

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к ликеро-водочной отрасли, к десертным ликерам.

Известна рецептура крема "Шоколадный" [1], куда входят следующие ингредиенты, на 1000дал напитка:

Настой какао I слива, л	1350
Ароматный спирт какао, л	1125,0
Настой ванили I и II сливов, л	96,0
Сахарный сироп 73,2%-ный, л	6000,0
Колер, кг	20,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода (по расчету на крепость купажа 23%)	Остальное.

Расход ингредиентов на 1000дал, кг:

Какао-порошок	340,0
Ваниль (плоды)	5,6
Сахар	6000,0
Лимонная кислота (на инверсию сахара)	4,8
Колер	20,0.

Полученный по предложенной рецептуре десертный напиток обладает крепостью 23об.%, экстрактом 60г/100мл, сахар 60г/100мл, цвет напитка темно-коричневый, вкус сладкий, аромат какао.

Как видно из приведенных показателей, напиток обладает монотонным сладким вкусом и распространенным ароматом какао.

Основным недостатком является использование большого количества дорогостоящих дефицитных продуктов, требующих длительной подготовки: например настой какао: - ароматный спирт какао, настой натуральной ванили, сахара инвертированного и колера.

Наиболее близким по составу является известный ликер десертный "Шоколадный" [2], который содержит следующие ингредиенты, на 1000дал продукта:

Настой какао I слива, л	480,0
Ароматный спирт какао, л	400,0
Ароматный спирт плодов кофе, л	40,0
Настой ванили I и II слива, л	68,0
Сахарный сироп 65,8%-ный, л	4025,0
Колер, кг	26,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки	По расчету на крепость
Вода – Остальное.	купажа 30%

Расход ингредиентов, на 1000дал, кг

Какао-порошок	120,0
Кофе (плоды обжаренные)	8,0
Ваниль (плоды)	4,0
Сахар	3500,0
Колер	26,0.

По предложенной рецептуре получается десертный напиток крепостью 30об.%, экстракт 35г/100мл, сахар 35г/100мл, цвет темно-коричневый, непрозрачный, вкус сладкий с привкусом какао, аромат какао.

Недостатками указанного напитка является при монотонном вкусе какао большое содержание дорогостоящих дефицитных импортных

компонентов и продуктов, требующих длительного технологического приготовления, например: настой какао, ароматный спирт какао, ароматный спирт плодов кофе, настой натуральной ванили I и II сливов и колер.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание десертного ликера упрощенной рецептуры с высокими органолептическими показателями, путем подбора соответствующих компонентов в необходимых дозах.

По предложенному изобретению получают десертный ликер с вкусом ароматизированного шоколада, путем использования доступных и готовых к технологии ингредиентов.

Поставленная задача решается тем, что в известном ликере, содержащем ароматный компонент какао, ароматный компонент ванили, сахарный сироп, краситель, спирт этиловый и воду, где согласно изобретению в качестве ароматного компонента какао содержит ароматизатор "Шоколад" (9068), в качестве ароматного компонента ванили содержит спиртовой раствор ванилина 10% - ного, а в качестве красителя - краситель "Шоколад" (Д1360) при следующем соотношении ингредиентов в л на 100дал напитка:

Ароматизатор "Шоколад" 9068	0,2–0,8
Краситель "Шоколад" Д1360	0,005–0,015
Сахарный сироп 65,8%-ный	300,0–390,0
Раствор ванилина 10%-ного	0,1–0,6
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки	250,0
Вода (по расчету на крепость купажа 25%)	Остальное.

В данном напитке используют в качестве ароматного компонента какао ароматизатор "Шоколад" 9068, выпускаемый бельгийской фирмой "Перларом", допущенный по пищевым продуктам Министерстве здравоохранения Бельгии, и соответствующий требованиям предъявляемым к этим продуктам в странах ЕЭС и рекомендованы институтом гигиены питания для применения в пищевых продуктах, в частности алкогольных напитках. Ароматизатор представляет собой ароматическую композицию натуральных и идентичных натуральных эфирных масел и других добавок.

Краситель "Шоколад" Д1360, выпускаемый английской фирмой "Буш Боак Аппен", включен в международные списки ЕЕМА, имеет статус IRAS, т.е. признаны безопасными и допущены Научно-исследовательским институтом гигиены питания Минздрава Украины от 13.08.93 №5.08.07./479.

Благодаря сочетанию нескольких компонентов, доступных и не требующих сложной технологической подготовки и приготовления, таких как ароматизатор "Шоколад" 9068, краситель "Шоколад" Д1360, раствор ванилина, сахарный сироп, спирт и вода, получаем десертный ликер со вкусом ароматизированного шоколада, прозрачного коричневого цвета, крепостью 25%. Напиток из-за входящих компонентов прост в изготовлении, не требует большого количества специального оборудования, все это позволяет изготавливать его в упрощенных условиях.

Ликер десертный готовится следующим образом.

Первоначально готовят необходимые компоненты и сырье:

- спирт этиловый ректификованный высшей очистки по ГОСТ 5962 - 67;

- вода питьевая по ГОСТу 2874 - 82 с жесткостью до 1мг.экв./л, для естественной неумягченной воды до 0,36мг.экв./л.

Сахар-песок подготавливают согласно ГОСТу 21 - 78.

Сахарный сироп приготавливают горячим способом: при перемешивании в варочный котел с подогретой до 50°С водой задается необходимое количество сахара и после его растворения кипятят 20 минут. Затем сироп охлаждают, пропуская через теплообменник, фильтруют и подают в купажную емкость. Концентрация сиропа 65,8% сухих веществ, т.е. содержание сахара 869,3г в л.

Спиртовой раствор ванилина готовят согласно ГОСТа 13399 - 67.

В напиток используют заранее готовые к использованию ароматизатор "Шоколад" 9068, бельгийской фирмы "Перларом" и краситель "Шоколад Д1360 английской фирмы "Буш Боак Апплен".

Пример конкретного приготовления 100дал напитка.

Предварительно подготовленную часть воды (60%), что составляет 242, 484л, смешивают в смесителе с 345,0л сахарного сиропа, в смесь задают 0,5л ароматизатора "Шоколад" (9068), раствор ванилина 10% - ный 0,35 литра тщательно перемешивают компоненты и задают краситель "шоколад" Д1360 - 0,01л и 250 литров спирта этилового ректификованного высшей очистки и оставшуюся воду (40%), что составляет 161,656 литра.

Весь купаж перемешивают, подают на фильтрацию, после чего делают отборку проб для лабораторной проверки качества и корректировки градусности напитка.

Готовый напиток передают на разлив и укупорку стерилизованную тару - бутылки.

Полученный по данному примеру десертный Ликер обладает высокими органолептическими свойствами, а именно проявляет ярко выраженный сложенный вкус и аромат ароматизированного шоколада, на дегустации показывает 9,8 балла (по 10-бальной системе).

Аналогично указанному примеру было проведено ряд других примеров, которые занесены в таблицу.

Компоненты на 100 дал напитка	Пример 1	Пример 2	Пример 3
Ароматизатор "Шоколад" (9068)	0.1	0.2	0.5
Краситель "шоколад" Д1360, л	0.004	0.005	0.01
Сахарный сироп 65,8%-ный, л	295.0	300.0	345.0
Раствор ванилина 10%-ного, л	0.05	0.1	0.35
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки, л	250.0	250.0	250.0
Вода, л	454,846	449,695	404,14
По расчету на крепость купажа (25% об.)			
ВЫВОДЫ	В данном примере не проявляется слаженного вкуса и аромата ароматизированного шоколада	В этом примере замечен аромат и вкус ароматизированного шоколада	В этом примере ярко выражен слаженный вкус ароматизированного шоколада
Дегустационный балл по 10-бальной системе	7.3	9.7	9.8