격으로 올려 놓은 상태를 나타낸 사진.
- 도 4는 본 발명에 의해 완성된 크라운 포켓 피자를 나타낸 사진.
- 도 5는 종래의 크라운 포켓 피자를 나타낸 사진.
- 도 6은 도 5의 크라운 포켓 부분을 떼어낸 상태를 나타낸 사진.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0017] 이하, 첨부된 도면을 참조로 하여 본 발명에 의한 크라운 포켓 피자의 제조방법을 도 1 내지 도 4를 참조로 하여 상세히 설명하기로 한다.

[0019] (도우 반죽 및 숙성단계)

[0020] 이 단계는 부드러운 식감을 갖는 도우를 만들기 위한 반죽을 만드는 단계로서, 밀가루(강력분) 100 중량부에 대하여, 버터 9 ~ 11 중량부, 달걀 4 ~ 6 중량부, 우유 18 ~ 22 중량부, 물 27 ~ 33 중량부, 소금 1.2 ~ 1.5 중량부, 설탕 10 ~ 12 중량부, 이스트 0.6 ~ 0.7 중량부, 제빵개량제 1.1 ~ 1.4 중량부의 비율로 혼합하여 반죽하게 된다. 그리고, 반죽의 발효를 위해 저온 냉장상태에서 23 ~ 25 시간 동안 숙성시키게 되는 것으로서, 숙성후 반죽을 꺼내 보면 발효되어 부풀어 오른 것을 볼 수 있다. 통상, 150 ~ 160g 정도씩 잘라서 얇게 눌러지게 펴지게 하여 도우를 만들고, 물은 미지근한 물을 사용한다.

[0022] 상기 버터는 도우에 고소한 맛을 더하고, 달걀과 우유는 도우를 더욱 부드럽게 한다. 상기 제빵개량제는 이스트의 보조제라고 할 수 있는데, 나물을 무칠때 참기름을 넣으면 훨씬 좋은 맛을 내는 것과 같이 도우의 빵맛을 더욱 좋게 한다. 즉, 제빵개량제는 빵의 볼륨을 늘려주고 빵의 조직이 좋고 보다 부드럽게 만들어준다.

[0024] (볼 성형단계)

[0025] 이 단계는 도우에 형성되어지는 크라운 포켓 안에 넣을 볼을 만드는 것으로서, 크림치즈 100 중량부에 대하여, 버터 18 ~ 22 중량부, 슈가파우더 23 ~ 28 중량부의 비율로 혼합한 후 저온 냉장상태에서 응고시킨 다음, 볼 형태로 성형하여 냉동상태로 보관하게 된다. 크림치즈에 버터가 첨가됨으로써 치즈가 갖는 부드럽고 고소한 맛을 더 할 수 있게 되고, 슈가파우더에 의해 부드럽고 고소한 맛과 함께 달콤한 맛이 조화를 이루게 된다.

[0027] 상기 슈거 파우더(sugar powder)는 매우 고운 가루의 순수한 정제 설탕으로 원당의 정제 및 결정화 과정에서 정백당과 같은 거친 설탕을 마쇄하여 고온체를 통과시켜 얻어지게 되는데, 흡습성이 매우 높아 설탕이 덩어리지는 것을 방지하기 위하여 옥수수 전분을 3~5% 정도 첨가시킨다. 아이싱하거나 생크림 케이크, 페이스트리, 파이, 과자 등의 표면에 데코레이션 용도로 뿌리기도 한다.

[0029] (토픽단계)

[0030] 이 단계는 숙성 및 발효시킨 반죽을 이용해 도우를 만들고, 도우 위에 냉동시킨 볼을 도우의 외곽을 따라 일정 간격을 따라 올려 놓은 후 볼을 감싸듯이 도우를 접어 크라운 포켓을 형성하며, 볼의 안쪽 도우 상에 피자소스를 바르고, 각종 재료로 토픽한 다음 오븐에 구워내게 되는 것으로서, 도 2 및 도 3을 참조로 하여 좀더 구체적으로 설명하기로 한다.

[0032] 먼저, 숙성 및 발효시킨 반죽을 150 ~ 160g을 떼어내 도 2에 도시된 바와 같은 고르게 퍼지게 하여 원형의 얇은 도우(1)를 만든다. 그런 다음 도우(1) 위의 외곽에 띠 형태의 도우를 환형으로 이어 붙여 내측 환형도우(2)를 형성한다. 상기 내측 환형도우(2)는 후술되어질 볼(3)이 굽기 단계에서 도우(1)의 중심부에 형성되는 토픽부(5)측으로 흘러 가는 것을 차단하는데 있다.

[0034] 그런 다음, 도 3에 도시된 바와 같이 내측 환형도우(2)의 외곽을 따라 볼(3)을 일정 간격을 두고 올려 놓게 되는 것이며, 볼(3)의 안쪽 도우(1) 위에 피자소스를 바른 다음, 각종 재료로 토픽하게 되는 것이다. 그리고, 볼(3)을 감싸듯이 도우(1)를 접어 도 4에 도시된 바와 같은 크라운 포켓(4)을 형성하게 되는 것이며, 이 상태로 오븐에 넣게 굽게 되는 것이다.

[0036] (굽기단계)

[0037] 이 단계는 상기한 토픽단계를 마친 후, 볼을 중심으로 도우를 볼을 감싸듯이 접어 크라운 포켓을 형성한 도우를 오븐에 넣어 굽는 것으로서, 오븐의 조건은 180도로 예열해서 7 ~ 12분 동안 굽는다. 이렇게 구워낸 본 발명에 의한 피자는 도 4에 도시된 바와 같이 도우(1)의 끝부분을 따라 일정 간격으로 크라운 포켓(4)이 형성되고, 크라운 포켓(4) 안에 크림치즈와 버터 및 슈가파우더의 혼합물로 되어 응고된 볼(3)이 녹아 크라운 포켓(4)의 내부를 채우게 된다. 그리고 도우(1)는 갈색보다 부드러운 치즈케익과 같은 색깔로 부드러움이 느껴지며, 도우(1) 안쪽의 토픽부(5)는 크라운 포켓(4)과 명확히 구분되어 맛의 구분이 이루어지게 되는 것이다.

[0039] 이같이 본 발명은 도우 반죽에 버터와 달걀 및 우유, 제빵개량제를 첨가하여 도우의 부드러움을 한층 높이고, 크림치즈와 버터 및 슈가파우더를 적절히 혼합하여 치즈가 갖는 고소하고 부드러운 맛을 버터로 살려주며 슈가파우더의 달콤한 맛이 조화를 이루어 피자가 갖는 고유의 맛과 함께 피자가 뜨거울 때에는 슈크림 맛을 느낄 수 있게 하고, 식은 후에는 치즈케익 맛을 느낄 수 있게 하는 새로운 식감을 갖게 됨은 물론 크림치즈의 부드럽고 고소한 맛과 달콤한 맛을 한층 더 증대시킬 수 있게 되는 것이다.

[0041] 이상에서 본 발명에 의한 크라운 포켓 피자 및 그 제조방법을 구체적으로 설명하였으나, 이는 본 발명의 가장

바람직한 실시양태를 기재한 것일 뿐, 본 발명이 이에 한정되는 것은 아니며, 첨부된 특허청구범위에 의해서 그 범위가 결정되어지고 한정되어진다. 또한, 이 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 누구나 본 발명의 명세서의 기재내용에 의한 다양한 변형 및 모방을 행할 수 있을 것이나, 이 역시 본 발명의 범위를 벗어난 것이 아님은 명백하다고 할 것이다.

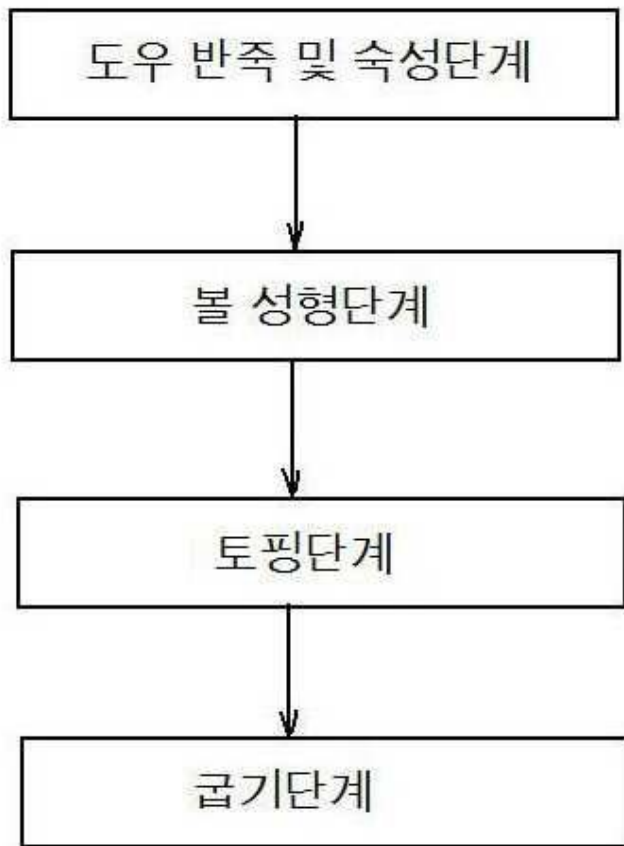
**부호의 설명**

[0043]

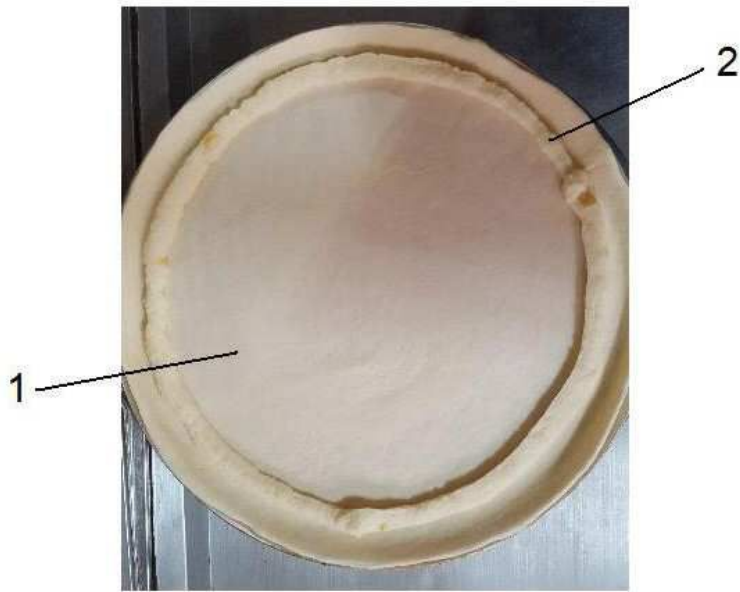
- |            |        |
|------------|--------|
| P: 피자      | 1: 도우  |
| 2: 내측 환형도우 | 3: 볼   |
| 4: 크라운 포켓  | 5: 토핑부 |

**도면**

**도면1**



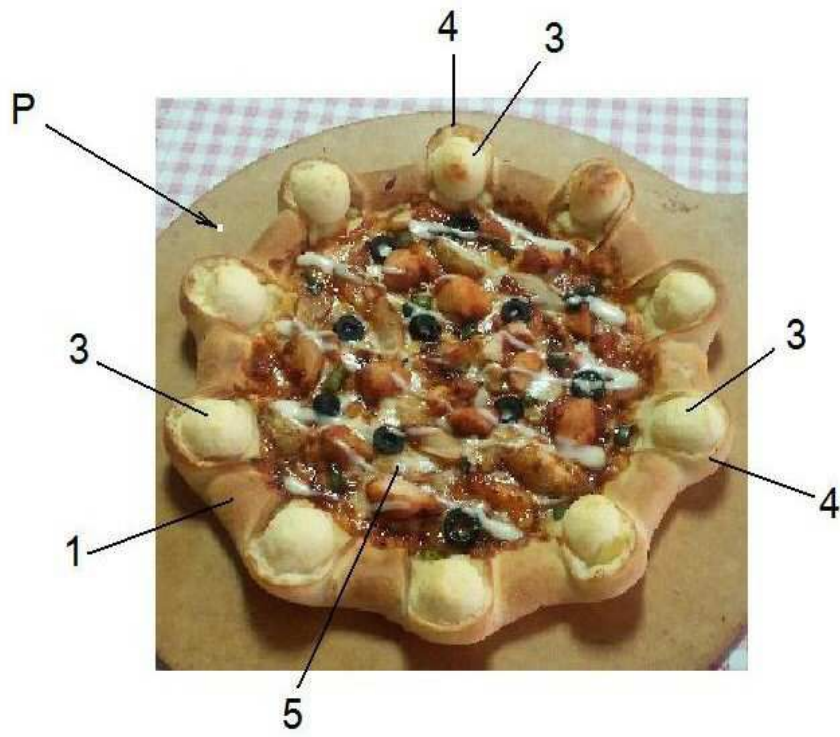
도면2



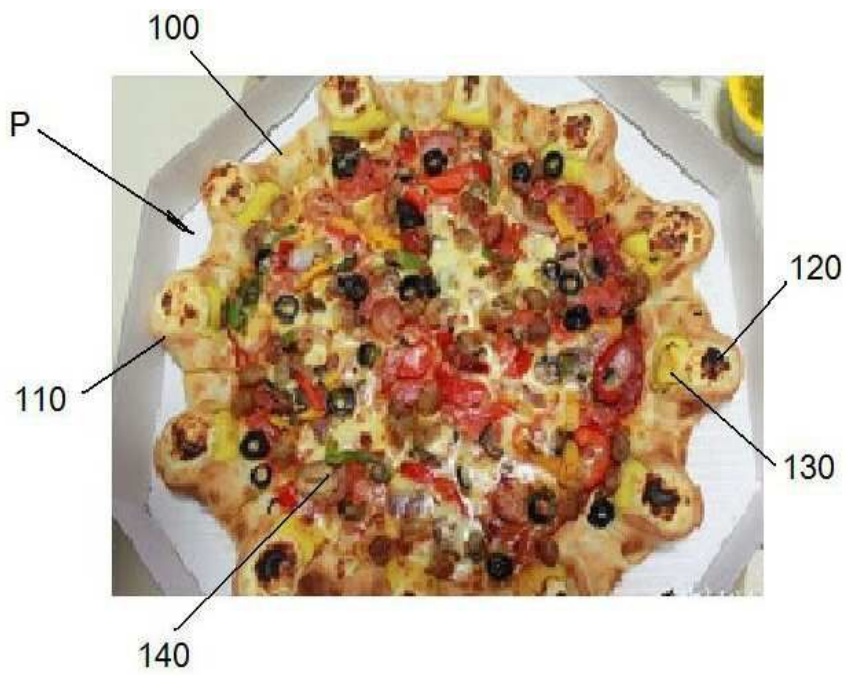
도면3



도면4



도면5



도면6

