



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2011년08월31일
(11) 등록번호 10-1061070
(24) 등록일자 2011년08월25일

(51) Int. Cl.

A21D 13/00 (2006.01) A21B 5/00 (2006.01)

A23L 1/20 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2010-0132079

(22) 출원일자 2010년12월22일

심사청구일자 2010년12월22일

(56) 선행기술조사문헌

KR100646559 B1*

KR100910923 B1

KR100666078 B1

KR100803722 B1

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

최연심

충청남도 천안시 동남구 구성동 254-1

(72) 발명자

최연심

충청남도 천안시 동남구 구성동 254-1

(74) 대리인

이영근

전체 청구항 수 : 총 1 항

심사관 : 하혜경

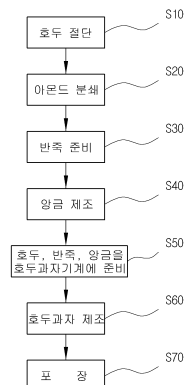
(54) 호두과자의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 호두과자를 제조할 때, 호두과자 내부에 들어가는 앙금을 밤앙금, 단호박앙금, 흑미검은팥앙금을 각각 넣음으로서 밤, 단호박 및 흑미의 맛과 영양소를 함께 섭취할 수 있도록 한 호두과자의 제조방법에 관한 것이다.

전술한 본 발명의 특징은, 호두과자의 제조방법에 있어서, 호두를 선별하여 1/4~1/6 크기로 절단하고 이물질을 제거한 후 냉장 보관하는 호두준비단계(S10)와; 아몬드를 선별하여 가열시켜 볶은 후 아몬드를 탈피하여 분쇄시켜 분말로 만드는 아몬드준비단계(S20)와; 계란 16.51~18.25 중량%, 우유 7.86~8.68 중량%, 물 11.79~13.03 중량%, 설탕 19.65~21.71 중량%, 소금 0.01~0.03 중량%를 교반기로 혼합하다 밀가루 29.75~36.45 중량%, 파우더 0.50~0.56 중량%를 넣고 고속으로 혼합한 후, 상기 아몬드준비단계(S20)의 아몬드분말 4.71~5.21 중량%와 마가린 2.52~2.78 중량%를 넣고 혼합하여 일정 온도에서 일정기간 동안 숙성시켜 반죽을 준비하는 반죽혼합단계(S30)와; 앙금을 일정 온도에서 일정 시간동안 가열하여 제조하는 앙금제조단계(S40)와; 상기 호두준비단계(S10)의 호두 5.61~6.20 중량%와 상기 반죽혼합단계(S30)의 반죽 42.36~46.82 중량%와 상기 앙금제조단계(S40)의 앙금 46.98~52.03 중량%를 호두과자로 굽기 위하여 호두과자기계에 준비하는 준비단계(S50)와; 상기 호두과자기계의 호두과자 소성틀을 예열한 상태에서 반죽량 및 앙금량을 조절하여 소성틀에 반죽 및 앙금을 투입하고 호두 알맹이를 손으로 직접 넣어준 후, 가열하여 호두과자를 제조하는 제조단계(S60)와; 상기 제조단계(S60)에서 제조된 호두과자를 소성틀에서 추출하여 일정단위로 포장하는 포장단계(S70)로 이루어짐을 특징으로 하는 호두과자의 제조방법

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

삭제

청구항 2

호두를 선별하여 1/4~1/6 크기로 절단하고 이물질을 제거한 후 냉장 보관하는 호두준비단계(S10)와, 아몬드를 선별하여 가열시켜 볶은 후 아몬드를 탈피하여 분쇄시켜 분말로 만드는 아몬드준비단계(S20)와, 계란 16.51~18.25 중량%, 우유 7.86~8.68 중량%, 물 11.79~13.03 중량%, 설탕 19.65~21.71 중량%, 소금 0.01~0.03 중량%를 교반기로 혼합하다 밀가루 29.75~36.45 중량%, 파우더 0.50~0.56 중량%를 넣고 고속으로 혼합한 후, 상기 아몬드준비단계(S20)의 아몬드분말 4.71~5.21 중량%와 마가린 2.52~2.78 중량%를 넣고 혼합하여 일정 온도에서 일정기간 동안 숙성시켜 반죽을 준비하는 반죽혼합단계(S30)와, 양금을 일정 온도에서 일정 시간 동안 가열하여 제조하는 양금제조단계(S40)와, 상기 호두준비단계(S10)의 호두 5.61~6.20 중량%와 상기 반죽 혼합단계(S30)의 반죽 42.36~46.82 중량%와 상기 양금제조단계(S40)의 양금 46.98~52.03 중량%를 호두과자로 굽기 위하여 호두과자기계에 준비하는 준비단계(S50)와, 상기 호두과자기계의 호두과자 소성틀을 예열한 상태에서 반죽량 및 양금량을 조절하여 소성틀에 반죽 및 양금을 투입하고 호두 알맹이를 손으로 직접 넣어준 후, 가열하여 호두과자를 제조하는 제조단계(S60)와, 상기 제조단계(S60)에서 제조된 호두과자를 소성틀에서 추출하여 일정단위로 포장하는 포장단계(S70)로 이루어진 호두과자의 제조방법에 있어서,

상기 양금제조단계(S40)는

밤을 선별하여 절단기 넣어 가로, 세로, 높이가 6mm 이내로 절단하는 밤준비단계(S411)와; 선별하여 탈피한 검은팥을 6시간 이상 물에 불린 후 90~110℃의 열을 가하며 삶은 후 분쇄기로 삶은 검은팥을 분쇄하고 탈수시키는 팥준비단계(S412)와; 교반기에 상기 팥준비단계(S412)의 검은팥 30.19~36.85 중량%와 저당 26.48~29.26 중량%, 소비톨 15.85~17.53 중량%, 설탕 7.43~8.21 중량%, 소금 0.43~0.47 중량%, 감자전분 0.22~0.24 중량%를 넣고 교반하면서 가열하여 약한 열로 조리 후, 상기 밤준비단계(S411)의 밤 12.74~14.10 중량%를 넣고 교반하면서 가열한 후 냉장 보관하는 밤양금제조단계(S413)로 이루어지거나,

선별한 단호박을 삶은 후 분쇄기로 곱게 분쇄하고 탈수시키는 단호박준비단계(S421)와; 선별하여 탈피한 검은팥을 6시간 이상 물에 불린 후 90~110℃의 열을 가하며 삶은 후 분쇄기로 삶은 검은팥을 분쇄하고 탈수시키는 팥준비단계(S422)와; 교반기에 상기 단호박준비단계(S421)의 단호박 16.99~18.77 중량%와 상기 팥준비단계(S422)의 검은팥 26.21~33.25 중량%와 올리고당 23.64~26.14 중량%, 저당 11.32~12.52 중량%, 소비톨 9.49~10.49 중량%, 설탕 4.67~5.17 중량%, 소금 0.43~0.47 중량%, 감자전분 0.21~0.23 중량%를 넣고 교반하면서 가열하여 약한 열로 조리 후 냉장 보관하는 단호박양금제조단계(S423)로 이루어지거나,

선별한 흑미를 볶은 후 분쇄기로 곱게 분쇄하는 흑미준비단계(S431)와; 선별하여 탈피한 검은팥을 6시간 이상 물에 불린 후 90~110℃의 열을 가하며 삶은 후 분쇄기로 삶은 검은팥을 분쇄하고 탈수시키는 팥준비단계(S432)와; 교반기에 상기 흑미준비단계(S431)의 흑미 4.35~4.81 중량%와 상기 팥준비단계(S422)의 검은팥 36.93~42.95 중량%와 저당 27.04~29.88 중량%, 소비톨 16.28~18.00 중량%, 설탕 8.63~9.55 중량%, 소금 0.54~0.60 중량%, 감자전분 0.21~0.23 중량%를 넣고 교반하면서 가열하여 약한 열로 조리 후 냉장 보관하는 흑미검은팥양금제조단계(S423)로 이루어진 어느 한 과정을 선택적으로 포함함을 특징으로 하는 호두과자의 제조방법.

명세서

기술분야

본 발명은 호두과자의 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 구체적으로는 호두과자를 제조할 때, 호두과자 내부에 들어가는 양금을 밤양금, 단호박양금, 흑미검은팥양금을 각각 넣음으로서 밤, 단호박 및 흑미의 맛과 영양소를 함께 섭취할 수 있도록 한 호두과자의 제조방법에 관한 것이다.

[0001]

배경 기술

- [0002] 일반적으로 호두과자라 함은 대한민국 천안 지역에서 특산물처럼 제작되고 구매되는 호두 형상의 빵을 칭한다.
- [0003] 호두과자는 그 내부에 팔로로 제조된 앙금을 포함한 상태로 구워지는 것이 일반적인데, 앙금의 내부에 호두의 가루나 부스러기를 함께 포함시키는 경우도 있고, 호두를 곱게 분말화하여 반죽에 삽입하여 구워진 경우도 있다.
- [0004] 물론 이러한 호두과자의 경우 내부에 호두의 조각이나 호두의 분말을 포함시켰다는 의미로 칭해진 것은 아니고, 외부 형상이 호두의 형상과 유사하여 호두과자란 명칭으로 불린 것이다.
- [0005] 종래의 호두과자는 밀가루와 계란을 이용한 반죽을 이용하여 앙금과 함께 구워진 단순한 제조 형태이기에 맛에 있어서 특별함이나 차별화된 것은 없지만, 이미 특산물로서 널리 알려진 관계로 판매량은 높았다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0006] 본 발명은 상기한 문제점을 감안하여 창안한 것으로서, 그 목적은 호두과자를 제조할 때, 호두과자 내부에 들어가는 앙금을 밤앙금, 단호박앙금, 흑미검은팥앙금을 각각 넣음으로서 밤, 단호박 및 흑미의 맛과 영양소를 함께 섭취할 수 있도록 한 호두과자의 제조방법을 제공함에 있는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0007] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명의 특징은, 호두를 선별하여 1/4~1/6 크기로 절단하고 이물질을 제거한 후 냉장 보관하는 호두준비단계(S10)와, 아몬드를 선별하여 가열시켜 볶은 후 아몬드를 탈피하여 분쇄시켜 분말로 만드는 아몬드준비단계(S20)와, 계란 16.51~18.25 중량%, 우유 7.86~8.68 중량%, 물 11.79~13.03 중량%, 설탕 19.65~21.71 중량%, 소금 0.01~0.03 중량%를 교반기로 혼합하다 밀가루 29.75~36.45 중량%, 파우더 0.50~0.56 중량%를 넣고 고속으로 혼합한 후, 상기 아몬드준비단계(S20)의 아몬드분말 4.71~5.21 중량%와 마가린 2.52~2.78 중량%를 넣고 혼합하여 일정 온도에서 일정기간 동안 숙성시켜 반죽을 준비하는 반죽 혼합단계(S30)와, 앙금을 일정 온도에서 일정 시간동안 가열하여 제조하는 앙금제조단계(S40)와, 상기 호두준비단계(S10)의 호두 5.61~6.20 중량%와 상기 반죽혼합단계(S30)의 반죽 42.36~46.82 중량%와 상기 앙금제조단계(S40)의 앙금 46.98~52.03 중량%를 호두과자로 굽기 위하여 호두과자기에 준비하는 준비단계(S50)와, 상기 호두과자기의 호두과자 소성틀을 예열한 상태에서 반죽량 및 앙금량을 조절하여 소성틀에 반죽 및 앙금을 투입하고 호두 알맹이를 손으로 직접 넣어준 후, 가열하여 호두과자를 제조하는 제조단계(S60)와, 상기 제조단계(S60)에서 제조된 호두과자를 소성틀에서 추출하여 일정단위로 포장하는 포장단계(S70)로 이루어진 호두과자의 제조방법에 있어서, 상기 앙금제조단계(S40)는 밤을 선별하여 절단기 넣어 가로, 세로, 높이가 6mm 이내로 절단하는 밤준비단계(S411)와; 선별하여 탈피한 검은팥을 6시간 이상 물에 불린 후 90~110℃의 열을 가하며 삶은 후 분쇄기로 삶은 검은팥을 분쇄하고 탈수시키는 팥준비단계(S412)와; 교반기에 상기 팥준비단계(S412)의 검은팥 30.19~36.85 중량%와 저당 26.48~29.26 중량%, 소비톨 15.85~17.53 중량%, 설탕 7.43~8.21 중량%, 소금 0.43~0.47 중량%, 감자전분 0.22~0.24 중량%를 넣고 교반하면서 가열하여 약한 열로 조리 후, 상기 밤준비단계(S411)의 밤 12.74~14.10 중량%를 넣고 교반하면서 가열한 후 냉장 보관하는 밤앙금제조단계(S413)로 이루어지거나, 선별한 단호박을 삶은 후 분쇄기로 곱게 분쇄하고 탈수시키는 단호박준비단계(S421)와; 선별하여 탈피한 검은팥을 6시간 이상 물에 불린 후 90~110℃의 열을 가하며 삶은 후 분쇄기로 삶은 검은팥을 분쇄하고 탈수시키는 팥준비단계(S422)와; 교반기에 상기 단호박준비단계(S421)의 단호박 16.99~18.77 중량%와 상기 팥준비단계(S422)의 검은팥 26.21~33.25 중량%와 올리고당 23.64~26.14 중량%, 저당 11.32~12.52 중량%, 소비톨 9.49~10.49 중량%, 설탕 4.67~5.17 중량%, 소금 0.43~0.47 중량%, 감자전분 0.21~0.23 중량%를 넣고 교반하면서 가열하여 약한 열로 조리 후 냉장 보관하는 단호박앙금제조단계(S423)로 이루어지거나, 선별한 흑미를 볶은 후 분쇄기로 곱게 분쇄하는 흑미준비단계(S431)와; 선별하여 탈피한 검은팥을 6시간 이상 물에 불린 후 90~110℃의 열을 가하며 삶은 후 분쇄기로 삶은 검은팥을 분쇄하고 탈수시키는 팥준비단계(S432)와; 교반기에 상기 흑미준비단계(S431)의 흑미 4.35~4.81 중량%와 상기 팥준비단계(S422)의 검은팥 36.93~42.95 중량%와 저당 27.04~29.88 중량%, 소비톨 16.28~18.00 중량%, 설탕 8.63~9.55 중량%, 소

금 0.54~0.60 중량%, 감자전분 0.21~0.23 중량%를 넣고 교반하면서 가열하여 약한 열로 조리 후 냉장 보관하는 흑미검은팥앙금제조단계(S423)로 이루어진 어느 한 과정을 선택적으로 포함함을 특징으로 하는 호두과자의 제조방법에 의하여 달성될 수 있는 것이다.

발명의 효과

[0008] 이상에서 상술한 바와 같은 본 발명은, 고급원료를 최적으로 배합하여 맛과 향이 뛰어나며 호두과자를 쉽고 간편하게 만들 수 있어 사용자에게 편리성을 제공하는 것은 물론 누구나 한층 더 업그레이드 된 호두과자의 맛을 쉽게 낼 수 있으면서 큰 호두알갱이를 손으로 직접 넣어 호두과자를 먹을 때 영양이 풍부한 호두 맛을 제대로 느낄 수 있는 효과가 있는 것이다.

도면의 간단한 설명

[0009] 도 1은 본 발명의 일실시예를 예시한 제조 공정도
 도 2는 본 발명의 일실시예를 예시한 밤앙금의 제조공정도
 도 3은 본 발명의 일실시예를 예시한 단호박앙금의 제조공정도
 도 4는 본 발명의 일실시예를 예시한 흑미검은팥앙금의 제조공정도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0010] 이하, 상기한 목적을 달성하기 위한 바람직한 실시예를 첨부된 도면에 의하여 상세히 설명하면 다음과 같다.

[0011] 도 1 내지는 도 4에서 도시한 바와 같이, 본 발명은 호두를 선별하여 1/4~1/6 크기로 절단하고 이물질을 제거한 후 냉장 보관하는 호두준비단계(S10), 아몬드를 선별하여 가열시켜 볶은 후 아몬드를 탈피하여 분쇄시켜 분말로 만드는 아몬드준비단계(S20), 계란 16.51~18.25 중량%, 우유 7.86~8.68 중량%, 물 11.79~13.03 중량%, 설탕 19.65~21.71 중량%, 소금 0.01~0.03 중량%를 교반기로 혼합하다 밀가루 29.75~36.45 중량%, 파우더 0.50~0.56 중량%를 넣고 고속으로 혼합한 후, 상기 아몬드준비단계(S20)의 아몬드분말 4.71~5.21 중량%와 마가린 2.52~2.78 중량%를 넣고 혼합하여 일정 온도에서 일정기간 동안 숙성시켜 반죽을 준비하는 반죽 혼합단계(S30), 앙금을 일정 온도에서 일정 시간동안 가열하여 제조하는 앙금제조단계(S40), 상기 호두준비단계(S10)의 호두 5.61~6.20 중량%와 상기 반죽혼합단계(S30)의 반죽 42.36~46.82 중량%와 상기 앙금제조단계(S40)의 앙금 46.98~52.03 중량%를 호두과자로 굽기 위하여 호두과자기계에 준비하는 준비단계(S50), 상기 호두과자기계의 호두과자 소성틀을 예열한 상태에서 반죽량 및 앙금량을 조절하여 소성틀에 반죽 및 앙금을 투입하고 호두 알맹이를 손으로 직접 넣어준 후, 가열하여 호두과자를 굽는 제조단계(S60), 및 상기 제조단계(S60)에서 구워진 호두과자를 소성틀에서 추출하여 일정단위로 포장하는 포장단계(S70)로 이루어진다.

[0012] 상기 앙금제조단계(S40)의 앙금은 밤앙금, 단호박앙금 및 흑미검은팥앙금으로 이루어지는 것으로서 각 앙금의 제조과정을 설명하면 다음과 같다.

[0013] 상기 밤앙금은 밤을 선별하여 절단기 넣어 가로, 세로, 높이가 6mm 이내로 절단하는 밤준비단계(S411)와, 선별하여 탈피한 검은팥을 6시간 이상 물에 불린 후 90~110℃의 열을 가하며 삶은 후 분쇄기로 삶은 검은팥을 분쇄하고 탈수시키는 팥준비단계(S412)와, 교반기에 상기 팥준비단계(S412)의 검은팥 30.19~36.85 중량%와 저당 26.48~29.26 중량%, 소비톨 15.85~17.53 중량%, 설탕 7.43~8.21 중량%, 소금 0.43~0.47 중량%, 감자전분 0.22~0.24 중량%를 넣고 교반하면서 가열하여 약한 열로 조리 후, 상기 밤준비단계(S411)의 밤 12.74~14.10 중량%를 넣고 교반하면서 가열한 후 냉장 보관하는 밤앙금제조단계(S413)로 이루어진다.

[0014] 상기 단호박앙금은 선별한 단호박을 삶은 후 분쇄기로 곱게 분쇄하고 탈수시키는 단호박준비단계(S421)와, 선별하여 탈피한 검은팥을 6시간 이상 물에 불린 후 90~110℃의 열을 가하며 삶은 후 분쇄기로 삶은 검은팥을 분쇄하고 탈수시키는 팥준비단계(S422)와, 교반기에 상기 단호박준비단계(S421)의 단호박 16.99~18.77 중량%와 상기 팥준비단계(S422)의 검은팥 26.21~33.25 중량%와 올리고당 23.64~26.14 중량%, 저당 11.32~12.52 중량%, 소비톨 9.49~10.49 중량%, 설탕 4.67~5.17 중량%, 소금 0.43~0.47 중량%, 감자전분 0.21~0.23 중량%를 넣고 교반하면서 가열하여 약한 열로 조리 후 냉장 보관하는 단호박앙금제조단계(S423)로 이루어진다.

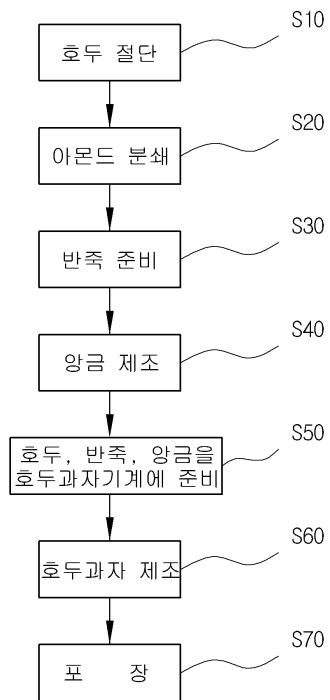
- [0015] 상기 흑미검은팥앙금은 선별한 흑미를 볶은 후 분쇄기로 곱게 분쇄하는 흑미준비단계(S431)와, 선별하여 탈피한 검은팥을 6시간 이상 물에 불린 후 90~110℃의 열을 가하며 삶은 후 분쇄기로 삶은 검은팥을 분쇄하고 탈수시키는 팥준비단계(S432)와, 교반기에 상기 흑미준비단계(S431)의 흑미 4.35~4.81 중량%와 상기 팥준비단계(S432)의 검은팥 36.93~42.95 중량%와 저당 27.04~29.88 중량%, 소비톨 16.28~18.00 중량%, 설탕 8.63~9.55 중량%, 소금 0.54~0.60 중량%, 감자전분 0.21~0.23 중량%를 넣고 교반하면서 가열하여 약한 열로 조리 후 냉장 보관하는 흑미검은팥앙금제조단계(S433)로 이루어진다.
- [0016] 실시예 1
- [0017] 선별한 호두 8000g을 준비하여 각 호두를 절단기로 1/4 크기로 절단하고 이물질을 제거한 다음 냉장 보관하였다(S10).
- [0018] 이어서 아몬드를 선별하여 가열시키면서 볶은 다음 볶은 아몬드를 탈피시켜 분쇄기로 분쇄하여 3000g의 아몬드 분말을 만들었다(S20).
- [0019] 이어서 계란 10500g, 우유 5000g, 물 7500g, 설탕 12500g, 소금 12g을 교반기에 넣고 혼합하다 밀가루 20000g, 파우더 320g을 넣고 교반기를 고속으로 회전시켜 혼합한 다음 상기 아몬드준비단계(S20)의 아몬드분말 3000g과 마가린 1600g을 넣고 다시 혼합하여 일정 온도에서 일정기간 동안 숙성시켜 60432g의 반죽을 만들었다(S30).
- [0020] 이어서 밤을 선별하여 절단기 넣고 가로, 세로, 높이가 6mm 이내로 절단하여 절단된 밤 9000g을 준비하였다(S411).
- [0021] 여기서 밤은 가당밤을 사용하였으나, 가당밤에 국한되는 것은 아니다.
- [0022] 이어서, 선별하여 탈피한 검은팥을 6시간 이상 물에 불린 다음 100℃의 열을 가하며 삶은 후 분쇄기로 삶은 검은팥을 분쇄하고 탈수시켜 삶은 검은팥 22500g을 만들었다(S412).
- [0023] 이어서 교반기에 상기 팥준비단계(S412)의 검은팥 22500g, 저당 18700g, 소비톨 11200g, 설탕 5250g, 소금 300g, 감자전분 150g을 넣고 교반하면서 가열시킨 후 약한 열로 조리 다음 상기 밤준비단계(S411)의 밤 9000g을 넣고 다시 교반하면서 가열하여 67100g의 밤앙금을 만들어 냉장 보관하였다(S413).
- [0024] 이어서 호두 8000g, 반죽 60432g 및 밤앙금 67100g을 호두과자로 굽기 위하여 호두과자기계에 준비시켰다(S50).
- [0025] 이어서 호두과자기계의 호두과자 소성틀을 예열한 상태에서 반죽량 및 앙금량을 조절하여 소성틀에 반죽 및 밤앙금을 투입하고 호두 알맹이를 손으로 직접 넣어준 다음 가열하여 호두과자를 구웠다(S60).
- [0026] 이어서 상기 제조단계(S60)에서 구워진 호두과자를 소성틀에서 추출하여 한 박스에 호두과자 50알씩 포장하여 100박스의 호두과자를 만들었다(S70).
- [0027] 실시예 2
- [0028] 선별한 호두 8000g을 준비하여 각 호두를 절단기로 1/4 크기로 절단하고 이물질을 제거한 다음 냉장 보관하였다(S10).
- [0029] 이어서 아몬드를 선별하여 가열시키면서 볶은 다음 볶은 아몬드를 탈피시켜 분쇄기로 분쇄하여 3000g의 아몬드 분말을 만들었다(S20).
- [0030] 이어서 계란 10500g, 우유 5000g, 물 7500g, 설탕 12500g, 소금 12g을 교반기에 넣고 혼합하다 밀가루 20000g, 파우더 320g을 넣고 교반기를 고속으로 회전시켜 혼합한 다음 상기 아몬드준비단계(S20)의 아몬드분말 3000g과 마가린 1600g을 넣고 다시 혼합하여 일정 온도에서 일정기간 동안 숙성시켜 60432g의 반죽을 만들었다(S30).
- [0031] 이어서 선별한 단호박을 삶은 후 분쇄기로 곱게 분쇄하고 탈수시켜 단호박 12000g을 준비하였다(S421).
- [0032] 이어서, 선별하여 탈피한 검은팥을 6시간 이상 물에 불린 다음 100℃의 열을 가하며 삶은 후 분쇄기로 삶은 검은팥을 분쇄하고 탈수시켜 삶은 검은팥 19950g을 만들었다(S422).
- [0033] 이어서 교반기에 상기 팥준비단계(S422)의 검은팥 19950g, 상기 단호박준비단계(S421)의 단호박 12000g, 올리고당 16700g, 저당 8000g, 소비톨 6700g, 설탕 3300g, 소금 300g, 감자전분 150g을 넣고 교반하면서 가열시킨 후 약한 열로 조리 67100g의 단호박앙금을 만들어 냉장 보관하였다(S423).
- [0034] 이어서 호두 8000g, 반죽 60432g 및 단호박앙금 67100g을 호두과자로 굽기 위하여 호두과자기계에 준비시켰다

(S50).

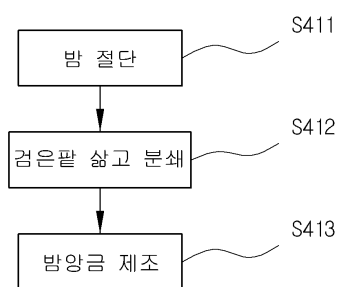
- [0035] 이어서 호두과자기계의 호두과자 소성틀을 예열한 상태에서 반죽량 및 앙금량을 조절하여 소성틀에 반죽 및 단 호박앙금을 투입하고 호두 알맹이를 손으로 직접 넣어준 다음 가열하여 호두과자를 구웠다(S60).
- [0036] 이어서 상기 제조단계(S60)에서 구워진 호두과자를 소성틀에서 추출하여 한 박스에 호두과자 50알씩 포장하여 100박스의 호두과자를 만들었다(S70).
- [0037] 실시예 3
- [0038] 선별한 호두 8000g을 준비하여 각 호두를 절단기로 1/4 크기로 절단하고 이물질을 제거한 다음 냉장 보관하였다(S10).
- [0039] 이어서 아몬드를 선별하여 가열시키면서 볶은 다음 볶은 아몬드를 탈피시켜 분쇄기로 분쇄하여 3000g의 아몬드 분말을 만들었다(S20).
- [0040] 이어서 계란 10500g, 우유 5000g, 물 7500g, 설탕 12500g, 소금 12g을 교반기에 넣고 혼합하다 밀가루 20000g, 파우더 320g을 넣고 교반기를 고속으로 회전시켜 혼합한 다음 상기 아몬드준비단계(S20)의 아몬드분말 3000g과 마가린 1600g을 넣고 다시 혼합하여 일정 온도에서 일정기간 동안 숙성시켜 60432g의 반죽을 만들었다(S30).
- [0041] 이어서 선별한 흑미를 볶은 후 분쇄기로 곱게 분쇄하여 흑미 3070g을 준비하였다(S431).
- [0042] 이어서, 선별하여 탈피한 검은팥을 6시간 이상 물에 불린 다음 100℃의 열을 가하며 삶은 후 분쇄기로 삶은 검은팥을 분쇄하고 탈수시켜 삶은 검은팥 26800g을 만들었다(S432).
- [0043] 이어서 교반기에 상기 팥준비단계(S432)의 검은팥 26800g, 상기 흑미준비단계(S431)의 흑미 3070g, 저당 19100g, 소비톨 11500g, 설탕 6100g, 소금 380g, 감자전분 150g을 넣고 교반하면서 가열시킨 후 약한 열로 조려 67100g의 흑미검은팥앙금을 만들어 냉장 보관하였다(S423).
- [0044] 이어서 호두 8000g, 반죽 60432g 및 흑미검은팥앙금 67100g을 호두과자로 굽기 위하여 호두과자기계에 준비시켰다(S50).
- [0045] 이어서 호두과자기계의 호두과자 소성틀을 예열한 상태에서 반죽량 및 앙금량을 조절하여 소성틀에 반죽 및 흑미검은팥앙금을 투입하고 호두 알맹이를 손으로 직접 넣어준 다음 가열하여 호두과자를 구웠다(S60).
- [0046] 이어서 상기 제조단계(S60)에서 구워진 호두과자를 소성틀에서 추출하여 한 박스에 호두과자 50알씩 포장하여 100박스의 호두과자를 만들었다(S70).
- [0047] 이상에서는 본 발명의 바람직한 실시예에 대하여 도시하고 또한 설명하였으나, 본 발명은 상기한 실시예에 한정되지 아니하며, 청구범위에서 청구하는 본 발명의 요지를 벗어남이 없이 당해 본 발명이 속하는 분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 누구든지 다양한 변형 실시가 가능한 것은 물론이고, 그와 같은 변경은 기재된 청구범위 내에 있게 된다.

도면

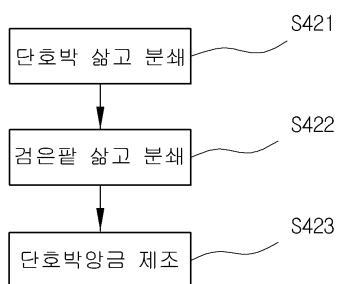
도면1



도면2



도면3



도면4

