

(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구  
국제사무국

(43) 국제공개일  
2024년 8월 22일 (22.08.2024)



(10) 국제공개번호  
WO 2024/172202 A1

(51) 국제특허분류:

A21D 8/04 (2006.01) A21D 15/02 (2006.01)  
A21D 2/08 (2006.01) A21D 13/00 (2006.01)  
A21D 8/06 (2006.01) A21B 3/00 (2006.01)  
A21D 6/00 (2006.01)

(21) 국제출원번호:

PCT/KR2023/003912

(22) 국제출원일:

2023년 3월 24일 (24.03.2023)

(25) 출원언어:

한국어

(26) 공개언어:

한국어

(30) 우선권정보:

10-2023-0020586 2023년 2월 16일 (16.02.2023) KR

(71) 출원인: 주식회사 파리크라상 (PARIS CROISSANT CO., LTD.) [KR/KR]; 13220 경기도 성남시 중원구 사기막골로31번길 18, Gyeonggi-do (KR).

(72) 발명자: 이동제 (LEE, Dong Jae); 06737 서울특별시 서초구 남부순환로 2620, Seoul (KR). 김기수 (KIM, Ki Soo); 06737 서울특별시 서초구 남부순환로 2620, Seoul (KR). 이영선 (LEE, Young Sun); 06737 서울특별시 서초구 남부순환로 2620, Seoul (KR). 정상원 (JHUNG, Sang Won); 06737 서울특별시 서초구 남부순환로 2620, Seoul (KR). 최윤희 (CHOI, Yun Hee); 06737 서울특별시

서초구 남부순환로 2620, Seoul (KR). 변경섭 (BYUN, Kyoung Sub); 06737 서울특별시 서초구 남부순환로 2620, Seoul (KR). 신민식 (SHIN, Min Sik); 06737 서울특별시 서초구 남부순환로 2620, Seoul (KR). 김명섭 (KIM, Myung Sub); 06737 서울특별시 서초구 남부순환로 2620, Seoul (KR).

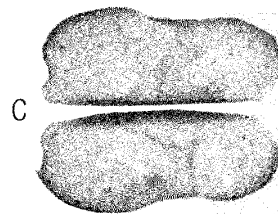
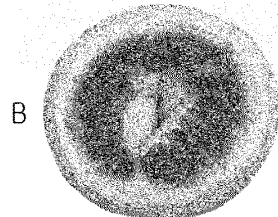
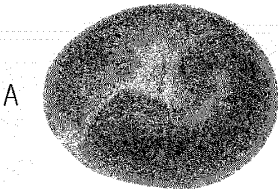
(74) 대리인: 특허법인 성암 (SUNGAM SUH INTERNATIONAL PATENT & LAW FIRM); 06252 서울특별시 강남구 역삼로 114, 9층, Seoul (KR).

(81) 지정국 (별도의 표시가 없는 한, 가능한 모든 종류의 국내 권리의 보호를 위하여): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.

(84) 지정국 (별도의 표시가 없는 한, 가능한 모든 종류의 역내 권리의 보호를 위하여): ARIPO (BW, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, SD, SL, ST, SZ, TZ,

(54) Title: METHOD FOR MANUFACTURING BAGEL, AND BAGEL FORMED THEREBY

(54) 발명의 명칭: 베이글의 제조 방법 및 이로부터 형성된 베이글



(57) Abstract: The present invention provides a method for manufacturing a bagel, and a bagel formed thereby, the method comprising: a mixing step for mixing bagel ingredients including Tangjong, flour, sugar, salt, Sangmijong, butter, yeast, and water to form dough; a resting step for dividing the dough and then letting the divided dough rest; a shaping step for shaping the rested dough into a bagel shape; a fermenting step for fermenting the shaped dough; a blanching step for blanching the fermented dough in boiling water; a baking step for baking the blanched dough in an oven; and a cooling step for cooling the baked dough, wherein the Tangjong includes flour, sugar, salt, and water.

(57) 요약서: 본 발명은 탕종, 밀가루, 설탕, 소금, 상미종, 버터, 이스트 및 물을 포함하는 베이글 원료를 혼합하여 반죽을 형성하는 반죽 단계; 상기 반죽을 분할한 후 분할된 반죽을 휴지하는 휴지 단계; 상기 휴지된 반죽을 베이글 모양으로 성형하는 정형 단계; 상기 성형된 반죽을 발효시키는 발효 단계; 상기 발효된 반죽을 끓는 물에 데치는 데침 단계; 상기 데친 반죽을 오븐에서 굽는 베이킹 단계; 및 상기 구워진 반죽을 냉각시키는 냉각 단계를 포함하고, 상기 탕종은 밀가루, 설탕, 소금 및 물을 포함하는 것인 베이글의 제조 방법 및 이로부터 형성된 베이글을 제공한다.

WO 2024/172202 A1

[다음 쪽 계속]

UG, ZM, ZW), 유라시아 (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), 유럽 (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, ME, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

공개:

— 국제조사보고서와 함께 (조약 제21조(3))