



УКРАЇНА

(19) UA (11) 14039 (13) U  
(51) МПК (2006)  
A23G 3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) ДЕСЕРТ КОНДИТЕРСЬКИЙ "БОНЖУР" КАПУЧИНО"

1

2

(21) u200601651

(22) 17.02.2006

(24) 17.04.2006

(46) 17.04.2006, Бюл. № 4, 2006 р.

(72) Логвінов Олег Миколайович

(73) Логвінов Олег Миколайович

(57) 1. Десерт кондитерський, що містить корпусну основу, до складу якої входить випечений напівфабрикат на основі цукрового печива і начинка, та шоколадну глазур, який **відрізняється** тим, що додатково містить шоколадно-молочну глазур, до складу корпусної основи додано другу начинку - збивну масу, а як першу начинку використано масу типу ірису, що містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, інвертний сироп, жир рослинний, какао терте, спирт, лецитин та ароматизатор "Капучино" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

цукор-пісок	17,7-19,7
патока	28,5-30,5
інвертний сироп	6,9-8,9
жир рослинний	10,2-12,2
какао терте	3,1-5,1
спирт	3,1-5,1
лецитин	0,8-1,4
ароматизатор "Капучино"	0,214
молоко згущене з цукром	решта,

причому співвідношенні компонентів корпусної основи становить, мас. %:

випечений напівфабрикат	32-42
маса типу ірису	23,5-33,5
збивна маса	29,5-39,5.

2. Десерт за п. 1, який **відрізняється** тим, що випечений напівфабрикат на основі цукрового печива містить борошно пшеничне 1-го гатунку, цукрову пудру, інвертний сироп, маргарин, молоко сухе

знежирене, какао-порошок, бікарбонат натрію, сіль харчову, вуглеамонійну сіль, лецитин, ванілін, каву розчинну та вершки сухі при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

цукрова пудра	16,0-18,0
інвертний сироп	2,4-2,6
маргарин	26,0-28,0
молоко сухе знежирене	0,5-1,5
какао-порошок	1,0-2,0
бікарбонат натрію	0,1-0,3
сіль харчова	0,4-0,6
вуглеамонійна сіль	0,02
лецитин	0,5-0,7
ванілін	0,04
кава розчинна	0,5-1,5
вершки сухі	0,5-1,5
борошно пшеничне 1-го гатунку	решта.

3. Десерт за п. 1, який **відрізняється** тим, що збивна маса містить цукор-пісок, патоку, пектин, білок яєчний, цитрат натрію, кислоту лимонну, барвник карамельний та ароматизатор "Вершки" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

патока	42,4-4,4
пектин	1,2-2,0
білок яєчний	0,8-1,6
цитрат натрію	0,2-0,4
кислота лимонна	0,3-0,7
барвник карамельний	0,5
ароматизатор "Вершки"	0,194
цукор-пісок	решта.

4. Десерт за п. 1, який **відрізняється** тим, що співвідношення корпусної основи, шоколадної і шоколадно-молочної глазури становить, мас. %:

корпусна основа	73,0-73,2
шоколадна глазур	23,9-24,0
шоколадно-молочна глазур	2,9-3,0.

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до кондитерської, і може бути використана при виробництві складних десертів.

Відомо печиво-сендвіч, що містить корпусну основу, до якої входить два напівфабрикати на основі цукрового печива і начинка, розміщена між ними, причому печиво-сендвіч глазуровано шоко-

ладною або кондитерською глазур'ю [декларацийний патент України на корисну модель №9486, A23G3/00, 2005].

Зазначене печиво-сендвіч має вдвічі більше печива, ніж начинки, тому в нього недостатньо високі органолептичні показники.

В основу корисної моделі поставлено задачу

(13) U  
(11) 14039  
(19) UA

створити десерт кондитерський, в якому корпусна основа складалася би з напівфабрикату та двох начинок, що дозволило би отримати продукт з високими органолептичними властивостями та розширити асортимент кондитерських виробів, підвищуючи їх купівельний попит.

Поставлену задачу вирішують тим, що десерт кондитерський, який містить корпусну основу, до складу якої входить випечений напівфабрикат на основі цукрового печива і начинка, та шоколадну глазур, згідно з корисною моделлю, додатково містить шоколадно-молочну глазур, до складу корпусної основи додано другу начинку - збивну масу, а як першу начинку використано масу типу ірису, що містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, інвертний сироп, жир рослинний, какао терте, спирт, лецитин та ароматизатор „Капучино” при наступному співвідношенні компонентів, мас%:

цукор-пісок	17,7-19,7
патока	28,5-30,5
інвертний сироп	6,9-8,9
жир рослинний	10,2-12,2
какао терте	3,1-5,1
спирт	3,1-5,1
лецитин	0,8-1,4
ароматизатор „Капучино”	0,214
молоко згущене з цукром	решта,
причому співвідношенні компонентів корпусної основи становить, мас.%:	
випечений напівфабрикат	32-42
маса типу ірису	23,5-33,5
збивна маса	29,5-39,5.

Випечений напівфабрикат на основі цукрового печива містить борошно пшеничне 1-го гатунку, цукрову пудру, інвертний сироп, маргарин, молоко сухе знежирене, какао-порошок, бікарбонат натрію, сіль харчову, вуглеамонійну сіль, лецитин, ванілін, каву розчинну та вершки сухі при наступному співвідношенні компонентів, мас%:

цукрова пудра	16,0-18,0
інвертний сироп	2,4-2,6
маргарин	26,0-28,0
молоко сухе знежирене	0,5-1,5
какао-порошок	1,0-2,0
бікарбонат натрію	0,1-0,3
сіль харчова	0,4-0,6
вуглеамонійна сіль	0,02
лецитин	0,5-0,7
ванілін	0,04
кава розчинна	0,5-1,5
вершки сухі	0,5-1,5
борошно пшеничне 1-го гатунку	решта.

Збивна маса містить цукор-пісок, патоку, пектину, білок яєчний, цитрат натрію, кислоту лимонну, барвник карамельний та ароматизатор „Вершки” при наступному співвідношенні компонентів, мас%:

патока	42,4-44,4
пектин	1,2-2,0
білок яєчний	0,8-1,6
цитрат натрію	0,2-0,4
кислота лимонна	0,3-0,7
барвник карамельний	0,5
ароматизатор „Вершки”	0,194
цукор-пісок	решта.

Співвідношення корпусної основи, шоколадної і шоколадно-молочної глазури становить, мас.%:

корпусна основа	73,0-73,2
шоколадна глазур	23,9-24,0
шоколадно-молочна глазур	2,9-3,0.

Додавання до корпусної основи другої начинки - збивної маси, використання як першої начинки маси типу ірису, вибір компонентів напівфабрикату, маси типу ірису і збивної маси та їх кількісного співвідношення забезпечують одержання продукту з високими органолептичними властивостями.

Інтервал кількісного вмісту кожного компоненту заявленої рецептури є оптимальним для досягнення технічного результату. Діапазони граничних значень за кількісним вмістом кожного компоненту рецептурного складу знаходяться в досить вузьких інтервалах і обумовлені специфікою рецептурних вимог у кондитерському виробництві.

Десерт, що заявляється, дозволяє розширити асортимент кондитерської продукції.

Десерт кондитерський „Бонжур” капучино готують наступним чином.

Спочатку готують випечений напівфабрикат на основі цукрового печива.

Згідно з рецептурою у тістомісильну машину дозують маргарин та лецитин, потім цукрову пудру, інвертний сироп і змішують. У суміш додають воду, ванілін, розчини солі, бікарбонату натрію та вуглеамонійної солі та перемішують. Після цього додають молоко сухе знежирене, какао-порошок, каву розчинну, вершки сухі та борошно пшеничне 1-го гатунку. Готове тісто подають на формовку у ротаційну машину, а з неї - на випічку до печі, отримуючи випечений напівфабрикат.

Для приготування начинки типу ірису згідно з рецептурою воду, цукор-пісок, патоку, інвертний сироп, какао терте змішують при нагріванні до температури 65-70°C, отримуючи цукрово-паточний сироп. Окремо готують жировий агент, перемішуючи розплавлений жир рослинний та лецитин. Жировий агент змішують з молоком згущеним з цукром, а потім з приготованим цукрово-паточним сиропом та уварюють. В уварену масу додають ароматизатор „Капучино” та спирт.

Для приготування збивної маси дозують цукор, патоку та желюючий агент, змішують при температурі 90-95°C отримуючи цукрово-паточний сироп. Желюючий агент готують, змішуючи воду, цитрат натрію і цукрово-пектинову суміш, яка попередньо приготована. Далі готовий цукрово-паточний сироп збивають на збивальній машині. Як піноутворювач використовують яєчний білок. У збиту масу додають ароматизатор „Вершки”, розчин барвника карамельного, останньою - лимонну кислоту.

Випечений напівфабрикат подають під відливальну машину, де відливають масу типу ірису, що має температуру 75-85°C, після чого корпус охолоджують. Потім корпуса десертів поступають під осаджувальну машину, де відбувається осадження збивної маси безпосередньо на корпуса десертів з масами типу ірису.

Окремо за традиційною технологією готують шоколадну і шоколадно-молочну глазур. Після охолодження корпусу десертів для глазурування шоколадною глазур'ю подають у глазурувальну машину.

Для нанесення декору на десерт у глазурувальну машину вмонтовано декоруючу машину. Декор здійснюють шоколадно-молочною глазур'ю.

Десерти кондитерські, отримані з використанням запропонованого складу, мають такі органолептичні показники:

смак - шоколадно-вершково-кавово-алкогольний;

аромат - шоколадно-вершково-кавово-алкогольний;

колір - глазуровані та декоровані десерти, випечений напівфабрикат - темний, маса типу ірису - темно-шоколадна, збивна маса - світло-коричнева.

Корисна модель, що заявляється, ілюструється прикладом.

Приклад

Склад випеченого напівфабрикату, мас%:

цукрова пудра 17,0

інвертний сироп 2,5

маргарин 27,0

молоко сухе знежирене 0,5

какао порошок 1,0

бікарбонат натрію 0,1

сіль харчова 0,4

вуглеамонійна сіль 0,02

лецитин 0,5

ванілін 0,04

кава розчинна 1,0

вершки сухі 1,0

борошно пшеничне 1-го гатунку решта.

Склад маси типу ірису, мас%:

цукор-пісок 18,0

патока 29,0

інвертний сироп 7,0

жир рослинний 11,0

какао терте 4,0

спирт 4,0

лецитин 1,0

ароматизатор „Капучино” 0,214

молоко згущене з цукром решта.

Склад збивної маси, мас%:

патока 43,4

пектин 2,0

білок яєчний 1,0

цитрат натрію 0,2

кислота лимонна 0,5

барвник карамельний 0,5

ароматизатор „Вершки” 0,194

цукор-пісок решта.

Склад корпусної основи, мас. %:

випечений напівфабрикат 40

маса типу ірису 25

збивна маса 35.

Співвідношення корпусної основи та глазури, мас. %

корпусна основа 73

шоколадна глазур 24

шоколадно-молочна глазур 3,0.

Десерт кондитерський, отриманий з використанням даного складу, має шоколадно-вершково-кавово-алкогольний смак і аромат. Десерт глазурований та декорований. Випечений напівфабрикат - темний, маса типу ірису - темно-шоколадна, збивна маса -світло-коричнева.