(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2020년09월08일
(11) 등록번호 10-2153373
(24) 등록일자 2020년09월02일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23G 3/48 (2006.01) *A21D 2/36* (2006.01)
A23C 13/12 (2006.01) *A23G 3/34* (2006.01)
A23G 3/54 (2006.01)
(52) CPC특허분류
A23G 3/48 (2013.01)
A21D 2/36 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2018-0165800
(22) 출원일자 2018년12월20일
심사청구일자 2018년12월20일
(65) 공개번호 10-2020-0076872
(43) 공개일자 2020년06월30일
(56) 선행기술조사문헌
인터넷 게시물, http://blog.naver.com/asy1347551/221275164453 (2018.05.14.)*
인터넷 게시물, http://blog.naver.com/hyo_ra/220676741233(2016.04.07.)*
인터넷 게시물, http://blog.naver.com/jj_yechan/220229512341 (2015.01.04.)*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
서원대학교산학협력단
충청북도 청주시 흥덕구 무심서로 377-3 (모충동, 서원대학교)
(72) 발명자
김현룡
경상북도 경주시 충효1길 8 신원아침도시 102동 707호
(74) 대리인
특허법인지담

전체 청구항 수 : 총 4 항 심사관 : 전명숙

(54) 발명의 명칭 **다쿠아즈의 제조방법 및 상기 제조방법으로 제조된 다쿠아즈**

(57) 요 약

쑥가루 또는 유자청을 포함하는 다쿠아즈의 제조방법 및 상기 제조방법으로 제조된 다쿠아즈가 개시된다.

상기 다쿠아즈의 제조방법에 따라 제조된 다쿠아즈는 다양한 향과 맛을 가질 수 있다. 구체적으로, 상기 다쿠아즈는 말차가루 및 쑥가루를 포함함으로써 말차 및 쑥 향을 내는 맛을 가질 수 있다. 또한, 유자청을 포함함으로써 유자맛을 가질 수 있으며, 가나슈를 포함함으로써 초콜릿 향 또한 가질 수 있다. 따라서, 소비자의 기호에 맞게 다양한 맛을 선택적으로 가질 수 있는 효과가 있다.

대 표 도 - 도1



(52) CPC특허분류
A23C 13/12 (2013.01)
A23G 3/001 (2013.01)
A23G 3/54 (2013.01)

명 세 서

청구범위

청구항 1

머랭 및 반죽용 분말을 준비하는 단계;

상기 머랭 및 반죽용 분말을 혼합하여 반죽물을 제조하고, 상기 반죽물을 틀에 펜닝하는 단계;

상기 펜닝한 반죽물에 슈가파우더 및 말차가루의 혼합물을 뿌려주는 단계;

상기 펜닝한 반죽물을 오븐에서 구워낸 후 오븐 밖에서 냉각시키는 단계;

상기 냉각된 반죽물의 상부표면에 앙글레이즈 버터크림을 발라주는 단계; 및

상기 냉각된 반죽물의 상부표면에 생크림, 다크쿠버춰, 버터 및 쑥가루를 포함하는 가나슈를 발라주는 단계;

를 포함하고,

상기 앙글레이즈 버터크림은 쑥가루를 포함하는 것이고,

상기 머랭은 난백을 135 rpm 내지 180 rpm의 속도로 교반하여 상기 난백의 60 wt% 내지 80 wt%를 거품화하는 단계; 및

상기 거품화된 난백에 밀가루 및 설탕을 3회로 나누어 도입하면서 지속적으로 교반하여 난백의 80 wt% 내지 95 wt%를 거품화하는 단계;를 통하여 제조되는 것이고,

상기 앙글레이즈 버터크림은 노른자 및 설탕을 혼합한 반죽을 휘핑시키는 단계;

우유에 설탕을 첨가하여 설탕이 녹을 정도로 가열시킨 후 쑥가루를 첨가하여 혼합시키는 단계;

상기 우유에 상기 휘핑시킨 반죽을 첨가하여 혼합시키는 단계;

상기 혼합물을 가열 및 교반시킨 후 냉각시키는 단계; 및

상기 냉각된 혼합물에 버터를 혼합시킨 후 휘핑시키는 단계;를 통하여 제조되는 것이고,

상기 난백 100 중량부 대비 상기 말차가루의 함량은 1 중량부 내지 10 중량부인 것인 다쿠아즈의 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

제1항에 있어서,

상기 반죽용 분말은 슈가파우더 및 견과류 파우더를 포함하는 것인 다쿠아즈의 제조방법.

청구항 4

제1항에 있어서,

상기 난백 100 중량부 대비 상기 밀가루의 함량은 10 중량부 내지 20 중량부, 설탕의 함량은 20 중량부 내지 40 중량부, 슈가파우더의 함량은 40 중량부 내지 60 중량부 및 견과류 파우더의 함량은 50 중량부 내지 70 중량부인 것인 다쿠아즈의 제조방법.

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

청구항 7

제1항에 있어서,

상기 반죽물을 제조하는 것은 상기 머랭 및 반죽용 분말의 혼합물을 주걱을 이용하여 아래에서 윗방향으로 혼합시켜 제조하는 것을 특징으로 하는 다쿠아즈의 제조방법.

청구항 8

삭제

청구항 9

삭제

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 쑥가루 또는 유자청을 포함하는 다쿠아즈의 제조방법 및 상기 제조방법으로 제조된 다쿠아즈에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 다쿠아즈(Dacquoise)는 마카롱과 함께 프랑스 프로방스의 대표적인 머랭(거품) 과자의 하나로, 원래 프랑스 랑드 지방의 작은 마을 '닥스'의 전통과자이고 프랑스의 대표적인 간식이다. 다쿠아즈는 부드러운 크림을 가운데 듬뿍 샌드해 먹는 원형 케이크의 시트로 오랫동안 사랑받아오다가 구움과자의 천국이라 불리우는 '일본'에서 지금처럼 한손에 쏙 잡힐만한 크기의 타원형 구움과자로 다시 태어났다고 전해진다.

[0003] 다쿠아즈는 아몬드가 들어가 견과류의 향미가 나며, 둥근 형태를 가지고 있는 디저트로서, 중앙에 부드럽고 풍부한 휘핑크림이나 버터크림을 등을 채워서 몇 겹으로 쌓고 차게 해서 먹으며, 크림 대신 과일을 넣기도 한다. 겉은 바삭하고 속은 말랑 말랑하여 입안에서 가볍고 폭신폭신한 부드러움이 느껴지는 식감을 가진다.

[0004] 또한, 다쿠아즈는 마카롱처럼 머랭의 거품을 살려 구워내는 과자라서 겉은 바삭하고 속은 부드러우며 촉촉한 특징을 가진다. 구움과자로서 '다쿠아즈'는 케이크 시트로 구울 때보다 머랭의 양은 늘리고 아몬드 파우더의 양은 줄여서 촉촉한 식감을 살리는 한편 오븐에서 바싹 건조시킨 아몬드 파우더를 사용하여 겉을 바삭하게 만든다. 속결의 촉촉함을 강조하려면 다쿠아즈의 겉면이 바삭할수록 좋다. 다쿠아즈를 굽기 전에 반드시 분당을 체치는 것은 당분이 막을 형성해 구울 때 반숙 속의 수분이 올라오는 것을 막아, 가슬가슬한 감촉이 살아나기 때문이다.

[0005] 다쿠아즈는 재료는 단순하지만 조리법이 까다로워서 만들기가 쉽지 않다. 그러나 다양한 재료를 사용하여 다양한 색상과 맛을 낼 수 있고 응용의 범위가 넓어서, 최근 많은 인기를 얻고 있다.

[0006] 이에, 본 발명자들은 상기 다쿠아즈의 맛을 다양하게 내기 위하여 연구하던 중, 말차가루와 쑥가루 또는 유자청을 이용하여 다쿠아즈를 제조하면 다쿠아즈가 다양한 맛을 가질 수 있음을 발견하여 본 발명을 완성하게 되었다.

[0007] 이와 관련하여, 대한민국 공개특허 제10-2017-0011921호는 곡물이 함유된 마카롱의 제조방법을 개시하고 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0008] 본 발명은 전술한 문제를 해결하고자 안출된 것으로서, 본 발명의 일 실시예는 다쿠아즈의 제조방법을 제공한다.

[0009] 본 발명이 이루고자 하는 기술적 과제는 이상에서 언급한 기술적 과제로 한정되지 않으며, 언급되지 않은 또 다른 기술적 과제들은 아래의 기재로부터 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 명확하게 이해될 수 있을 것이다.

과제의 해결 수단

[0010] 전술한 기술적 과제를 달성하기 위한 기술적 수단으로서, 본 발명의 일 측면은,

[0011] 머랭 및 반죽용 분말을 준비하는 단계; 상기 머랭 및 반죽용 분말을 혼합하여 반죽물을 제조하고, 상기 반죽물을 틀에 펜닝하는 단계; 상기 펜닝한 반죽물을 오븐에서 구워낸 후 오븐 밖에서 냉각시키는 단계; 및 상기 냉각된 반죽물의 상부표면에 앙글레이즈 버터크림을 발라주는 단계;를 포함하고, 상기 앙글레이즈 버터크림은 쑥가루 또는 유자청을 포함하는 것인 다쿠아즈의 제조방법을 제공한다.

[0012] 상기 머랭은 난백에 밀가루 및 설탕을 첨가하여 중탕시키면서 거품화시켜 제조되는 것일 수 있다.

[0013] 상기 반죽용 분말은 슈가파우더 및 견과류 파우더를 포함하는 것일 수 있다.

[0014] 상기 난백 100 중량부 대비 상기 밀가루의 함량은 10 중량부 내지 20 중량부, 설탕의 함량은 20 중량부 내지 40 중량부, 슈가파우더의 함량은 40 중량부 내지 60 중량부 및 견과류 파우더의 함량은 50 중량부 내지 70 중량부인 것일 수 있다.

[0015] 상기 다쿠아즈의 제조방법은 상기 반죽물을 틀에 펜닝하는 단계; 이후에, 상기 펜닝한 반죽물에 슈가파우더 및 말차가루의 혼합물을 뿌려주는 단계;를 더 포함하는 것일 수 있다.

[0016] 상기 난백 100 중량부 대비 상기 말차가루의 함량은 1 중량부 내지 10 중량부인 것일 수 있다.

[0017] 상기 반죽물을 제조하는 것은 상기 머랭 및 반죽용 분말의 혼합물을 주걱을 이용하여 아래에서 윗방향으로 혼합시켜 제조하는 것을 특징으로 하는 것일 수 있다.

[0018] 상기 앙글레이즈 버터크림은 우유, 설탕, 노른자, 버터 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 물질을 더 포함하는 것일 수 있다.

[0019] 상기 다쿠아즈의 제조방법은 상기 앙글레이즈 버터크림을 발라주는 단계; 이후에,

[0020] 상기 냉각된 반죽물의 상부표면에 생크림, 다크쿠버춰, 버터 및 쑥가루를 포함하는 가나슈를 발라주는 단계;

[0021] 를 더 포함하는 것일 수 있다.

발명의 효과

[0022] 본 발명의 일 실시예에 따르면 상기 다쿠아즈의 제조방법에 따라 제조된 다쿠아즈는 다양한 향과 맛을 가질 수 있다. 구체적으로, 상기 다쿠아즈는 말차가루 및 쑥가루를 포함함으로써 말차 및 쑥 향을 내는 맛을 가질 수 있다. 또한, 유자청을 포함함으로써 유자맛을 가질 수 있으며, 가나슈를 포함함으로써 초콜릿 향 또한 가질 수 있다. 따라서, 소비자의 기호에 맞게 다양한 맛을 선택적으로 가질 수 있는 효과가 있다.

[0023] 본 발명의 효과는 상기한 효과로 한정되는 것은 아니며, 본 발명의 상세한 설명 또는 특허청구범위에 기재된 발명의 구성으로부터 추론 가능한 모든 효과를 포함하는 것으로 이해되어야 한다.

도면의 간단한 설명

[0024] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 말차가루 및 쑥가루를 포함하는 다쿠아즈를 나타낸 사진이다.

도 2는 본 발명의 일 실시예에 따른 유자청을 포함하는 다쿠아즈를 나타낸 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0025] 이하, 본 발명을 더욱 상세하게 설명한다. 그러나 본 발명은 여러 가지 상이한 형태로 구현될 수 있으며 여기에

서 설명하는 실시예에 의해 본 발명이 한정되지 않으며 본 발명은 후술할 청구범위의 의해 정의될 뿐이다.

[0026] 덧붙여, 본 발명에서 사용한 용어는 단지 특정한 실시예를 설명하기 위해 사용된 것으로, 본 발명을 한정하려는 의도가 아니다. 단수의 표현은 문맥상 명백하게 다르게 뜻하지 않는 한, 복수의 표현을 포함한다. 본 발명의 명세서 전체에서 어떤 구성요소를 '포함'한다는 것은 특별히 반대되는 기재가 없는 한 다른 구성요소를 제외하는 것이 아니라 다른 구성요소를 더 포함할 수 있다는 것을 의미한다.

[0028] 본원의 제 1 측면은,

[0029] 머랭 및 반죽용 분말을 준비하는 단계; 상기 머랭 및 반죽용 분말을 혼합하여 반죽물을 제조하고, 상기 반죽물을 틀에 펜닝하는 단계; 상기 펜닝한 반죽물을 오븐에서 구워낸 후 오븐 밖에서 냉각시키는 단계; 및 상기 냉각된 반죽물의 상부표면에 앙글레이즈 버터크림을 발라주는 단계;를 포함하고, 상기 앙글레이즈 버터크림은 쑥가루 또는 유자청을 포함하는 것인 다쿠아즈의 제조방법을 제공한다.

[0031] 이하, 본원의 제 1 측면에 따른 상기 다쿠아즈의 제조방법을 단계별로 상세히 설명한다.

[0033] 우선, 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 다쿠아즈의 제조방법은 머랭 및 반죽용 분말을 준비하는 단계;를 포함한다.

[0034] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 머랭은 난백에 밀가루 및 설탕을 첨가하여 중탕시키면서 거품화시켜 제조되는 것일 수 있다. 구체적으로, 상기 머랭은 난백을 45℃ 내지 55℃에서 중탕하며 거품화하는 공정을 수행하여 제조될 수 있으며, 상기 공정은 난백을 135 rpm 내지 180 rpm의 속도로 교반하여 상기 난백의 60 wt% 내지 80 wt%를 거품화하는 단계; 및 상기 거품화된 난백에 밀가루 및 설탕을 3회로 나누어 도입하면서 지속적으로 교반하여 난백의 80 wt% 내지 95 wt%를 거품화하는 단계;를 포함하는 것일 수 있다. 상기와 같이 제조된 머랭을 사용하는 경우 제조되는 다쿠아즈가 오븐에서 구워진 후에도 내부가 촉촉하고 부드러운 특유의 식감을 가질 수 있다. 다만, 상기 범위를 벗어나는 조건으로 머랭을 제조하는 경우, 머랭의 거품이 충분히 발현되지 않거나 과도한 교반으로 인하여 거품이 주저앉아 제조되는 다쿠아즈가 딱딱하고 질긴 식감을 나타낼 수 있다.

[0035] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 밀가루는 바람직하게 중력분 또는 박력분일 수 있으며, 상기 밀가루로 인하여 다쿠아즈 내부에 적량의 기공을 형성하여 우수한 식감을 나타내는 것일 수 있다. 한편, 상기 머랭의 제조 시 난백 100 중량부에 대하여 상기 밀가루의 함량은 10 중량부 내지 20 중량부일 수 있고, 바람직하게 10 중량부 내지 15 중량부일 수 있으며, 상기 설탕의 함량은 20 중량부 내지 40 중량부일 수 있고, 바람직하게 25 중량부 내지 35 중량부일 수 있다. 상기 난백 100 중량부에 대하여 상기 밀가루의 함량이 10 중량부 미만일 경우 제조된 다쿠아즈 내부에 기공이 크게 형성되어 거친 식감을 나타낼 수 있고, 20 중량부 초과일 경우 밀가루 함량이 높아 이후의 단계에서 다쿠아즈가 오븐에 구워지는 과정에서 갈변이 일어날 수 있다. 또한, 상기 설탕의 함량이 20 중량부 미만일 경우 단맛이 충분히 발현되기 어려울 수 있고, 40 중량부 초과일 경우 설탕 함량이 높아 이후 단계에서 다쿠아즈를 오븐에 구워낸 후 갈변하여 색감이 저하될 수 있다.

[0036] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 반죽용 분말은 슈가파우더 및 견과류 파우더를 포함하는 것일 수 있다. 상기 견과류 파우더는 아몬드, 땅콩, 호두, 헤이즐넛, 캐슈넛 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 물질의 파우더를 포함하는 것일 수 있으며, 바람직하게 상기 견과류 파우더는 아몬드 파우더일 수 있다. 상기 아몬드 파우더는 시판되는 것을 사용하거나 통아몬드를 갈아서 사용하는 것일 수 있으며, 다른 견과류의 파우더를 일부 혼합하여 사용하는 것일 수 있다.

[0038] 다음으로, 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 다쿠아즈의 제조방법은 상기 머랭 및 반죽용 분말을 혼합하여 반죽물을 제조하고, 상기 반죽물을 틀에 펜닝하는 단계;를 포함한다.

[0039] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 머랭 및 반죽용 분말을 혼합한 반죽물의 조성은 상기 난백 100 중량부 대비 상기 밀가루의 함량은 10 중량부 내지 20 중량부, 설탕의 함량은 20 중량부 내지 40 중량부, 슈가파우더의 함량은 40 중량부 내지 60 중량부 및 견과류 파우더의 함량은 50 중량부 내지 70 중량부인 것일 수 있다. 이때, 상기 밀가루 및 설탕의 함량은 상기 머랭 제조 부분에서 설명한 바와 같으며, 상기 슈가파우더의 함량은 바람직하게 난백 100 중량부 대비 45 중량부 내지 55 중량부일 수 있고, 상기 견과류 파우더의 함량은 바람직하게 55 중량부 내지 65 중량부일 수 있다. 상기 슈가파우더의 함량이 40 중량부 미만일 경우 단맛이 충분히 발현되기 어려울 수 있고, 60 중량부 초과일 경우 슈가파우더의 함량이 높아 이후 단계에서 다쿠아즈를 오븐에 구워낸 후 갈변하여 색감이 저하될 수 있다. 또한, 상기 견과류 파우더의 함량이 50 중량부 미만일 경우 견과류의 함량이 적어 견과류 특유의 맛을 살릴 수 없으며, 70 중량부 초과일 경우 머랭의 거품이 주저앉아 제조되는 다쿠아즈가

딱딱하고 질긴 식감을 나타낼 수 있다.

[0040] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 머랭 및 반죽용 분말의 혼합은 체 친 반죽용 분말을 상기 머랭에 3회에 나누어 혼합하는 것일 수 있으며, 상기 반죽물을 제조하는 것은 상기 머랭 및 반죽용 분말의 혼합물을 주걱을 이용하여 아래에서 윗방향으로 혼합시켜 제조하는 것일 수 있다. 이때, 상기 반죽물의 제조를 주걱을 이용하여 자르듯이 혼합시킬 경우 머랭의 거품이 주저앉을 수 있으며, 상기한 바와 같이 주걱을 이용하여 아래에서 윗방향으로 혼합시켜야 머랭의 거품이 유지되는 것일 수 있다.

[0041] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 반죽물을 틀에 펜닝하는 단계는 구체적으로 상기 반죽물을 짤주머니에 넣은 후, 오븐용 철판에 유산지 또는 테프론 시트를 깔고, 틀에 펜닝하는 것일 수 있다. 이 경우, 틀에 펜닝한 상기 반죽물을 스크래퍼로 긁어 윗면을 평평하게 해주는 것일 수 있다.

[0042] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 펜닝은 반죽물을 틀에 0.9 cm 내지 1.3 cm 두께로 펜닝하는 것일 수 있고, 바람직하게 1 cm 내지 1.2 cm 두께로 펜닝하는 것일 수 있다.

[0043] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 다쿠아즈의 제조방법은 상기 반죽물을 틀에 펜닝하는 단계; 이후에, 상기 펜닝한 반죽물에 슈가파우더 및 말차가루의 혼합물을 뿌려주는 단계;를 더 포함하는 것일 수 있다. 구체적으로, 상기 오븐용 철판 양쪽을 잡고 살살 흔들어주면서 틀을 분리시키고, 상기 반죽물 위에 슈가파우더 및 말차가루의 혼합물을 뿌려주는 것일 수 있다.

[0044] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 난백 100 중량부 대비 상기 말차가루의 함량은 1 중량부 내지 10 중량부인 것일 수 있으며, 바람직하게 1 중량부 내지 5 중량부일 수 있다. 상기 말차가루를 상기 반죽물에 뿌려줌으로써 제조되는 다쿠아즈가 말차 향을 내는 맛을 가질 수 있다.

[0046] 다음으로, 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 다쿠아즈의 제조방법은 상기 펜닝한 반죽물을 오븐에서 구워낸 후 오븐 밖에서 냉각시키는 단계;를 포함한다.

[0047] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 반죽물을 오븐에서 구워내는 것은 150℃ 내지 200℃의 온도에서 10 분 내지 20 분 동안 수행되는 것일 수 있으며, 바람직하게 160℃ 내지 180℃의 온도에서 13 분 내지 17 분 동안 수행되는 것일 수 있다.

[0048] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 오븐에서 구워낸 반죽물을 오븐 밖에서 냉각시키는 것은 10℃ 내지 30℃의 온도에서 수행되는 것일 수 있으며, 바람직하게 20℃ 내지 30℃의 온도에서 수행되는 것일 수 있다. 상기 온도범위를 벗어날 경우 다쿠아즈의 표면이 바삭하게 건조되기 어려워 식감이 저하될 수 있다.

[0050] 다음으로, 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 다쿠아즈의 제조방법은 상기 냉각된 반죽물의 상부표면에 앙글레이즈 버터크림을 발라주는 단계;를 포함한다.

[0051] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 앙글레이즈 버터크림은 우유, 설탕, 노른자, 버터 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 물질을 포함하는 것일 수 있다.

[0052] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 앙글레이즈 버터크림은 쑥가루 또는 유자청을 더 포함하는 것일 수 있다. 즉, 상기 앙글레이즈 버터크림이 쑥가루를 포함하는 경우 제조되는 다쿠아즈가 쑥 향을 내는 맛을 가질 수 있으며, 유자청을 포함하는 경우 유자맛을 가질 수 있다. 따라서, 소비자의 기호에 맞게 다양한 맛을 실현할 수 있다.

[0053] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 앙글레이즈 버터크림의 조성은 상기 우유 100 중량부 대비 상기 설탕의 함량은 30 중량부 내지 50 중량부, 상기 노른자의 함량은 40 중량부 내지 60 중량부, 상기 버터의 함량은 130 중량부 내지 150 중량부, 상기 쑥가루의 함량은 5 중량부 내지 10 중량부 및 상기 유자청의 함량은 50 중량부 내지 70 중량부일 수 있다. 상기 앙글레이즈 버터크림이 상기 조성을 가짐으로써 이를 포함하는 다쿠아즈가 최적의 맛을 구현할 수 있는 것일 수 있다.

[0054] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 앙글레이즈 버터크림의 제조방법은 노른자 및 설탕을 혼합한 반죽을 휘핑시키는 단계; 우유에 설탕을 첨가하여 설탕이 녹을 정도로 가열시킨 후 쑥가루 또는 다진 유자청을 첨가하여 혼합시키는 단계; 상기 우유에 상기 휘핑시킨 반죽을 첨가하여 혼합시키는 단계; 상기 혼합물을 가열 및 교반시킨 후 냉각시키는 단계; 및 상기 냉각된 혼합물에 버터를 혼합시킨 후 휘핑시키는 단계;를 포함하는 것일 수 있다.

[0055] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 노른자 및 설탕을 혼합하는 경우 준비된 설탕의 절반 가량을 혼합하는 것일 수 있으며, 나머지 절반 가량의 설탕은 우유에 첨가시키는 것일 수 있다. 또한, 우유에 쑥가루 또는 다진 유자청을 첨가하여 혼합하는 경우 덩어리가 생기지 않도록 풀어줘야 하는 것일 수 있으며, 우유에 휘핑시킨 반죽을

첨가하는 것은 서서히 첨가하면서 혼합시키는 것일 수 있다. 한편, 상기 혼합물의 가열은 75℃ 내지 85℃의 온도로 가열하는 것일 수 있으며, 이 경우 노른자가 익어 덩어리가 생기지 않도록 계속하여 교반시켜 주어야 하는 것일 수 있다.

[0056]

[0057] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 다쿠아즈의 제조방법은 상기 앙글레이즈 버터크림을 발라주는 단계; 이후에, 상기 냉각된 반죽물의 상부표면에 생크림, 다크쿠버춰, 버터 및 쑥가루를 포함하는 가나슈를 발라주는 단계;를 더 포함하는 것일 수 있다.

[0058] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 다쿠아즈는 가나슈를 포함함으로써 초콜릿 향을 가지는 것일 수 있다. 한편, 상기 가나슈를 발라주는 단계는 상기 앙글레이즈 버터크림이 쑥가루를 포함할 때 발라주는 것일 수 있다. 즉, 상기 가나슈는 쑥가루를 포함하기 때문에 앙글레이즈 버터크림에 포함된 쑥가루와 시너지 효과를 이루어 제조되는 다쿠아즈의 쑥 향이 더욱 강해지는 것일 수 있다.

[0059] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 가나슈의 조성은 상기 다크쿠버춰 100 중량부 대비 상기 생크림의 함량은 30 중량부 내지 50 중량부, 상기 버터의 함량은 10 중량부 내지 15 중량부 및 상기 쑥가루의 함량은 4 중량부 내지 8 중량부일 수 있다. 상기 가나슈가 상기 조성을 가짐으로써 이를 포함하는 다쿠아즈가 최적의 맛을 구현할 수 있는 것일 수 있다.

[0060] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 가나슈의 제조방법은 생크림을 가열시키는 단계; 다크쿠버춰를 중탕시켜 녹여주는 단계; 상기 녹은 다크쿠버춰에 상기 생크림을 첨가하여 혼합시키는 단계; 및 상기 혼합물에 쑥가루를 첨가하여 혼합시키는 단계;를 포함하는 것일 수 있다.

[0062] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 제조된 다쿠아즈는 상기 냉각된 반죽물의 일부 표면에만 앙글레이즈 버터크림 및/또는 가나슈가 발라져 있는 것일 수 있으며, 바람직하게는 2 개의 냉각된 반죽물 사이에 상기 앙글레이즈 버터크림 및/또는 가나슈가 발라져 있는 것일 수 있다.

[0064] 이하, 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자가 용이하게 실시할 수 있도록 본 발명의 실시예에 대하여 상세히 설명한다. 그러나 본 발명은 여러 가지 상이한 형태로 구현될 수 있으며 여기에서 설명하는 실시예에 한정되지 않는다.

[0066] **실시예 1. 쑥 및 말차가루를 포함하는 다쿠아즈의 제조**

[0067] 1. 다쿠아즈의 제조

[0068] 다쿠아즈의 제조를 위해 우선 난백 170 g을 휘핑시킨 후, 설탕 50 g 및 박력분 23 g을 첨가하여 난백의 90 wt%까지 거품화 시켰다. 다음으로, 상기 머랭에 체를 친 아몬드 파우더 100 g 및 슈가파우더 84 g을 3회에 나누어 첨가하고, 주걱을 이용하여 머랭이 죽지않게 아래에서 윗방향으로 빠르게 혼합시켰다. 그 후, 짤 주머니에 상기 혼합물을 넣고, 오븐팬에 유산지 또는 테프론 시트를 깔아 준비된 다쿠아즈 틀에 상기 혼합물을 채워준 후 스크래퍼로 긁어 윗면을 평평하게 만들어 주었다. 양손으로 오븐팬 양쪽을 잡고 살살 흔들어주면서 틀을 분리시키고, 혼합물 위에 슈가파우더 적당량과 말차가루 7 g을 뿌려주었다. 그리고, 이를 170℃로 예열된 오븐에서 14 분 내지 15분 동안 구워주고, 냉각시킨 다음 일 표면에 앙글레이즈 버터크림 및 가나슈를 발라주고, 위를 덮어주어 다쿠아즈를 제조하였다. 도 1에 상기 실시예 1에서 제조한 다쿠아즈의 사진을 나타내었다.

[0070] 2. 앙글레이즈 버터크림의 제조

[0071] 상기 1.의 앙글레이즈 버터크림은 하기와 같이 제조하였다. 우선, 냄비에 노른자25 g 및 설탕 10 g을 넣고 거품기를 이용하여 휘핑시켰다. 그리고, 우유 50 g에 설탕 10 g을 넣은 후 설탕이 녹을 정도로 데워주고, 쑥가루 4 g을 넣어 덩어리가 생기지 않게 잘 풀어주었다. 그 후, 상기 쑥가루를 넣은 우유를 상기 노른자 반죽에 서서히 넣어주며 고르게 저어주었다. 이를 약불에서 계속하여 저어주며 82℃까지 온도를 올려준 후, 다른 그릇에 옮겨 냉각시켰다. 마지막으로, 실온에 1 시간 이상 둔 버터 6 g을 주걱으로 부드럽게 풀어주고 상기 버터를 냉각시킨 노른자 반죽에 넣은 후, 덩어리가 생기지 않게 휘핑 시켰다.

[0073] 3. 가나슈의 제조

[0074] 냄비에 생크림 20 g을 넣고 데워주었다. 또한, 다크쿠버춰 50 g을 중탕하여 녹여주었다. 상기 녹인 다크쿠버춰에 생크림을 조금씩 나눠 넣어주며 혼합시켰다. 그 후, 쑥가루 3 g을 첨가하여 가나슈를 제조하였다.

[0076] **실시예 2. 유자청을 포함하는 다쿠아즈의 제조**

[0077] 상기 실시예 1의 1. 다쿠아즈의 제조에서 말차가루를 뿌려주지 않고, 2. 앙글레이즈 버터크림의 제조에서 쑥가루 대신 유자청 30 g을 넣어주었으며, 가나슈를 발라주지 않은 것을 제외하고는 상기 실시예 1과 동일한 방법으로 다쿠아즈를 제조하였다. 도 2에 상기 실시예 2에서 제조한 다쿠아즈의 사진을 나타내었다.

[0079] **비교예. 다쿠아즈의 제조**

[0080] 상기 실시예 1의 1. 다쿠아즈의 제조에서 말차가루를 뿌려주지 않고, 2. 앙글레이즈 버터크림의 제조에서 쑥가루를 넣어주지 않았으며, 가나슈를 발라주지 않은 것을 제외하고는 상기 실시예 1과 동일한 방법으로 다쿠아즈를 제조하였다.

[0082] **실험예. 관능평가**

[0083] 상기 실시예 1 및 2에서 제조한 다쿠아즈를 실험군으로 하고, 비교예에서 제조한 다쿠아즈를 대조군으로 하여 실험군 및 대조군에 대한 외관, 맛, 식감 및 기호도의 관능성을 측정하고 이를 하기 표 1에 나타내었다.

[0084] 상기 관능평가는 식품 관련 분야에서 1년 이상의 경력을 지닌 패널 30명(남자 15명, 여자 15명)을 대상으로 5점 척도법(5점 : 매우 좋음, 4점 : 좋음, 3점 보통, 2점: 안좋음, 1점 : 매우 안좋음)으로 측정하였다.

[0086] **[표 1]**

[0087]

항목	외관	맛	식감	기호도
실시예 1	4.3	4.6	4.4	4.5
실시예 2	4.3	4.4	4.3	4.4
비교예	4.1	3.7	4.0	3.8

[0089] 상기 표 1에서 실시예 및 비교예에 대한 외관, 맛, 식감 및 기호도의 관능성은 패널의 점수 총합을 패널수로 나눈 후 소수 둘째 자리에서 반올림한 것으로서, 수치가 높을수록 관능성이 우수함을 의미한다.

[0090] 상기 표 1에 나타낸 바와 같이 본 발명의 실시예 1 및 2에서 제조한 다쿠아즈는 비교예에서 제조한 다쿠아즈에 비하여 맛 및 기호도 측면에서 높은 점수를 받았음을 확인할 수 있었다.

[0091] 이는 실시예 1의 다쿠아즈가 말차가루, 쑥가루 및 가나슈를 포함하고, 실시예 2의 다쿠아즈가 유자청을 포함함으로써 각각의 다쿠아즈가 색다른 맛을 가지기 때문인 것으로 판단되었다.

도면

도면1



도면2

