



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **14028** (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" ШОКОЛАДНИЙ КРЕМ"

1

2

(21) u200601307

(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, та начинки, причому кількість оболонки становить 70-80 мас.%, а начинки - 20-30 мас.%, яка **відрізняється** тим, що склад цукеркової маси крем-брюле додатково містить какао терте, коньяк і ароматизатор "Тоффі-горіх" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

помада крем-брюле	86,9-88,9
жир рослинний	6,0-8,0
какао терте	4,0-6,0
коньяк	0,5-1,5
ароматизатор "Тоффі-горіх"	0,122,

а як начинку використано цукеркову масу типу 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 ірису містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, какао терте, жир рослинний, лецитин, спирт, ароматизатор "Коньяк" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

цукор-пісок	19,4-21,4
молоко згущене з цукром	30,6-32,6
какао терте	5,5-7,5
жир рослинний	1,7-3,7
лецитин	0,1-0,3
спирт	3,4-5,4
ароматизатор "Коньяк"	0,2.
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 "Тоффі" при їх наступному співвідношенні, мас. %:

цукеркова маса крем-брюле	70-80
цукеркова маса "Тоффі"	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, A23G 3/00, 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,

(13) **U**(11) **14028**(19) **UA**

підвищуючи їх купівельний попит.

Поставлену задачу вирішують тим, що у складі для виготовлення помадних цукерок, 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, 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, коньяк і ароматизатор "Тоффі-горіх" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

помада крем-брюле	86,9-88,9
жир рослинний	6,0-8,0
какао терте	4,0-6,0
коньяк	0,5-1,5
ароматизатор "Тоффі-горіх"	0,122,

а як начинку використано цукеркову масу типу 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 ірису містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, какао терте, жир рослинний, лецитин, спирт, ароматизатор "Коньяк" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

цукор-пісок	19,4-21,4
молоко згущене з цукром	30,6-32,6
какао терте	5,5-7,5
жир рослинний	1,7-3,7
лецитин	0,1-0,3
спирт	3,4-5,4
ароматизатор "Коньяк"	0,2
патока	решта.

Створення корпусу з цукеркової маси крем-брюле (оболонка) та цукеркової маси типу ірису (начинка) 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 в кондитерському виробництві.

Склад, що заявляється, дозволяє розширити асортимент кондитерської продукції.

Склад для виготовлення помадних цукерок "Беліссімо" шоколадний крем готують з напівфабрикатів: окремо готують корпус з оболонки - цукер-

кової маси крем-брюле та начинки - цукеркової маси типу 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, ароматизатор "Тоффі-горіх", отримуючи цукеркову масу крем-брюле.

Для приготування цукеркової маси типу 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 какао терте, спирт та ароматизатор "Коньяк", отримуючи цукеркову масу типу ірису - начинку.

Цукеркову масу крем-брюле та цукеркову масу типу ірису подають на відливальну двосекційну головку, де здійснюють відливання корпусів помадних цукерок з оболонкою (цукеркова маса крем-брюле) та начинкою (цукеркова маса типу 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-коньячно-горіховий
аромат	-	шоколадно-вершково-коньячно-горіховий

колір - глазуровані цукерки, оболонка корпусу - коричнева, начинка корпусу - коричнева.

Корисна модель пояснюється прикладами.

Приклад 1

Склад для виготовлення помадних цукерок "Беліссімо" шоколадний крем.

Склад цукеркової маси крем-брюле, мас. %:

помада крем-брюле	87,878
жир рослинний	7,0
какао терте	4,0
коньяк	1,0
ароматизатор "Тоффі-горіх"	0,122.

Склад помади крем-брюле, мас. %:

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

Склад цукеркової маси типу молочного ірису, мас. %:

цукор-пісок	19,4
молоко згущене з цукром	30,6
какао терте	6,5

5	14028	6	
жир рослинний	2,7	Склад помада крем-брюле, мас. %:	
лецитин	0,2	цукор-пісок	62,0
спирт	4,0	патока	8,0
ароматизатор "Коньяк"	0,2	молоко згущене з цукром	30,9.
патока	решта.	Склад цукеркової маси типу молочного ірису,	
Цукерки, виготовлені з використанням зазначеного складу, мають шоколадно-вершково-коньячно-горіховий смак і аромат. Оболонка корпусу - коричнева, цукерки покрито шоколадною глазур'ю. Начинка корпусу - коричнева.		мас. %:	
Приклад 2		цукор-пісок	21,4
Склад для виготовлення помадних цукерок "Беліссімо" шоколадний крем.		молоко згущене з цукром	30,6
Склад цукеркової маси крем-брюле, мас. %:		какао терте	5,5
помада крем-брюле	88,878	жир рослинний	1,7
жир рослинний	6,0	лецитин	0,1
какао терте	4,5	спирт	3,4
коньяк	0,5	ароматизатор "Коньяк"	0,2
ароматизатор "Торфі-горіх"	0,122.	патока	решта.
		Цукерки, виготовлені з використанням зазначеного складу, мають шоколадно-вершково-коньячно-горіховий смак і аромат. Оболонка корпусу - коричнева, цукерки покрито шоколадною глазур'ю. Начинка корпусу - коричнева.	