



УКРАЇНА

(19) UA (11) 12318 (13) U
(51) МПК (2006)
A21C 11/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПЛЕКТ ФОРМОЧОК ДЛЯ КОЛОБКА

1

(21) 2003043306

(22) 14.04.2003

(24) 15.02.2006

(46) 15.02.2006, Бюл. № 2, 2006 р.

(72) Чорнобай Петро Дмитрович

(73) Чорнобай Петро Дмитрович

(57) 1. Комплект формочок, що містить кільця, який відрізняється тим, що кільця перетворюються на вертикальні стінки по периметру кругів і використовуються для видавлювання із тіста коржиків, з яких формується основа колобка.

2. Комплект формочок по п.1, який відрізняється тим, що діаметри формочок залежать від висоти

2

та місцезнаходження створених ними коржиків в основі колобка.

3. Комплект формочок по п.1, який відрізняється тим, що для створення елементів колобка - коржиків, використовують окремо як самі стінки як кільця для видавлювання із тіста коржиків, так і круги як шаблони, по яких коржики із тіста вирізають гострим предметом.

4. Комплект формочок по п.1, який відрізняється тим, що формочками меншого діаметра в коржиках більшого діаметра видавлюється середина, завдяки чому в колобку утворюється порожнина, в яку кладеться сувенір або начинка.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, конкретно до кондитерської галузі.

Кондитерська галузь має численні пристрої для виготовлення різноманітної фігурної випічки.

Найбільш близьким до запропонованої корисної моделі є комплект формочок для випікання Колобка, кожна з яких складається із металевого кільця і верхньої та нижньої металевих кришок, зігнутих по діаметру, таким чином, що вони стикаються між собою по середині висоти кільця. Завдяки цьому між кільцем та кришками утворюються дві порожнини, які мають форму сегмента - 1/12 частину сфери. Порожнини заповнюються тістом. Після випікання необхідної кількості сегментів із них складається Колобок, мов із дольок апельсин. Для цього бокові стінки сегментів намазуються кремом і стискаються між собою. Зовні Колобок також покривається кремом і розфарбовується. Крім того, передбачається можливість утворювати в середині Колобка порожнину для сувенірів або начинки. До того ж кожний сегмент можна випікати за окремим рецептом.

Суттєвим недоліком цих формочок є їх складність, металоємкість, необхідність випікати сегменти Колобка безпосередньо в формочках та недостатня надійність скріплення сегментів Колобка у вертикальному положенні.

З основу корисної моделі постанено задачу вдосконалити формочки для Колобка шляхом заміни формочок для випікання вертикальних сегме-

нтів на формочки для утворення горизонтальних кружків-коржиків відповідної висоти та діаметру, що випікаються без формочок і складаються у певній послідовності, утворюючи основу Колобка.

Суттєвими ознаками корисної моделі є:

- формочки у вигляді кругів з прикріпленими до них по периметру вертикальними стінками-кільцями;

- залежність діаметра формочок від висоти та місцезнаходження сформованих ними коржиків в основі Колобка;

- можливість використовувати для створення елементів Колобка, коржиків, як круги зі стінками, так і окремі його складові: стінки в якості кільця для видавлювання коржиків із тіста та самих кругів, як шаблонів, за якими коржики вирізаються із тіста гострим предметом.

На фіг.1 зображено Колобок - дві його половинки.

На нижній половині зображено основу Колобка, складену із окремих коржиків 1 і порожниною 2 для сувенірів або начинки. На верхній половині показано завершений Колобок - покритий кремом та розфарбований.

На фіг.2 зображено окрему формочку для видавлювання із тіста коржиків, яка має круг 1 та стінку 2.

На фіг.3 показано кільце для видавлювання із тіста коржиків.

(19) UA (11) 12318 (13) U

На фіг.4 зображено кружок, що використовується в якості шаблону для вирізання коржиків із тіста гострим предметом.

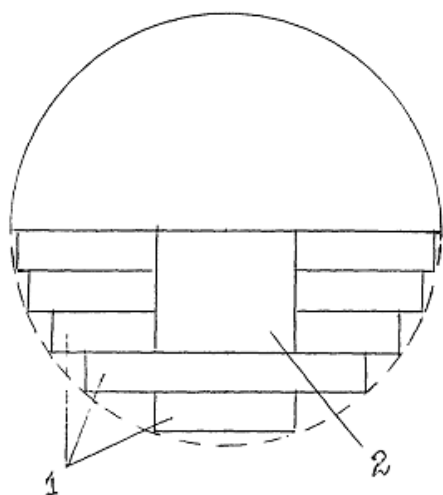
На фіг.5 зображено один із комплектів формочок для видавлювання із тіста коржиків в кількості, необхідній для складання цілого Колобка вибраного діаметра.

Комплект формочок для Колобка використовується наступним чином. Із розкاتаного листа тіста певної товщини формочкою кожного діаметра видавлюється по два однакових коржиків. Потім меншою формочкою видавлюється середина в кількох коржиках більшого діаметра. Після чого вони

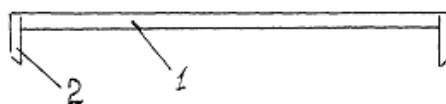
випікаються в духовці або печі. Спечені коржиків змащуються кремом і складаються один на один, менший на більший, щоб утворились дві половинки основи Колобка, верхня і нижня. В порожнину Колобка кладеться сувенір або начинка і за допомогою крему дві половинки з'єднуються між собою в одне ціле. Зверху вони накриваються кремом і розфарбовуються. Для більшої привабливості кожен коржик Колобка можна випікати за окремим рецептом.

Джерело інформації:

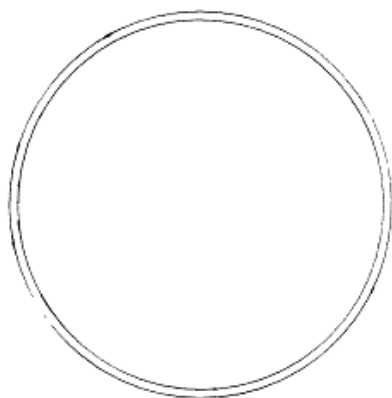
1. П.Д. Чорнобай "Колобок" журнал "Дім. Сад. Город". №11. 1991р. стор.27. м.Київ.



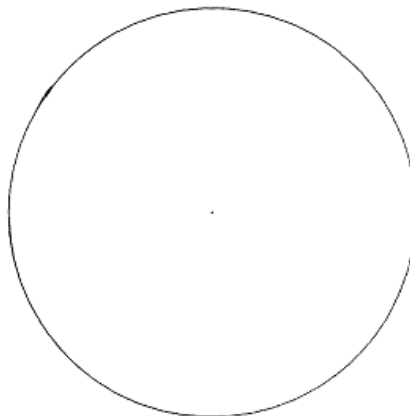
Фіг. 1



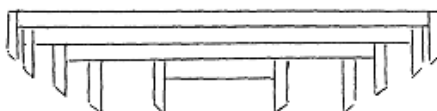
Фіг. 2



Фіг. 3



Фіг. 4



Фіг. 5