

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)(11) 공개번호 10-2025-0081032
(43) 공개일자 2025년06월05일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A21D 13/38 (2017.01) A21D 13/24 (2017.01)
A21D 13/32 (2017.01) A21D 13/40 (2017.01)
A21D 13/80 (2017.01) A23C 13/14 (2006.01)
A23G 1/30 (2006.01) A23G 3/48 (2006.01)
A23L 25/00 (2016.01)

(52) CPC특허분류

A21D 13/38 (2017.01)
A21D 13/24 (2017.01)

(21) 출원번호 10-2023-0168927

(22) 출원일자 2023년11월29일

심사청구일자 2023년11월29일

(71) 출원인

공주시청년보부상협동조합

충청남도 공주시 산성시장1길 67 (산성동)

(72) 발명자

박명훈

충남 공주시백미고을길 9-1 2.

(74) 대리인

조영현

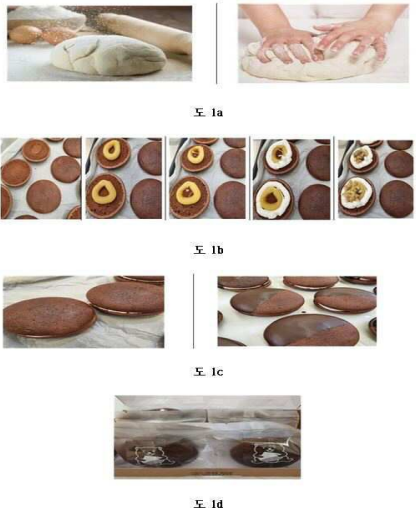
전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 공주알밤을 이용한 수제 초코파이의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 공주알밤을 이용한 수제 초코파이의 제조방법에 관한 것으로, 공주알밤을 이용하여 너무 달지 않은 건강한 맛을 내면서도, 부드러운 생크림과 딸기잼의 조화로 풍미를 배가시키고 식감을 탁월하게 향상시킨 공주알밤을 이용한 수제 초코파이를 제공할 수 있다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A21D 13/32 (2017.01)
A21D 13/40 (2017.01)
A21D 13/80 (2017.01)
A23C 13/14 (2013.01)
A23G 1/305 (2025.01)
A23G 3/48 (2013.01)
A23L 25/00 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

- a) 초코 꼬끄를 제조하는 단계,
- b) 공주알밤 앙금, 딸기잼, 생크림 및 당절임 공주알밤을 포함하는 충전물을 준비하는 단계,
- c) 상기 a) 단계에서 수득된 초코 꼬끄 위에 상기 b) 단계의 충전물을 올리는 단계,
- d) 상기 c) 단계의 충전물 위에 다른 초코 꼬끄를 덮어 샌드시키는 단계,
- e) 상기 d) 단계에서 수득된 성형물에 코팅용 초코렛을 이용하여 절반 코팅한 후 건조하는 단계를 포함하는 공주알밤을 이용한 수제 초코파이의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 a) 단계는,

계란에 소금, 설탕을 넣어 휘핑하는 단계,

아몬드분말, 코코아파우더, 베이킹파우더, 박력분을 추가로 투입하여 휘핑하는 단계,

마가린을 투입하여 반죽을 제조하는 단계,

상기 제조된 반죽을 성형하는 단계,

상기 성형된 성형물을 170~180℃에서 15분간 굽는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 공주알밤을 이용한 수제 초코파이의 제조방법.

청구항 3

제1항에 있어서,

상기 b) 단계는,

공주알밤 앙금, 딸기잼, 생크림 및 당절임 공주알밤이 1: 0.1~0.2: 0.1~0.3: 0.1~0.3의 중량비로 사용되는 것을 특징으로 하는 공주알밤을 이용한 수제 초코파이의 제조방법.

청구항 4

제1항에 있어서,

상기 c) 단계는,

초코 꼬끄 위에 공주알밤 앙금을 도넛 형상으로 올리는 단계,

상기 도넛 형상의 공주알밤 앙금 안에 딸기잼을 넣는 단계,

상기 도넛 형상의 공주알밤 앙금 둘레에 생크림을 올리는 단계,

상기 딸기잼 위에 당절임 공주알밤을 올리는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 공주알밤을 이용한 수제 초코파이의 제조방법.

청구항 5

제1항 내지 제4항 중 어느 한 항의 방법으로 제조되는 것을 특징으로 하는 공주알밤을 이용한 수제 초코파이.

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 공주알밤을 이용한 수제 초코파이의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 공주알밤을 이용하여 너무 달지 않은 건강한 맛을 내면서도, 부드러운 생크림과 딸기잼의 조화로 풍미를 배가시키고 식감을 탁월하게 향상시킨 공주알밤을 이용한 수제 초코파이의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 일상에서 주식이나 간식으로 섭취하고 있는 공주알밤은 수분을 제외한 대부분이 전분으로서 우수한 탄수화물의 공급원으로서, 쌀 및 보리 등의 곡류와 함께 주요 식량자원으로 이용되어 왔다. 또한, 천연의 베타카로틴과 각종 무기물, 비타민 및 식이섬유의 공급원으로서 그 영양성과 기능성이 확인되면서 편의식품, 기호식품 및 건강 보조식품의 재료로 이용되고 있다.

[0003] 특히, 공주알밤은 당질과 비타민 C가 많고 수분이 적어서 칼로리가 높으며, 발암물질을 무독화시키고, 식물성 섬유질이 풍부하여 성인병 등을 예방할 수 있으며, 칼륨이 다량으로 함유되어 있어서 혈압을 내리고 스트레스를 줄여주는 등의 효능이 있다.

[0004] 다양한 연구 및 실험을 통해 공주알밤의 영양성과 기능성에 대해 알려짐에 따라, 공주알밤의 수요가 증가되고, 공주알밤을 이용한 다양한 가공품 및 그에 따른 제조방법뿐만 아니라 다양한 요리 방법이 개발되고 있는 실정이다.

[0005] 한편, 초코파이는 국내 및 해외에서 장수상품(Steady Seller)으로 자리매김하고 있으나, 초코렛 단맛이 너무 강하고 딱딱한 식감으로 인해 새로운 제품의 개발이 요구되었다.

[0006] 이와 관련하여 한국등록특허 제10-2517264호는 a) 누룽지를 건조시키고 분쇄한 다음 볶아 누룽지 분쇄물을 얻는 단계와; b) 상기 누룽지 분쇄물과, 미건조 사과조각을 조청에 침지시킨 후 숙성시켜 조청 숙성배합물을 얻는 단계와; c) 물에 밀가루, 코코아분말, 파우더 슈거를 혼합한 후 용융된 초콜릿을 혼합하여 혼합물을 얻는 단계와; d) 상기 b)단계의 조청 숙성배합물과 상기 c)단계의 혼합물을 반죽하여 반죽물을 얻는 단계와; e) 상기 반죽물을 일정한 형상으로 성형한 후 구워 초코스낵을 제조하는 단계와; f) 상기 2개의 초코스낵 사이에 마시멜로 또는 크림을 배열하는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 초코파이의 제조방법을 개시하고 있다.

[0007] 또한, 한국등록특허 제10-1936575호는 빵 사이에 크림을 넣은 후, 상기 빵의 외면에 초콜릿을 코팅하여 제조하는 초코파이의 제조방법에 있어서, 상기 빵은 밀가루에 증숙된 자색고구마 및 자색고구마 청을 혼합한 반죽물을 일정한 모양으로 성형한 후 구워 제조되고, 상기 반죽물은 상기 밀가루 100중량부에 대해 상기 증숙된 자색고구마 45~55중량부 및 상기 자색고구마 청 5~15중량부 혼합한 다음, 40~48시간 동안 25~30℃로 숙성하는 것을 특징으로 하는 자색고구마 초코파이의 제조방법을 개시하고 있다.

[0008] 그러나, 본원발명에서와 같이 a) 초코 꼬끄를 제조하는 단계, b) 공주알밤 앙금, 딸기잼, 생크림 및 당절임 공주알밤을 포함하는 충전물을 준비하는 단계, c) 상기 a) 단계에서 수득된 초코 꼬끄 위에 상기 b) 단계의 충전물을 올리는 단계, d) 상기 c) 단계의 충전물 위에 다른 초코 꼬끄를 덮어 샌드시키는 단계, e) 상기 d) 단계에서 수득된 성형물에 코팅용 초코렛을 이용하여 절반 코팅한 후 건조하는 단계를 포함하는 것에 의해 공주알밤을 이용하여 너무 달지 않은 건강한 맛을 내면서도, 부드러운 생크림과 딸기잼의 조화로 풍미를 배가시키고 식감을 탁월하게 향상시킨 공주알밤을 이용한 수제 초코파이의 제조방법은 개시하고 있지 않다.

선행기술문헌

특허문헌

[0009] (특허문헌 0001) 특허문헌 1: 한국등록특허 제10-2517264호
(특허문헌 0002) 특허문헌 2: 한국등록특허 제10-1936575호

발명의 내용

해결하려는 과제

[0010] 본 발명은 이와 같은 종래의 문제점을 해결하기 위한 것으로서, 공주알밤을 이용하여 너무 달지 않은 건강한 맛을 내면서도, 부드러운 생크림과 딸기잼의 조화로 풍미를 배가시키고 식감을 탁월하게 향상시킨 공주알밤을 이용한 수제 초코파이의 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0011] 상기 목적은 본 발명에 따라, a) 초코 꼬끄를 제조하는 단계, b) 공주알밤 앙금, 딸기잼, 생크림 및 당절임 공주알밤을 포함하는 충전물을 준비하는 단계, c) 상기 a) 단계에서 수득된 초코 꼬끄 위에 상기 b) 단계의 충전물을 올리는 단계, d) 상기 c) 단계의 충전물 위에 다른 초코 꼬끄를 덮어 샌드시키는 단계, e) 상기 d) 단계에서 수득된 성형물에 코팅용 초코렛을 이용하여 절반 코팅한 후 건조하는 단계를 포함하는 공주알밤을 이용한 수제 초코파이의 제조방법에 의해 달성된다.

[0012] 또한, 상기 a) 단계는, 계란에 소금, 설탕을 넣어 휘핑하는 단계, 아몬드분말, 코코아파우더, 베이킹파우더, 박력분을 추가로 투입하여 휘핑하는 단계, 마가린을 투입하여 반죽을 제조하는 단계, 상기 제조된 반죽을 성형하는 단계, 상기 성형된 성형물을 170~180℃에서 15분간 굽는 단계를 포함하는 것이 바람직하다.

[0013] 또한, 상기 b) 단계는, 공주알밤 앙금, 딸기잼, 생크림 및 당절임 공주알밤이 1: 0.1~0.2: 0.1~0.3: 0.1~0.3의 중량비로 사용되는 것이 바람직하다.

[0014] 또한, 상기 c) 단계는, 초코 꼬끄 위에 공주알밤 앙금을 도넛 형상으로 올리는 단계, 상기 도넛 형상의 공주알밤 앙금 안에 딸기잼을 넣는 단계, 상기 도넛 형상의 공주알밤 앙금 둘레에 생크림을 올리는 단계, 상기 딸기잼 위에 당절임 공주알밤을 올리는 단계를 포함하는 것이 바람직하다.

발명의 효과

[0015] 본 발명의 공주알밤을 이용한 수제 초코파이는 너무 달지 않은 건강한 맛을 내면서도, 부드러운 생크림과 딸기잼의 조화로 풍미를 배가시키고 식감을 탁월하게 향상시키는 효과를 제공한다.

도면의 간단한 설명

[0016] 도 1a는 초코 꼬끄를 제조하는 과정을 보여주는 사진이다.

도 1b는 초코 꼬끄 위에 충전물을 올리는 과정을 보여주는 사진이다.

도 1c는 충전물 위에 다른 초코 꼬끄를 덮고 코팅용 초코렛으로 절반 코팅한 후 건조하는 과정을 보여주는 사진이다.

도 1d는 초코파이를 포장하는 과정을 보여주는 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0017] 이하, 본 발명에 따른 공주알밤을 이용한 수제 초코파이의 제조방법에 대하여 상세히 설명한다. 본 발명에는 다양한 변형을 가할 수 있고 여러 가지 형태를 가질 수 있으며, 바람직한 실시 양태를 이하에 상세하게 설명한다. 그러나 이하의 설명은 본 발명을 특정한 형태에 대해 한정하려는 것이 아니다. 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자는, 본 발명이 본 발명의 과제 해결의 원리와 기술적 사상에 포함되는 모든 변경과, 균등물, 대체물을 포함하는 것을 이해할 수 있다.

[0018] 본 발명의 구체예에서, 상기 공주알밤을 이용한 수제 초코파이의 제조방법은 a) 초코 꼬끄를 제조하는 단계, b) 공주알밤 앙금, 딸기잼, 생크림 및 당절임 공주알밤을 포함하는 충전물을 준비하는 단계, c) 상기 a) 단계에서 수득된 초코 꼬끄 위에 상기 b) 단계의 충전물을 올리는 단계, d) 상기 c) 단계의 충전물 위에 다른 초코 꼬끄를 덮어 샌드시키는 단계, e) 상기 d) 단계에서 수득된 성형물에 코팅용 초코렛을 이용하여 절반 코팅한 후 건조하는 단계를 포함하여 이루어진다.

[0019] 본 발명에서, 상기 a) 단계는 계란에 소금, 설탕을 넣어 휘핑하는 단계, 아몬드분말, 코코아파우더, 베이킹파우더, 박력분을 추가로 투입하여 휘핑하는 단계, 마가린을 투입하여 반죽을 제조하는 단계, 상기 제조된 반죽을 성형하는 단계, 상기 성형된 성형물을 170~180℃에서 15분간 굽는 단계를 포함하여 초코 꼬끄를 제조하는 과정이다.

[0020] 보다 구체적으로, 실온의 계란에 소금, 설탕을 넣어 1차적으로 약하게 휘핑하되, 상기 설탕을 투입, 믹서 등을

이용하여 내용물을 2차적으로 휘핑한다.

- [0021] 이어서, 아몬드분말, 코코아파우더, 베이킹파우더, 박력분을 추가로 투입하여 휘핑한다. 이때,
- [0022] 상기 아몬드분말, 코코아파우더, 베이킹파우더, 박력분은 0.1~0.2 : 0.1~0.2 : 0.01~0.03 : 1의 중량비로 혼합하여 사용하는 것이 본 발명의 수제 초코파이의 풍미를 배가시키고, 식감을 더욱 개선하기 위해 바람직하다.
- [0023] 다음으로, 마가린을 투입하여 반죽을 제조하고, 주걱으로 용기에 문질러 다시 모아 주는 것에 의해 반죽을 완성한다.
- [0024] 또한, 상기 반죽은 예를 들어 짤 주머니 등에 투입하고, 팬 위에 반죽을 압출시켜 성형한다. 이어서, 170~180℃에서 15분간 굽는 것에 의해 초코 꼬끄를 제조한다.
- [0025] 본 발명에서, 상기 b) 단계는 공주알밤 앙금, 딸기잼, 생크림 및 당절임 공주알밤을 포함하는 충전물을 준비하는 과정이다.
- [0026] 보다 구체적으로, 상기 공주알밤 앙금은 통상의 방법에 따라 공주알밤을 물로 세척하는 단계, 세척된 공주알밤에 설탕을 추가로 첨가하는 단계, 설탕이 추가된 혼합물을 교반 및 가열하는 단계, 가열된 공주알밤을 분쇄하는 단계를 포함하는 것에 의해 제조할 수 있다.
- [0027] 바람직하게는, 상기 공주알밤을 물로 세척하는 단계 이후 및 분쇄하는 단계 이전에 70도 내지 80도의 물에 25분 내지 35분 동안 공주알밤을 수침시키는 단계를 포함하는 것에 의해 본 발명의 수제 초코파이의 식감을 더욱 향상시킬 수 있다.
- [0028] 또한, 상기 당절임 공주알밤은 통상의 방법에 따라 공주알밤을 물로 세척하는 단계, 세척된 공주알밤과 설탕을 혼합하여 교반 및 가열하는 단계를 포함하는 것에 의해 제조할 수 있다.
- [0029] 이때, 본 발명에서 상기 공주알밤 앙금, 딸기잼, 생크림 및 당절임 공주알밤은 1 : 0.1~0.2 : 0.1~0.3 : 0.1~0.3의 중량비로 사용하는 것이 풍미를 배가시키고, 식감을 더욱 개선하기 위해 바람직하다.
- [0030] 본 발명에서, 상기 c) 단계는 a) 단계에서 수득된 초코 꼬끄 위에 상기 b) 단계의 충전물을 올리는 과정이다.
- [0031] 보다 구체적으로, 상기 c) 단계는 초코 꼬끄 위에 공주알밤 앙금을 도넛 형상으로 올리는 단계, 상기 도넛 형상의 공주알밤 앙금 안에 딸기잼을 넣는 단계, 상기 도넛 형상의 공주알밤 앙금 둘레에 생크림을 올리는 단계, 상기 딸기잼 위에 당절임 공주알밤을 올리는 단계를 포함하는 것이 바람직하다.
- [0032] 본 발명에서, 초코 꼬끄 위에 공주알밤 앙금을 도넛 형상으로 올리는 단계 및 도넛 형상의 공주알밤 앙금 안에 딸기잼을 넣는 단계를 포함하는 것에 의해 풍미를 배가시키고 식감을 향상시키는 효과를 제공한다.
- [0033] 또한, 본 발명에서 도넛 형상의 공주알밤 앙금 둘레에 생크림을 올리는 단계를 포함하는 것에 의해 공주알밤 앙금의 수분이 유지되어 식감이 높아질 수 있음은 물론, 공주알밤 앙금의 수분이 초코 꼬끄로 전이되어 전체적인 식감이 나빠지는 것을 방지할 수 있다.
- [0034] 아울러, 본 발명에서 딸기잼 위에 당절임 공주알밤을 올리는 단계를 포함하는 것에 의해 고소한 풍미를 배가시키고 식감을 더욱 개선할 수 있다.
- [0035] 본 발명에서, 상기 d) 단계는 상기 c) 단계의 충전물 위에 다른 초코 꼬끄를 덮어 샌드시키는 과정이고, 상기 e) 단계는 수득된 성형물에 코팅용 초코렛을 이용하여 절반 코팅한 후 건조하는 과정이다.
- [0036] 이와 같은 과정을 통해 제조된 공주알밤을 이용한 수제 초코파이는 외관, 맛, 조직감, 전체적인 기호도가 향상되는 효과를 제공한다.
- [0037] 이하, 실시예를 통하여 본 발명을 보다 구체적으로 설명하고자 하나 하기의 실시예는 설명의 목적을 위한 것으로 본 발명을 제한하기 위한 것이 아니다.
- [0038] **실시예 1**
- [0039] 실온의 계란 약 400g에 소금 약 5g, 설탕 약 360g을 투입하면서 핸드믹서로 휘핑하였다. 이어서, 아몬드분말 약 80g, 코코아파우더 약 60g, 베이킹파우더 약 8g, 박력분(약 440g)을 추가로 투입하여 휘핑하였다.
- [0040] 다음으로, 마가린을 투입하여 반죽을 제조하고, 주걱으로 용기에 문질러 다시 모아 줌으로써 반죽을

완성하였다. 그리고 상기 반죽을 잘 주머니에 투입하고, 팬 위에 반죽을 압출시켜 성형하였다. 이어서, 170~180℃에서 15분간 굽는 것에 의해 초코 꼬끄를 제조하였다.

[0041] 이어서, 공주알밤 앙금 약 240g, 딸기잼 약 48g, 생크림 약 72g 및 당절임 공주알밤 약 64g을 포함하는 충전물을 준비한 후, 초코 꼬끄 위에 상기 공주알밤 앙금을 도넛 형상으로 올렸다. 이어서, 상기 도넛 형상의 공주알밤 앙금 안에 상기 딸기잼을 넣은 후, 상기 도넛 형상의 공주알밤 앙금 둘레에 상기 생크림을 올렸다. 이어서, 상기 딸기잼 위에 상기 당절임 공주알밤을 올린 후, 다른 초코 꼬끄를 덮어 샌드시킨 후, 수득된 성형물에 코팅용 초코렛을 이용하여 절반 코팅한 후 건조한 후 생성물을 수득하였다.

[0042] **비교예 1**

[0043] 시판되는 초코파이를 구입하여 이를 비교예 1로 하였다.

[0044] **시험예 1**

[0045] 실시예 1 및 비교예 1의 초코파이에 대하여 관능평가를 실시하였다. 상기 관능평가는 성인 남녀 각 20명씩 패널로 선정하여 맛, 식감 및 전체 기호도에 대하여 9점 채점법(9: 매우 좋음, 7: 좋음, 5: 보통, 3: 나쁨, 1: 매우 나쁨)을 이용하여 평가하였으며, 그 결과를 표 1로 나타냈다.

[0046] 표 1

구분	맛	식감	전체 기호도
실시예 1	7.6	7.6	7.0
비교예 1	5.2	5.3	5.8

[0047]

[0048] 상기 표 1에서 확인되는 바와 같이 실시예 1은 맛, 식감, 및 전체 기호도가 비교예 1 보다 높게 평가되었음을 확인하였다. 특히, 맛 및 식감에 있어서 그 평가가 월등히 높음을 확인하였다.

[0049] 이상, 본 발명을 바람직한 실시예를 사용하여 상세히 설명하였으나, 본 발명의 범위는 특정 실시예에 한정되는 것은 아니며, 첨부된 특허청구범위에 의하여 해석되어야 할 것이다. 또한, 이 기술분야에서 통상의 지식을 습득한 자라면, 본 발명의 범위에서 벗어나지 않으면서도 많은 수정과 변형이 가능함을 이해하여야 할 것이다.

도면

도면1



도 1a



도 1b



도 1c



도 1d