



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2017년03월10일
(11) 등록번호 10-1715216
(24) 등록일자 2017년03월06일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A21D 13/08 (2006.01) A21D 13/00 (2017.01)
A21D 2/36 (2006.01) A21D 8/04 (2017.01)
(52) CPC특허분류
A21D 13/80 (2017.01)
A21D 13/11 (2017.01)
(21) 출원번호 10-2016-0117388
(22) 출원일자 2016년09월12일
심사청구일자 2016년09월12일
(56) 선행기술조사문헌
KR100825044 B1*
'콩 페이스트가 들어간 현미빵~^^'
(2014.10.06.,
<http://blog.naver.com/eggmonster11/2201428359>
25)*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
이선구
경상남도 창원시 진해구 안골로 359, 107동 907호
(용원동, 일신니아파트)
(72) 발명자
이선구
경상남도 창원시 진해구 안골로 359, 107동 907호
(용원동, 일신니아파트)
(74) 대리인
특허법인대한

전체 청구항 수 : 총 1 항

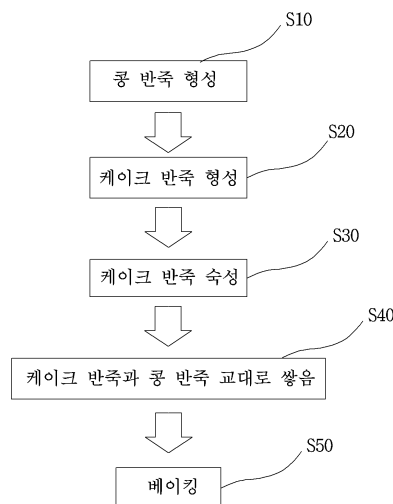
심사관 : 강희만

(54) 발명의 명칭 **콩을 포함한 케이크와 이의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 콩을 포함한 케이크와 이의 제조방법에 관한 것으로 콩가루 20 ~ 30 중량%, 콩 8 ~ 12 중량%, 우유 35 ~ 45 중량%, 버터 4 ~ 6 중량%, 설탕 4 ~ 6 중량%, 달걀 14 ~ 16 중량%, 올리브 오일 4 ~ 6 중량%를 혼합하여 콩 반죽을 형성하는 제 1단계와 강력분 밀가루 50 ~ 60중량%, 우유 18 ~ 22중량%, 이스트 2 ~ 3 중량%, 소금 2 ~ 3 중량%, 설탕 8 ~ 12중량%, 달걀 8 ~ 12중량%을 혼합하여 케이크 반죽을 형성하는 제 2단계와 상기의 케이크 반죽을 2 ~ 5℃에서 12 ~ 15시간 숙성하는 제 3단계와 상기의 케이크 반죽과 콩 반죽을 원형의 판 형태로 형성한 뒤 교대로 쌓는 제 4단계와 상기의 교대로 쌓인 케이크 반죽과 콩 반죽을 오븐에 넣어 150 ~ 180℃에서 30 ~ 35 분간 굽는 제 5단계로 구성되어 풍부한 식물성 단백질과식이섬유 및 다양한 아미노산을 함유하는 콩을 주재료로 하여 각종 성인병 예방과 다이어트에 효과적인 것은 물론, 독특한 식감과 맛을 내는 효과가 있다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A21D 13/22 (2017.01)

A21D 2/362 (2013.01)

A21D 8/04 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

콩을 포함한 케이크의 제조방법에 있어서,

콩가루 20 ~ 30 중량%, 콩 8 ~ 12 중량%, 우유 35 ~ 45 중량%, 버터 4 ~ 6 중량%, 설탕 4 ~ 6 중량%, 달걀 14 ~ 16 중량%, 올리브 오일 4 ~ 6 중량%를 혼합하여 콩 반죽을 형성하는 제 1단계(S10);와

강력분 밀가루 50 ~ 60중량%, 우유 18 ~ 22중량%, 이스트 2 ~ 3 중량%, 소금 2 ~ 3 중량%, 설탕 8 ~ 12중량%, 달걀 8 ~ 12중량%을 혼합하여 케이크 반죽을 형성하는 제 2단계(S20);와

상기의 콩반죽을 실온에서 40 ~ 60분 동안 숙성시키고 케이크 반죽을 2 ~ 5℃에서 12 ~ 15시간 숙성하는 제 3단계(S30);와

상기의 케이크 반죽과 콩 반죽 사이를 올리브 오일로 코팅하고 원형의 판 형태로 형성하여 교대로 2 ~ 4 층으로 쌓은 뒤 케이크 반죽과 콩 반죽의 테두리 부를 케이크 반죽으로 둘러싸는 제 4단계(S40);와

상기의 교대로 쌓인 케이크 반죽과 콩 반죽을 오븐에 넣어 150 ~ 180℃에서 30 ~ 35분간 굽는 제 5단계(S50);로 구성되는 것을 특징으로 하는 콩을 포함한 케이크의 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 콩을 포함한 케이크와 이의 제조방법에 관한 것으로 보다 상세하게는 콩을 주재료로 하여 식물성 단백질과 지방산이 풍부하며 식감이 독특한 콩을 포함한 케이크와 이의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 일반적으로, 콩은 동서양을 막론하고 생산과 이용 면에 있어서 단연 최고의 작물 중 하나이며 특히, 농작물 중 식물성 단백질의 양이 풍부하고 구성 아미노산의 종류도 다양하여 육류 대용 식품으로 널리 쓰이고 있다. 또한, 콩은 각종 성인병 예방은 물론 다이어트, 골밀도 증강 등 다양한 효과가 있으므로 두부 등으로 가공하거나, 콩의 형태를 유지하는 콩밥, 콩에 물을 혼합하여 분쇄한 두유, 콩국수 등, 현대인의 다양한 식생활에 건강식품으로 활용되고 있다.

[0003] 그러나, 시중에 판매되고 있는 케이크의 경우 콩을 많이 사용하는 떡과는 달리 밀이나 쌀 등이 활용되고 있어 콩을 이용한 케이크의 활용은 현저히 떨어진다.

[0004] 이에, 대한민국 공개특허공보 제10-2001-0026443호에는 콩가루 1kg, 유화제 15g, 전분 500g, 소금 30g, 탈지분류 40g, 쇼팅 20g, 계란 50g 혼합하고 물 500 ~ 600g 이스트 45g을 넣고 다시 혼합한 후, 다시 버터를 녹여 농

고 부드럽게 15 ~ 20분 반죽하고, 발효실 20 ~ 25℃에서 1시간 발효를 하고, 혼합하여 가스를 제거한 다음 일정량을 조정하여 용기에 넣고, 발효실 20 ~ 25℃에서 35분 발효 실시 후 필요량의 크기대로 베이킹 팬에 기름을 바르고 담아 다시, 7차 발효실에 넣어 180 ~ 200℃ 오븐에 넣어 35분 동안 굽는 콩 식빵을 제조하는 방법이 개시되어 있으나, 밀가루나 쌀가루 등으로 제조된 빵과 대비하여 독특한 맛으로 인하여 일반인들의 기호를 만족시키지 못하는 문제점이 있다.

[0005] 또한, 일반적인 빵과 케이크의 제조방법은 상이함으로 케이크를 만드는데 적용하기에 어려움이 있다.

선행기술문헌

특허문헌

[0006] (특허문헌 0001) 대한민국 공개특허공보 제10-2001-0026443호(2001.04.06)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 상술한 바와 같은 문제점을 해결하기 위하여, 본원발명에서는 풍부한 식물성 단백질과식이섬유 및 다양한 아미노산을 함유하는 콩을 주재료로 하여 각종 성인병 예방과 다이어트에 효과적인 것은 물론, 독특한 식감과 맛으로 일반인 기호에 맞는 콩을 포함한 케이크와 이의 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0008] 목적을 달성하기 위한 구성으로는 콩가루 20 ~ 30 중량%, 콩 8 ~ 12 중량%, 우유 35 ~ 45 중량%, 버터 4 ~ 6 중량%, 설탕 4 ~ 6 중량%, 달걀 14 ~ 16 중량%, 올리브 오일 4 ~ 6 중량%를 혼합하여 콩 반죽을 형성하는 제 1단계와 강력분 밀가루 50 ~ 60중량%, 우유 18 ~ 22중량%, 이스트 2 ~ 3 중량%, 소금 2 ~ 3 중량%, 설탕 8 ~ 12 중량%, 달걀 8 ~ 12중량%을 혼합하여 케이크 반죽을 형성하는 제 2단계와 상기의 케이크 반죽을 2 ~ 5℃에서 12 ~ 15시간 숙성하는 제 3단계와 상기의 케이크 반죽과 콩 반죽을 원형의 판 형태로 형성한 뒤 교대로 쌓는 제 4단계와 상기의 교대로 쌓인 케이크 반죽과 콩 반죽을 오븐에 넣어 150 ~ 180℃에서 30 ~ 35분간 굽는 제 5단계로 이루어지는 콩을 포함한 케이크의 제조방법이다.

[0009] 본 발명의 다른 특징으로는 상기의 콩 반죽을 실온에서 40 ~ 60분 동안 숙성시킨 후 제 4단계를 수행하며 상기의 제 4단계에서 케이크 반죽과 콩 반죽 사이를 올리브 오일로 코팅한다.

[0010] 본 발명의 또 다른 특징으로는 상기의 제 4단계를 완료한 후 케이크 반죽과 콩 반죽의 테두리 부를 케이크 반죽으로 둘러싼 후 제 5단계를 수행한다.

발명의 효과

[0011] 상기한 바와 같이, 본 발명에 따른 콩을 포함한 케이크와 이의 제조방법은 풍부한 식물성 단백질과식이섬유 및 다양한 아미노산을 함유하는 콩을 주재료로 하여 각종 성인병 예방과 다이어트에 효과적인 것은 물론, 독특한 식감과 맛을 내는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0012] 도 1은 본 발명에 따른 콩을 포함한 케이크와 이의 제조방법의 순서도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0013] 도 1은 본 발명에 따른 콩을 포함한 케이크와 이의 제조방법의 순서도로서 이를 참고하여 본원발명의 상세 구성을 설명하면 하기와 같다.

[0014] 콩을 포함한 케이크의 제조방법에 있어서, 콩가루 20 ~ 30 중량%, 콩 8 ~ 12 중량%, 우유 35 ~ 45 중량%, 버터 4 ~ 6 중량%, 설탕 4 ~ 6 중량%, 달걀 14 ~ 16 중량%, 올리브 오일 4 ~ 6 중량%를 혼합하여 콩 반죽을 형성하는 제 1단계(S10);와 강력분 밀가루 50 ~ 60중량%, 우유 18 ~ 22중량%, 이스트 2 ~ 3 중량%, 소금 2 ~ 3 중량%, 설탕 8 ~ 12중량%, 달걀 8 ~ 12중량%을 혼합하여 케이크 반죽을 형성하는 제 2단계(S20);와 상기의 케이크 반죽

을 2 ~ 5℃에서 12 ~ 15시간 숙성하는 제 3단계(S30);와 상기의 케이크 반죽과 콩 반죽을 원형의 판 형태로 형성한 뒤 교대로 쌓는 제 4단계(S40);와 상기의 교대로 쌓인 케이크 반죽과 콩 반죽을 오븐에 넣어 150 ~ 180℃에서 30 ~ 35분간 굽는 제 5단계(S50);로 구성되는 것을 특징으로 하는 콩을 포함한 케이크의 제조방법이다.

[0015] 또한, 상기의 콩 반죽을 실온에서 40 ~60분 동안 숙성시킨 후 제 4단계(S40)를 수행하는 것을 특징으로 하며, 상기의 제 4단계(S40)에서 케이크 반죽과 콩 반죽 사이를 올리브 오일로 코팅하는 것을 특징으로 한다. 이로 인하여 콩 반죽과 케이크 반죽이 서로 섞이지 않고 분리되어 케이크의 층마다 부드럽고 촉촉한 식감과 즐깃하고 촉촉한 식감을 동시에 즐길 수 있다.

[0016] 그리고, 상기의 제 4단계(S40)를 완료한 후 케이크 반죽과 콩 반죽의 테두리 부를 케이크 반죽으로 둘러싼 후 제 5단계(S50)를 수행하게 되면 상기한 바와 같이 케이크의 층마다 서로 다른 식감을 더욱 배가시킬 수 있다.

[0017] 상기와 같은 제조 방법으로 제조되는 콩을 포함한 케이크 표면에 슈가 파우더나 콩가루를 충분히 묻히면 더욱 고소하고 달콤한 콩을 포함한 케이크의 맛을 즐길 수 있다.

[0018] 본 발명은 특정의 실시 예 및 적용 예와 관련하여 도시 및 설명하였지만, 첨부된 특허청구범위에 의해 나타난 발명의 사상 및 영역으로부터 벗어나지 않는 한도 내에서 다양한 개조 및 변화가 가능 하다는 것을 당 업계에서 통상의 지식을 가진 자라면 누구나 쉽게 알 수 있을 것이다.

부호의 설명

[0019]	S10. 제 1단계	S20. 제 2단계
	S30. 제 3단계	S40. 제 5단계
	S50. 제 5단계	

도면

도면1

