



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2017년06월08일
 (11) 등록번호 10-1744649
 (24) 등록일자 2017년06월01일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
 A23C 13/14 (2006.01) A21D 10/00 (2006.01)
 A21D 13/00 (2017.01) A21D 13/04 (2017.01)
 A21D 8/06 (2006.01) A23C 13/12 (2006.01)

(52) CPC특허분류
 A23C 13/14 (2013.01)
 A21D 10/002 (2013.01)

(21) 출원번호 10-2015-0181835
 (22) 출원일자 2015년12월18일
 심사청구일자 2015년12월18일

(56) 선행기술조사문헌
 JP2009201423 A
 KR1020140048664 A
 네이버 블로그(‘탱글탱글 포도마카롱 만들기’ ,
<http://blog.naver.com/skypastel1/90180390827>,
 2013.09.03.)*
 네이버 블로그(‘달걀 노른자가 들어간 버터크림
 만들기’ ,
<http://blog.naver.com/jincjinc/100019713063>,
 2005.11.21.)*
 *는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
화성시
 경기도 화성시 시청로 159 (남양동)

(72) 발명자
신미영
 경기도 수원시 영통구 매영로 366, 730동 104호
신연희
 경기도 화성시 병점3로 88, 308동 304호
 (뒷면에 계속)

(74) 대리인
특허법인태동

전체 청구항 수 : 총 2 항

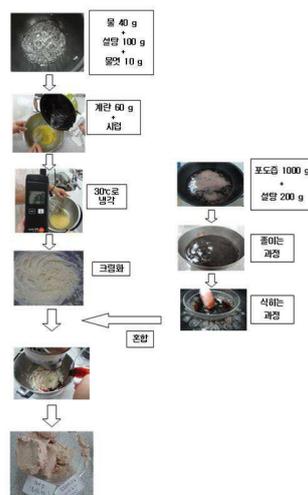
심사관 : 하혜경

(54) 발명의 명칭 **포도즙을 함유하는 크림 및 이를 이용한 빵의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 포도즙을 함유하는 포도버터크림 및 포도생크림의 제조방법 및 이를 이용한 빵의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명의 포도즙을 함유하는 크림의 제조방법에 의해 제조된 포도버터크림 및 포도생크림은 포도의 영양소를 함유하고, 현대인의 다양한 기호도를 충족시키는 효과를 발휘한다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A21D 13/04 (2013.01)

A21D 13/31 (2017.01)

A21D 8/06 (2013.01)

A23C 13/12 (2013.01)

A23V 2250/21 (2013.01)

A23V 2300/20 (2013.01)

A23V 2300/24 (2013.01)

A23V 2300/38 (2013.01)

(72) 발명자

최태정

경기도 화성시 봉담읍 상봉길 35-10, 106동 1604호

유리나

경기도 화성시 우정읍 버들로 953-3

명세서

청구범위

청구항 1

월넛비스켓으로 빵 반죽을 감싼 후, 팬닝하고, 실온에서 30~90분 동안 발효하는 단계 (a); 및

상기 단계 (a) 후, 발효된 반죽을 140~190℃에서 구워 빵을 제조한 후, 포도버터크림을 충전하는 단계 (b); 를 포함하는 과정으로부터 제조되며,

상기 월넛비스켓은,

버터 150~200중량부, 땅콩버터 10~30중량부를 혼합한 후, 설탕 100~300중량부 및 소금 1~3중량부를 혼합하고, 계란 100~150중량부를 추가로 혼합하여, 크림을 제조하는 단계 (A); 및

상기 단계 (A)의 크림 500~600중량부와, 박력분 100~300중량부, 건식쌀가루 100~300중량부, 베이킹파우더 2~6중량부, 베이킹소다 1~4중량부, 분유 10~30중량부 및 구운 호두분쇄 100~140중량부를 혼합하는 단계 (B);를 포함하는 과정으로부터 제조되고,

상기 빵 반죽은,

강력쌀가루 700~900중량부, 건식쌀가루 100~300중량부, 설탕 100~200중량부, 소금 10~20중량부, 이스트 30~50중량부, 개량제 10~30중량부, 계란 300~500중량부, 우유 100~300중량부를 혼합하여 혼합물을 제조하는 단계 (가);

상기 혼합물에 버터 200~400중량부를 혼합하고, 30~60℃에서 30~50분간 발효하는 단계 (나); 및

상기 단계 (나) 후, 발효된 반죽을 분할하여 실온에서 비닐을 덮고, 5~15분간 휴면하는 단계 (다);를 포함하는 과정으로부터 제조되며,

상기 월넛비스켓과 빵 반죽은 각각 20~40중량부 대 40~60중량부의 비율로 사용되고,

상기 포도버터크림은,

버터크림과 포도시럽을 혼합하여 제조되며,

상기 버터크림은,

물 30~50중량부, 설탕 90~110중량부, 물엿 5~15중량부를 혼합하여 100~130℃의 온도로 거품이 표면에 고르게 퍼질 때까지 가열하여, 시럽을 제조하는 단계 (a);

계란 50~70중량부를 풀어놓은 계란물을 저으면서, 상기 단계 (a)에서 가열된 시럽을 붓고, 20~40℃로 냉각하는 단계 (b); 및

상기 단계 (b) 후, 냉각된 계란물을 저으면서, 버터 200~400중량부를 추가하는 단계 (c); 를 포함하는 과정으로부터 제조되고,

상기 포도시럽은,

포도즙 800~1200중량부, 설탕 100~300중량부를 넣고, 부피가 40~60%로 줄 때까지 약불에서 졸인 후, 식히는 단계를 포함하는 과정으로부터 제조된 것을 특징으로 하는 포도버터크림이 충전된 빵.

청구항 2

월넛비스켓으로 빵 반죽을 감싼 후, 팬닝하고, 실온에서 30~90분 동안 발효하는 단계 (a); 및

상기 단계 (a) 후, 발효된 반죽을 140~190℃에서 구워 빵을 제조한 후, 포도생크림을 충전하는 단계 (b); 를 포함하는 과정으로부터 제조되며,

상기 월넛비스켓은,

버터 150~200중량부, 땅콩버터 10~30중량부를 혼합한 후, 설탕 100~300중량부 및 소금 1~3중량부를 혼합하고, 계란 100~150중량부를 추가로 혼합하여, 크림을 제조하는 단계 (A); 및

상기 단계 (A)의 크림 500~600중량부와, 박력분 100~300중량부, 건식쌀가루 100~300중량부, 베이킹파우더 2~6중량부, 베이킹소다 1~4중량부, 분유 10~30중량부 및 구운 호두분태 100~140중량부를 혼합하는 단계 (B);를 포함하는 과정으로부터 제조되고,

상기 빵 반죽은,

강력쌀가루 700~900중량부, 건식쌀가루 100~300중량부, 설탕 100~200중량부, 소금 10~20중량부, 이스트 30~50중량부, 개량제 10~30중량부, 계란 300~500중량부, 우유 100~300중량부를 혼합하여 혼합물을 제조하는 단계 (가);

상기 혼합물에 버터 200~400중량부를 혼합하고, 30~60℃에서 30~50분간 발효하는 단계 (나); 및

상기 단계 (나) 후, 발효된 반죽을 분할하여 실온에서 비닐을 덮고, 5~15분간 휴면하는 단계 (다);를 포함하는 과정으로부터 제조되며,

상기 월넛비스킷과 빵 반죽은 각각 20~40중량부 대 40~60중량부의 비율로 사용되고,

상기 포도생크림은,

휘핑크림 200~400중량부와, 포도시럽 50~150중량부를 혼합하여 제조되며,

상기 포도시럽은,

포도즙 800~1200중량부, 설탕 100~300중량부를 넣고, 부피가 40~60%로 줄 때까지 약불에서 졸인 후, 식히는 단계를 포함하는 과정으로부터 제조된 것을 특징으로 하는 포도생크림이 충전된 빵.

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 포도즙을 함유하는 포도버터크림 또는 포도생크림의 제조방법 및 이를 이용한 빵의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 크림은 생크림을 비롯한 크림류의 총칭으로서, 일반적으로 제과제빵 분야에서 널리 사용된다. 크림류에는 커스터드 크림, 버터 크림, 무지방 크림, 잼 형태의 크림 등이 포함될 수 있다. 이중 커스터드 크림이나 생크림은 빵 표면에 도포되거나 빵 내부에 충전되어 사용될 수 있다. 또한, 버터 크림은 케이크 장식용 재료로 사용되기도 한다. 이외에도 많은 종류의 크림이 빵, 파이, 과자 등의 표면에 도포되거나 내부에 충전되어 제과제빵 제품의 식감 및 맛을 개선하는데에 사용된다.

[0004] 일반적으로 크림의 주재료는 우유, 생크림, 계란, 설탕, 버터 등이고, 여기에 풍미를 더하고 맛을 변화시키기 위해 알코올류, 향료, 초콜릿 등을 배합한다. 예를 들어, 버터크림은 설탕을 물에 넣고, 가열하여 설탕을 용해시킨 후, 약 105℃ 정도로 농축시킨 다음 냉각하여 설탕 시럽을 제조하고, 고체지방인 버터를 믹서로 섞어 크림 상태로 거품을 일으킨 후, 여기에 냉각시킨 설탕 시럽을 조금씩 흘려 넣으면서 계속 젓고, 마지막에 향료와 양주를 첨가하여 제조한다. 이때, 크림에서 수분이 분리되는 것을 방지하기 위하여 글리세린지방산에스터나 자당지방산에스터 등을 유화제로 사용하기도 한다.

[0005] 또한, 슈크림빵용 커스터드 크림은 설탕, 옥수수 전분 및 계란 노른자를 섞고 여기에 약 80℃ 정도로 데운 유유를 넣고 섞은 후, 가열하고 여기에 버터를 넣어 섞고 식힌 후, 바닐라향, 럼주를 섞어 제조한다.

[0006] 한편, 전분, 초산가교 전분 및 당류를 포함하는 종래의 크림은 마가린, 버터, 쇼트닝과 같은 유지와 유청 단백질

질, 자당지방산에스터와 같은 유화제를 포함한다.

[0007] 그러나, 종래의 크림은 맛이 평이하어, 다양한 기호도를 갖는 현대인들에게 색다른 맛을 제공하고자 하는 연구가 계속되고 있다.

선행기술문헌

특허문헌

[0009] (특허문헌 0001) 대한민국 공개특허 제10-2013-0102538호(등록일자: 2012. 09. 26)에는, 유지 30~60 질량%, 전분 0.2~2.4 질량%, 전분 이외의 당류 20~46 질량% 및 물 10~30 질량%를 포함하여 제조된 버터크림에 대해 기재되어 있다.

(특허문헌 0002) 대한민국 등록특허 제10-0577599호(공개일자: 2006. 05. 01)에는, 프로폴리스 추출물을 첨가하여 빵 및 케이크의 장기 보존을 가능케 한 생크림, 카스타드크림 조성물에 관해 기재되어 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0010] 본 발명은 포도의 영양소를 함유하고, 소비자의 기호도를 높인 포도버터크림 및 포도생크림의 제조방법 및 이를 이용한 빵을 개발하여 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0012] 상기 목적을 달성하고자, 본 발명은 제 1형태로, 버터크림과 포도시럽을 혼합하여 포도버터크림을 제조하되, 상기 버터크림은 물 30~50중량부, 설탕 90~110중량부, 물엿 5~15중량부를 혼합하여 100~130℃의 온도로 거품이 표면에 고르게 퍼질 때까지 가열하여, 시럽을 제조하는 단계 (a); 계란 50~70중량부를 풀어놓은 계란물을 저으면서, 상기 단계 (a)에서 가열된 시럽을 붓고, 20~40℃로 냉각하는 단계 (b); 및 상기 단계 (b) 후, 냉각된 계란물을 저으면서, 버터 200~400중량부를 추가하는 단계 (c); 를 포함하는 과정으로부터 제조되는 것을 특징으로 하고,

[0013] 상기 포도시럽은 포도즙 800~1200중량부, 설탕 100~300중량부를 넣고, 부피가 40~60%로 줄 때까지 약불에서 졸인 후, 식히는 단계를 포함하는 과정으로부터 제조된 것을 특징으로 하는 포도버터크림의 제조방법을 제공한다.

[0014] 본 발명의 포도버터크림의 제조방법에 있어서, 상기 단계 (a)의 가열은 가장 바람직하게 110~120℃의 온도로 가열되는 것이 좋다. 상기 범위를 만족할 경우, 거품이 시럽 표면에 고르게 퍼질 수 있다.

[0015] 본 발명의 포도버터크림의 제조방법에 있어서, 상기 단계 (b)에서 계란물을 저으면서 상기 단계 (a)에서 가열된 시럽을 부을 경우, 계란에 포함된 미생물 또는 잡균이 살균될 수 있다.

[0016] 본 발명의 포도버터크림의 제조방법에 있어서, 상기 단계 (c)에서 버터는 바람직하게 소량으로 나누어 추가하는 것이 좋다. 소량으로 나누어 추가할 경우, 균일한 혼합에 더욱 용이하다.

[0018] 또한, 본 발명은 제 2형태로, 휘핑크림 200~400중량부와, 포도시럽 50~150중량부를 혼합하여 포도생크림을 제조하되,

[0019] 상기 포도시럽은 포도즙 800~1200중량부, 설탕 100~300중량부를 넣고, 부피가 40~60%로 줄 때까지 약불에서 졸인 후, 식히는 단계를 포함하는 과정으로부터 제조된 것을 특징으로 하는 포도생크림의 제조방법을 제공한다.

[0020] 본 발명의 포도생크림의 제조방법에 있어서, 상기 휘핑크림은 당업계에 통용되는 모든 휘핑크림을 사용할 수 있으며, 본 발명에서는 시판되는 휘핑크림을 구매하여 사용하였다.

[0022] 또한, 본 발명은 제 3형태로, 상기 포도버터크림 또는 포도생크림의 제조방법에 의해 제조된 크림이 충전된 빵을 제공한다.

[0023] 본 발명의 상기 빵에 있어서, 상기 크림이 충전된 빵은 바람직하게, 월넛비스킷으로 빵 반죽을 감싼 후, 팬닝하고, 실온에서 30~90분 동안 발효하는 단계 (a); 및 발효된 반죽을 140~190℃에서 구워 빵을 제조한 후, 포도버터크림 또는 포도생크림의 제조방법에 의해 제조된 크림을 충전하는 단계 (b); 를 포함하는 과정으로부터 제조

되되,

- [0024] 상기 월넛비스켓은 버터 150~200중량부, 땅콩버터 10~30중량부를 혼합한 후, 설탕 100~300중량부 및 소금 1~3중량부를 혼합하고, 계란 100~150중량부를 추가로 혼합하여, 크립을 제조하는 단계 (A); 및 상기 단계 (A)의 크립 500~600중량부와, 박력분 100~300중량부, 건식쌀가루 100~300중량부, 베이킹파우더 2~6중량부, 베이킹소다 1~4중량부, 분유 10~30중량부 및 구운 호두분태 100~140중량부를 혼합하는 단계 (B);를 포함하는 과정으로부터 제조되는 것이 좋고,
- [0025] 상기 빵 반죽은 강력쌀가루 700~900중량부, 건식쌀가루 100~300중량부, 설탕 100~200중량부, 소금 10~20중량부, 이스트 30~50중량부, 개량제 10~30중량부, 계란 300~500중량부, 우유 100~300중량부를 혼합하여 혼합물을 제조하는 단계 (가); 상기 혼합물에 버터 200~400중량부를 혼합하고, 30~60℃에서 30~50분간 발효하는 단계 (나); 및 상기 단계 (나) 후, 발효된 반죽을 분할하여 실온에서 비닐을 덮고, 5~15분간 휴면하는 단계 (다);를 포함하는 과정으로부터 제조되는 것이 좋으며,
- [0026] 상기 월넛비스켓과 빵 반죽은 각각 20~40중량부 대 40~60중량부의 비율로 사용되는 것이 좋다.
- [0027] 본 발명의 상기 빵에 있어서, 상기 단계 (b)의 크립은 바람직하게 10~100중량부로 충전되는 것이 좋다.
- [0028] 본 발명의 상기 빵에 있어서, 상기 단계 (A)의 설탕 100~300중량부 및 소금 1~3중량부는 바람직하게 2~3회 나누어 혼합되는 것이 좋다. 나누어 혼합될 경우, 설탕과 소금이 뭉치지 않는다.
- [0029] 본 발명의 상기 빵에 있어서, 상기 단계 (나)의 버터는 버터는 바람직하게 3~4회 나누어 혼합하는 것이 좋다. 나누어 혼합할 경우, 균일한 혼합에 더욱 용이하다.
- [0030] 본 발명의 상기 빵에 있어서, 상기 단계 (다)의 발효된 반죽은 바람직하게 10~100중량부로 분할하는 것이 좋다.
- [0031] 본 발명의 상기 빵에 있어서, 상기 범위를 만족할 경우, 본 발명의 포도버터크립 또는 포도생크립의 제조방법에 의해 제조된 크립과 함께 섭취할 때의 맛이 극대화되고, 기호도가 좋다.
- [0032] 본 발명의 상기 빵에 있어서, 상기 팬닝은 반죽을 빵 틀에 채우거나 철판에 나열하는 것을 의미한다.
- [0033] 본 발명의 상기 빵에 있어서, 상기 구운 호두분태는 껍질을 제거한 호두를 1~5분정도 구워낸 후, 잘게 다진 것을 의미한다.
- [0034] 상기 크립이 충전된 빵은 다음과 같은 일 예로서 제조될 수 있다. 빵 반죽 표면을 감싸는 월넛비스켓을 제조하기 위해, 키친에이드 거품기를 이용하여, 8단에서 버터 150~200 g과 땅콩버터 10~30 g을 혼합한 후, 설탕 100~300 g 및 소금 1~3 g 을 혼합하고, 계란 100~150 g을 넣으면서 믹싱하여 크립화시킨다. 그 후, 크립 500~600 g과, 박력분 100~300 g, 쌀가루 100~300 g, 베이킹파우더 2~6 g, 베이킹소다 1~4 g, 분유 10~30 g 및 호두를 오븐에서 3분 동안 구워낸 후, 잘게 다진 '구운 호두분태' 100~140 g을 혼합하여 월넛비스켓을 제조하여 냉장실에 보관한다.
- [0035] 또한, 빵 반죽을 제조하기 위해, 강력쌀가루 700~900 g, 건식쌀가루 100~300 g, 설탕 100~200 g, 소금 10~20 g, 이스트 30~50 g, 개량제 10~30 g, 계란 300~500 g, 우유 100~300 g를 한 볼에 넣고, 반죽기계를 사용하여 1단으로 클린업 상태가 될 때까지 믹싱한다. 클린업 상태에서 버터 총 200~400 g을 넣고, 믹싱한다. 어느정도 혼합되면 3단으로 클린업 상태가 될 때까지 믹싱한다. 그 후, 반죽을 볼에 담은 후, 랩핑하여 발효기 온도를 30~60℃로 셋팅하여 30~50분간 발효하여 발효된 반죽을 제조한다. 발효된 반죽을 10~100 g씩 분할하여 공굴리기한 후, 실온에서 비닐로 덮고, 5~15분간 휴면 상태를 유지하게 한다.
- [0036] 이후, 냉장실에 보관된 월넛비스켓을 20~40 g씩 분할하여 반죽을 감싸고, 팬닝한다. 팬닝한 상태 그대로, 실온에서 개방한 상태로 30~90분 동안 발효하고, 140~190℃의 전기오븐에서 구워낸 빵 바닥에 구멍을 뚫어, 크립 10~100 g을 충전하여 크립이 충전된 빵을 제조한다.

발명의 효과

- [0038] 본 발명의 포도즙을 함유하는 크립의 제조방법에 의해 제조된 포도버터크립 및 포도생크립은 포도의 영양소를 함유하고, 현대인의 다양한 기호도를 충족시키는 효과를 발휘한다.

도면의 간단한 설명

- [0040] 도 1은 포도버터크립의 제조과정을 나타낸 사진이다.

도 2는 포도생크림의 제조과정을 나타낸 사진이다.

도 3은 포도버터크림빵의 제조과정을 나타낸 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0041] 이하, 본 발명의 구성 및 작용에 대해 하기 실시예에서 더욱 상세히 설명하지만, 본 발명의 권리범위가 하기 실시예에만 한정되는 것은 아니고, 이와 등가의 기술적 사상의 변형까지를 포함한다.

[0043] **[실시예 1: 포도버터크림의 제조]**

[0044] **<포도시럽 제조>**

[0045] 냄비에 포도즙 1000 g과 설탕 200 g을 넣고, 부피가 1/2이 될 때까지 졸인 후, 식혀 포도시럽을 제조하여 따로 두었다.

[0046] **<포도버터크림 제조>**

[0047] 냄비에 물 40 g, 설탕 100 g, 물엿 10 g을 넣어 중불에서 설탕이 다 녹고, 표면에 거품이 꼭 찰 때까지 가열하여 가열된 시럽을 제조하였으며, 그때의 온도는 114℃였다.

[0048] 볼에 계란 1개(60 g)를 넣고, 풀어 계란물로 만들고, 계란물을 저으면서 상기 가열된 시럽을 섞어, 계란을 살균한 후, 30℃로 냉각하였다.

[0049] 그 후, 버터를 조금씩 넣어 휘핑기로 크림화 한 후, 졸여진 포도시럽을 30 g, 20 g, 20 g씩 차례로 넣어가며, 키친에이드 휘퍼 8단을 사용하여 포도버터크림 289 g을 제조하였다 (도 1 참조). 도 1은 포도버터크림의 제조과정을 나타낸 사진이다.

[0051] **[실시예 2: 포도생크림의 제조]**

[0052] **<포도시럽 제조>**

[0053] 냄비에 포도즙 1000 g과 설탕 200 g을 넣고, 부피가 1/2이 될 때까지 졸인 후, 식혀 포도시럽을 제조하여 따로 두었다.

[0054] **<포도생크림 제조>**

[0055] 시중에서 판매하는 액체생크림을 구매하여, 키친에이드 휘퍼 8단에서 20초 휘핑하여 크림화시켰다. 그 후, 상기 제조된 포도시럽을 넣고, 2단에서 섞이도록 휘핑한 후, 8단으로 크림이 올라오도록 휘핑하여 포도생크림 384 g을 제조하였다 (도 2 참조). 도 2는 포도생크림의 제조과정을 나타낸 사진이다.

[0057] **[비교예 1 : 버터크림의 제조]**

[0058] 포도시럽을 함유하지 않는 것을 제외하고는 상기 실시예 1과 동일한 과정으로 버터크림을 제조하였다.

[0060] **[비교예 2 : 생크림의 제조]**

[0061] 포도시럽을 함유하지 않는 것을 제외하고는 상기 실시예 2와 동일한 과정으로 생크림을 제조하였다.

[0063] **[실험예 1: 크림 관능평가]**

[0064] 본 실험예는 성인남녀 40명을 대상으로 하여, 상기 실시예 1 내지 실시예 2 및 비교예 1 내지 2를 섭취하게 한 후, 맛, 전체적 평가의 관능검사를 실시하였다.

[0065] 관능검사의 결과는 맛, 전체적 기호도에 대하여 각각 기준(5-매우 좋다, 4-좋다, 3-보통이다, 2-나쁘다, 1-매우 나쁘다)에 따라 점수를 부여하여 하기 표 2에 평균값으로 나타내었다.

표 1

| 평가항목 | 실시예 1 (포도버터크림) | 실시예 2 (포도생크림) | 비교예 1 (버터크림) | 비교예 2 (생크림) |
|------|-------------------|------------------|-----------------|----------------|
| 맛 | 4.4 | 4.6 | 3.0 | 3.2 |

| 전체적인 기호도 | 4.4 | 4.7 | 3.1 | 3.2 |
|----------|-------------------|--|----------|----------|
| 평가 | 포도의 색, 향 및 맛이 느껴짐 | 포도의 색, 향 및 맛이 느껴지고, 포도버터크림에 비해 산뜻한 맛이남 | 평이한 맛이 남 | 평이한 맛이 남 |

[0068] 평가결과, 본 발명의 포도버터크림 제조방법 및 포도생크림 제조방법에 의해 제조된 실시예 1 내지 실시예 2의 맛과 전체적인 기호도가 비교예 1 내지 2보다 좋은 것으로 나타났다.

[0070] **[실시예 3: 포도버터크림빵의 제조]**

[0071] **<월넛비스킷의 제조>**

[0072] 빵 반죽 표면을 감싸는 월넛비스킷을 제조하기 위해, 키친에이드 거품기를 이용하여, 8단에서 버터 180 g과 땅콩버터 20 g을 혼합한후, 설탕 200 g 및 소금 2 g을 2~3회 나누어서 혼합하고, 계란 2개(130 g)를 한 개씩 넣으면서 믹싱하여 크림화시켰다.

[0073] 그 후, 크림 532 g과, 박력분 200 g, 쌀가루 200 g, 베이킹파우더 4 g, 베이킹소다 2 g, 분유 20 g 및 호두를 오븐에서 3분 동안 구워낸 후, 잘게 다진 '구운 호두분태' 120 g을 혼합하여 월넛비스킷을 제조하여 냉장실에 보관하였다.

[0074] **<포도버터크림빵의 제조>**

[0075] 강력쌀가루 800 g, 건식쌀가루 200 g, 설탕 150 g, 소금 18 g, 이스트 40 g, 개량제 20 g, 계란 400 g, 우유 200 g를 한 볼에 넣고, 반죽기계를 사용하여 1단으로 클린업 상태가 될 때까지 믹싱하였다.

[0076] 클린업 상태에서 버터 총 300 g을 3회로 나누어 넣고, 믹싱하였다. 어느정도 혼합되면 3단으로 클린업 상태가 될 때까지 믹싱하였다.

[0077] 그 후, 반죽을 볼에 담은 후, 랩핑하여 발효기 온도를 40℃로 셋팅하여 40분간 발효하였다.

[0078] 발효된 반죽을 50 g씩 분할하여 공굴리기 한 후, 실온에서 비닐로 덮고, 10분간 휴면 상태를 유지하게 하였다. 그 후, 냉장실에 보관된 월넛비스킷을 30 g씩 분할하여 반죽을 감싸고, 팬닝하였다.

[0079] 팬닝한 상태 그대로, 실온에서 개방한 상태로 1시간 동안 발효하고, 180℃의 전기오븐에서 15분간 구워낸 빵 바닥에 구멍을 뚫어, 포도버터크림(실시예 1) 50 g씩을 충전하였다 (도 3 참조). 도 3은 포도버터크림빵의 제조과정을 나타낸 사진이다.

[0080]

[0081] **[실시예 4: 포도생크림빵의 제조]**

[0082] **<월넛비스킷의 제조>**

[0083] 빵 반죽 표면을 감싸는 월넛비스킷을 제조하기 위해, 키친에이드 거품기를 이용하여, 8단에서 버터 180 g과 땅콩버터 20 g을 혼합한후, 설탕 200 g 및 소금 2 g을 2~3회 나누어서 혼합하고, 계란 2개(130 g)를 한 개씩 넣으면서 믹싱하여 크림화시켰다.

[0084] 그 후, 크림 532 g과, 박력분 200 g, 쌀가루 200 g, 베이킹파우더 4 g, 베이킹소다 2 g, 분유 20 g 및 호두를 오븐에서 3분 동안 구워낸 후, 잘게 다진 '구운 호두분태' 120 g을 혼합하여 월넛비스킷을 제조하여 냉장실에 보관하였다.

[0085] **<포도생크림빵의 제조>**

[0086] 강력쌀가루 800 g, 건식쌀가루 200 g, 설탕 150 g, 소금 18 g, 이스트 40 g, 개량제 20 g, 계란 400 g, 우유 200 g를 한 볼에 넣고, 반죽기계를 사용하여 1단으로 클린업 상태가 될 때까지 믹싱하였다.

[0087] 클린업 상태에서 버터 총 300 g을 3회로 나누어 넣고, 믹싱하였다. 어느정도 혼합되면 3단으로 클린업 상태가 될 때까지 믹싱하였다.

[0088] 그 후, 반죽을 볼에 담은 후, 랩핑하여 발효기 온도를 40℃로 셋팅하여 40분간 발효하였다.

[0089] 발효된 반죽을 50 g씩 분할하여 공굴리기 한 후, 실온에서 비닐로 덮고, 이 10분간 휴면 상태를 유지하게 하였다. 그 후, 냉장실에 보관된 월넛비스킷을 30 g씩 분할하여 반죽을 감싸고, 팬닝하였다.

[0090] 팬닝한 상태 그대로, 실온에서 개방한 상태로 1시간 동안 발효하고, 180℃의 전기오븐에서 15분간 구워낸 빵 바닥에 구멍을 뚫어, 포도생크림(실시에 2) 50 g씩을 충전하였다.

[0091]

[0092] **[비교예 3 : 버터크림빵의 제조]**

[0093] 포도버터크림(실시에 1) 대신 버터크림(비교예 1)을 충전하는 것을 제외하고는 상기 실시에 4와 동일한 과정으로 버터크림빵을 제조하였다.

[0095] **[비교예 4 : 생크림빵의 제조]**

[0096] 포도생크림(실시에 2) 대신 생크림(비교예 2)을 충전하는 것을 제외하고는 상기 실시에 4와 동일한 과정으로 생크림빵을 제조하였다.

[0098] **[실험예 2: 빵 관능평가]**

[0099] 본 실험예는 성인남녀 40명을 대상으로 하여, 상기 실시에 3 내지 4 및 비교예 3 내지 4를 섭취하게 한 후, 맛, 전체적 평가의 관능검사를 실시하였다.

[0100] 관능검사의 결과는 맛, 전체적 기호도에 대하여 각각 기준(5-매우 좋다, 4-좋다, 3-보통이다, 2-나쁘다, 1-매우 나쁘다)에 따라 점수를 부여하여 하기 표 2에 평균값으로 나타내었다.

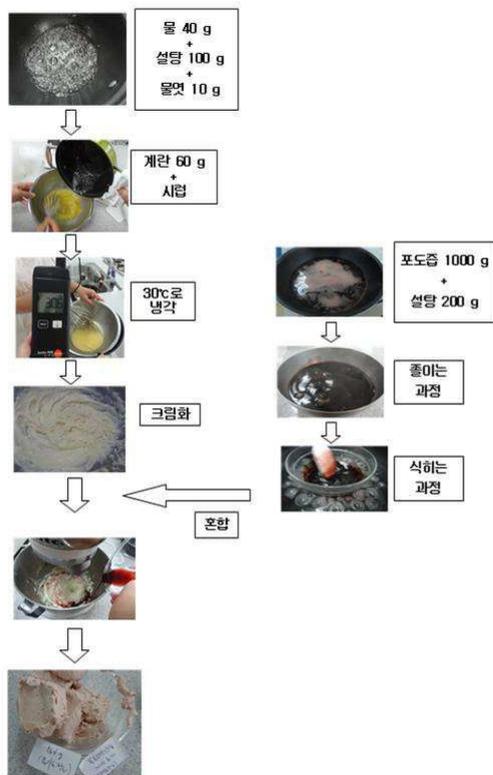
표 2

| 평가항목 | 실시에 3 | 실시에 4 | 비교예 3 | 비교예 4 |
|----------|---------------------|---------------------|-----------|-----------|
| 맛 | 4.4 | 4.6 | 3.3 | 3.4 |
| 전체적인 기호도 | 4.4 | 4.7 | 3.3 | 3.4 |
| 평가 | 전체적인 맛의 밸런스가 매우 좋음. | 전체적인 맛의 밸런스가 매우 좋음. | 평이한 맛이 남. | 평이한 맛이 남. |

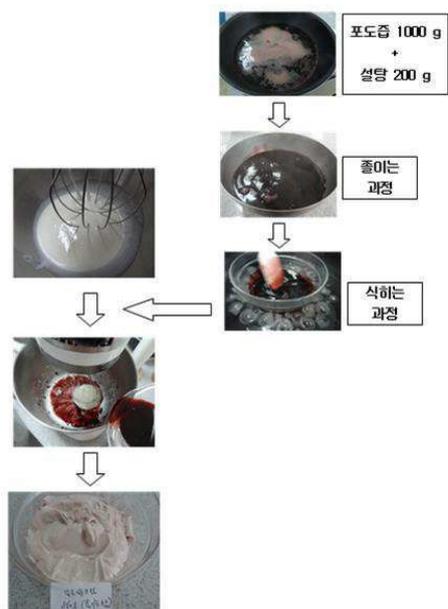
[0103] 평가결과, 본 발명의 제조방법에 의해 제조된 크림이 충전된 빵인 포도버터크림빵(실시에 3) 및 포도생크림빵(실시에 4)의 맛과 전체적인 기호도가 비교예 3 내지 4보다 좋은 것으로 나타났다.

도면

도면1



도면2



도면3

