(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2023-0000765
(43) 공개일자 2023년01월03일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 21/10 (2016.01) *A23G 3/34* (2006.01)
A23G 3/36 (2006.01) *A23G 3/54* (2006.01)
A23L 11/00 (2021.01)
(52) CPC특허분류
A23L 21/10 (2016.08)
A23G 3/34 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2021-0083291
(22) 출원일자 2021년06월25일
심사청구일자 2021년06월25일

(71) 출원인
박용식
서울특별시 서초구 서초대로29길 22-19, 502호 (방배동, ASTRO)
(72) 발명자
박용식
서울특별시 서초구 서초대로29길 22-19, 502호 (방배동, ASTRO)
(74) 대리인
김정대

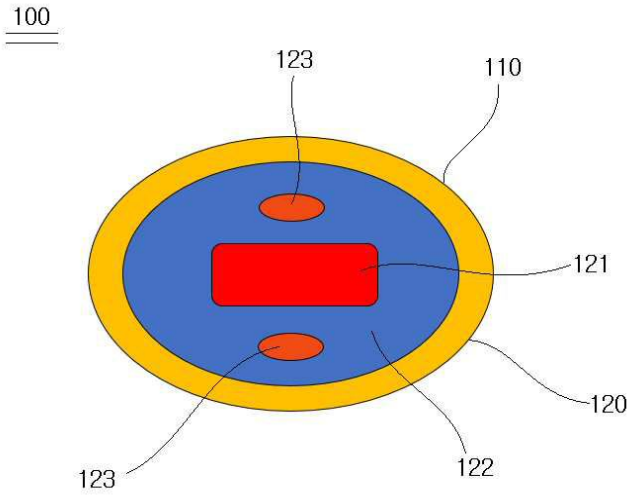
전체 청구항 수 : 총 10 항

(54) 발명의 명칭 **젤리맛 호두과자 및 그 제조방법**

(57) 요 약

본 발명의 일 형태는 젤리맛이 나는 호두과자로서: 호두과자의 껍질을 형성하는 과자피; 및 상기 과자피에 싸여서 상기 과자피의 내부에 수용되는 과자소를 포함하며: 상기 과자소는, 젤리(Jelly)와 냉각에 의해 상기 젤리가 되는 유동성 물질 중 어느 하나의 젤리소를 포함하는 호두과자 즉 젤리 호두과자 및 그 제조방법을 제공한다. 본 발명에 의하면, 기존의 팥앙금 호두과자의 일반화된 맛과 향을 개선해서 호두과자 외피(과자피)의 내부에 젤리가 매입된 형태 즉 외피가 젤리를 감싼 새로운 형태의 호두과자(젤리 호두과자)를 구현함으로써, 젤리의 맛과 향을 주는 새로운 식감의 호두과자가 새로운 음식문화의 풍미를 제공할 수 있다.

대 표 도 - 도1



(52) CPC특허분류
A23G 3/36 (2013.01)
A23G 3/54 (2013.01)
A23L 11/05 (2021.01)

명 세 서

청구범위

청구항 1

젤리맛을 갖는 젤리맛 호두과자로서:

호두과자의 껍질을 형성하는 과자피; 및

상기 과자피에 싸여서 상기 과자피의 내부에 수용되는 과자소를 포함하며:

상기 과자소는, 젤리(Jelly)와 냉각에 의해 상기 젤리가 되는 유동성 물질 중 어느 하나의 젤리소를 포함하는 호두과자.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 과자소는, 상기 젤리소와 함께 상기 과자피의 내부에 수용되는 팥앙금과 백앙금 중 어느 하나의 앙금을 더 포함하는 호두과자.

청구항 3

제1항 또는 제2항에 있어서,

상기 과자소는, 상기 젤리소와 함께 상기 과자피의 내부에 수용되는 견과류를 더 포함하는 호두과자.

청구항 4

제1항 또는 제2항에 있어서,

상기 과자소는, 상기 젤리소와 함께 상기 과자피의 내부에 수용되는 치즈와 슈크림 중 적어도 하나를 더 포함하는 호두과자.

청구항 5

제1항 또는 제2항에 있어서,

상기 젤리는, 자동차 모양과 비행기 모양과 과일 모양과 동물 모양과 병 모양과 구 형상과 별 모양과 캐릭터 모양 중 어느 하나의 형상인 호두과자.

청구항 6

젤리맛을 갖는 젤리맛 호두과자의 제조방법으로서:

호두과자의 과자피 재료용 반죽에 젤리를 넣는 (a)단계; 그리고

상기 젤리가 투입된 상기 반죽을 익혀서 상기 과자피의 내부에 상기 젤리가 쌓인 형태의 젤리맛이 나는 호두과자를 제조하는 (b)단계를 포함하는 호두과자 제조방법.

청구항 7

제6항에 있어서,

상기 (a)단계는;

상기 젤리를 포함하는 과자소를 상기 반죽에 투입하는 단계인 것을 특징으로 하는 호두과자 제조방법.

청구항 8

제7항에 있어서,

상기 (a)단계는;

상기 반죽을 호두과자 제조용 틀에 투입하는 (a1)단계; 및

상기 호두과자 제조용 틀에 수용된 반죽에 상기 과자소를 투입하는 (a2)단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 호두과자 제조방법.

청구항 9

제7항 또는 제8항에 있어서,

상기 과자소는, 팥앙금과 백앙금 중 어느 하나의 앙금과 상기 젤리를 포함하며;

상기 (a)단계에서 상기 젤리와 앙금은 상기 반죽에 동시에 투입되거나 어느 하나가 먼저 순차적으로 상기 반죽에 투입되는 것을 특징으로 하는 호두과자 제조방법.

청구항 10

제9항에 있어서,

상기 과자소는, 견과류와 슈크림과 치즈 중 적어도 하나의 첨가물을 더 포함하며;

상기 (a)단계에서 상기 젤리와 앙금과 첨가물은 상기 반죽에 동시에 투입되거나 어느 하나 또는 복수 종류가 먼저 순차적으로 상기 반죽에 투입되는 것을 특징으로 하는 호두과자 제조방법.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 호두과자 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 보다 구체적으로는 과자피(외피)의 내부에 젤리가 함유된 과자소를 갖는 젤리맛 호두과자(젤리 호두과자) 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 호두과자는 호두알 모양으로 둥글게 구워 만든 과자로서, 충청남도 천안의 명물로 알려져 있다. 상기 호두과자는 주로 고속도로 휴게소나 열차 등에서 장거리 여행객을 상대로 판매되는 음식물이다.

[0003] 대부분의 호두과자는, 밀가루를 주재료로 하는 외피(外皮) 내부에 팥 등의 소(과자소)를 넣어 제조되는 빵류에 속하는 식품으로서, 종래 통상적인 제조방법은 밀가루, 설탕, 달걀, 베이킹 파우더, 물 등을 혼합하여 호두과자의 외피용 반죽 조성물(반죽물)을 제조하고, 삶은 팥에 설탕과 적당량의 물 등을 혼합하여 과자소를 만든 다음, 호두과자 형상을 갖는 음형의 호두과자 제조용 틀에 적정량의 반죽과 과자소를 투입한 후 구움으로써 호두과자 형상으로 제조된다.

[0004] 상기 호두과자의 내부에 수용되는 내용물 즉 과자소에는 호두가 첨가되고 있으며, 이러한 호두는 어린이의 지력을 향상시키고 기억력을 증진시키는 효과가 탁월하며, 뇌를 튼튼하게 하고, 산후 체력이 허약하거나 영양불량과 기혈부족에 좋고, 염증에도 효과가 있어 고혈압, 동맥경화, 심장병에 좋으며, 피부미용에 보습을 주어 여성들에게도 좋은 것으로 알려져 있다.

[0005] 상기 호두에는 상술한 효능 이외에도 다른 유익한 효능이 있으며, 상기 호두과자는 앙금을 포함하고 있기 때문에 충분한 칼로리를 확보할 수 있다는 점에서 식사대용이나 간식용 음식으로 잘 알려져 있다.

[0006] 최근에는, 소비자의 기호나 취향이 다양화되고 식생활 수준의 높이지면서 밀가루 대신 쌀가루를 이용한 호두과자나 호두 대신 잣이 들어 있는 호두과자나 외피(과자피)에 인삼분말 등이 함유된 호두과자 등이 출시되거나 제안되고 있으나, 기존 호두과자의 과자소 즉 호두와 앙금이 가지는 그 이상의 맛과 향을 제공하는 데 한계가 있고 인삼 기타 한약재의 경우 호불호(好不好)가 갈리기 때문에 소비자의 다양한 기호나 입맛을 충족시키기에는 부족한 점이 있다.

선행기술문헌

특허문헌

[0007] (특허문헌 0001) 등록특허공보 제10-1540727호, 산딸기 첨가 호두과자용 피와 산딸기첨가 호두과자 및 그 제조방법, 2015년 7월 24일 등록

(특허문헌 0002) 등록특허공보 제10-2013985호, 인삼 호두과자의 제조방법, 2019년 8월 19일 등록

(특허문헌 0003) 등록특허공보 제10-1758816호, 호두과자의 제조방법 및 이에 의해 제조된 호두과자, 2017년 7월 11일 등록

(특허문헌 0004) 등록특허공보 제10-1585672호, 호두과자의 제조방법, 2016년 1월 8일 등록

(특허문헌 0005) 등록특허공보 제10-19310861호, 호두과자의 제조방법, 2018년 12월 14일 등록

발명의 내용

해결하려는 과제

[0008] 본 발명은, 팥과 견과류 호두과자에 한정된 맛과 향을 개선해서 젤리 (Jelly)를 호두과자의 내용물(과자소)로 포함하며, 젤리 성분으로 인해 갓구운 상태에서는 소위 겉바속촉(겉은 바삭하고 속은 촉촉함)의 식감과 젤리의 향을 가지며 식은 상태에서는 젤리의 쫀득한 식감을 줄 수 있는 호두과자 즉 젤리맛 호두과자 및 그 제조방법을 제공하는 데 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0009] 본 발명의 일 형태는 젤리맛을 갖는 호두과자 즉 젤리맛 호두과자로서: 호두과자의 껍질을 형성하는 과자피; 및 상기 과자피에 싸여서 상기 과자피의 내부에 수용되는 과자소를 포함하며: 상기 과자소는, 젤리(Jelly)와 냉각에 의해 상기 젤리가 되는 유동성 물질 중 어느 하나의 젤리소를 포함하는 호두과자 즉 젤리 호두과자를 제공한다.

[0010] 상기 과자소는, 상기 젤리소와 함께 상기 과자피의 내부에 수용되는 팥앙금과 백앙금 중 어느 하나의 앙금을 더 포함할 수 있다. 상기 과자소는, 상기 젤리소와 함께 상기 과자피의 내부에 수용되는 견과류를 더 포함할 수도 있다. 또한 상기 과자소는, 상기 젤리소와 함께 상기 과자피의 내부에 수용되는 치즈와 슈크림 중 적어도 하나를 더 포함할 수 있다.

[0011] 상기 젤리는, 자동차 모양과 비행기 모양과 과일 모양과 동물 모양과 병 모양과 구 형상과 별 모양과 캐릭터 모양 중 어느 하나의 형상을 가질 수 있다. 다시 말해서 상기 호두과자의 제조를 위해 과일 모양과 동물 모양과 병 모양과 구 형상과 별 모양과 캐릭터 모양 등 다양한 형상의 젤리가 사용될 수 있다.

[0012] 본 발명의 다른 일 형태는 젤리맛을 갖는 호두과자 즉 젤리맛 호두과자의 제조방법으로서: 호두과자의 과자피 재료용 반죽에 젤리를 넣는 (a)단계; 그리고 상기 젤리가 투입된 상기 반죽을 익혀서 상기 과자피의 내부에 상기 젤리가 쌓인 형태의 젤리맛이 나는 호두과자를 제조하는 (b)단계를 포함하는 호두과자 제조방법을 제공한다.

[0013] 상기 (a)단계는; 상기 젤리를 포함하는 과자소를 상기 반죽에 투입하는 단계를 포함한다. 보다 구체적으로, 상기 (a)단계는; 상기 반죽을 호두과자 제조용 틀에 투입하는 (a1)단계; 및 상기 호두과자 제조용 틀에 수용된 반죽에 상기 과자소를 투입하는 (a2)단계를 포함할 수 있다.

[0014] 상기 과자소는, 팥앙금과 백앙금 중 어느 하나의 앙금과 상기 젤리를 포함할 수 있으며; 상기 (a)단계에서 상기 젤리와 앙금은 상기 반죽에 동시에 투입되거나 어느 하나가 먼저 순차적으로 상기 반죽에 투입될 수 있다.

[0015] 상기 과자소는, 견과류와 슈크림과 치즈 중 적어도 하나의 첨가물을 더 포함할 수 있으며; 상기 (a)단계에서 상기 젤리와 앙금과 첨가물은 상기 반죽에 동시에 투입되거나 어느 하나 복수 종류가 먼저 상기 반죽에 투입될 수 있다.

발명의 효과

[0016] 본 발명에 따른 젤리맛 호두과자 및 그 제조방법은 다음과 같은 이점을 갖는다.

[0017] 첫째, 본 발명에 의하면, 기존의 팥앙금 호두과자의 일반화된 맛과 향을 개선해서 호두과자 외피(과자피)의 내부에 젤리가 매입된 형태 즉 외피가 젤리를 감싼 새로운 형태의 호두과자(젤리 호두과자)를 구현할 수 있으며,

젤리의 맛과 향을 주는 새로운 식감의 호두과자가 새로운 음식문화의 풍미를 제공할 수 있다.

[0018] 둘째, 본 발명에 의하면, 갓구운 뜨거운 상태에서는 겔(Gel)화 되지 않은 젤리 성분(유동성 물질)로 인해 소위 겉바속촉의 식감과 젤리의 향을 내는 호두과자를 즐길 수 있으며, 호두과자가 식은 상태에서는 호두과자 내부의 젤리로 인해 탱글탱글 또는 쫀득쫀득한 젤리의 식감을 즐길 수 있고, 식은 상태의 호두과자를 다시 가열하면 갓구운 상태처럼 겉바속촉의 호두과자를 음미할 수 있다.

[0019] 셋째, 본 발명에 의하면, 젤리와 함께 호두과자 내부에 팥앙금이나 백앙금이나 견과류나 치즈나 슈크림 등의 과자소가 구비됨으로써 전통적인 호두과자의 맛에 더해서 한국인의 기호와 외국인의 기호에 모두 맞출 수 있는 신개념의 음식문화가 제공될 수 있다.

[0020] 넷째, 본 발명에 의하면, 밀가루 반죽에서 쌀가루 반죽으로 대체된 재료를 이용한 외피에 앙금과 젤리가 포함된 과자소(젤리 앙금)이 매입된 형태의 호두과자 즉 젤리맛 쌀 호두과자를 제공함으로써, 형태나 맛 등에서 한국인의 입맛에 맞는 식품을 구현할 수 있는 효과가 있으며, 젤리 앙금과 쌀 외피가 주는 식감과 미감으로 인해 기존의 호두과자와는 다른 맛과 형태로 차별화를 도모할 수 있고, 다양한 모양과 맛과 향의 젤리를 사용해서 재밌고 다양한 스토리텔링이 가능하며 신개념 음식 콘텐츠로서 장점과 호기심과 구매력과 흥미를 일으킬 수 있다.

[0021] 다섯째, 본 발명에 의하면, 호두과자의 외피용 재료로 쌀을 사용함으로써, 우리 쌀의 사용량을 증가시켜서 농가의 수입증진과 함께 국가적인 쌀 재고량을 줄일 수 있고, 유럽이나 미국 등 서양에서도 인기있는 젤리를 과자소의 재료로 사용함으로써 우리 고유 음식물인 호두과자의 세계화를 도모할 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0022] 본 발명의 특징 및 장점들은 후술되는 본 발명의 실시예들에 대한 상세한 설명과 함께 다음에 설명되는 도면들을 참고하여 더 잘 이해될 수 있으며, 상기 도면들 중:

도 1은 본 발명의 일 실시 예에 따른 호두과자(젤리 호두과자)의 단면을 개략적으로 나타낸 도면;

도 2는 본 발명의 일 실시 예에 따라 제조된 호두과자의 내부를 보여주는 사진으로서 젤리가 녹은 상태의 사진;

도 3은 본 발명의 일 실시 예에 따라 제조된 호두과자의 내부를 보여주는 사진으로서 젤리 상태의 과자소를 보여주는 사진;

도 4는 본 발명에 따른 호두과자의 내부에 매입 가능한 다양한 형태의 기성품(Haribo 젤리) 젤리들을 보여주는 사진; 그리고

도 5는 본 발명에 따른 호두과자 제조방법의 일 실시 예를 나타낸 순서도;이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0023] 이하, 본 발명의 목적이 구체적으로 실현될 수 있는 본 발명의 바람직한 실시 예들이 첨부된 도면을 참조하여 설명된다. 본 실시 예들을 설명함에 있어서, 동일 구성에 대해서는 동일 명칭 및 동일 부호가 사용되며 이에 따른 부가적인 설명은 하기에서 생략된다.

[0024] 본 명세서에서, "포함하다" 또는 "가지다" 등의 용어는 명세서상에 기재된 구성요소 이외에 다른 특징, 숫자, 단계, 동작, 구성요소 또는 이들을 조합한 것 등이 추가로 존재할 수 있음을 의미하는 것이며, 하나 또는 그 이상의 다른 특징이나 숫자, 단계, 동작, 구성요소 또는 이들을 조합한 것들의 존재 즉 부가 가능성을 배제하지 않는 것으로 이해되어야 한다.

[0025] 또한, 본 발명의 실시 예에 대한 구체적인 설명에서, 당업자(본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 사람)라면 자명하게 이해할 수 있는 공지의 구성에 대한 설명은 본 발명의 요지를 흐리지 않는 범위에서 생략될 수 있으며, 도면들은 본 발명을 예시한 것으로 설명의 이해를 돕기 위해 제공된 것임을 고려하여야 한다.

[0026] 도 1 내지 도 3을 참조하면, 본 발명의 일 실시 예는 젤리맛이 나는 호두과자(100)로서, 호두과자의 껍질을 형성하는 과자피(110)와 상기 과자피(110)의 내부에 수용되는 과자소(120)를 포함한다.

[0027] 본 발명의 일 실시 예에 따르면, 상기 과자소(120)는, 상기 과자피(110)에 싸인 젤리와 냉각에 의해 상기 젤리가 되는 유동성 물질 중 어느 하나의 소(젤리소; 121), 즉 겔 상태 또는 졸 상태인 젤리 성분의 소를 포함한다.

[0028] 다시 말해서, 본 발명의 일 실시 예에 따른 호두과자(100)는 젤리 매입 형태의 호두과자 즉 젤리맛 호두과자 또

는 젤리 호두과자로 구현될 수 있으며, 상기 과자피(110)의 내부에 상술한 젤리소(121)가 단독으로 매입되거나 젤리소와 함께 다른 내용물 예를 들면 후술되는 호두 등의 견과류나 팥앙금 등이 매입될 수 있다.

[0029] 상기 호두과자의 외피 즉 껍질을 이루는 과자피(110)의 재료로는, 공지된 다양한 호두과자 외피용 반죽 조성물, 예를 들면 보편적으로 사용되는 밀가루 기반의 반죽물(밀가루 반죽물)이나 등록특허 제10-1399637호 등에 개시된 쌀가루 기반의 반죽물(쌀가루 반죽물)이 있으며, 본 발명이 속하는 기술분야 즉 호두과자 제조분야에는 다양한 재료와 함량을 갖는 호두과자 외피용 반죽 조성물이 사용되거나 제안되고 있음은 공지된 사실이다.

[0030] 따라서, 상기 과자피(110)의 재료에 대한 부가적인 설명은 생략될 수 있으나, 본 명세서에서는 상기 과자피(110)의 재료로서 쌀가루 기반의 반죽 조성물 즉 쌀가루 반죽물의 일 예가 개시된다.

[0031] 본 실시 예에 적용 가능한 상기 호두과자 외피용 쌀가루 반죽물의 일 실시 예는. 쌀분말(쌀가루)와 계란과 당류와 식염과 식용유와 우유와 베이킹 파우더와 유장단백질을 포함할 수 있다.

[0032] 보다 구체적으로 설명하면, 상기 쌀분말 100 중량부에 대하여, 상기 계란 1~15 중량부, 상기 당류 35~75 중량부, 상기 식염 0.1~2.5 중량부, 상기 식용유 5~25 중량부, 상기 우유 145~190 중량부, 상기 베이킹 파우더 1~6 중량부, 상기 유장단백질 0.1~2.5 중량부가 혼합될 수 있다. 상기 반죽물에는 점도 조절을 위해, 반죽물 총 중량(100 기준)에 대하여 15~45 중량부의 물이 투입될 수 있으나 물의 양은 다양하게 조절될 수 있다.

[0033] 상기 계란으로는 전란분말이 사용될 수 있으며, 상기 식용유로는 식물성 식용유가 사용될 수 있고, 상기 당류로는 설탕이 사용될 수 있음은 당업계에 잘 알려진 공지의 사실이며, 위의 각 재료 그 자체는 당업계에 잘 알려진 것이고 특정의 제품이나 재료에 한정되는 것이 아니며, 시중에서 판매되는 다양한 제품을 통해 쉽게 구할 수 있으므로 부가적인 설명은 생략된다. 그리고 본 명세서에 개시된 쌀가루 반죽물이 아니더라도, 기존의 다양한 과자피의 재료 즉 외피용 반죽 조성물이 본 발명에 따른 호두과자의 실시 예에 적용될 수 있음은 상술한 바와 같으며, 인터넷(Internet)을 통해서도 호두과자 반죽을 만드는 법이나 후술되는 팥앙금을 제조하는 방법이 다양하게 소개되고 있다. 그리고 위에 제시된 쌀가루 반죽물의 구체적 예가 아니더라도, 호두과자 제조를 위한 쌀가루 반죽물은 시중에서 쉽게 구입할 수 있으므로 반죽물 자체에 대한 부가적인 설명은 생략된다.

[0034] 그리고 본 발명을 위한 젤리 즉 겔 상태의 젤리소(121) 그 자체는 공지된 구성요소이고 시중에 다양한 제품이 판매되고 있으며, 현재 판매 중인 기성 제품, 예를 들면 세계적으로 유명한 젤리 제품 하리보(HARIBO) 등의 기성 제품이 본 발명에 따른 호두과자의 실시 예에 적용될 수 있으나, 본 발명에 따른 호두과자의 실시 예에 적용 가능한 젤리가 기성 제품에 한정되는 것은 아니며, 젤리의 제조법은 공지되어 있어서 일반인도 쉽게 직접 젤리를 제조할 수 있음은 주지의 사실이고, 기존과 다른 방식이나 성분으로 제조되는 젤리가 사용될 수 있음은 당연하다. 유동성 물질 상태의 젤리소는 식으면 굳어서 젤리가 되는 졸 상태의 소(졸 상태의 젤리성분 물질)이며, 바꾸어 말하면 젤리가 열에 의해 녹은 상태의 물질이라 할 수 있으므로 부가적인 설명은 생략된다.

[0035] 참고로, 상기 젤리(Jelly)는 어육류나 과실류의 교질분(膠質分)을 채취한 맑은 즙 또는 이것에 한천이나 젤라틴을 넣어 반고체 상태로 응고시킨 것을 의미하며, 프루트젤리(Fruit Jelly)는 과일에 설탕물이나 과즙을 섞어서 젤라틴으로 굳힌 것을 말한다.

[0036] 상기 젤리는 가열되면 액체 상태의 물질 즉 유동성 물질이 되고 식으면 굳는 물질임은 주지의 사실이다. 따라서, 본 실시 예에 따른 호두과자에는 젤리소(121)가 매입되어 있으므로, 갓구운 상태 예를 들면 70℃ 이상에서는 내부의 젤리소가 액체 상태 보다 구체적으로 유동성 상태(졸 상태)로 존재해서 호두과자에 즙 같은 식감을 부여하게 되며, 식은 상태 예를 들면 20℃ 이하에서는 젤리소가 말랑말랑하게 굳은 상태 소위 반고체 또는 유동성 고체(겔 상태)로서 호두과자에 졸깃졸깃(쫀득쫀득)한 식감을 부여하게 된다. 물론, 상기 호두과자가 갓구운 상태로부터 서서히 식어 갈 때, 상기 젤리소(121)의 부분별 온도 분포가 다를 수 있으며 이에 따라 부분적으로는 겔화되고 부분적으로는 졸 상태로 존재할 수도 있으므로, 호두과자의 온도에 따라 젤리소(121) 부분의 식감이 다양하게 변화될 수 있다. 젤라틴의 경우 대략 20-30℃ 사이의 온도에서 녹는 것으로 알려져 있는데 통상 인체의 정상 체온 이상에서는 젤리가 녹을 수 있으므로, 호두과자가 식은 상태에서 젤리의 융점 이상의 온도 예를 들면 40℃ 이상으로 젤리가 가열되면 젤리가 녹아서 촉촉한 즙과 같은 식감 예를 들면 시럽이나 잼과 유사한 식감을 음미할 수 있게 된다.

[0037] 상기 젤리의 예로, 상기 젤리 전체 중량 대비, 젤리소스 50%, 천연 과즙 10%, 젤라틴 8% 정도를 포함하는 젤리가 사용될 수 있으나 이에 한정되는 것은 아니다. 본 실시 예를 위한 젤리로, 탄수화물 함량이 24% 이상 들어간 젤리 또는 당류 함량이 46% 이상 들어간 젤리가 사용될 수 있으나 이에 한정되는 것은 아니다.

[0038] 상기 젤리는, 자동차 모양과 비행기 모양과 과일 모양과 동물 모양과 병(Bott) 모양과 구(Sphere) 형상과 별 모

양과 캐릭터(Character) 모양 등 다양한 형상을 가질 수 있다. 다시 말해서, 상기 호두과자의 제조를 위해 과일 모양과 동물 모양과 병 모양과 구 형상과 별 모양과 캐릭터 모양 등 다양한 형상의 젤리가 사용될 수 있다.

[0039] 상기 동물 모양의 예로는 곰 모양, 토끼 모양, 악어 모양, 상어나 문어나 오징어 등의 물고기 모양, 고래 모양 등 다양한 동물의 모양이 가능하며, 상기 과일 모양의 예로는 수박 모양, 참외 모양, 바나나 모양, 파인애플 모양 등 다양한 과일 모양이 가능하다. 상기 캐릭터 모양의 예로는 각종 애니메이션이나 영화나 만화나 게임의 캐릭터 모양, 보다 구체적인 예로는 피카츄나 도라에몽 등이 있다.

[0040] 또한, 다양한 맛의 젤리가 본 실시 예를 위한 호두과자에 적용될 수 있으며, 예를 들면 여러 종류의 과일맛 젤리가 본 실시 예를 위한 호두과자에 적용될 수 있다. 과일맛의 종류로는 사과맛, 딸기맛, 오렌지맛, 레몬맛, 파인애플맛 등을 들 수 있다.

[0041] 본 명세서에서의 호두과자는 호두의 형태로 만들어진 과자를 말하며, 호두 형태의 과자 내부에 반드시 팥앙금이나 호두가 내포된 과자를 의미하는 것은 아니다.

[0042] 물론, 본 실시 예에 따른 호두과자의 과자소(120)는, 상기 젤리소(121)와 함께 상기 과자피의 내부에 수용되는 앙금(122)을 더 포함할 수 있다. 상기 앙금의 예로는, 팥앙금 또는 백앙금을 들 수 있다. 상기 팥앙금이나 백앙금은 시중에서 구매 가능하고, 제조 방법 또한 공지되어 있어서 직접 제조도 가능하므로, 이들에 대한 부가적인 설명은 생략된다.

[0043] 본 실시 예에 따른 호두과자의 추가적인 맛을 부여하기 위하여, 상기 과자소는, 상기 과자피의 내부에 수용되는 견과류(123)를 더 포함할 수도 있으며, 치즈와 슈크림 중 적어도 하나를 더 포함할 수도 있다.

[0044] 참고로 상기 견과류에는 호두, 잣, 땅콩, 아몬드, 피칸, 해바리기씨 등 다양한 종류가 있으며, 본 실시 예는 상기 과자소에 호두나 잣 등의 견과류(껍질이 제거된 알맹이 또는 알맹이 조각)가 하나 또는 복수개 포함될 수 있다. 견과류 알맹이 또는 조각의 크기는 대략 2㎜~5㎜ 정도가 일반적이나 이에 한정되는 것은 아니다.

[0045] 상술한 복수 종류의 내용물이 포함된 과자소 예를 들면 젤리소와 팥앙금과 호두는 함께 섞여서 앙금 패티 형태로 적정량 반죽에 투입될 수 있으며, 호두과자 1개당 과자피용 반죽의 양 대비 전체 과자소의 양은 종래의 호두과자에 내포된 과자소의 양과 동일(예를 들면 과자소의 양: 반죽의 양이 대략 7:3의 비율로 투입)하게 선택될 수 있다. 본 실시 예를 위하여, 1개의 호두과자 제조에 투입되는 젤리소의 부피만큼 팥앙금의 투입양이 감소된 형태로 호두과자가 제조될 수 있다. 보다 구체적으로 설명하면, 현재 시중에서 사용되고 있는 호두과자 제조방식을 기반으로, 시중에 판매되는 젤리 제품을 사용해서 본 실시 예에 따른 호두과자를 만들 때, 젤리는 적절한 크기로 절단되어서 투입될 수도 있으며, 1개의 호두과자 제조에 투입되는 젤리의 크기만큼 팥앙금의 양이 감소된 형태가 될 수 있음은 당연하다. 이는 당업자라면 본 발명의 출원 이전에 공지되거나 공연히 실시되고 있는 호두과자 제조기술 기타 종래기술로부터 쉽게 결정할 수 있는 내용이며, 일반인도 공지 기술로부터 쉽게 실시할 수 있는 수준이다.

[0046] 본 실시 예에서는, 상기 과자소에, 무게 기준으로, 상기 젤리소 100 중량부 대비 상기 앙금(팥앙금)은 60 내지 90 중량부 보다 구체적으로는 62 내지 86 중량부가 포함되고, 상기 견과류 예를 들면 호두 알맹이는 45 내지 90 중량부 보다 구체적으로는 50 내지 86 중량부가 포함될 수 있으나 이에 한정되는 것은 아니며, 상기 슈크림이나 치즈 등의 첨가물도 기호에 따라 적정량 첨가될 수 있다.

[0047] 참고로, 도 2는 본 발명의 일 실시 예에 따라 제조된 호두과자의 내부를 보여주는 사진으로서 젤리가 녹은 상태(졸 상태의 젤리소를 갖는 형태)의 사진이고, 도 3은 본 발명의 일 실시 예에 따라 제조된 호두과자의 내부를 보여주는 사진으로서 젤리 상태의 과자소(겔 상태의 젤리소를 갖는 형태)를 보여주는 사진이며, 도 4는 본 발명에 따른 호두과자의 내부에 매입 가능한 다양한 형태의 기성품(Haribo 젤리) 젤리들을 보여주는 사진이다.

[0048] 따라서, 종래의 일률적인 호두과자에 비해, 본 발명의 실시 예에 따른 호두과자 즉 젤리 호두과자는, 외국의 햄버거나 음식에 점점 길들여져 가거나 익숙해진 아동이나 청소년들이나 성인들에게 조상 대대로 전래되어서 내려온 쌀을 이용한 한국식 입맛을 제공함으로써, 우리 농산물의 사용량을 늘리는 효과와 더불어 우리의 맛을 찾고 호두과자의 과자소를 다양화함으로써 호두과자를 세계화하는데 큰 효과를 기대할 수 있다.

[0049] 또한, 본 실시 예에 따른 호두과자는 갓구운 상태 즉 젤리의 융점 이상 온도에서 젤리가 녹아 속이 촉촉한 식감(겉바속촉)을 음미할 수 있고, 융점 이하로 식은 상태에서는 속이 쫀득한 젤리의 식감을 음미할 수 있으며, 전자레인지나 에어프라이어로 데워지면 다시 겉바속촉의 식감을 음미할 수 있게 된다. 아울러 소비자의 주문에 따라 선택된 젤리를 투입하는 호두과자를 제조하는 과정을 연출함으로써 소비자에게 호기심과 흥미를 유발할 수

있다.

[0050] 이하에서는 도 5를 참조해서 본 발명에 따른 호두과자 제조방법 즉 젤리맛 호두과자 제조방법(젤리 호두과자 제조방법)에 대한 일 실시 예가 설명된다.

[0051] 도 5를 참조하면, 상기 호두과자 제조방법은 젤리맛을 갖는 호두과자 즉 젤리 호두과자의 제조방법으로서, 호두과자의 과자피 재료용 반죽에 젤리를 넣는 (a)단계(S100)와, 상기 젤리가 투입된 상기 반죽을 익혀서 상기 과자피의 내부에 상기 젤리가 쌓인 형태의 젤리맛이 나는 호두과자를 제조하는 (b)단계(S200)를 포함한다.

[0052] 즉, 상기 (a)단계(S100)는, 상기 젤리를 포함하는 과자소를 상기 반죽에 투입하는 단계를 포함한다. 보다 구체적으로, 상기 (a)단계(S100)는. 상기 반죽을 호두과자 제조용 틀에 투입하는 (a1)단계(S110)와, 상기 호두과자 제조용 틀에 수용된 반죽에 상기 과자소를 투입하는 (a2)단계(S120)를 포함할 수 있다.

[0053] 이때, 상기 과자소는 상기 젤리와 함께 앙금 즉 팥앙금이나 백앙금을 포함할 수 있으며, 상기 (a)단계(S100) 특히 상기 (a2)단계에서 상기 젤리와 앙금은 상기 반죽에 동시에 투입되거나 어느 하나가 먼저 순차적으로 상기 반죽에 투입될 수도 있다. 다시 말해서, 젤리가 앙금에 미리 섞여서 앙금과 함께 반죽에 동시에 투입될 수도 있고, 젤리와 앙금 중 어느 하나 예를 들면 팥앙금이 먼저 투입되고 나머지 즉 젤리가 나중에 투입될 수도 있다. 물론, 팥앙금과 젤리가 순서대로 반죽에 투입된 후에 다시 팥앙금이 일정량 투입될 수도 있다.

[0054] 상기 과자소는 견과류와 슈크림과 치즈 중 적어도 하나의 첨가물을 더 포함할 수도 있으며; 상기 (a)단계(S100)에서 상기 젤리와 앙금과 첨가물은 상기 반죽에 동시에 투입되거나 어느 하나가 먼저 순차적으로 상기 반죽에 투입될 수 있다.

[0055] 상기 호두과자용 틀에 반죽과 과자소를 투입하는 과정을 보다 구체적으로 설명하면, 먼저 호두과자용 틀(호두형상의 음형 틀)에 1차로 반죽(1차 반죽)이 투입되고, 그 후 1차 반죽에 과자소가 투입되고, 상기 과자소를 덮도록 과자소 위에 2차로 반죽(2차 반죽)이 투입되는 방식으로 반죽과 과자소의 투입이 진행될 수 있다. 그리고 상기 (a)단계와 (b)단계의 사이에는 상기 틀의 덮개를 닫는 과정이 진행된다.

[0056] 상기 (b)단계(S200)는 상기 반죽을 익혀서 과자소를 봉인하는 과자피를 형성하는 단계로서, 상기 과자소가 투입된 반죽을 가열해서 굽는 단계를 포함할 수 있다.

[0057] 상술한 호두과자 제조방법의 기본적인 과정은 공지의 방식과 동일하게 진행될 수 있으며, 호두과자를 굽는 온도나 시간이나 방식에 기존 공지 기술들 중 어느 하나가 동일하게 적용될 수고, 시중에 다양한 호두과자 제조기가 판매(제조사: ㈜다우시스템 등)되고 있고 이러한 호두과자 제조기를 이용해서 호두과자를 제조하는 방식이 알려져 있으므로, 반죽과 과자소를 이용해서 호두과자를 굽는 기본 방식 그 자체에 대한 부가적인 설명은 생략될 수 있으며, 다만 본 발명에서는 과자소에 젤리가 포함된다는 점에 기술적 특징이 있다. 물론, 젤리 호두과자의 제조방법은 틀을 이용해서 굽는 방식에 한정되는 것은 아니며 튀김방식(선행기술문헌의 특허문헌 4 참조)도 가능하고 오븐으로 굽는 방식(선행기술문헌의 특허문헌 5 참조)도 가능하다.

[0058] 상술한 바와 같이 본 발명의 실시 예에서, 과자소가 젤리소를 포함한다는 점에서 기술적 특징이 있으며, 이를 제외한 외피용 반죽, 앙금과 견과류 등의 다른 과자소, 및 호두과자 제조방식은 당업자가 공지의 기술로부터 자유롭게 선택할 수 있다. 이하 본 발명에 따른 호두과자의 구체적인 실시 예들이 설명된다.

[0060] [실시예 1 내지 실시 예 2]

[0061] 호두과자의 과자피 제조를 위해 시중에서 판매되는 쌀가루 반죽물(쌀호두과자믹스, 판매사: ㈜솔푸드)을 준비하고, 동일한 종류와 양의 팥앙금(판매사: ㈜솔푸드)과 동일한 종류와 양의 호두 알맹이를 포함하는 과자소를 사용하되, [실시예 1]은 하리보(HARIBO) 젤리 제품(하리보 골드베렌; HARIBO GOLDBAREN)에서 딸기맛 젤리를 상기 과자소에 포함시키고, [실시예 2]는 하리보(HARIBO) 젤리 제품(하리보 골드베렌; HARIBO GOLDBAREN)에서 사과맛 젤리를 상기 과자소에 포함시켰다. 위의 반죽물과 팥앙금과 호두와 젤리 제품 그 자체는 모두 시중에서 쉽게 구매할 수 있으므로 부가적인 설명은 생략된다.

[0062] 그리고 상기 쌀가루 반죽물을 호두과자 제조기(㈜솔푸드, 호두과자기계 모델명: DW-3)의 성형틀(호두과자 제조용 틀)에 투입하였고, 이어서 상기 성형틀 내의 반죽물에 팥앙금과 호두 알맹이와 젤리가 섞인 앙금 페이스트(과자소)를 투입한 후 가열해서 구움으로써, 동일한 조건으로 호두과자의 실시예 1과 2를 제조하였다.

[0064] [비교예 1]

[0065] 실시 예들에서 사용된 동일한 숙성 쌀가루 반죽 조성물을 호두과자 성형틀에 투입하고, 이어서 상기 성형틀 내

의 반죽물에 위 실시 예들에서 사용된 동일한 팥앙금과 호두 알맹이가 섞인 앙금 페이스트 즉 젤리가 없는 앙금 패티를 위 실시예와 동일 양(부피) 투입(젤리가 빠진만큼 팥앙금이 실시 예들보다 더 추가됨)한 후 가열해서 구움으로써, 상술한 실시예들과 동일한 조건으로 호두과자의 비교예 1을 제조하였다.

[0067] 위와 같이 제조된 실시예들과 비교예의 맛과 향 및 호두과자를 구운 후 식는 과정에서 온도에 따른 식감을 비교해서 아래 [표 1]에 나타내었다.

표 1

[0068]

구 분	맛	향	온도에 따른 식감	
			15℃	50℃
실시예 1	팥앙금 호두과자 기본맛 딸기젤리맛	단팥향/딸기향 함유	젤리의 쫀득한 식감 함유	시럽 또는 잼과 유사한 촉촉한 식감 함유
실시예 2	팥앙금 호두과자 기본맛 사과젤리맛	단팥향/사과향 함유	젤리의 쫀득한 식감 함유	시럽 또는 잼과 유사한 촉촉한 식감 함유
비교예 1	팥앙금 호두과자 기본맛	단팥향	식은 호두과자 식감	뜨거운 호두과자 식감

[0070] 위 [표 1]에서 보는 바와 같이 본 발명의 실시예들은 젤리소가 굳은 상태에서 기본 호두과자 맛에 각각 딸기젤리 맛과 향 및 사과젤리 맛과 향을 추가해서 풍미를 더욱 향상시키며, 온도에 따른 상변화에 의해 고온에서는 겉바속촉의 식감을 부여하고 저온에서는 호두과자의 속이 쫀득한 식감을 부여할 수 있다.

[0071] 상기와 같이 본 발명에 따른 바람직한 실시 예들을 살펴보았으며, 앞서 설명된 실시 예들 이외에도 본 발명이 그 취지나 범주에서 벗어남이 없이 다른 특정 형태로 구체화될 수 있다는 사실은 해당 기술에 통상의 지식을 가진 이들에게는 자명한 것이다.

[0072] 그러므로, 상술된 실시 예들은 제한적인 것이 아니라 예시적인 것으로 여겨져야 하고, 이에 따라 본 발명은 상술한 설명에 한정되지 않고 첨부된 청구항의 범주 및 그 동등 범위 내에서 변경될 수도 있다.

부호의 설명

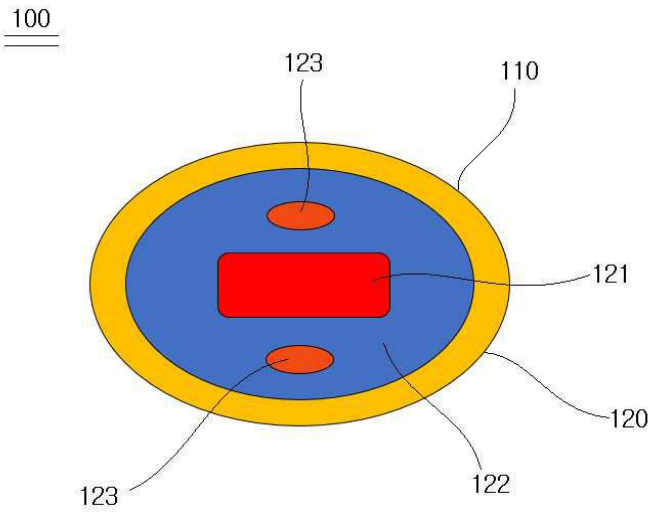
[0073] 100: 호두과자(젤리 호두과자) 110: 과자피(외피)

120: 과자소 121: 젤리소

122: 앙금 123: 견과류

도면

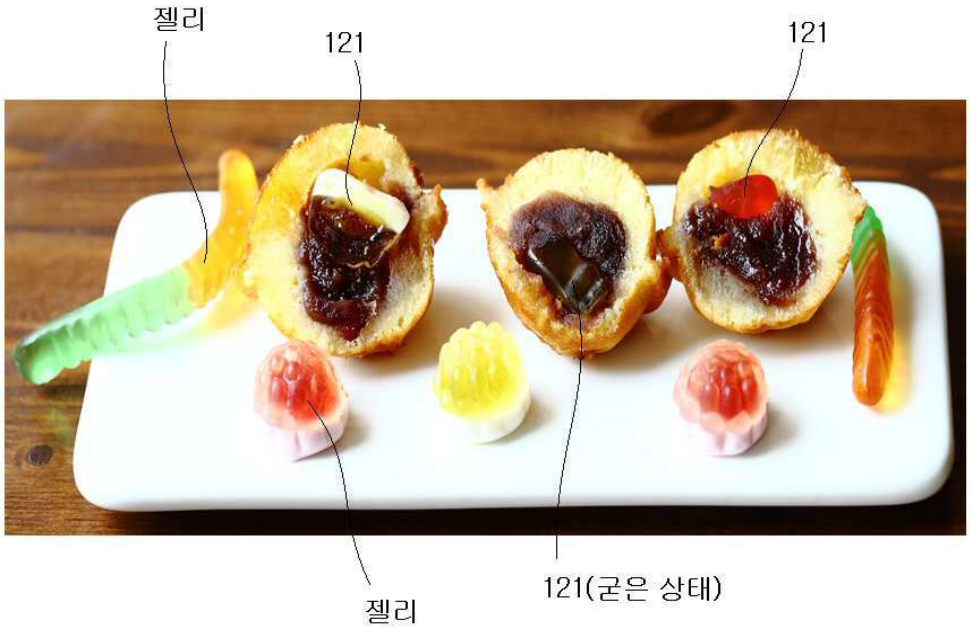
도면1



도면2



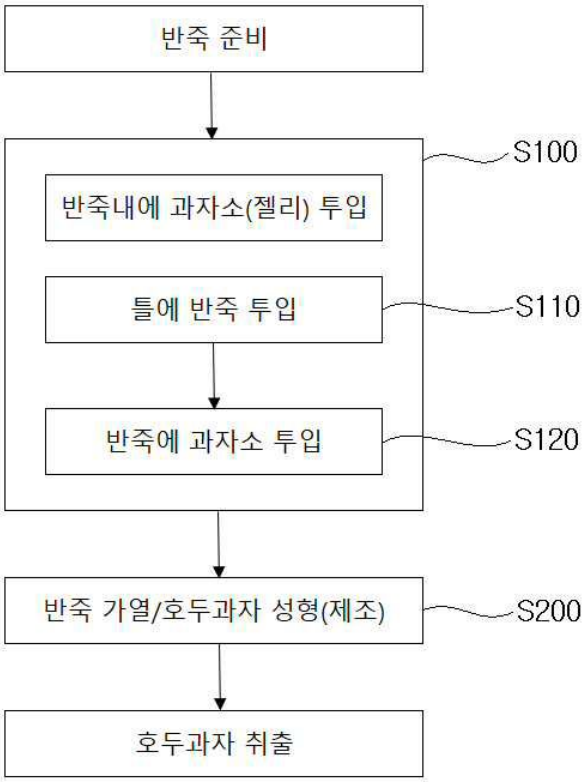
도면3



도면4



도면5


반죽 준비
S100
반죽내에 과자소(젤리) 투입
틀에 반죽 투입
S110
반죽에 과자소 투입
S120
반죽 가열/호두과자 성형(제조)
S200
호두과자 취출