

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)(11) 공개번호 10-2021-0128050
(43) 공개일자 2021년10월26일(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A21D 13/80 (2017.01) A21D 13/16 (2017.01)
(52) CPC특허분류
A21D 13/80 (2017.01)
A21D 13/16 (2017.01)
(21) 출원번호 10-2020-0045673
(22) 출원일자 2020년04월16일
심사청구일자 2020년04월16일(71) 출원인
주식회사 리테일커머스
서울특별시 성북구 동소문로 73, 205호(동소문동 6가)
(72) 발명자
이창윤
경기도 하남시 덕풍북로99번길 21-7(덕풍동)
(74) 대리인
최학현

전체 청구항 수 : 총 2 항

(54) 발명의 명칭 삼각김밥 형태의 옛지케익

(57) 요약

본 발명은 삼각김밥 형태의 옛지케익에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 초코크레이프층 내부에 삼각김밥의 내용물 형태로 이루어진 삼각형 형태의 내부케익층; 및 상기 내부케익층의 전면, 후면, 양측면과 하부면에 내부케익층의 외면을 둘러싸는 형태로 형성된 초코크레이프층으로 이루어진 삼각김밥 형태의 옛지케익에 관한 것이다.

대표도 - 도1



명세서

청구범위

청구항 1

초코크레이프층 내부에 삼각김밥의 내용물 형태로 이루어진 삼각형 형태의 내부케익층; 및 상기 내부케익층의 전면, 후면, 양측면과 하부면에 내부케익층의 외면을 둘러싸는 형태로 형성된 초코크레이프층으로 이루어진 것을 특징으로 하는 삼각김밥 형태의 옛지케익.

청구항 2

제 1항에 있어서, 상기 내부케익층은 블루베리 쉬폰시트층, 블루베리 요거트 레어치즈층 및 블루베리 쉬폰시트층으로 이루어져 블루베리 삼각김밥 형태로 형성되는 것;

화이트 쉬폰시트층, 크림치즈 무스층 및 화이트 쉬폰시트층으로 이루어져 크림치즈 삼각김밥 형태로 형성되는 것;

브라우니층, 초코크림층 및 초코 쉬폰시트층으로 이루어져 브라우니 삼각김밥 형태로 형성되는 것;

초코 쉬폰시트층, 초코무스층 및 초코 쉬폰시트층으로 이루어져 초코 삼각김밥 형태로 형성되는 것; 및

초코 쉬폰시트층, 마스카포네 무스층 및 모카 쉬폰시트층으로 이루어져 티라미수 삼각김밥 형태로 형성되는 것 중에서 어느 하나인 것을 특징으로 하는 삼각김밥 형태의 옛지케익.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 삼각김밥 형태의 옛지케익에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 초코크레이프층 내부에 삼각김밥의 내용물 형태로 이루어진 삼각형 형태의 내부케익층; 및 상기 내부케익층의 전면, 후면, 양측면과 하부면에 내부케익층의 외면을 둘러싸는 형태로 형성된 초코크레이프층으로 이루어진 삼각김밥 형태의 옛지케익에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 생활수준의 향상과 더불어 건강한 생활을 유지하면서 삶의 질을 추구하는 이른바 웰빙 트렌드가 확산됨에 따라 소비자들의 식품에 대한 구매 경향이 인체에 유해한 화학물질을 함유한 제품보다는 건강 지향적이고 자연 친화적인 제품을 선호하고 있으며 이와 맞물려 소비자들에게는 어디서든 똑같은 맛과 풍미를 지닌 제과제빵이 각광받고 있는 실정이다.

[0003] 제과 제빵의 경우 크게 빵과 과자로 분류할 수 있는 것인데, 빵은 밀가루 혹은 그외 곡물에 이스트, 소금, 물 등의 주재료와 계란, 설탕, 유지, 우유 등의 부재료를 사용하여 반죽을 만든 후 이를 발효시켜 구운 것이며, 과자는, 밀가루나 곡식가루에 계란, 설탕, 유지, 화학적 팽창제 등을 적절히 혼합하여 구워낸 것이다.

[0004] 케익의 경우 일반적으로 빵으로 분류를 하고 있으나, 이는 거품을 낸 달걀을 이용하여 부풀게 한 것으로, 과자로 분류함이 바람직하며, 이러한 케익의 경우 내부에 무수한 기공이 형성되어 볼륨감을 갖는다 하여 스펀지케익이라고 하며, 부드러운 촉감과 풍미로 인해 연령대에 상관없이 즐겨 섭취하고 있다.

[0005] 스펀지케익을 제조하기 위해서는 설탕, 달걀, 밀가루, 버터, 우유, 향료 등을 혼합하여 오븐에 구워내는 것이 일반적이며, 특허등록출원 제10-2001-0024789호 및 특허 10-1499399호에서 제안된바 있으며 이러한 스펀지케익을 이용하여 롤케익을 제조하게 된다.

[0006] 종래의 롤케익은 그 주원료로 밀가루를 사용하고 있으며 밀가루를 주원료로 하고 있는 롤케익은 롤케익에 글루텐 성분이 다량 함유하고 있는 것인바 글루텐은 지속적으로 섭취시 인체에 소화기관인 복통, 변비, 대장암, 설사 등의 유발이나 여드름, 습진, 피부염, 염증, 발진, 가려움증과 같은 피부질환, 만성피로, 두통, 빈혈 등의 면역질환을 발생시키는 심각한 문제점이 있다. 롤케익을 좋아하면서도 건강증진의 도모를 위해 빵의 섭취를 기피하고 있는 인구가 급증하고 있다.

- [0007] 생활수준의 향상과 더불어 건강한 생활을 유지하면서 삶의 질을 추구하는 이른바 웰빙 트렌드가 확산됨에 따라 소비자들의 식품에 대한 구매 경향이 인체에 유해한 화학물질을 함유한 제품보다는 건강 지향적이고 자연 친화적인 제품을 선호하고 있으며 이와 맞물려 소비자들에게는 어디서든 똑같은 맛과 풍미를 지닌 제과제빵이 각광받고 있는 실정이다.
- [0008] 제과 제빵의 경우 크게 빵과 과자로 분류할 수 있는 것인데, 빵은 밀가루 혹은 그외 곡물에 이스트, 소금, 물 등의 주재료와 계란, 설탕, 유지, 우유 등의 부재료를 사용하여 반죽을 만든 후 이를 발효시켜 구운 것이며, 과자는, 밀가루나 곡식가루에 계란, 설탕, 유지, 화학적 팽창제 등을 적절히 혼합하여 구워낸 것이다.
- [0009] 케익의 경우 일반적으로 빵으로 분류를 하고 있으나, 이는 거품을 낸 달걀을 이용하여 부풀게 한 것으로, 과자로 분류함이 바람직하며, 이러한 케익의 경우 내부에 무수한 기공이 형성되어 볼륨감을 갖는다 하여 스펀지케익이라고 하며, 부드러운 촉감과 풍미로 인해 연령대에 상관없이 즐겨 섭취하고 있다.
- [0010] 스펀지케익을 제조하기 위해서는 설탕, 달걀, 밀가루, 버터, 우유, 향료 등을 혼합하여 오븐에 구워내는 것이 일반적이며, 특허등록출원 제10-2001-0024789호 및 특허 10-1499399호에서 제안된바 있으며 이러한 스펀지케익을 이용하여 롤케익을 제조하게 된다.
- [0011] 종래의 롤케익은 그 주원료로 밀가루를 사용하고 있으며 밀가루를 주원료로 하고 있는 롤케익은 롤케익에 글루텐 성분이 다량 함유하고 있는 것인바 글루텐은 지속적으로 섭취시 인체에 소화기관인 복통, 변비, 대장암, 설사 등의 유발이나 여드름, 습진, 피부염, 염증, 발진, 가려움증과 같은 피부질환, 만성피로, 두통, 빈혈 등의 면역질환을 발생시키는 심각한 문제점이 있다. 롤케익을 좋아하면서도 건강증진의 도모를 위해 빵의 섭취를 기피하고 있는 인구가 급증하고 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0012] 본 발명은 종래의 문제점을 개선한 것으로서 초코크레이프층 내부에 삼각김밥의 내용물 형태로 이루어진 삼각형 형태의 내부케익층; 및 상기 내부케익층의 전면, 후면, 양측면과 하부면에 내부케익층의 외면을 둘러싸는 형태로 형성된 초코크레이프층으로 이루어진 삼각김밥 형태의 옛지케익을 제공하는데 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

- [0013] 본 발명은 초코크레이프층 내부에 삼각김밥의 내용물 형태로 이루어진 삼각형 형태의 내부케익층; 및 상기 내부케익층의 전면, 후면, 양측면과 하부면에 내부케익층의 외면을 둘러싸는 형태로 형성된 초코크레이프층으로 이루어진 것이다.

발명의 효과

- [0014] 본 발명의 삼각김밥 형태의 케익은 어린이 및 젊은 세대뿐만 아니라 모든 세대 계층에서 선호하며 섭취시 소화장애나 피부질환 및 면역질환을 유발하는 글루텐 성분이 없는 주원료로 하여 케익의 제조가 가능하여 케익을 좋아하는 이로 하여금 안전하게 섭취가 가능하고 케익을 섭취하면서도 건강증진의 효과를 얻을 수 있다.

도면의 간단한 설명

- [0015] 도 1은 본 발명의 삼각김밥 형태의 옛지케익을 나타낸 사진.
 도 2는 본 발명의 삼각김밥 형태의 옛지케익을 나타낸 사진.
 도 3은 본 발명의 삼각김밥 형태의 옛지케익을 나타낸 사진.
 도 4는 본 발명의 삼각김밥 형태의 옛지케익을 나타낸 사진.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0016] 본 발명은 초코크레이프층 내부에 삼각김밥의 내용물 형태로 이루어진 삼각형 형태의 내부케익층; 및 상기 내부케익층의 전면, 후면, 양측면과 하부면에 내부케익층의 외면을 둘러싸는 형태로 형성된 초코크레이프층으로 이루어진 것을 특징으로 하는 삼각김밥 형태의 옛지케익에 관한 것이다.

- [0017] 본 발명에 있어서 내부케익층은 블루베리 쉬폰시트층, 블루베리 요거트 레어치즈층 및 블루베리 쉬폰시트층으로 이루어져 블루베리 삼각김밥 형태로 형성되는 것을 특징으로 한다.
- [0018] 본 발명에 있어서 내부케익층은 화이트 쉬폰시트층, 크림치즈 무스층 및 화이트 쉬폰시트층으로 이루어져 크림 치즈 삼각김밥 형태로 형성되는 것을 특징으로 한다.
- [0019] 본 발명에 있어서 내부케익층은 브라우니층, 초코크림층 및 초코 쉬폰시트층으로 이루어져 브라우니 삼각김밥 형태로 형성되는 것을 특징으로 한다.
- [0020] 본 발명에 있어서 내부케익층은 초코 쉬폰시트층, 초코무스층 및 초코 쉬폰시트층으로 이루어져 초코 삼각김밥 형태로 형성되는 것을 특징으로 한다.
- [0021] 본 발명에 있어서 내부케익층은 초코 쉬폰시트층, 마스카포네 무스층 및 모카 쉬폰시트층으로 이루어져 티라미 수 삼각김밥 형태로 형성되는 것을 특징으로 한다.
- [0023] 실시예 1: 쉬폰시트의 제조
- [0024] 분할량: 1,000g (철판 내경사이즈 570x370mm)
- [0025] 굽기: 윗불 180℃, 아랫불 140℃ 약 16분 굽는다.
- [0027] 실시예 2: 브라우니의 제조
- [0028] 분할량: 2,690g (틀 내경사이즈 546x360x35mm)
- [0029] 굽기: 윗불 160℃, 아랫불 140℃ 약 30분 굽는다.
- [0031] 실시예 3: 블루베리 삼각김밥 형태의 엣지케익, 크림치즈 삼각김밥 형태의 엣지케익, 초코 삼각김밥 형태의 엣지케익 및 티라미수 삼각김밥 형태의 엣지케익 제조
- [0032] 1. 준비해 놓은 무스틀(546x360x35)안에 쉬폰시트를 넣는다.
- [0033] 2. 시트위에 무스를 얹는다.
- [0034] 3. 무스위에 쉬폰시트를 얹는다.
- [0035] 4. 냉동후 90x78x35 크기의 정삼각형으로 재단한다.
- [0036] 5. 원형 코코아크레이프를 반으로 자른후, 휘핑크림 4g을 골고루 바른다.
- [0037] 6. 정 중앙에 정삼각형 제품을 놓고 크레이프로 감싸준다.
- [0038] 7. M봉투에 넣어 투명스티커로 포장한다.
- [0040] 실시예 4: 브라우니 삼각김밥 형태의 엣지케익 제조
- [0041] 1. 준비해 놓은 무스틀(546x360x35mm)안에 브라우니를 넣는다.
- [0042] 2. 브라우니 위에 초코크림을 얹는다.
- [0043] 3. 크림위에 초코 쉬폰시트를 얹는다.
- [0044] 4. 냉동후 90x78x35mm 크기의 정삼각형으로 재단한다.
- [0045] 5. 원형 코코아크레이프를 반으로 자른후, 휘핑크림 4g을 골고루 바른다.
- [0046] 6. 정 중앙에 정삼각형 제품을 놓고 크레이프로 감싸준다.

[0047] 7. M봉투에 넣어 투명스티커로 포장한다.

[0049] 실시예 5: 블루베리 쉬폰 제조

표 1

[0050] 표 1: 블루베리 쉬폰 제조과정

제품명		삼각김밥을 꿈꾸는 옛지케이크 (블루베리)				크기		90*78*35					
						규격							
반제품명		블루베리쉬폰				사용중량		36					
반제품코드						반제품중량							
제조라인						팬닝중량		1,000				2장사용	
원재료명				중량		<블루베리 쉬폰>							
가공버터				63	g	1. 녹인버터+식용유+우유+난황+색소2종을 섞은후, 중탕으로 40℃ 정도 데운다.							
식용유				9	g	2. 1에 체친 가루를 섞는다.							
우유				140	g	3. 설탕 + c-300을 고르게 섞는다.							
난황				185	g	4. 흰자에 3을 1/2을 넣고 휘핑하고 중간에 나머지 1/2를 넣어가며 머랭을 만든다.							
						5. 2에 머랭을 두번에 나눠서 섞는다.							
쌀가루				28	g	6. 철판에 1,000g씩 팬닝한다. (최종비중 0.36)							
강력 밀가루				72	g	* 철판사이즈내경 570*370							
베이킹파우더				7	g	* 데크오븐							
치자청색소				3	g	180℃/160℃ 16분 ± 1분							
락색소-씨				3	g								
난백				332	g								
백설하얀설탕				176	g								
C-300				2	g								
					g								

[0051] 1. 녹인버터+식용유+우유+난황+색소2종을 섞은 후, 중탕으로 40℃ 정도 데운다. 2. 1에 체친 가루를 섞는다.

[0052] 3. 설탕 + c-300을 고르게 섞는다.

[0053] 4. 흰자에 3을 1/2을 넣고 휘핑하고 중간에 나머지 1/2를 넣어가며 머랭을 만든다.

[0054] 5. 2에 머랭을 두번에 나눠서 섞는다.

[0055] 6. 철판에 1,000g씩 팬닝한다. (최종비중 0.36)

[0057] 실시예 6: 블루베리 요거트 레어치즈(블루베리 무스) 제조

표 2

[0058] 표 2: 블루베리 요거트 레어치즈(블루베리 무스) 제조과정

반제품명	블루베리요거트레이치즈		사용중량	45	
반제품코드			반제품중량		
제조라인			팬닝중량	2,500	
원재료명		중량		<블루베리 레어치즈>	
필라델피아크림치즈	1,156	g	1. 가루젤라틴에 5배의 물을넣고 미리 불려 놓는다.		
백설하얀설탕	172	g	2. 크림치즈를 부드럽게 풀어준다.		
사워크림	206	g	3. 2에 설탕+사워크림+요거트레진+레몬주스를 순서대로 넣고 덩어리없이 풀어준다.		

가루젤라틴	14	g	4. 휘핑크림a에 불린 젤라틴+색소2종을 넣고 중탕 시킨다.
브리델 휘핑크림	92	g	5. 3에 4를 넣고 섞어준다.
레몬주스	20	g	6. 휘핑크림b를 90% 휘핑크림한다.
요거트레진	37	g	7. 5에 6을 넣고 두번에 나눠 섞는다.
			8. 7에 블루베리 소프트잼을 넣고 섞는다.
브리델 휘핑크림	578	g	
블루베리소프트잼	247	g	
치자청색소	3	g	
락색소-씨	3	g	

- [0059] 1. 가루젤라틴에 5배의 물을넣고 미리 불려 놓는다 2. 크림치즈를 부드럽게 풀어준다
- [0060] 3. 2에 설탕+샤워크림+요거트레진+레몬주스를 순서대로 넣고 덩어리없이 풀어준다.
- [0061] 4. 휘핑크림a에 불린 젤라틴+색소2종을 넣고 중탕 시킨다.
- [0062] 5. 3에 4를 넣고 섞어준다.
- [0063] 6. 휘핑크림b를 90% 휘핑크림한다.
- [0064] 7. 5에 6을 넣고 두번에 나눠 섞는다.
- [0065] 8. 7에 블루베리 소프트잼을 넣고 섞는다.

[0067] 실시예 7: (크림치즈) 화이트 쉬폰 제조

표 3

표 3: (크림치즈) 화이트 쉬폰 제조공정

제품명	삼각김밥을 꿈꾸는 엣지케이크 (크림치즈)					완제품중량				유통기한	작성
						표시사항중량	0				
제품코드						크기	90*78*35			포장재질	
거래처						규격					
반제품명		화이트쉬폰				사용중량	36				
반제품코드						반제품중량					
제조라인						팬닝중량	1,000		2장사용		
원재료명			중량		<화이트 쉬폰>						
가공버터			63	g	1. 녹인버터+식용유+우유+난황을 섞은후, 중탕으로 40℃정도 데운다.						
식용유			9	g	2. 1에 체친 가루를 섞는다.						
우유			140	g	3. 설탕 + c-300을 고르게 섞는다.						
난황			185	g	4. 흰자에 3을 1/2을 넣고 휘핑하고 중간에 나머지 1/2를 넣어가며 머랭을 만든다.						
				g	5. 2에 머랭을 두번에 나눠서 섞는다.						
쌀가루			28	g	6. 철판에 1,000g씩 팬닝한다. (최종비중 0.36)						
강력 밀가루			72	g	* 철판사이즈내경 570*370						
베이킹파우더			7	g	* 데크오븐						
					180℃/160℃ 16分 ± 1分						
				g							
난백			332	g							
백설하얀설탕			176	g							
C-300			2	g							
				g							

- [0069] 1. 녹인버터+식용유+우유+난황을 섞은후, 중탕으로 40℃정도 데운다. 2. 1에 체친 가루를 섞는다.
- [0070] 3. 설탕 + c-300을 고르게 섞는다.
- [0071] 4. 흰자에 3을 1/2을 넣고 휘핑하고 중간에 나머지 1/2를 넣어가며 머랭을 만든다.
- [0072] 5. 2에 머랭을 두번에 나눠서 섞는다.
- [0073] 6. 철판에 1,000g씩 팬닝한다. (최종비중 0.36)

[0075] 실시예 8: 크림치즈 무스 제조

표 4

[0076] 표 4: 크림치즈 무스 제조과정

반제품명	크림치즈		사용중량	45		
반제품코드			반제품중량			
제조라인			팬닝중량	2,500		
원재료명		중량		<크림치즈>		
가루젤라틴		13	g	1. 가루젤라틴에 5배의 물을넣고 미리 불려 놓는다.		
필라델피아크림치즈		1,176	g	2. 크림치즈를 부드럽게 풀어준다.		
백설탕하얀설탕		420	g	3. 2에 설탕+샤워크림+요거트레진+레몬주스를 순서대로 넣고 덩어리없이 풀어준다.		
샤워크림LP		210	g	4. 휘핑크림a에 불린 젤라틴을 넣고 중탕 시킨다.		
요거트레진		38	g	5. 3에 4를 넣고 섞어준다.		
레몬주스		21	g	6. 휘핑크림b를 90% 휘핑한다.		
				7. 5에 6을 넣고 두번에 나눠 섞는다.		
브리델 휘핑크림		95	g			
브리델 휘핑크림		588	g	—		
반제품명	크레이프		사용중량	19		
반제품코드			반제품중량			
제조라인			팬닝중량			
원재료명		중량				
냉동크레이프		38	g			
			g			
반제품명		접착용 크림		사용중량	4	
반제품코드			반제품중량			
제조라인			팬닝중량			
원재료명		중량		조합순서: 화이트 쉬폰 + 크림치즈 무스 + 화이트 쉬폰		
브리델 휘핑크림		100	g	1. 샌드후, 냉동보관		
			g	2. 90*78 재단 (1판 56 ea)		
			g	3. 크레이프 1장에 휘핑한 크림 8g을 바른후, 반으로 나눈다.		
			g	4. 삼각김밥 모양으로 크레이프 1/2장을 감싼다.		
			g	5. M봉투에 넣고 스티커로 마무리한다.		

- [0077] 1. 가루젤라틴에 5배의 물을넣고 미리 불려 놓는다. 2. 크림치즈를 부드럽게 풀어준다.
- [0078] 3. 2에 설탕+샤워크림+요거트레진+레몬주스를 순서대로 넣고 덩어리없이 풀어준다.
- [0079] 4. 휘핑크림a에 불린 젤라틴을 넣고 중탕시킨다.
- [0080] 5. 3에 4를 넣고 섞어준다.
- [0081] 6. 휘핑크림b를 90% 휘핑한다.

[0082] 7. 5에 6을 넣고 두번에 나눠 섞는다.

[0084] 실시예 9: 브라우니 제조

표 5

[0085] 표 5: 브라우니 제조과정

반제품명	브라우니		사용중량	48	
반제품코드			반제품중량		
제조라인			팬닝중량	2,690	
원재료명	중량	<브라우니>			
전란	455	g	1. 전란과 설탕을 중탕하여 휘핑한다.		
백설탕/아설탕	845	g	-적정온도 43℃		
꽃소금	8	g	2. 버터+초콜릿을 중탕으로 녹인다.		
		g	3. 가루류를 체친다.		
다크 2815	228	g	4. 반죽 : 1+2+3		
밀크 823	128	g	5. 사각 무스틀에 팬닝한다. (546*360*35)		
가공버터	468	g	* 데크오븐		
		g	160℃/140℃ 30分		
코코아분말	195	g			
아몬드 분말(파우더)	338	g			
곰표 중력 밀가루	27	g			
		g			
합계			#DIV/0!	0	#DIV/0!

[0086] 1. 전란과 설탕을 중탕하여 휘핑한다. -적정온도 43℃ 2. 버터+초콜릿을 중탕으로 녹인다.

[0087] 3. 가루류를 체친다.

[0088] 4. 반죽 : 1+2+3

[0089] 5. 사각 무스틀에 팬닝한다. (546*360*35)

[0091] 실시예 10: 초코크림 제조

표 6

[0092] 표 6: 초코크림 제조과정

반제품명	초코크림		사용중량	27	
반제품코드			반제품중량		
제조라인			팬닝중량	1,500	
원재료명	중량	<초코크림>			
브리텔 휘핑크림	450	g	1. 휘핑크림과 물엿을 중탕으로 데운다.(60℃)		
물엿	400	g	2. 1에 초콜릿을 넣고 섞어준다.		
다크 2815	400	g	3. 2를 25℃까지 식힌다.		
가공버터	450	g	4. 버터를 최대한 거품을 올린다.		
		g	5. 4에 3을 넣고 가볍게 섞는다.		
		g			
반제품명	크레이프		사용중량	19	
반제품코드			반제품중량		
제조라인			팬닝중량		

원재료명	원재료업체명	비율	중량	1개중량
냉동크레이프	더바움	100.0%	38 g	19
		0.0%	g	
합계		100%	38	19
반제품명	접착용 크립	사용중량	4	
반제품코드		반제품중량		
제조라인		팬닝중량		
원재료명	중량	조합순서: 브라우니 + 초코크립 + 초코 쉬폰		
브리델 휘핑크림	100 g	* 냉각한 브라우니의 윗면을 걷어낸다.		
	g	1. 샌드후, 냉동보관		
	g	2. 90*78 재단 (1판 56 ea)		
	g	3. 크레이프 1장에 휘핑크림 8g을 바른후, 반으로 나눈다.		
	g	4. 삼각김밥 모양으로 크레이프 1/2장을 감싼다.		
	g	5. M봉투에 넣고 스티커로 마무리한다.		

[0093] 1. 휘핑크림과 물엿을 중탕으로 데운다.(60℃) 2. 1에 초콜릿을 넣고 섞어준다.

[0094] 3. 2를 25℃까지 식힌다.

[0095] 4. 버터를 최대한 거품을 올린다.

[0096] 5. 4에 3을 넣고 가볍게 섞는다.

[0098] 실시예 11: 초코쉬폰 제조

표 7

표 7: 초코쉬폰 제조공정

[0099]

반제품명	초코쉬폰	사용중량	36	
반제품코드		반제품중량		
제조라인		팬닝중량	1,000	2장사용
원재료명	중량	<초코쉬폰>		
가공버터(PEF-64)	62 g	1. 녹인버터+식용유+우유+난황+코코아파우더를 섞은후, 중탕으로 40℃ 정도 데운다.		
식용유	9 g	2. 1에 체친 가루를 섞는다.		
우유	138 g	3. 설탕 + c-300을 고르게 섞는다.		
난황	182 g	4. 흰자에 3을 1/2을 넣고 휘핑하고 중간에 나머지 1/2를 넣어가며 머랭을 만든다.		
코코아분말	46 g	5. 2에 머랭을 두번에 나눠서 섞는다.		
	g	6. 철판에 1,000g씩 팬닝한다. (최종비중 0.36)		
쌀가루	23 g	* 철판사이즈내경 570*370		
강력 밀가루	57 g	* 데크오븐		
베이킹파우더	7 g	180℃/160℃ 16分 ± 1分		
	g			
난백	328 g			
백설하얀설탕	174 g			
C-300	2 g			
반제품명	초코무스	사용중량	45	
반제품코드		반제품중량		
제조라인		팬닝중량	2,500	
원재료명	중량	<초코무스>		
가루젤라틴	18 g	1. 가루젤라틴에 5배의 물을넣고 미리 불려 놓는다.		
우유	518 g	2. 우유에 불린젤라틴을 넣고 80℃까지 중탕시킨다.		
	g	3. 2에 초콜릿을 넣고 중탕으로 녹인다.		

밀크 823		226	g	4. 24℃로 식힌 후, 90% 휘핑한 생크림을 두번에 나눠 섞는다.							
다크 2815		450	g	5. 초코진주크런치, 초코쿠키크런치를 넣고 섞는다.							
브리텔 휘핑크림		900	g								
초코진주크런치		240	g								
초코쿠키크런치		240	g								
			g								
반제품명	크레이프			사용중량		19					
반제품코드				반제품중량							
제조라인				팬닝중량							
원재료명		중량		조합순서: 초코 쉬폰 + 초코 무스 + 초코 쉬폰							
냉동크레이프		38	g	1. 샌드후, 냉동보관							
			g	2. 90*78 재단 (1판 56 ea)							
			g	3. 크레이프 1장에 휘핑한 크림 8g을 바른후, 반으로 나눈다.							
			g	4. 삼각김밥 모양으로 크레이프 1/2장을 감싼다.							
			g	5. M봉투에 넣고 스티커로 마무리한다.							
반제품명	접착용 크림			사용중량		4					
반제품코드				반제품중량							
제조라인				팬닝중량							
원재료명		중량									
브리텔 휘핑크림		100	g								

- [0100] 1. 녹인버터+식용유+우유+난황+코코아파우더를 섞은후, 중탕으로 40℃ 정도 데운다. 2. 1에 체친 가루를 섞는다.
- [0101] 3. 설탕 + c-300을 고르게 섞는다.
- [0102] 4. 흰자에 3을 1/2을 넣고 휘핑하고 중간에 나머지 1/2를 넣어가며 머랭을 만든다.
- [0103] 5. 2에 머랭을 두번에 나눠서 섞는다.
- [0104] 6. 철판에 1,000g씩 팬닝한다. (최종비중 0.36)

[0106] 실시예 12: 초코무스 제조

표 8

표 8: 초코무스 제조공정

반제품명	초코무스		사용중량	45	
반제품코드			반제품중량		
제조라인			팬닝중량	2,500	
원재료명	중량	<초코무스>			
가루젤라틴	18	g	1. 가루젤라틴에 5배의 물을넣고 미리 불려 놓는다.		
우유	518	g	2. 우유에 불린젤라틴을 넣고 80℃까지 중탕시킨다.		
		g	3. 2에 초콜릿을 넣고 중탕으로 녹인다.		
밀크 823	226	g	4. 24℃로 식힌 후, 90% 휘핑한 생크림을 두번에 나눠 섞는다.		
다크 2815	450	g	5. 초코진주크런치, 초코쿠키크런치를 넣고 섞는다.		
브리텔 휘핑크림	900	g			
초코진주크런치	240	g			
초코쿠키크런치	240	g			
		g			
반제품명	크레이프		사용중량	19	
반제품코드			반제품중량		
제조라인			팬닝중량		

원재료명		중량	조합순서: 초코 쉬폰 + 초코 무스 + 초코 쉬폰						
냉동크레이프		38 g	1. 샌드후, 냉동보관						
		g	2. 90*78 재단 (1판 56 ea)						
		g	3. 크레이프 1장에 휘핑한 크림 8g을 바른후, 반으로 나눈다.						
		g	4. 삼각김밥 모양으로 크레이프 1/2장을 감싼다.						
		g	5. M봉투에 넣고 스티커로 마무리한다.						
반제품명	접착용 크림		사용중량		4				
반제품코드			반제품중량						
제조라인			팬닝중량						
원재료명		중량							
브리텔 휘핑크림		100 g							

- [0108] 1. 가루 젤라틴에 5배의 물을넣고 미리 불려 놓는다. 2. 우유에 불린젤라틴을 넣고 80℃까지 중탕시킨다.
- [0109] 3. 2에 초콜릿을 넣고 중탕으로 녹인다.
- [0110] 4. 24℃로 식힌 후, 90% 휘핑한 생크림을 두번에 나눠 섞는다.
- [0111] 5. 초코진주크런치, 초코쿠키크런치를 넣고 섞는다.

[0113] 실시예 13: 모카쉬폰 제조

표 9

[0114] 표 9: 모카쉬폰 제조공정

반제품명	모카쉬폰		사용중량	18	
반제품코드			반제품중량		
제조라인			팬닝중량	1,000	
원재료명		중량	<모카쉬폰>		
가공버터	63	g	1. 녹인버터+식용유+우유+난황+커피플레이버를 섞은후, 중탕으로 40℃정도 데운다.		
식용유	9	g	2. 1에 체친 가루를 섞는다.		
우유	140	g	3. 설탕 + c-300을 고르게 섞는다.		
난황	185	g	4. 흰자에 3을 1/2을 넣고 휘핑하고 중간에 나머지 1/2를 넣어가며 머랭을 만든다.		
커피플레이버	21	g	5. 2에 머랭을 두번에 나눠서 섞는다.		
			6. 철판에 1,000g씩 팬닝한다. (최종비중 0.36)		
쌀가루	30	g	* 철판사이즈내경 570*370		
곰표 강력 밀가루	75	g	* 데크오븐		
베이킹파우더	7	g	180℃/160℃ 16分 ± 1分		
			—		
난백	332	g			
백설탕하얀설탕	176	g			
C-300	2	g			

- [0115] 1. 녹인버터+식용유+우유+난황+커피플레이버를 섞은후, 중탕으로 40℃정도 데운다. 2. 1에 체친 가루를 섞는다.
- [0116] 3. 설탕 + c-300을 고르게 섞는다.
- [0117] 4. 흰자에 3을 1/2을 넣고 휘핑하고 중간에 나머지 1/2를 넣어가며 머랭을 만든다.
- [0118] 5. 2에 머랭을 두번에 나눠서 섞는다.
- [0119] 6. 철판에 1,000g씩 팬닝한다. (최종비중 0.36)

[0121] 실시예 14: 마스카포네(티라미수 무스) 크림 제조

표 10

[0122] 표 10 :마스카포네(티라미수 무스) 크림 제조공정

반제품명	마스카포네크림		사용중량	45	
반제품코드			반제품중량		
제조라인			팬닝중량	2,500	
원재료명	중량		<마스카포네크림>		
가루젤라틴	18	g	1. 가루젤라틴에 5배의 물을넣고 미리 불려 놓는다.		
브리텔 휘핑크림	175	g	2. 휘핑크림a에 불린 젤라틴을 넣고 중탕 시킨다.		
마스카포네	700	g	3. 마스카포네+설탕+크리미비트+휘핑크림b+칼루아+커피플레이버를 한꺼번에 넣고 비터로 풀어준다.		
백설탕	175	g	4. 3에 2를 넣고 섞는다.		
크리미비트	88	g	5. 휘핑크림c를 90% 휘핑크림한다.		
브리텔 휘핑크림	313	g	6. 4에 5를 넣고 두번에 나눠 섞는다.		
칼루아	53	g			
커피플레이버	40	g			
브리텔 휘핑크림	1,000	g			
반제품명	크레이프		사용중량	19.0	
반제품코드			반제품중량		
제조라인			팬닝중량		
원재료명	중량		조합순서: 초코 쉬폰 + 마스카포네 무스 + 모카 쉬폰		
냉동크레이프	38	g	1. 샌드후, 냉동보관		
		g	2. 90*78 재단 (1판 56 ea)		
		g	3. 크레이프 1장에 휘핑크림 8g을 바른후, 반으로 나눈다.		
		g	4. 삼각김밥 모양으로 크레이프 1/2장을 감싼다.		
		g	5. M봉투에 넣고 스티커로 마무리한다.		
반제품명	접착용 크림		사용중량	4	
반제품코드			반제품중량		
제조라인			팬닝중량		
원재료명	중량				
브리텔 휘핑크림	100	g			
		g			

[0123] 1. 가루젤라틴에 5배의 물을넣고 미리 불려 놓는다. 2. 휘핑크림a에 불린 젤라틴을 넣고 중탕 시킨다.

[0124] 3. 마스카포네+설탕+크리미비트+휘핑크림b+칼루아+커피플레이버를 한꺼번에 넣고 비터로 풀어준다.

[0125] 4. 3에 2를 넣고 섞는다.

[0126] 5. 휘핑크림c를 90% 휘핑크림한다.

[0127] 6. 4에 5를 넣고 두번에 나눠 섞는다.

부호의 설명

[0129] 100: 삼각김밥 형태의 엷지케익

도면

도면1



도면2



도면3



도면4



도면5



도면6



도면7

