(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2025-0007767
(43) 공개일자 2025년01월14일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A21D 13/38 (2017.01) *A21D 13/047* (2017.01)
A21D 13/31 (2017.01) *A21D 13/32* (2017.01)
A23L 25/00 (2016.01) *A23L 27/50* (2016.01)
A23L 7/196 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A21D 13/38 (2017.01)
A21D 13/047 (2017.01)
(21) 출원번호 10-2023-0087594
(22) 출원일자 2023년07월06일
심사청구일자 2023년07월06일

(71) 출원인
김민주
충청북도 보은군
(72) 발명자
김민주
충청북도 보은군

전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 발명의 명칭 **약식타르트와 약식풀빵**

(57) 요 약

본 발명은 베이킹에서 흔히 전통적인 먹거리의 형태를 차용하는 방법인 가루류로 분쇄하여 제품을 제조하는 것이 아닌 전통적인 제조방법을 그대로 차용하여 밥알 형태를 유지하면서 현대적인 먹거리로 변형하여 제조하여 남·녀·노·소 누구나 좋아하면서 편리하고 쉽게 유통하여 접할 수 있는 형태로 제조하는 방법에 관한 것이다.

(52) CPC특허분류
A21D 13/31 (2017.01)
A21D 13/32 (2017.01)
A23L 25/00 (2016.08)
A23L 27/50 (2016.08)
A23L 7/1965 (2016.08)

명 세 서

청구범위

청구항 1

가루가 아닌 밥알 형태를 유지하여 베이킹의 한 종류인 타르트와 풀빵 등의 소로 변형하여 제조하는 방법.

청구항 2

찹쌀100중량부를 깨끗이 씻어 3시간 이상 물에 담가 불린다. 찹쌀이 충분히 불려지면 체에 받쳐 물기를 제거한다음. 압력솥에 50~60중량부의 물과 간장 4중량부 설탕 5~6중량부를 찹쌀과 함께 넣어 찰밥을 짓는다.

찰밥이 완성되면 채반에 쏟아 뜨거운 김을 빼고 사각 형태의 단단한 모양으로 만든다. 찰밥이 식으면 깍두기 모양으로 썰어 다른 필링의 재료들과 혼합한다. 깍둑형태로 썰어 놓은 찰밥을 100중량부로 하고 설탕 50중량부, 대추고 25중량부, 생크림 95중량부, 아몬드가루 1중량부, 찹쌀가루 1중량부, 참기름 소량, 소금 극소량, 시나몬 극소량, 넛맥 극소량, 적당량의 피칸, 아몬드, 팥, 강낭콩, 호두 등의 견과류와 함께 교반하여 약식으로 제조하는 방법

청구항 3

밀가루와 찹쌀가루 등을 주재료로 물반죽하여 위 아래 겉껍질을 형성하고 밥알형태의 약식을 소로 하여 붕어빵, 국화빵, 땅콩빵 등을 통칭하는 풀빵형태로 제조하는 방법

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 찹쌀과 간장 등을 이용하여 1차로 밥을 짓고 생크림과 대추고 등을 넣고 끓인 소스에 1차로 완성된 밥과 견과류, 팥, 콩 등을 함께 교반하여 타르트 지에 넣고 구워 약식타르트를 만들거나 밀가루, 찹쌀가루 등을 넣은 겉반죽에 약식을 풀빵 소의 형태로 틀에 구움으로써 맛과 형태, 질감적인 기호도를 높였으며 현대인들이 선호하는 간식의 형태로 제조하는 방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 전통적인 약식의 제조에 있어 약식의 색은 간장이 아닌 대추를 오래 고와 만든 대추고를 이용하여 색을 내었다. 현대에 와서는 대추고를 이용하지 않고 간장과 캐러멜 소스 등을 이용하여 편리하게 약식의 색을 내지만 영양적인 면에서는 대추고를 이용하는 약식보다 맛과 영양, 약리적인 면에서 뒤떨어진다. 보은의 대추는 맛과 성분면에서 예로부터 임금님에게 진상 하는 등 우수한 품질을 자랑하고 있다.대추고(대추엑기스)를 이용하여 전통적인 방식의 약식 제조하여 영양적이며 약리적인 측면을 강화 하였다.

[0003] 최근 문화 트랜드 중 웰빙을 추구하고 우리나라 K-food를 선호하는 경향이 많아졌다. 전통적인 간식이 유통되고 현대적인 감각으로 재해석되고 있다. 우리나라는 밥을 주식으로 하는 민족이다. 떡과 빵이 현대에 와서 각광받고 있지만 밥알을 씹는 충족감 또한 매우 높다. 가루류를 교반한 떡과 빵이 아닌 밥의 형태를 그대로 이용한 약식이야 말로 식사 대용식과 간식으로 제격이며 K-food를 세계화 하는 측면에서 개발의 필요성이 있는 먹거리라 할 수 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0004] 우리나라의 전통떡 약식은 찹쌀에 견과류와 간장, 설탕을 재료로 2번이상의 찜 과정을 거쳐서 제조한다. 다양한 견과류와 찹쌀을 이용하기에 소화가 쉽고 영양적인 측면에서도 아주 우수하지만 찹쌀의 특성인 끈적한 점성으로 인해 먹기에 불편한 요인이 있다.

[0005] 또한 요즘의 젊은 세대는 생활권에서 쉽게 접할 수 있는 빵을 주식과 간식으로 이용하다보니 떡보다는 빵을 선호하는 경향이 매우 높다. 거기에 떡의 끈적거림이나 전통적인 떡의 재료로 많이 사용되는 견과류와 팥, 콩 등은 아이들이 편식하는 재료로도 손에 꼽힌다.

[0006] 약식의 우수한 영양학적 측면과 우수한 맛을 남·녀·노·소 누구나 좋아할 수 있는 형태로 제조하고 상품의 유통적인 편리성을 높이고 유통기한을 늘리면서 맛과 품질을 처음 제조시점으로 유지할 수 있도록 하는 것이 본 발명의 목적에 있다.

과제의 해결 수단

[0007] 본 발명은 우리 나라 전통적인 먹거리 형태를 차용한다는 점에 있다. 흔히 사용되는 찹쌀가루를 이용한 찰떡의 형태가 아닌 밥의 형태를 유지하며 밥을 지어 제조하여 우리나라 전통적인 약식을 소개하고 견과류와 전통적인 떡을 기피하는 젊은 세대에게 우리나라의 우수한 음식문화를 전승하고자 한다. 이를 위해 찹쌀을 세척하여 3시간 이상 물에 불린 뒤 찜기를 이용하거나 압력밥솥을 이용하여 1차 고두밥을 만들어 사용한다. 완성된 밥에 기본적인 약식의 재료와 생크림, 아몬드가루, 넛메그, 계피가루 등을 혼합하여 본 발명의 필링으로 사용하여 제조한다.

[0008] 타르트 젊은 계층과 대부분의 사람들이 선호하는 베이킹의 한 종류이며 붕어빵, 국화빵 등의 총칭인 풀빵은 흔히 먹는 길거리 간식으로 타르트와 풀빵 형태로 제조된 본발명은 젊은 층에도 거부감 없이 약식을 접할 수 있는 좋은 방법이 된다.

발명의 효과

[0009] 전통적 떡의 현대적인 재 해석과 제과 제빵의 분야와 접목한 퓨전적 음식으로 우리나라의 훌륭한 음식문화를 계승발전할 수 있으며 다양한 식감과 먹기 편한 형태로 떡을 선호하지 않는 젊은층에도 선호도를 높여 소비층으로 확보할 수 있다. 또한 본 제조를 시작으로 식빵 등 다양한 변형이 가능할 것으로 기대된다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0010] 이하, 실시 예를 통하여 본 발명의 구성 및 효과를 더욱 상세히 설명하고자 한다. 이들 실시 예는 오로지 본 발명을 예시하기 위한 것일 뿐, 본 발명의 범위가 이에 의해 한정되는 것은 아니다.

[0011] 1: 필링으로의 약식의 제조 예

[0012] 찹쌀100중량부를 깨끗이 씻어 3시간 이상 물에 담가 불린다. 찹쌀이 충분히 불려지면 체에 받쳐 물기를 제거한다음. 압력솥에 50~60중량부의 물과 간장 4중량부 설탕 5~6중량부를 찹쌀과 함께 넣어 찰밥을 짓는다.

[0013] 찰밥이 완성되면 채반에 쏟아 뜨거운 김을 빼고 사각 형태의 단단한 모양으로 만든다. 찰밥이 식으면 깍두기 모양으로 썰어 다른 필링의 재료들과 혼합한다. 깍둑형태로 썰어 놓은 찰밥을 100중량부로 할 때 설탕 50중량부, 대추고 25중량부, 생크림 95중량부, 아몬드가루 1중량부, 찹쌀가루 1중량부, 참기름 소량, 소금 극소량, 시나몬 극소량, 넛맥 극소량, 적당량의 피칸, 아몬드, 팥, 강낭콩, 호두 등의 견과류와 함께 교반하여 약식필링으로 제조한다.

[0014] 2: 타르트 지 제조

[0015] 박력분 100중량부에 버터 50중량부, 슈가파우더26중량부, 소금 극소량, 계란 1개의 재료 비율로 일반적인 공정의 타르트 지 제조방식에 따라 제조한다.

[0016] 3: 약식 풀빵의 겉반죽 제조

[0017] 찹쌀20중량부와 중력분(밀가루)100중량부, 베이킹파우더 2중량부, 설탕25중량부, 소금 2중량부, 분유30중량부, 버터 15중량부, 식용유 5중량부, 물150중량부, 전분(타피오카가루)20중량부를 혼합하여 약식 풀빵의 겉반죽으로 사용한다.

[0018] 4. 약식타르트의 제조

[0019] 2: 타르트 지 제조 방법에 의해 제조된 타르트 지를 타르트 팬에 팬닝하고 팬닝 된 타르트 지의 중앙에 1: 필링으로의 약식의 제조 방식으로 제조된 약식을 타르트지가 가득차게 100% 충전하여 170도 오븐에 35분 정도 구워 제조한다.

[0020] 5. 약식풀빵의 제조

[0021] 3: 약식 풀빵의 겉반죽 제조 방법에 의해 제조된 겉반죽을 틀에 소량 부어 밑바닥을 형성하고 중간에 1: 필링으로의 약식의 제조 방식으로 제조된 약식을 풀빵의 소 형태로 채운 뒤 다시 겉반죽을 위면에 부어 풀빵의 겉면을 형성한다. 흔히 사용되는 풀빵틀을 사용하거나 다른 형태의 풀빵틀을 사용하여도 같은 형태와 과정으로 제조할 수 있다.