



(19)대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(51) Int. Cl. A23G 3/00 (2006.01)	(45) 공고일자 (11) 등록번호 (24) 등록일자	2007년01월04일 10-0665036 2006년12월28일
--------------------------------------	-------------------------------------	--

(21) 출원번호 (22) 출원일자 심사청구일자	10-2004-0085191 2004년10월25일 2004년10월25일	(65) 공개번호 (43) 공개일자	10-2006-0036159 2006년04월28일
----------------------------------	---	------------------------	--------------------------------

(73) 특허권자 주식회사 보람
 인천 중구 향동7가 58-4 라이프쇼핑센터 2-111

(72) 발명자 김영길
 인천 연수구 옥련동 628번지 현대아파트 104동 802호

(74) 대리인 황선웅

심사관 : 김경환

전체 청구항 수 : 총 2 항

(54) 크레페용 전병 제조를 위한 혼합분말 조성물과 이를 이용한 크레페용 전병 제조방법

(57) 요약

본 발명은 밀가루, 물 등의 반죽 재료에 섞어 반죽하여 크레페용 전병을 제조하는데 사용되는 크레페용 전병 제조를 위한 혼합분말 조성물 및 이를 이용한 크레페용 전병 제조방법을 제공한다.

본 발명의 혼합분말 조성물은, 설탕을 주재료로 하고, 부재료로서 베이킹 파우더 16~22 중량%, 소금 2~5중량%, 시금치 분말 5~10중량%, 현미 가루 2~7중량%, 바나나 분말 2~5중량%, 생강 분말 2 중량% 이하로 구성되어 단위 포장된 것을 특징으로 한다.

본 발명의 크레페용 전병 제조방법은, 상기 비율로 조성된 혼합분말 조성물을 밀가루와 1:5 비율로 혼합하는 제1 단계; 제1 단계 혼합된 결과물과, 물, 계란, 우유, 대두유를 각각 1.2:1:0.04:0.18:0.04의 비율로 혼합하여 믹서를 이용하여 20~30분 동안 반죽하는 제2 단계; 제2 단계에서 반죽된 결과물을 통상적인 크레페 전병 제조기를 이용하여 크레페용 전병을 성형 구워내는 제3 단계로 행하는 것을 특징으로 한다.

특허청구의 범위

청구항 1.

밀가루, 물 등의 반죽 재료에 섞어 반죽하여 크레페용 전병을 제조하는데 사용되는 혼합분말 조성물에 있어서,

주재료인 설탕을 66중량%로 하고, 부재료로서 베이킹 파우더 19중량%, 소금 3중량%, 시금치 분말 7중량%, 현미 가루 2중량%, 바나나 분말 2중량%, 생강 분말 1중량%로 이루어지게 하는 것을 특징으로 하는 크레페용 전병 제조를 위한 혼합분말 조성물.

청구항 2.

주재료인 설탕을 66중량%로 하고, 부재료로서 베이킹 파우더 19중량%, 소금 3중량%, 시금치 분말 7중량%, 현미 가루 2중량%, 바나나 분말 2중량%, 생강 1중량%로 조성된 혼합분말 조성물을 밀가루와 1:5 비율로 혼합하는 제1 단계; 제1 단계에서 혼합된 결과물과 물, 계란, 우유, 대두유를 각각 1.2: 1: 0.04: 0.18: 0.04의 비율로 혼합하여 믹서를 이용하여 20~30분 동안 반죽하는 제2 단계; 제2 단계에서 반죽된 결과물을 통상적인 크레페 전병 제조기를 이용하여 크레페용 전병을 성형하고 구워내는 제3 단계로 행하는 것을 특징으로 하는 크레페용 전병 제조를 위한 혼합분말 조성물을 이용한 크레페용 전병 제조 방법.

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 밀가루, 물, 우유 등의 반죽재료에 섞어 반죽하여 크레페용 전병을 제조하는데 사용되는 크레페용 전병 제조를 위한 혼합분말 조성물과 이를 이용한 크레페용 전병 제조방법에 관한 것이다.

크레페(크레이프)란 다리올이라는 파이의 한 종류로 크로와상과 함께 16세기에 만들기 시작했고 유럽에서는 2월 성축제 때 성당에서 구워 먹었는데 17세기가 되어서야 일반가정에서 일반화되었다.

"실크 같은"이라는 뜻의 크레페는 가늘게 잔주름이 가도록 구워내는 것이 특징이며 중세 영국의 크리스프, 크레스프가 와 전된 것으로 프랑스에서는 파누게라고도 불리기도 하였다.

그러한 크레페가 현재 일본 하라주꾸 거리에서 대단한 인기를 얻고 있으며 최근 들어 국내에서도 그 모습을 나타내게 되었다.

크레페는 얇게 구운 전병 위에 계란.햄.치즈.양파.토마토.베이컨 등 각종 내용물을 얹어서 만든다.

크레페를 만들기 위해서는 전병을 얇게 구워야 하는데, 전병은 우리나라 전통 만두피를 만드는 것과 유사하게 밀가루 반죽을 하여 일정 모양(원형)으로 찍어내고, 구이 기계를 이용해 구워내는 방법을 택하고 있고, 밀가루 반죽시에 계란 등을 첨가하여 제조하고 있다.

종래에는 밀가루 반죽을 매번 행할 때마다 반죽에 첨가되는 재료 양이 동일하게 하기 어려우므로 동일 품질의 전병을 제조하기 어렵고 대량생산의 애로점이 있었다.

또한, 종래에는 밀전병이 단순한 제조방법에 의존하고 있으므로, 최근 기호가 다양한 소비자의 욕구를 충족시키기 위한 색상 가미, 웰빙 재료 첨가의 필요성이 요구되고 있다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

상술한 종래의 문제점을 해결하고 필요성에 부응하기 위해 안출된 본 발명은 반죽에 첨가되는 재료 양을 일정하게 할 수 있고 아울러 색상 가미와 웰빙 재료 첨가 및 반죽 품질을 향상시키기 위한 크레페용 전병 제조를 위한 혼합분말 조성물을 제공하는데 목적을 두고 있다.

또한, 본 발명은 상기 혼합분말 조성물을 이용한 크레페 전병 제조방법을 제공하는데 목적을 두고 있다.

발명의 구성

상술한 목적을 달성하기 위한 본 발명은

밀가루, 물 등의 반죽 재료에 섞어 반죽하여 크레페용 전병을 제조하는데 사용되는 혼합분말 조성물에 있어서,

설탕을 주재료로 하고, 부재료로서 베이킹 파우더 16~22 중량%, 소금 2~5중량%, 시금치 분말 5~10중량%, 현미 가루 2~7중량%, 바나나 분말 2~5중량%, 생강 2 중량% 이하로 조성된 것을 특징으로 하는 크레페용 전병 제조를 위한 혼합분말 조성물을 제공한다.

또한, 본 발명은

설탕을 주재료로 하고, 부재료로서 베이킹 파우더 16~22 중량%, 소금 2~5중량%, 시금치 분말 5~10중량%, 현미 가루 2~7중량%, 바나나 분말 2~5중량%, 생강 2 중량% 이하로 조성된 혼합분말 조성물을 밀가루와 1:5 비율로 혼합하는 제1 단계; 제1 단계 혼합된 결과물과, 물, 계란, 우유, 대두유를 각각 1.2:1:0.04:0.18:0.04의 비율로 혼합하여 믹서를 이용하여 20~30분 동안 반죽하는 제2 단계; 제2 단계에서 반죽된 결과물을 통상적인 크레페 전병 제조기를 이용하여 크레페용 전병을 성형 구워내는 제3 단계로 행하는 것을 특징으로 하는 크레페용 전병 제조를 위한 혼합분말 조성물을 이용한 크레페용 전병 제조 방법을 제공한다.

이하, 본 발명의 방법에 대하여 실시예로서 설명하기로 한다.

본 발명은 밀가루, 물 등의 반죽 재료에 섞어 반죽하여 크레페용 전병을 제조하는데 사용되는 혼합분말 조성물로서, 혼합분말 조성물을 단위 포장으로 하여 크레페용 전병 제조자에게 공급할 수 있도록 한다.

단위 포장된 혼합분말 조성물은 설탕을 주재료로 하여 베이킹 파우더, 소금, 시금치 분말, 현미 가루, 바나나 분말, 생강 분말을 포함한다.

상기 설탕은 60~70 중량% 정도의 비율로 포함시킨다. 설탕은 밀가루와 반죽되어 구워진 전병을 적정한 당도로서 감칠맛을 내는데 사용된다.

상기 베이킹 파우더는 16~22 중량% 정도로 하는데 이는 일정시간 행하는 밀가루와의 반죽시간 동안에 밀가루를 숙성시키기 위한 용도로 사용된다.

상기 소금은 2~5중량% 정도의 비율로 포함시키며, 밀가루와 반죽되어 구워진 전병의 적정한 염도를 유지하게 한다.

상기 시금치 분말은 5~10중량% 정도의 비율로 포함시키며, 밀가루와 반죽되어 구워진 전병의 색상이 연한 초록색을 띠도록 한 것이고, 비타민 영양소를 포함하는 웰빙 기능을 구현한다.

상기 현미 가루는 2~7중량% 정도의 비율로 포함시키며, 밀가루의 반죽 품질을 좋게 하는 동시에 건강 식품으로서의 웰빙 기능을 구현한다.

상기 바나나 분말은 2~5중량% 정도의 비율로 포함시키며, 이의 기능은 주로 전병의 향을 적정히 유지하기 위한 비율이다.

상기 생강 분말은 1~2 중량% 정도로 하면, 밀가루와의 반죽시에 사용되는 계란 등에 의한 비린 맛을 없애주는 작용을 한다.

이와 같은 조성으로 된 단위 포장된 혼합분말 조성물을 이용하여 전병을 제조하는 과정을 설명하면 다음과 같다.

우선, 200g(그램) 정도의 단위 포장된 혼합분말 조성물과, 밀가루 1kg을 준비하여 서로 혼합하고, 여기에 물 1,000cc 와 계란 1개(30~40g)와, 우유 180cc, 기름(대두유) 40cc를 곁루 혼합하여 믹서기를 이용하여 적정한 질기의 반죽을 하며, 이때 반죽에 소요되는 시간은 대략 20~30분 정도를 유지하도록 하여 반죽된 밀가루가 상술한 베이킹 파우더의 작용에 의해 숙성되게 한다.

이후, 유니메틱(uni-matic)이라 칭하는 공지의 밀전병 성형기를 이용하여 크레이프를 만들어 낸다. 상기 유니메틱은 숙성된 밀가루 반죽을 투입하면 대략 원형의 전병을 성형해 내어 콘베이어를 통해 이동시키는 동안 콘베이어 하부의 히터에 의해 전병을 구워내는 장치이다.

이와같은 과정을 통해 혼합 반죽되고 성형되어 구워진 전병을 이용하여 계란.햄.치즈.양파.토마토.베이컨 등 각종 내용물을 얹어 롤링시킴으로써 크레페를 완성하게 되는 것이다.

발명의 효과

이상에서 설명한 바와같이 본 발명은 단위 포장의 혼합분말 조성물을 제공하여 밀가루 등과 반죽하게 하는 것이므로, 매회 반죽시마다 첨가되는 재료량을 일정하게 유지하여 품질 유지를 할 수 있게 하는 것이고, 또한 밀가루 반죽하는 제조자가 반죽 공정에 소요되는 시간을 줄일 수 있게 하여 다량 생산이 가능하게 하며, 반죽 품질이 향상되는 효과가 있다. 또한, 본 발명의 혼합분말 조성물을 사용하여 제조된 크레페용 전병에 시금치 분말에 의한 색상 가미, 바나나 분말에 의한 향 첨가, 현미 가루에 의한 웰빙 작용 등을 기대할 수 있는 효과가 있다.