



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2016년10월06일
(11) 등록번호 10-1663443
(24) 등록일자 2016년09월29일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A21D 13/00 (2006.01) A21D 10/00 (2006.01)
A21D 6/00 (2006.01) A21D 8/06 (2006.01)
A23C 13/14 (2006.01)
(52) CPC특허분류
A21D 13/0041 (2013.01)
A21D 10/005 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2016-0016135
(22) 출원일자 2016년02월12일
심사청구일자 2016년02월12일
(56) 선행기술조사문헌
KR101465482 B1*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
한상백
경상북도 포항시 남구 효자동길 6 (효자동)
(72) 발명자
한상백
경상북도 포항시 남구 효자동길 6 (효자동)
(74) 대리인
특허법인 누리

전체 청구항 수 : 총 4 항

심사관 : 강희만

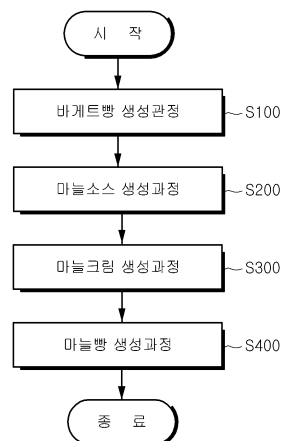
(54) 발명의 명칭 **마늘바게트빵 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 바게트빵에 마늘로 생성한 마늘크림을 충전하고 마늘소스를 도포하여, 마늘빵을 생성할 수 있도록 구현한 마늘바게트빵 제조방법에 관한 것으로, 강력분, 중력분, 디어바게트, 안데스소금, 몰트, 드라이이스트 및 물을 혼합하고 발효시킨 후에 구워서 바게트빵을 생성하는 바게트빵 생성과정; 전란, 우유, 설탕, 마요네즈 및 파슬리를 혼합하여 마늘소스를 생성하는 마늘소스 생성과정; 버터, 설탕, 생크림, 마요네즈, 전란, 연유, 다진마늘 및 파슬리를 혼합하여 마늘크림을 생성하는 마늘크림 생성과정; 및 상기 바게트빵에 상기 마늘크림을 충전하고 상기 마늘소스를 도포한 후에 구워서 마늘빵을 생성하는 마늘빵 생성과정을 포함한다.

대표도 - 도1

S10



(52) CPC특허분류

A21D 13/0022 (2013.01)

A21D 13/0067 (2013.01)

A21D 13/007 (2013.01)

A21D 2/36 (2013.01)

A21D 6/003 (2013.01)

A21D 8/06 (2013.01)

A23C 13/14 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

강력분, 중력분, 디어바게트, 안데스소금, 몰트, 드라이이스트 및 물을 혼합하고 발효시킨 후에 구워서 바게트 빵을 생성하는 바게트빵 생성과정;

전란, 우유, 설탕, 마요네즈 및 파슬리를 혼합하여 마늘소스를 생성하는 마늘소스 생성과정;

버터, 설탕, 생크림, 마요네즈, 전란, 연유, 다진마늘 및 파슬리를 혼합하여 마늘크림을 생성하는 마늘크림 생성과정;

상기 바게트빵의 상부에서 하부방향으로 비스듬하게 바게트빵의 2/3만큼 5회 내지 6회 칼집을 내어 칼집을 낸 사이에 상기 마늘크림을 20g 내지 25g 충전하는 마늘크림 충전과정;

마늘크림이 충전된 바게트빵을 3도 내지 7도에서 12시간 이상 숙성하여 숙성바게트빵을 생성하는 숙성바게트빵 생성과정;

상기 숙성바게트빵에 상기 마늘소스를 도포하는 마늘소스 도포과정; 및

마늘소스가 도포된 숙성바게트빵을 구워 마늘빵을 생성하는 마늘빵 생성과정을 포함하되,

상기 마늘소스 생성과정은,

전란을 160g 내지 180g, 우유를 40g 내지 60g, 설탕을 70g 내지 120g, 마요네즈를 300g 내지 400g, 파슬리를 1g 내지 5g 혼합하되, 전란을 풀어준 다음에, 전란에 우유와 설탕을 투입하여 다시 한 번 풀어주고 중탕시키는 것을 특징으로 하며,

상기 마늘크림 생성과정은,

버터를 150g 내지 250g, 설탕을 50g 내지 150g 혼합하여 크림을 생성하는 크림 생성단계;

상기 크림에 전란을 혼합하여 상기 크림을 크랙화하는 크림 크랙화단계; 및

크랙화한 크림에 생크림, 마요네즈, 연유, 다진마늘 및 파슬리를 혼합하여 마늘크림을 생성하는 마늘크림 생성 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 마늘바게트빵 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 바게트빵 생성과정은,

강력분, 중력분, 디어바게트, 안데스소금, 몰트, 드라이이스트 및 물을 혼합하고 반죽하여 밀가루반죽을 만드는 밀가루반죽 생성단계;

상기 밀가루반죽을 기 설정된 온도에서 기 설정된 시간동안 발효하는 1차발효단계;

1차발효한 밀가루반죽을 기 설정된 무게만큼 분할하여 바게트모양으로 성형하여 바게트를 생성하는 바게트성형 단계;

상기 바게트를 기 설정된 온도에서 기 설정된 시간동안 발효하는 2차발효단계; 및

2차발효한 바게트를 구워서 바게트빵을 생성하는 바게트빵 생성단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 마늘바게트 빵 제조방법.

청구항 3

제2항에 있어서, 상기 1차발효단계는,

상기 밀가루반죽을 20도 내지 30도에서 70분 내지 120분 동안 발효하는 것을 특징으로 하는 마늘바게트빵 제조 방법.

청구항 4

제1항에 있어서, 상기 바게트빵 생성과정은,

강력분을 400g 내지 520g, 중력분을 80g 내지 150g, 디어바게트를 20g 내지 35g, 안테스소금을 2g 내지 10g, 몰트를 2g 내지 10g, 드라이이스트를 2g 내지 10g, 물을 300g 내지 430g 혼합하는 것을 특징으로 하는 마늘바게트빵 제조방법.

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

청구항 7

삭제

청구항 8

삭제

청구항 9

삭제

청구항 10

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명의 기술 분야는 마늘바게트빵 제조방법에 관한 것으로, 특히 바게트빵에 마늘로 생성한 마늘크림을 충전하고 마늘소스를 도포하여, 마늘빵을 생성할 수 있도록 구현한 마늘바게트빵 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 식빵류에 속하는 바게트빵은 밀가루와 물을 위주로 하여 만든 긴 막대기 모양을 가진 빵으로 내부조직은 기공이 많아 부드럽고 폭신하면서 쫄깃한 식감을 주고, 껍질은 딱딱하고 매끈하며 윤기가 있어 우리나라의 누룽지와 같이 맛이 고소하고 담백해서 이탈리아나 프랑스에서는 주식으로 이용되고 있다.

[0003] 일반적인 바게트빵의 제조방법으로는 사용되는 재료를 한꺼번에 넣고 믹싱하는 스트레이트법이나, 미리 발효종을 숙성시킨 후 남은 재료를 넣고 믹싱하는 발효종법, 액종법, 샤워종법 등이 있다.

[0004] 바게트빵을 제조할 시에 발효종법을 사용하는 목적은 저배합 반죽의 글루텐 조직 강화, 풍미 개선, 이스트 절약 등의 효과가 있기 때문이고, 액체 발효종인 액종을 사용하는 액종법은 바게트 제품의 부피를 크게 할 수 있는 장점이 있어 최근에 자주 사용하는 방법이다. 샤워종법은 호밀빵을 굽기 위한 발효종법 중 하나로 산과 발효된

부산물인 빵에 독특한 풍미를 부여하고 반죽 조직에 기포를 형성하여 촉촉한 식감을 준다.

[0005] 빵의 발효에는 효모에 의한 알코올 발효와 유산균에 의한 젖산 발효가 동시에 작용하여 빵의 풍미를 향상시키고, 유산균의 발효에 의해 생성된 유기산은 세균의 증식을 억제하여 제품의 보존기간을 연장해 주는 장점이 있으나, 유산균과 효모의 균형이 깨져서 유산균이 지나치게 증식하면 효모의 생육이 억제되고, 효모의 생균수가 많으면 유산균의 효과는 줄어든다. 전통적인 사워중법에서 사용되는 사워도우는 호밀가루에 내재된 젖산균과 효모를 활성화시켜서 이를 제빵에 이용하는데, 사워도우는 발효에 관여하는 젖산균과 효모에 의해 영향을 받으며, 두 미생물의 상호작용에 의해 발효산물의 풍미가 개선되고, 이취가 감소되어 관능적 특성을 향상시킬 수 있는 것으로 보고되고 있다.

[0006] 한국공개특허 제2015-0093287호(2015.08.18 공개)는 발효미강 사워도우를 이용한 바게트빵 및 이의 제조방법에 관하여 개시되어 있는데, a)는 밀가루, 발효미강, 맥아 및 증류수를 25 내지 35℃의 온도, 60 내지 85%의 습도에서 20 내지 30시간 발효하여 1차 발효미강 사워도우(sourdough)를 제조하는 단계와, b)는 단계 a)의 1차 사워도우에 사워도우와 동량의 증류수 및 밀가루를 각각 첨가하고, 20 내지 30시간 발효하여 2차 발효미강 사워도우를 제조하는 단계와, c)는 단계 b)의 2차 사워도우에 사워도우와 동량의 증류수 및 밀가루를 각각 첨가하고, 20 내지 30시간 발효하여 3차 발효미강 사워도우를 제조하는 단계와, d)는 강력분, 소금, 맥아, 이스트 및 c)단계의 3차 발효미강 사워도우를 각각 첨가하여 바게트빵을 제조하기 위한 반죽의 수분함량이 40내지 50%가 되도록 물을 첨가하여 반죽한 뒤, 25 내지 30℃의 온도, 70 내지 80%의 습도에서 60 내지 120분간 1차 발효하는 단계와, e)는 1차 발효가 끝난 반죽을 100 내지 200 g씩 분할하여 둥글리기 한 후, 20분 내지 40분간 실온에서 중간발효를 한 후 성형하여 25 내지 35℃, 70 내지 80% 습도에서 50 내지 70분간 2차 발효하는 단계와, f)는 2차 발효가 끝난 반죽을 실온에서 5 내지 10분간 방치 후 구워서 바게트빵을 제조하는 단계로 구성된 것을 특징으로 한다. 개시된 기술에 따르면, 유산균과 효모의 상호작용에 의한 발효 효과로 기공의 크기가 커져서 부피가 증가하며 물성 특성의 개선과 원재료 절감 효과가 있고, 또한 유산균 발효미강 사워도우(sourdough)가 주는 맛과 향미 등의 관능적 특성의 향상 효과가 있다.

[0007] 한국등록특허 제10-1517105호(2015.04.27 등록)는 다진 마늘을 참기름에 볶아 마늘의 쓴맛을 제거하고 먹을 때 고소한 참기름 맛이 나 마늘을 싫어하는 사람들, 특히 어린이나 여성들도 부담없이 먹을 수 있도록 하여 건강에 유익하면서도 판매를 촉진시킬 수 있는 마늘바게트빵 제조방법에 관하여 개시되어 있다. 개시된 기술에 따르면, 다진 마늘을 참기름에 볶아 건조시키는 단계(S1)와, 건조된 마늘과 건조된 톳을 분말상태로 가공하는 단계(S2)와, 마늘분말과 톳분말이 포함된 소스를 제조한 후 55~65℃에서 10~15분 동안 중탕 가열하는 단계(S3)와, 중탕으로 가열된 소스를 냉각시킨 후 상온에서 40~50시간 숙성시키는 단계(S4)와, 숙성된 소스를 밀가루와 혼합하여 반죽상태로 만드는 단계(S5)와, 반죽을 빵 형태로 성형하는 단계(S6)와, 성형된 반죽을 오븐에 구워 빵을 만드는 단계(S7)와, 구워진 빵을 오븐에서 꺼낸 후 바닥에 산양산삼에서 추출한 향기성분액이 저장되고 70~75℃ 상태를 유지하는 밀폐된 챔버(1)에 30~40분 동안 넣고 송풍기(7)를 구동시켜 챔버(1) 내부 기체를 강제 순환시켜 산양산삼향기성분액이 빵에 흡수되게 하는 단계(S8)와, 산양산삼 향기성분액이 흡수된 빵을 냉각시키기 전에 흡수된 향기성분액이 증발하는 것을 억제할 수 있도록 산양산삼 향기성분액을 머금은 커버를 빵에 씌우는 단계(S9)와, 커버가 씌워진 상태로 빵을 냉각시키는 단계(S10)와, 냉각된 빵에서 커버를 제거하는 단계(S11)를 포함하며, 소스는 설탕 100중량부를 기준으로 계란 40~50 중량부, 마늘분말 30~40 중량부, 톳분말 25~35 중량부, 매실엑기스 15~20 중량부, 물엿 10~15 중량부, 및 소금 3~5 중량부를 포함하고, 산양산삼 향기성분액 추출은 세절한 산양산삼을 초순수와 함께 플라스크에 넣고 수증기증류장치를 사용하여 추출하는 것을 특징으로 한다.

[0008] 상술한 바와 같은 종래의 바게트빵 제조방법은 주로 밀가루 반죽에 계란을 포함한 몇 가지의 식재료를 함께 넣고 오븐에 구워서 만들기 때문에, 탄수화물이 많은 밀이 주성분이므로 너무 많이 섭취하게 되면 비만과 각종 성인병의 원인이 되는 문제가 있었다.

[0009] 상술한 바와 같은 종래의 마늘바게트빵 제조방법은 빵표면에 마늘소스를 도포하여, 소비자가 취식할 시에 마늘의 깊은 향을 느끼기 어렵고, 빵의 내부에 크림 또는 소스가 충전되지 않아 소비자가 딱딱한 식감을 느껴 편리하게 취식하기 어려운 단점을 가지고 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0010] (특허문헌 0001) 한국공개특허 제2015-0093287호
(특허문헌 0002) 한국등록특허 제10-1517105호

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0011] 본 발명이 해결하고자 하는 과제는, 전술한 바와 같은 단점과 문제점을 해결하기 위한 것으로, 바게트빵에 마늘로 생성한 마늘크림을 충전하고 마늘소스를 도포하여, 마늘빵을 생성할 수 있도록 구현한 마늘바게트빵 제조방법을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0012] 상술한 과제를 해결하는 수단으로는, 본 발명의 한 특징에 따르면, 강력분, 중력분, 디어바게트, 안데스소금, 몰트, 드라이이스트 및 물을 혼합하고 발효시킨 후에 구워서 바게트빵을 생성하는 바게트빵 생성과정; 전란, 우유, 설탕, 마요네즈 및 파슬리를 혼합하여 마늘소스를 생성하는 마늘소스 생성과정; 버터, 설탕, 생크림, 마요네즈, 전란, 연유, 다진마늘 및 파슬리를 혼합하여 마늘크림을 생성하는 마늘크림 생성과정; 및 상기 바게트빵에 상기 마늘크림을 충전하고 상기 마늘소스를 도포한 후에 구워서 마늘빵을 생성하는 마늘빵 생성과정을 포함하는 마늘바게트빵 제조방법을 제공한다.
- [0013] 일 실시 예에서, 상기 바게트빵 생성과정은, 강력분, 중력분, 디어바게트, 안데스소금, 몰트, 드라이이스트 및 물을 혼합하고 반죽하여 밀가루반죽을 만드는 밀가루반죽 생성단계; 상기 밀가루반죽을 기 설정된 온도에서 기 설정된 시간동안 발효하는 1차발효단계; 1차발효한 밀가루반죽을 기 설정된 무게만큼 분할하여 바게트모양으로 성형하여 바게트를 생성하는 바게트성형단계; 상기 바게트를 기 설정된 온도에서 기 설정된 시간동안 발효하는 2차발효단계; 및 2차발효한 바게트를 구워서 바게트빵을 생성하는 바게트빵 생성단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0014] 일 실시 예에서, 상기 1차발효단계는, 상기 밀가루반죽을 20도 내지 30도에서 70분 내지 120분동안 발효하는 것을 특징으로 한다.
- [0015] 일 실시 예에서, 상기 바게트빵 생성과정은, 강력분을 400g 내지 520g, 중력분을 80g 내지 150g, 디어바게트를 20g 내지 35g, 안데스소금을 2g 내지 10g, 몰트를 2g 내지 10g, 드라이이스트를 2g 내지 10g, 물을 300g 내지 430g 혼합하는 것을 특징으로 한다.
- [0016] 일 실시 예에서, 상기 마늘크림 생성과정은, 버터와 설탕을 혼합하여 크림을 생성하는 크림 생성단계; 상기 크림에 전란을 혼합하여 상기 크림을 크랙화하는 크림 크랙화단계; 및 크랙화한 크림에 생크림, 마요네즈, 연유, 다진마늘 및 파슬리를 혼합하여 마늘크림을 생성하는 마늘크림 생성단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0017] 일 실시 예에서, 상기 크림 생성단계는, 버터를 150g 내지 250g, 설탕을 50g 내지 150g 혼합하여 크림을 생성하는 것을 특징으로 한다.
- [0018] 일 실시 예에서, 상기 마늘소스 생성과정은, 전란을 160g 내지 180g, 우유를 40g 내지 60g, 설탕을 70g 내지 120g, 마요네즈를 300g 내지 400g, 파슬리를 1g 내지 5g 혼합하는 것을 특징으로 한다.
- [0019] 일 실시 예에서, 상기 마늘소스 생성과정은, 전란을 풀어준 다음에, 전란에 우유와 설탕을 투입하여 다시 한 번 풀어주고 중탕시키는 것을 특징으로 한다.
- [0020] 일 실시 예에서, 상기 바게트빵에 상기 마늘크림을 충전하는 마늘크림 충전단계; 마늘크림이 충전된 바게트빵을 기 설정된 시간동안 숙성하여 숙성바게트빵을 생성하는 숙성바게트빵 생성단계; 상기 숙성바게트빵에 상기 마늘소스를 도포하는 마늘소스 도포단계; 및
- [0021] 마늘소스가 도포된 숙성바게트빵을 구워 마늘빵을 생성하는 마늘빵 생성단계를 포함하는 것을 특징으로

[0022] 일 실시 예에서, 상기 마늘크림 충전단계는, 상기 바게트빵의 상부에 칼집을 내어 칼집을 낸 사이에 상기 마늘크림을 20g 내지 25g 충전하는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0023] 본 발명에 의하면, 바게트빵에 마늘로 생성한 마늘크림을 충전하고 마늘소스를 도포하여, 마늘빵을 생성할 수 있도록 구현한 마늘바게트빵 제조방법을 제공함으로써, 마늘 고유의 매운 맛을 제거함과 동시에 부드러우면서도 달지 않은 마늘 특유의 맛을 유지할 수 있고, 이에 마늘을 꺼려하는 소비자들에게 거부감을 주지않고 취식할 수 있도록 함과 동시에 소비자의 건강에도 유익한 효과를 가진다.

[0024] 본 발명에 의하면, 바게트빵에 칼집을 내어 마늘소스와 마늘크림을 도포하고 충전함으로써, 소비자들이 취식하기에 용이하도록 하고, 바게트빵 사이로 마늘크림이 스며들어 바게트빵의 겉과 속이 부드러워주며, 마늘크림이 바게트빵을 타고 흘러내리지 않아 소비자가 편리하게 취식할 수 있도록 함과 동시에 마늘의 소비량을 증대시킬 수 있는 효과를 가진다.

도면의 간단한 설명

[0025] 도 1은 본 발명의 실시 예에 따른 마늘바게트빵 제조방법을 설명하는 순서도이다.

도 2는 도 1에 있는 바게트빵 생성과정을 설명하는 순서도이다.

도 3은 도 1에 있는 마늘크림 생성과정을 설명하는 순서도이다.

도 4는 도 1에 있는 마늘빵 생성과정을 설명하는 순서도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0026] 아래에서는 첨부한 도면을 참고로 하여 본 발명의 실시 예에 대하여 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자가 용이하게 실시할 수 있도록 상세히 설명한다. 그러나 본 발명에 관한 설명은 구조적 내지 기능적 설명을 위한 실시 예에 불과하므로, 본 발명의 권리범위는 본문에 설명된 실시 예에 의하여 제한되는 것으로 해석되어서는 아니 된다. 즉, 실시 예는 다양한 변경이 가능하고 여러 가지 형태를 가질 수 있으므로 본 발명의 권리범위는 기술적 사상을 실현할 수 있는 균등물들을 포함하는 것으로 이해되어야 한다. 또한, 본 발명에서 제시된 목적 또는 효과는 특정 실시예가 이를 전부 포함하여야 한다거나 그러한 효과만을 포함하여야 한다는 의미는 아니므로, 본 발명의 권리범위는 이에 의하여 제한되는 것으로 이해되어서는 아니 될 것이다.

[0027] 본 발명에서 서술되는 용어의 의미는 다음과 같이 이해되어야 할 것이다.

[0028] "제1", "제2" 등의 용어는 하나의 구성요소를 다른 구성요소로부터 구별하기 위한 것으로, 이들 용어들에 의해 권리범위가 한정되어서는 아니 된다. 예를 들어, 제1 구성요소는 제2 구성요소로 명명될 수 있고, 유사하게 제2 구성요소도 제1 구성요소로 명명될 수 있다. 어떤 구성요소가 다른 구성요소에 "연결되어" 있다고 언급된 때에는, 그 다른 구성요소에 직접적으로 연결될 수도 있지만, 중간에 다른 구성요소가 존재할 수도 있다고 이해되어야 할 것이다. 반면에, 어떤 구성요소가 다른 구성요소에 "직접 연결되어" 있다고 언급된 때에는 중간에 다른 구성요소가 존재하지 않는 것으로 이해되어야 할 것이다. 한편, 구성요소들 간의 관계를 설명하는 다른 표현들, 즉 "~사이에"와 "바로 ~사이에" 또는 "~에 이웃하는"과 "~에 직접 이웃하는" 등도 마찬가지로 해석되어야 한다.

[0029] 단수의 표현은 문맥상 명백하게 다르게 뜻하지 않는 한 복수의 표현을 포함하는 것으로 이해되어야 하고, "포함하다" 또는 "가지다" 등의 용어는 실시된 특징, 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부분품 또는 이들을 조합한 것이 존재함을 지정하려는 것이며, 하나 또는 그 이상의 다른 특징이나 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부분품 또는 이들을 조합한 것들의 존재 또는 부가 가능성을 미리 배제하지 않는 것으로 이해되어야 한다.

[0030] 여기서 사용되는 모든 용어들은 다르게 정의되지 않는 한, 본 발명이 속하는 분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 일반적으로 이해되는 것과 동일한 의미를 가진다. 일반적으로 사용되는 사전에 정의되어 있는 용어들은 관련 기술의 문맥상 가지는 의미와 일치하는 것으로 해석되어야 하며, 본 발명에서 명백하게 정의하지 않는 한 이상적이거나 과도하게 형식적인 의미를 지니는 것으로 해석될 수 없다.

- [0031] 이제 본 발명의 실시 예에 따른 마늘바게트빵 제조방법에 대하여 도면을 참고로 하여 상세하게 설명한다.
- [0032] 도 1은 본 발명의 실시 예에 따른 마늘바게트빵 제조방법을 설명하는 순서도이며, 도 2는 도 1에 있는 바게트빵 생성과정을 설명하는 순서도이며, 도 3은 도 1에 있는 마늘크림 생성과정을 설명하는 순서도이며, 도 4는 도 1에 있는 마늘빵 생성과정을 설명하는 순서도이다.
- [0033] 도 1을 참조하면, 먼저 강력분, 중력분, 디어바게트, 안테스소금, 몰트, 드라이이스트 및 물을 혼합하고 발효시킨 후에 구워서 바게트빵을 생성한다(S100).
- [0034] 상술한 과정 S100에 있어서, 바게트빵 생성과정(S100)은, 강력분을 400g 내지 520g(바람직하게는, 480g), 중력분을 80g 내지 150g(바람직하게는, 120g), 디어바게트를 20g 내지 35g(바람직하게는, 27g), 안테스소금을 2g 내지 10g(바람직하게는, 4g), 몰트를 2g 내지 10g(바람직하게는, 6g), 드라이이스트를 2g 내지 10g(바람직하게는, 7.2g), 물을 300g 내지 430g(바람직하게는, 390g) 혼합할 수 있다.
- [0035] 상술한 과정 S100에 있어서, 바게트빵 생성과정(S100)은, 강력분, 중력분, 디어바게트, 안테스소금, 몰트, 드라이이스트 및 물을 혼합하고 반죽하여 밀가루반죽을 만든다(S110).(도 2 참조)
- [0036] 상술한 단계 S110에 있어서, 밀가루반죽 생성단계(S110)는, 일정한 깊이를 가지는 그릇(바람직하게는, 믹싱볼)에 강력분, 중력분, 디어바게트, 안테스소금, 몰트, 드라이이스트 및 물을 투입한 다음에 제빵기(또는, 반죽기)로 믹싱볼에 투입한 재료들을 혼합하여 반죽할 수 있다. 이때 제빵기(또는, 반죽기)는, 저속으로 1분 내지 3분(바람직하게는, 2분) 반죽한 다음에 중속으로 7분 내지 8분 반죽하여 밀가루반죽을 만들 수 있다. 이때 밀가루반죽 온도는, 20도 내지 25도(바람직하게는, 24도)가 적당하다.
- [0037] 일 실시 예에서, 마늘은, 오랫동안 지중해 지역과 아시아에서 요리의 주요 재료로 사용되며, 주로 강한 향을 발산하는데, 이 향에는 살균과 항생효과가 있어 '주방의 약방' 역할을 한다. 또한 마늘은, 토양에 있는 셀레늄을 흡수, 저장하며 셀레늄 역시 암을 예방하는 것으로 알려진 무기질이다.
- [0038] 일 실시 예에서, 마늘은, 알린(allin)이라는 유황화합물을 함유하며, 알린이 알리나제라는 효소와 작용해 자기 방어물질인 알리신(allycin)이 된다. 이러한, 알리신은 매운맛과 동시에 독한 냄새를 풍기나, 강력한 살균, 항균 작용을 하여 식중독균을 죽이고 위궤양을 유발하는 헬리코박터 파이로리균까지 죽이는 효과가 있다. 이러한 알리신은, 소화를 돕고 면역력도 높이며, 콜레스테롤 수치를 낮추며, 비타민 B1과 결합하면 알리티아민으로 변하여 피로 회복, 정력 증강에 도움을 준다.
- [0039] 일 실시 예에서, 마늘은, 알리신 외에 다양한 유황화합물질이 들어 있으며, 이러한 유황화합물질이 활성산소를 제거하는 항산화 작용도 할 수 있다.
- [0040] 일 실시 예에서, 디어바게트는, 통밀가루, 호밀가루, 콩가루, 효소 등으로 구성된 분말로서, 바게트빵에 첨가할 경우에 바게트빵의 표면을 바삭바삭하게 함과 동시에 속결을 부드럽게 하여 소비자가 부드러운 식감을 느낄 수 있도록 할 수 있다.
- [0041] 일 실시 예에서, 몰트는, 비타민 C가 함유된 곡물 제빵개량체로서, 바게트빵에 첨가하여 바게트빵의 풍미를 증가시킬 수 있다.
- [0042] 일 실시 예에서, 안테스소금은, 안테스산맥의 청정호수염으로서, 바게트빵에 첨가하여 바게트빵의 맛을 더욱 깔끔하게 할 수 있다.
- [0043] 상술한 단계 S110 이후에, 밀가루반죽을 기 설정된 온도에서 기 설정된 시간동안 발효한다(S120).(도 2 참조)
- [0044] 상술한 단계 S120에 있어서, 1차발효단계(S120)는, 밀가루반죽을 20도 내지 30도(바람직하게는, 27도)에서 70분 내지 120분 동안 발효할 수 있다.
- [0045] 상술한 단계 S120에 있어서, 1차발효단계(S120)는, 발효기(또는, 발효실)에 밀가루반죽을 투입하여, 해당 투입한 밀가루반죽을 발효시킬 수 있다.
- [0046] 상술한 단계 S120에 있어서, 1차발효단계(S120)는, 발효기(또는, 발효실) 내부의 습도를 70% ~ 75%로 유지할 수 있다.
- [0047] 상술한 단계 S120 이후에, 1차발효한 밀가루반죽을 기 설정된 무게만큼 분할하여 바게트모양으로 성형하여 바게

트를 생성한다(S130).(도 2 참조)

- [0048] 상술한 단계S130에 있어서, 바게트성형단계(S130)는, 1차발효한 밀가루반죽을 100g 내지 200g(바람직하게는, 150g)씩 분할할 수 있다.
- [0049] 상술한 단계S130에 있어서, 바게트성형단계(S130)는, 기 설정된 무게만큼 분할한 밀가루반죽을 둥근 모양으로 만들어, 밀가루반죽의 표면이 매끄러워 지도록 할 수 있다.
- [0050] 상술한 단계S130에 있어서, 바게트성형단계(S130)는, 밀가루반죽의 표면이 건조되지 않도록, 밀가루반죽을 둥근 모양으로 만든 다음에 15분 내지 30분 동안 발효기에 넣어 중간 발효시켜 줄 수 있다.
- [0051] 상술한 단계S130에 있어서, 바게트성형단계(S130)는, 중간 발효시킨 밀가루반죽을 25cm 내지 30cm 길이의 바게트모양으로 성형할 수 있다.
- [0052] 상술한 단계S130에 있어서, 바게트성형단계(S130)는, 중간 발효시킨 밀가루반죽을 바게트틀(또는, 바게트팬)에 넣어 바게트모양으로 성형할 수 있다.
- [0053] 상술한 단계 S130 이후에, 바게트를 기 설정된 온도에서 기 설정된 시간동안 발효한다(S140).(도 2 참조)
- [0054] 상술한 단계S140에 있어서, 2차발효단계(S140)는, 발효기(또는, 발효실)에 바게트를 투입하여 25도 내지 35도(바람직하게는, 20도)에서 50분 내지 60분 동안 발효할 수 있다.
- [0055] 상술한 단계 S140에 있어서, 2차발효단계(S140)는, 발효기(또는, 발효실) 내부의 습도를 70% ~ 80%(바람직하게는, 75%)로 유지할 수 있다.
- [0056] 상술한 단계 S140 이후에, 2차발효한 바게트를 구워서 바게트빵을 생성한다(S150).(도 2 참조)
- [0057] 상술한 단계 S150에 있어서, 바게트빵 생성단계(S150)는, 2차발효한 바게트를 오븐기에 넣고, 200도 내지 220도에서 30분 내지 35분 동안 구울 수 있다. 이때 바게트빵 생성단계(S150)는, 2차발효한 바게트를 오븐기에 넣은 다음에 오븐기의 내부로 스팀을 10초 내지 15초 정도 넣어주어 바게트빵에 광택을 입히고, 껍질을 바삭하게 할 수 있다.
- [0058] 상술한 과정 S100과는 별도로, 전란, 우유, 설탕, 마요네즈 및 파슬리를 혼합하여 마늘소스를 생성한다(S200).
- [0059] 상술한 과정 S200에 있어서, 마늘소스 생성과정(S200)은, 전란을 160g 내지 180g(바람직하게는, 172g), 우유를 40g 내지 60g(바람직하게는, 48g), 설탕을 70g 내지 120g(바람직하게는, 100g), 마요네즈를 300g 내지 400g(바람직하게는, 310g), 파슬리를 1g 내지 5g(바람직하게는, 3g) 혼합하여 마늘소스를 생성할 수 있다.
- [0060] 상술한 과정 S200에 있어서, 마늘소스 생성과정(S200)은, 먼저 믹싱볼에 전란을 거품기로 풀어준 다음에, 풀어준 전란에 우유와 설탕을 투입하여 거품기로 다시 한 번 풀어주고 중탕시킬 수 있다.
- [0061] 상술한 과정 S200에 있어서, 마늘소스 생성과정(S200)은, 전란에 우유와 설탕을 투입하여 중탕시킴으로써, 설탕을 녹여줄 수 있다.
- [0062] 상술한 과정 S200에 있어서, 마늘소스 생성과정(S200)은, 전란과 우유와 설탕을 혼합한 다음에 마요네즈와 파슬리 믹싱볼에 더 투입하여 믹싱기 또는 거품기로 혼합하여 마늘소스를 생성할 수 있다.
- [0063] 상술한 과정 S200에 있어서, 마늘소스 생성과정(S200)은, 마늘소스를 온도가 상온으로 설정된 숙성기(또는, 숙성고)에 넣어, 24시간 내지 36시간 이상 숙성시킬 수 있다.
- [0064] 상술한 과정 S100 및 S200과는 별도로, 버터, 설탕, 생크림, 마요네즈, 전란, 연유, 다진마늘 및 파슬리를 혼합하여 마늘크림을 생성한다(S300).
- [0065] 상술한 과정 S300에 있어서, 마늘크림 생성과정(S300)은, 버터를 150g 내지 250g(바람직하게는, 200g), 설탕을 50g 내지 150g(바람직하게는, 100g), 생크림을 20g 내지 40g(바람직하게는, 30g), 마요네즈를 45g 내지 65g(바람직하게는, 58g), 전란을 20g 내지 40g(바람직하게는, 30g), 연유를 45g 내지 65g(바람직하게는, 54g), 다진마늘을 45g 내지 65g(바람직하게는, 58g), 파슬리를 1g 내지 3g(바람직하게는, 2g) 혼합하여 마늘크림을 생성할 수 있다.
- [0066] 상술한 과정 S300에 있어서, 마늘크림 생성과정(S300)은, 버터와 설탕을 혼합하여 크림을 생성한다(S310).(도 3 참조)

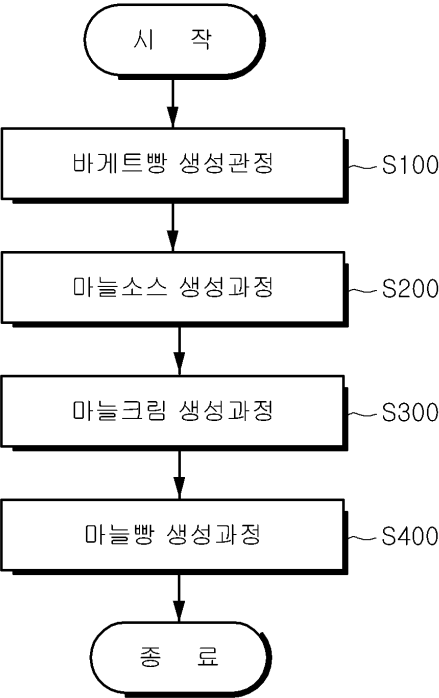
- [0067] 상술한 단계 S310에 있어서, 크림 생성단계(S310)는, 믹싱볼에 버터를 150g 내지 250g(바람직하게는, 200g), 설탕을 50g 내지 150g(바람직하게는, 100g) 넣고 믹싱기로 혼합하여 크림을 생성할 수 있다.
- [0068] 상술한 단계 S310 이후에, 크림에 전란을 혼합하여 크림을 크랙화한다(S320).(도 3 참조)
- [0069] 상술한 단계 S320에 있어서, 크림 크랙화단계(S320)는, 크림을 생성한 믹싱볼에 전란(또는, 계란)을 30g 넣어 크림의 75% ~85%(바람직하게는, 80%) 크랙화할 수 있다.
- [0070] 상술한 단계 S320 이후에, 크랙화한 크림에 생크림, 마요네즈, 연유, 다진마늘 및 파슬리를 혼합하여 마늘크림을 생성한다(S330).(도 3 참조)
- [0071] 상술한 단계 S330에 있어서, 마늘크림 생성단계(S330)는, 크랙화한 크림을 담은 믹싱볼에 생크림, 마요네즈, 연유, 다진마늘 및 파슬리를 넣고 믹싱기로 혼합하여, 마늘크림을 생성할 수 있다.
- [0072] 상술한 과정 S100에서 생성한 바게트빵에 상술한 과정 S300에서 생성한 마늘크림을 충전하고 상술한 과정 S200에서 생성한 마늘소스를 도포한 후에 구워서 마늘빵을 생성한다(S400).
- [0073] 상술한 과정 S400에 있어서, 마늘빵 생성과정(S400)은, 바게트빵에 마늘크림을 충전한다(S410).(도 4 참조)
- [0074] 상술한 단계 S410에 있어서, 마늘크림 충전단계(S410)는, 바게트빵의 상부에 칼집을 내어 칼집을 낸 사이에 마늘크림을 20g 내지 25g 충전할 수 있다.
- [0075] 상술한 단계 S410에 있어서, 마늘크림 충전단계(S410)는, 빵 전용칼을 이용하여 바게트빵의 상부에서 하부방향으로 비스듬하게 바게트빵의 2/3만큼 칼집을 낼 수 있다.
- [0076] 상술한 단계 S410에 있어서, 마늘크림 충전단계(S410)는, 바게트빵에 5회 내지 6회 정도 칼집을 낼 수 있다.
- [0077] 상술한 단계 S410에 있어서, 마늘크림 충전단계(S410)는, 마늘크림을 담을 수 있는 짤 주머니에 20g 내지 25g씩 담아 칼집을 낸 바게트빵 사이에 마늘크림을 충전시켜 줄 수 있다.
- [0078] 상술한 단계 S410 이후에, 마늘크림이 충전된 바게트빵을 기 설정된 시간동안 숙성하여 숙성바게트빵을 생성한다(S420).(도 4 참조)
- [0079] 상술한 단계 S420에 있어서, 숙성바게트빵 생성단계(S420)는, 마늘크림이 충전된 바게트빵을 숙성기(또는, 숙성고)에 넣고 12시간 이상 숙성시켜, 마늘크림의 마늘향이 숙성바게트빵에 스며들도록 할 수 있다. 이때 숙성기(또는, 숙성고)의 온도는, 3도 내지 7도(바람직하게는, 5도)로 설정할 수 있다.
- [0080] 상술한 단계 S420 이후에, 숙성바게트빵에 마늘소스를 도포한다(S430).(도 4 참조)
- [0081] 상술한 단계 S430에 있어서, 마늘소스 도포단계(S430)는, 숙성기에서 숙성된 숙성바게트빵에 마늘소스를 전체적으로 도포할 수 있다.
- [0082] 상술한 단계 S430에 있어서, 마늘소스 도포단계(S430)는, 숙성기에서 숙성된 숙성바게트빵의 상부면에 마늘소스를 전체적으로 도포할 수 있다.
- [0083] 상술한 단계 S430 이후에, 마늘소스가 도포된 숙성바게트빵을 구워 마늘빵을 생성한다(S440).(도 4 참조)
- [0084] 상술한 단계 S440에 있어서, 마늘빵 생성단계(S440)는, 마늘소스가 도포된 숙성바게트빵을 오븐기에 넣고, 160도 내지 180도에서 10분 내지 15분 동안 구울 수 있다.
- [0085] 상술한 바와 같은 구성을 가진 마늘바게트빵 제조방법(S10)은, 바게트빵에 마늘로 생성한 마늘크림을 충전하고 마늘소스를 도포하여, 마늘빵을 생성할 수 있도록 구현함으로써, 마늘 고유의 매운 맛을 제거함과 동시에 부드러우면서도 달지 않은 마늘 특유의 맛을 유지할 수 있고, 이에 마늘을 꺼려하는 소비자들에게 거부감을 주지 않고 취식할 수 있도록 함과 동시에 소비자의 건강에도 유익한 효능을 가질 수 있다.
- [0086] 상술한 바와 같은 구성을 가진 마늘바게트빵 제조방법(S10)은, 바게트빵에 칼집을 내어 마늘소스와 마늘크림을 도포하고 충전함으로써, 소비자들이 취식하기에 용이하도록 하며, 바게트빵 사이로 마늘크림이 스며들어 바게트빵의 겉과 속이 부드러워지고, 마늘크림이 바게트빵을 타고 흘러내리지 않아 소비자가 편리하게 취식할 수 있도록 함과 동시에 마늘의 소비량을 증대시킬 수 있다.
- [0087] 이상, 본 발명의 실시 예는 상술한 장치 및/또는 운용방법을 통해서만 구현이 되는 것은 아니며, 본 발명의 실

시 예의 구성에 대응하는 기능을 실현하기 위한 프로그램, 그 프로그램이 기록된 기록 매체 등을 통해 구현될 수도 있으며, 이러한 구현은 앞서 설명한 실시 예의 기재로부터 본 발명이 속하는 기술분야의 전문가라면 쉽게 구현할 수 있는 것이다. 이상에서 본 발명의 실시 예에 대하여 상세하게 설명하였지만 본 발명의 권리범위는 이에 한정되는 것은 아니고 다음의 청구범위에서 정의하고 있는 본 발명의 기본 개념을 이용한 당업자의 여러 변형 및 개량 형태 또한 본 발명의 권리범위에 속하는 것이다.

도면

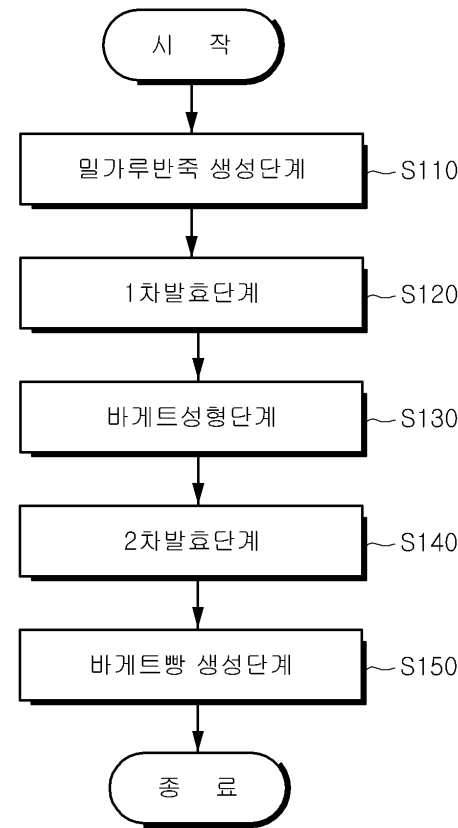
도면1

S10



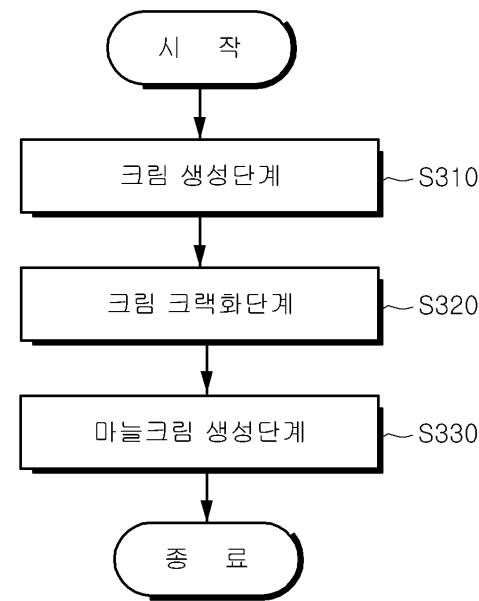
도면2

S100



도면3

S300



도면4

S400

