

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2025-0015551

(43) 공개일자 2025년02월03일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23F 5/24 (2006.01) A23C 13/12 (2006.01)

A23F 5/14 (2025.01) A23L 19/00 (2022.01)

A23L 2/52 (2025.01)

(52) CPC특허분류

A23F 5/24 (2025.01)

A23C 13/12 (2022.01)

(21) 출원번호 10-2023-0097370

(22) 출원일자 2023년07월25일

심사청구일자 2023년07월25일

(71) 출원인

기현중

강원특별자치도 강릉시

(72) 발명자

기현중

강원특별자치도 강릉시

전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 홍시 아인슈페너(홍시 비엔나 커피)

(57) 요약

무언가를 발명한다는 것은 엉뚱하거나 무모해보일 수도 있으나 도전 자체가 결코 무모한 것은 없다고 생각한다. 그 발명이 진행되면서 뜻한 바 대로 되지 않더라도 반드시 얻어지는게 있기 때문이다. 본 발명 또한 시작할 때는 막연했으나 결과물로 보았을때는 매우 의미가 있고 훌륭하다고 생각한다. 본 발명자도 커피를 좋아하는 한

(뒷면에 계속)

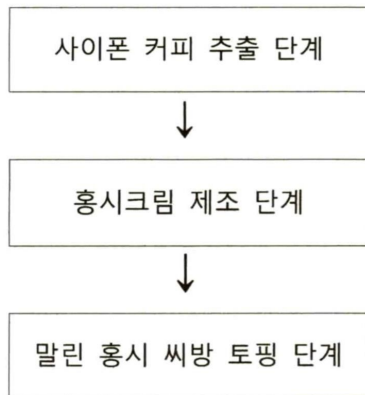
대표도



사람으로서 지금도 커피가 다양하게 변화되고 있지만 앞으로의 커피의 변신이 무척 기대가 된다.

홍시 아인슈페너는 커피와 크림과 홍시 과즙이 조화를 이루어 아늑다운 하모니를 이루는 듯한 느낌을 갖게 한다. 또한 맛과 건강과 시각적으로 보여지는 부분까지 모든 부분을 충족한다고 생각한다.

[홍시 아인슈페너 제조 방법]



위 3단계의 홍시아인슈페너 제조 방법을 도면으로 아래와 같이 나타낸다.

(52) CPC특허분류

A23F 5/14 (2025.01)

A23L 19/09 (2016.08)

A23L 2/52 (2025.01)

명세서

청구범위

청구항 1

- 홍시아인슈페너를 제조하기 위해 커피 추출 도구인 사이폰으로 홍시 아인슈페너의 베이스가 되는 진한 커피 100g을 추출하는 단계
- 크림(식물성크림)을 휘핑하여 준비하는 단계
- 휘핑된 크림에 홍시과즙을 혼합하는 홍시크림혼합단계
- 상기 사이폰으로 추출한 진한 커피와 상기 홍시 크림을 1:1 비율로 섞이지 않고 층을 이루도록 준비된 잔에 부어주는 단계
- 커피와 크림이 층이 지도록 부어진 잔에 건조한 홍시 씨방을 토핑하는 단계를 포함하여 음료를 제조하는 방법

청구항 2

제 1항에 있어서

사이폰으로 추출하는 커피의 종류는 산미 톤의 커피보다는 바디감과 무게감이 있는 커피를 선택하는 것이 좋다 (산미톤의 커피는 홍시 크림과 섞였을때 조화를 이루지 못하는 듯하다)

커피와 크림의 비율은 7oz(210ml)잔에 1:1의 비율이 되도록 100g을 추출하는 것을 특징으로 하는 홍시아인슈페너 제조방법

청구항 3

제 1항에 있어서

상기 크림을 휘핑하는 방법에 있어서 휘핑크림 50g을 휘핑기를 이용하여 너무 꾸덕하지 않고 주르르 흐를 정도로 휘핑한 후, 홍시 과즙 30g을 첨가하여 잘 혼합되도록 섞어주는 것을 특징으로 하는 홍시아인슈페너 제조방법

청구항 4

제 1항에 있어서

상기, 각각 제조된 커피와 홍시크림을 준비된 7oz(210ml)의 투명한 유리 잔에 1:1의 비율로 커피 100g을 먼저 부어준 후, 그 위에 홍시 크림 100g을 커피와 분리되어 없어지도록 스푼을 대고 살며시 부어주는 특징으로 하는 홍시아인슈페너 제조방법

청구항 5

제 1항에 있어서

상기, 커피와 홍시 크림이 1:1의 비율로 채워진 투명한 유리 잔에 말려 놓은 홍시 씨 방 두 개를 하트 모양을 토핑하는 특징으로 하는 홍시아인슈페너 제조 방법

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 커피음료를 제조하는 방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 커피가 우리 일상에 깊숙이 스며들면서 전 세계 커피소비량이 크게 증가하고 있으며 이에 비해 우리나라도 성인 1인당 연간 커피 소비량은 2018년도에 353잔으로 세계 평균 소비량이 132잔인데 비해 2.7배를 넘어섰다.

- [0003] 2022년 연간 1인당 커피 소비량이 12Kg인 핀란드가 1위인데 비해 우리나라도 1인 연간 소비량이 2.91Kg인 것으로 조사되었다.
- [0004] 이에 따라 커피 문화가 제3의 물결인 스페셜티커피 시대로 진입하면서 커피 전문점이 다양화되고 커피 애호가들의 다양한 욕구를 채우기 위해 독특하고 다양한 카페 시그니처 음료가 속속 개발되고 있는 시점이다.
- [0005] 본 발명은 2022년도 10월 제 14회 강릉커피축제에서 개최되었던 2022 사이포니스트 챔피언십 대회 시그니처 분야 음료로 출품되어 독창성과 아이디어를 인정받아 대상을 수상한 바 있는 음료로서, 홍시아인슈페너 음료 하나가 현대인들의 다양한 욕구 중 한 부분을 충족할 수 있으리라 사료된다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0006] 홍시에 함유된 성분가운데 탄닌은 위에 기술한 바와 같이 설사를 멈추고 장 질환을 예방하는 효과도 있으나, 반면 다량을 섭취할 경우 변비를 유발하는 역할도 한다.
- [0007] 그러나 한 잔의 홍시아인슈페너에는 홍시 과즙이 30g의 소량이 첨가되기 때문에 변비를 유발할 만큼의 양은 아니므로 안심하고 마셔도 된다.

과제의 해결 수단

- [0008] .

발명의 효과

- [0009] 위에서 기술한 바와 같이 커피가 대중적인 음료로 자리를 잡게되면서 커피를 베이스로 한 음료들이 출시되고 있기는 하나, 당 성분들이나 시럽이 과도하게 첨가되면서 이런 것들이 축적되었을때 성인병의 원인이 되기까지 하는 것을 우려하지 않을 수 없다. 홍시에 함유된 좋은 영양소들을 첨가해줌으로서 조금이라도 건강에 이로울 수 있으며, 휘핑크림에 홍시가 첨가되어 커피와 어우러졌을때 맛과 풍미가 훨씬 향상되는 효과를 갖는다.

도면의 간단한 설명

- [0010] .

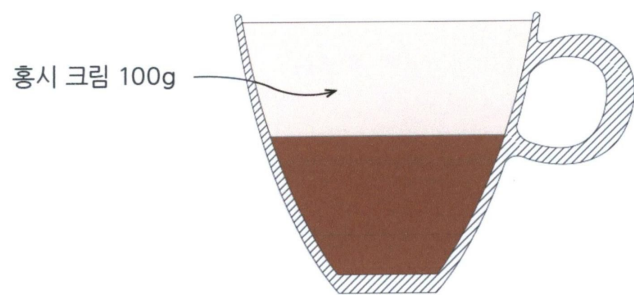
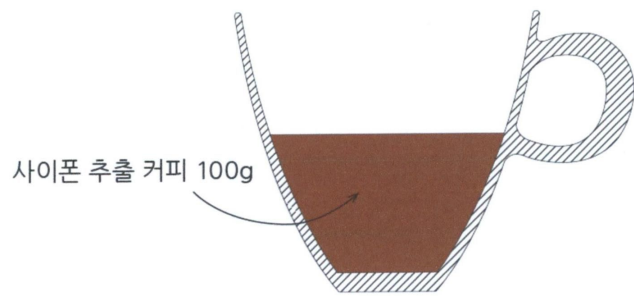
발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0011] 홍시는 저 칼로리 식품으로서 건강에도 유익하며, 동의보감에는 "신장, 폐를 튼튼하게 하며 갈증을 없애주고 소화기능을 좋게 하는데 탁월한 효과가 있다" 고 기록되어 있다.
- [0012] 홍시에는 1) 탄닌 성분이 풍부하여 설사를 멈추고 장 질환을 예방한다.
- [0013] 2) 비타민 C가 사과 4배이상 함유되어 면역력, 감기예방, 노화방지, 피로회복에 효과적이다.
- [0014] 3) 우리 몸에 필요한 영양소인 비타민C, 비타민A,비타민B1,비타민B2가 풍부하다.
- [0015] 4) 붉은 색을 띠는 카로티노이드(carotinoid) 색소 성분은 호박, 고구마, 당근, 감, 귤, 고추, 딸기 등에 함유되어 비타민 A를 만드는 전구물질로, 우리가 잘 아는 눈 건강에 도움이 되는 루테인도 카로티노이드의 일종이며, 효능으로는 기관지, 호흡기, 면역력, 숙취해소에도 좋은 것으로 알려져 있다.
- [0016] 현대인들에게 있어서 가장 큰 관심 1위는 당연 건강한 삶일 것이다. 본 발명자는 위에 기술한 바와 같이 사람의 건강에 유익한 성분을 많이 가진 홍시를 한 잔의 커피에 담아보기 위해 선택한 음료가 아인슈페너이다.
- [0017] 오스트리아 빈에서 유래된 아인슈페너는 마차가 유일한 이동수단이었던 시절에 마부들이 마차에 손님을 태우고 다니면서 커피를 마시다보니 커피가 빨리 식고 출렁거리다가 넘치는 것을 막기 위해 진한 커피에 슈가를 첨가한 휘핑크림을 얹어서 마신 데서 유래가 되었다.
- [0018] 본 발명자는 맛과 건강을 아인슈페너 한 잔에 담기 위해 다음과 같은 과정으로 홍시 아인슈페너를 제작하게 되었다.

- [0019] 1. 아인슈페너의 베이스가 되는 커피는 사이폰이라는 추출기구를 이용하여 진하게 추출한다.
- [0020] 원두는 구수하고 진한 맛을 낼수 있는 종류로 산택하여 15g을 중간 정도로 분쇄한다.(ek43그라인더 12클릭)
- [0021] 사이폰 플라스크에 물 160g을 넣고 물이 끓기 시작하면 분쇄된 커피를 로드해 부어준 후 타이머를 작동하고 1차로 5회 교반하고 10초 후 2차 10회 교반, 40초가 되면 3차 교반 5회 실시 후 불을 끈 후 추출을 마무리 한다.
- [0022] 2. 홍시 크림을 준비한다.
- [0023] 휘핑크림 50g을 그릇에 담고 휘핑기를 이용하여 크림을 휘핑한다. (주의할 점은 너무 꾸덕하게 휘핑되지 않고 주르르 흐를 정도가 좋다) 여기에 홍시 과즙 30g을 넣고 섞어주면 홍시 크림이 완성되는데 이 크림을 커피가 담긴 잔에 부을 때 스푼을 받쳐서 커피 위에 크림이 얹어지도록 하여 약 100g을 살며시 부어준다.
- [0024] 3. 마무리로 가니쉬를 얹어준다.
- [0025] 가니쉬는 홍시 과즙을 분리하는 과정에서 물결물결하며 오돌한 식감이 있는 씨 방(?)이 나오는데 이 씨방을 건조기에 건조하여 2개를 하트 모양으로 얹어주면 완성된다.
- [0026] 4. 홍시 아인슈페너를 즐기는 방법
- [0027] - 가니쉬된 말린 씨 방을 홍시 크림에 찍어 먹으면 홍시 젤리와 같은 식감을 느낄수 있다.
- [0028] - 스푼으로 홍시 크림을 떠서 홍시 맛과 향이 담긴 크림을 맛본다.
- [0029] - 크림을 커피와 함께 떠 먹으면 진한 커피 맛과 홍시 크림의 조화가 아름다울 정도이다.
- [0030] - 홍시 아인슈페너를 마실 때는 시원한 홍시 크림과 함께 들어오는 따뜻한 커피가 입 안에서 하모니를 이루어낸다.
- [0031] 홍시 아인슈페너는 세 가지의 조화를 경험할 수 있다.
- [0032] 1. 검은 색의 커피와 흰색의 홍시크림
- [0033] 2. 쓴 맛의 커피와 단 맛의 홍시크림
- [0034] 3. 뜨거운 커피와 차가운 홍시크림

도면

도면1



도면2

* 커피 추출도구 “사이폰”



도면3

* 완성된 홍시아인슈페너

