



УКРАЇНА

(19) UA (11) 14025 (13) U
(51) МПК (2006)
A23G 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ПОМАДНА ЦУКЕРКА "БЕЛІССИМО" РОМОВА ВИШНЯ"

1

2

(21) u200601304

(22) 09.02.2006

(24) 17.04.2006

(46) 17.04.2006, Бюл. № 4, 2006 р.

(72) Логвінов Олег Миколайович

(73) Логвінов Олег Миколайович

(57) 1. Помадна цукерка, що містить корпус, покритий шоколадною або кондитерською глазур'ю, який складається з оболонки - цукеркової маси крем-брюле, до складу якої входить помада крем-брюле, жир рослинний, коньяк, та начинки, причому кількість оболонки становить 70-80мас. %, а начинки - 20-30мас. %, яка відрізняється тим, що склад цукеркової маси крем-брюле додатково містить какао терте, підварку вишневу, ром і ароматизатор "Ромовий" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

помада крем-брюле	86,8-88,8
коньяк	0,5-1,5
жир рослинний	6,0-8,0
какао терте	4,0-6,0
підварка вишнева	0,1
ароматизатор "Ромовий"	0,13
ром	0,01,

а як начинку використано цукеркову масу типу молочного ірису, причому кількісне співвідношення

корпусу та шоколадної або кондитерської глазури наступне, мас. %:

корпус	75-79
глазур	21-25.

2. Помадна цукерка за п. 1, яка відрізняється тим, що помада крем-брюле містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

цукор-пісок	60,3-62,3
патока	7,9-9,9
молоко згущене з цукром	28,7-30,7.

3. Помадна цукерка за п. 1, яка відрізняється тим, що цукеркова маса типу молочний ірис містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, жир рослинний, лецитин, спирт, ароматизатор "Вишня", барвник червоний при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

цукор-пісок	21,1-23,1
молоко згущене з цукром	33,1-35,1
жир рослинний	1,9-3,9
лецитин	0,1-0,3
спирт	3,0-5,0
ароматизатор "Вишня"	0,23
барвник червоний	0,003
патока	решта.

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до кондитерської, і може бути використана при виготовленні цукерок на помадній основі.

Помадні цукерки займають одну з позицій, що лідирує серед усіх видів цукерок, і є традиційними та доступними широким верствам населення за ціною. Кондитерські фабрики виробляють глазуровані та неглазуровані помадні цукерки.

Відомо склад для виготовлення помадно-ірисових цукерок, що містить покритий глазур'ю корпус, який складається з оболонки і начинки. Оболонкою корпусу є цукеркова маса крем-брюле, а начинкою - цукеркова маса "тофі" при їх наступному співвідношенні, мас. %:

цукеркова маса крем-брюле	70-80
цукеркова маса "тофі"	20-30

причому кількісне співвідношення корпусу та шоколадної або кондитерської глазури наступне, мас. %

корпус	75-80
глазур	20-25

Цукеркова маса крем-брюле містить помаду крем-брюле, коньяк, жир рослинний при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

помада крем-брюле	91,2-94,2
коньяк	0,6-1,0
жир рослинний	5,0-8,0

[патент України №8984 на корисну модель, А23G3/00, 2005].

В основу корисної моделі поставлено задачу створити склад для виготовлення помадних цукерок з начинкою типу молочного ірису, що дозволило би отримати цукерки, відмінні від існуючих сор-

(13) U

(11) 14025

(19) UA

тів, з високими органолептичними властивостями та розширити асортимент кондитерських виробів, підвищуючи їх купівельний попит.

Поставлену задачу вирішують тим, що у складі для виготовлення помадних цукерок, який містить корпус, покритий шоколадною або кондитерською глазур'ю, що складається з оболонки - цукеркової маси крем-брюле, до складу якої входить помада крем-брюле, жир рослинний, коньяк, та начинки, причому кількість оболонки становить 70-80мас.%, а начинки - 20-30мас.%, згідно з корисною моделлю, склад цукеркової маси крем-брюле додатково містить какао терте, підварку вишневу, ром і ароматизатор „Ромовий” при наступному співвідношенні компонентів, мас.%:

помада крем-брюле	86,8-88,8
жир рослинний	6,0-8,0
какао терте	4,0-6,0
коньяк	0,5-1,5
підварка вишнева	0,1
ароматизатор „Ромовий”	0,13
ром	0,01,

а як начинку використано цукеркову масу типу молочного ірису, причому кількісне співвідношення корпусу та шоколадної або кондитерської глазури наступне, мас.%:

корпус	75-79
глазур	21-25

Помада крем-брюле містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром при наступному співвідношенні компонентів, мас.%:

цукор-пісок	60,3-62,3
патока	7,9-9,9
молоко згущене з цукром	28,7-30,7

Цукеркова маса типу молочного ірису містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, жир рослинний, лецитин, спирт, ароматизатор „Вишня”, барвник червоний при наступному співвідношенні компонентів, мас.%:

цукор-пісок	21,1-23,1
молоко згущене з цукром	33,1-35,1
жир рослинний	1,9-3,9
лецитин	0,1-0,3
спирт	3,0-5,0
ароматизатор „Вишня”	0,23
барвник червоний	0,003
патока	решта.

Створення корпусу з оболонки - цукеркової маси крем-брюле та начинки - цукеркової маси типу молочного ірису дозволяє організувати випуск помадних цукерок з високими органолептичними властивостями на основі недефіцитної сировини. Помадні цукерки мають оригінальний комплексний смаковий і ароматний букет, відмінний від існуючих сортів.

Вибір компонентів складу та їх кількісне співвідношення забезпечують одержання помадних цукерок із заданими властивостями. Інтервал кількісного вмісту кожного компоненту заявленої рецептури є оптимальним для досягнення технічного результату. Діапазони граничних значень за кількісним вмістом кожного компоненту рецептури складу, що заявляється, знаходяться в досить вузьких інтервалах і обумовлені специфікою рецептурних вимог у кондитерському виробництві.

Склад, що заявляється, дозволяє розширити

асортимент кондитерської продукції.

Склад для виготовлення помадних цукерок „Беліссімо” ромова вишня готують з напівфабрикатів: окремо готують корпус з оболонки - цукеркової маси крем-брюле та начинки - цукеркової маси типу молочного ірису і кондитерську або шоколадну глазур для покриття цукерок куполоподібної форми.

Спочатку готують помаду крем-брюле.

Згідно з рецептурою дозують молоко згущене з цукром та патоку, перемішують і нагрівають до температури 105-108°C. Потім у суміш додають воду та цукор-пісок і нагрівають до температури 94-97°C. Рецептурна суміш піддається томління. Приготований цукрово-патоково-молочний сироп подають до пліткових варильних установок роторного типу, де його остаточно уварюють до вмісту сухих речовин 89-90%. Далі в помадозбивальній машині цукрово-патоково-молочний сироп збивають у помаду крем-брюле - в'язку, густу рідину темно-коричневого кольору. На виході з помадозбивальної машини додають рослинний жир та какао терте, а потім - коньяк, ром, підварку вишневу, ароматизатор „Ромовий”, отримуючи цукеркову масу крем-брюле.

Для приготування начинки - цукеркової маси типу молочного ірису згідно з рецептурою змішують воду, цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, жир рослинний та лецитин і нагрівають до температури 65-70°C. Готову суміш подають до вакуум-апарату та уварюють до вмісту сухих речовин 85-86%. У зварену масу додають спирт, барвник червоний та ароматизатор „Вишня”, отримуючи цукеркову масу типу молочного ірису.

Цукеркову масу крем-брюле та цукеркову масу типу молочного ірису подають на відливальну двосекційну головку, де здійснюють відливання корпусів помадних цукерок з оболонкою (цукеркова маса крем-брюле) та начинкою (цукеркова маса типу молочного ірису) у вигляді купола.

Окремо за традиційною технологією готують шоколадну або кондитерську глазур, якою покривають корпуси помадних цукерок у заданому співвідношенні.

Помадні цукерки, отримані з використанням даного складу, мають такі органолептичні показники:

смак	-	шоколадно-вершково-ромово-вишневий;
аромат	-	шоколадно-вершково-ромово-вишневий;
колір	-	глазуrowані цукерки; оболонка корпусу - коричнева; начинка корпусу - насичено-рожевий.

Корисна модель пояснюється прикладами.

Приклад 1

Склад для виготовлення помадних цукерок „Беліссімо” ромова вишня.

Склад цукеркової маси крем-брюле, мас.%:

помада крем-брюле	86,7
жир рослинний	7,0
какао терте	5,56
коньяк	0,5
підварка вишнева	0,1
ароматизатор „Ромовий”	0,13
ром	0,01.

Склад помади крем-брюле, мас. %.

5	14025	6	
цукор-пісок	61,0	какао терте	4,0
патока	9,0	коньяк	0,96
молоко згущене з цукром	30,0.	підварка вишнева	0,1
Склад цукеркової маси типу молочного ірису,		ароматизатор „Ромовий”	0,13
мас. %:		ром	0,01.
цукор-пісок	23,0	Склад помада крем-брюле, мас. %:	
молоко згущене з цукром	34,0	цукор-пісок	62,0
жир рослинний	2,0	патока	8,0
лецитин	0,1	молоко згущене з цукром	30,0.
спирт	4,0	Склад цукеркової маси типу молочного ірису,	
ароматизатор „Вишня”	0,23	мас. %:	
барвник червоний	0,003	цукор-пісок	21,1
патока	решта.	молоко згущене з цукром	34,1
Цукерки, виготовлені з використанням зазначеного складу, мають шоколадно-вершковоромово-вишневий смак і аромат. Оболонка корпусу - коричнева, цукерки покрито шоколадною глазур'ю. Начинка корпусу - насичено-рожева.		жир рослинний	2,9
Приклад 2		лецитин	0,1
Склад для виготовлення помадних цукерок „Беліссімо” ромова вишня.		спирт	5,0
Склад цукеркової маси крем-брюле, мас. %:		ароматизатор „Вишня”	0,23
помада крем-брюле	88,8	барвник червоний	0,003
жир рослинний	6,0	патока	решта.
		Цукерки, виготовлені з використанням зазначеного складу, мають шоколадно-вершковоромово-вишневий смак і аромат. Оболонка корпусу - коричнева, цукерки покрито шоколадною глазур'ю. Начинка корпусу - насичено-рожева.	