



УКРАЇНА

(19) UA (11) 14026 (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" БЕЙЛІЗ"

1	2
(21) u200601305	начинка 20-30.
(22) 09.02.2006	2. Помадна цукерка за п. 1, яка відрізняється
(24) 17.04.2006	тим, що цукеркова молочна маса містить молочну
(46) 17.04.2006, Бюл. № 4, 2006 р.	помаду, жир рослинний, какао терте, коньяк, лікер
(72) Логвінов Олег Миколайович	„Бейліз”, ароматизатор „Бейліз” при наступному
(73) Логвінов Олег Миколайович	співвідношенні компонентів, мас. %:
(57) 1. Помадна цукерка, яка містить корпус, пок-	молочна помада 86,8-89,8
ритий шоколадною або кондитерською глазур'ю,	жир рослинний 6,0-9,0
що складається з оболонки - цукеркової молочної	какао терте 4,0-5,0
маси та начинки, яка відрізняється тим, що як	коньяк 0,5-1,5
начинку використовують цукеркову масу типу мо-	лікер „Бейліз” 0,03
лочного ірису, яка містить цукор-пісок, патоку, мо-	ароматизатор „Бейліз” 0,272.
локо згущене з цукром, жир рослинний, лецитин,	3. Помадна цукерка за п. 2, яка відрізняється
спирт, ароматизатор „Бейліз” при наступному спів-	тим, що молочна помада містить цукор-пісок, па-
відношенні компонентів, мас. %:	току, молоко згущене з цукром при наступному
цукор-пісок 20,1-23,1	співвідношенні компонентів, мас. %:
молоко згущене з цукром 33,1-35,1	цукор-пісок 59,1-62,1
жир рослинний 1,9-3,9	патока 7,9-10,9
лецитин 0,1-0,3	молоко згущене з цукром 28,7-31,7.
спирт 3,0-5,0	4. Помадна цукерка за п. 1, яка відрізняється
ароматизатор „Бейліз” 0,272	тим, що кількісне співвідношення корпусу та шоко-
патока решта,	ладної або кондитерської глазури наступне, мас. %:
причому кількісне співвідношення оболонки та	корпус 75-79
начинки наступне, мас. %:	глазур 21-25.
оболонка 70-80	

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до кондитерської, і може бути використана для виготовлення 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 помадних цукерок „Мелодика” вишнева мелодія, що містить корпус, покритий шоколадною або кондитерською глазур'ю, який складається з оболонки - цукеркової молочної помадної маси та начинки - цукеркової фруктової помадної маси. Кількісне співвідношення оболонки і начинки становить, мас. %:

цукеркова молочна помадна маса	55-65
цукеркова фруктова помадна маса	35-45,

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

корпус	76-80
глазур	20-24

[патент України №8981 на корисну модель, A23G3/00, 2005].

В основу корисної моделі поставлено задачу створити склад для виготовлення помадних цукерок з начинкою типу ірису, що дозволило би отримати цукерки, відмінні від існуючих сортів, з високими органолептичними властивостями та розширити асортимент кондитерських виробів, підвищуючи їх купівельний попит.

Поставлену задачу вирішують тим, що помадна цукерка, яка містить корпус, покритий шоколадною або кондитерською глазур'ю, що складається з оболонки - цукеркової молочної маси та начинки, згідно з корисною моделлю, як начинку використо-

(13) U

(11) 14026

(19) UA

вують цукеркову масу типу молочного ірису, яка містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, жир рослинний, лецитин, спирт, ароматизатор „Бейліз” при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

цукор-пісок	20,1-23,1
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 „Бейліз”	0,272
патока	решта,

причому кількісне співвідношення оболонки та начинки наступне, мас. %:

оболонка	70-80
начинки	20-30

Цукеркова молочна маса містить молочну помаду, жир рослинний, какао терте, коньяк, лікер „Бейліз”, ароматизатор „Бейліз” при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

молочна помада	86,8-89,8
жир рослинний	6,0-9,0
какао терте	4,0-5,0
коньяк	0,5-1,5
лікер „Бейліз”	0,03
ароматизатор „Бейліз”	0,272.

Молочна помада містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

цукор-пісок	59,1-62,1
патока	7,9-10,9
молоко згущене з цукром	28,7-31,7.

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

корпус	75-79
глазур	21-25.

Створення корпусу з цукеркової молочної маси (оболонка) та цукеркової маси типу молочного ірису (начинка) дозволяє організувати випуск помадних цукерок з високими органолептичними властивостями на основі неадекватної 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 в кондитерському виробництві.

Цукерка, що заявляється, дозволяє розширити асортимент кондитерської продукції.

Цукерку для виготовлення помадних цукерок „Беліссімо” бейліз готують з напівфабрикатів: окремо готують корпус з оболонки - цукеркової молочної маси та начинки - цукеркової маси типу молочного ірису і кондитерську або шоколадну глазур для покриття цукерок куполоподібної форми.

Спочатку готують молочну помаду.

Згідно з рецептурою дозують воду і цукор у співвідношенні 1:3, перемішують, додають патоку,

перемішують і нагрівають до температури 70-75°C. Потім суміш змішують зі згущеним молоком. Приготований молочний сироп подають до плівкових варильних установок роторного типу, де його остаточно уварюють до вмісту сухих речовин 90-90,5%. Далі в помадозбивальній машині молочний сироп збивають у молочну помаду - в'язку, густу рідину молочного кольору. На виході з помадозбивальної машини додають рослинний жир та какао-терте, а потім коньяк, лікер „Бейліз” та ароматизатор „Бейліз”, отримуючи цукеркову молочну масу.

Для приготування цукеркової маси типу молочного ірису згідно з рецептурою змішують воду, цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, жир рослинний та лецитин та 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 та ароматизатор „Бейліз”, отримуючи цукеркову масу типу молочного ірису - начинку.

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

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

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

смак - шоколадно-вершково-молочно-лікерний;
аромат - шоколадно-вершково-молочно-лікерний;

колір - глазуровані цукерки; оболонка корпусу - коричнева; начинка корпусу - акацієвого меду.

Корисна модель пояснюється прикладами.

Приклад 1

Склад помадних цукерок „Беліссімо” бейліз.

Склад цукеркової молочної маси, мас. %:

молочна помада	88,8
жир рослинний	6,398
какао терте	4,0
коньяк	0,5
лікер „Бейліз”	0,03
ароматизатор „Бейліз”	0,272.

Склад молочної помади, мас. %:

цукор-пісок	61,0
патока	9,0
молоко згущене з цукром	30,0.

Склад цукеркової маси типу ірису, мас. %:

цукор-пісок	20,1
молоко згущене з цукром	33,1
жир рослинний	3,9
лецитин	0,3
спирт	5,0
ароматизатор „Бейліз”	0,272
патока	решта.

Цукерки, виготовлені з використанням зазначеного складу, мають шоколадно-вершково-молочно-лікерний смак і аромат. Оболонка корпусу - коричнева, начинка корпусу - кольору акацієвого меду. Цукерки глазуровані. Цукерки глазуро-

5	14026	6
вані шоколадною глазур'ю.		Склад цукеркової маси типу ірису, мас. %:
Приклад 2		цукор-пісок 23,0
Склад помадних цукерок „Беліссімо” бейліз:		молоко згущене з цукром 34,0
Склад цукеркової молочної маси, мас. %:		жир рослинний 1,9
молочна помада 86,8		лецитин 0,2
жир рослинний 6,398		спирт 3,0
какао терте 5,0		ароматизатор „Бейліз” 0,272
коньяк 1,5		патока решта.
лікер „Бейліз” 0,03		Цукерки, виготовлені з використанням зазначеного складу, мають шоколадно-вершковомолочно-лікерний смак і аромат. Оболонка корпусу - коричнева, начинка корпусу - кольору акацієвого меду. Цукерки глазуровані. Цукерки глазуровані шоколадною глазур'ю.
ароматизатор „Бейліз” 0,272.		
Склад молочної помади, мас. %:		
цукор-пісок 62,0		
патока 10,0		
молоко згущене з цукром 28,0.		