



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 14040

(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) ДЕСЕРТ КОНДИТЕРСЬКИЙ "БОНЖУР" БЕЙЛІЗ"

1

2

(21) u200601652

(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, як начинку використовують масу типу ірису, і до складу корпусної основи додана друга начинка - збивна маса, що містить цукор-пісок, патоку, пектин, білок яєчний, цитрат натрію, лимонну кислоту, барвник карамельний, ароматизатор "Бейліз" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

| | |
|-----------------------|-----------|
| патока | 43,4-45,4 |
| пектин | 1,2-2,0 |
| білок яєчний | 0,8-1,6 |
| цитрат натрію | 0,2-0,4 |
| лимонна кислота | 0,3-0,7 |
| барвник карамельний | 0,15 |
| ароматизатор "Бейліз" | 0,13 |
| цукор-пісок | решта, |

причому співвідношення 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, бікарбонат натрію, сіль харчову, вуглеамонійну сіль, лецитин, ванілін 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 |
| бікарбонат натрію | 0,1-0,3 |
| сіль харчова | 0,4-0,6 |
| вуглеамонійна сіль | 0,02 |
| лецитин | 0,5-0,7 |
| ванілін | 0,04 |
| борошно пшеничне 1-го гатунку | решта. |

3. Десерт за п.1, який **відрізняється** тим, що маса типу ірису містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, жир рослинний, лецитин, спирт, лікер "Бейліз", ароматизатор "Бейліз" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

| | |
|-------------------------|-----------|
| патока | 37,7-39,7 |
| молоко згущене з цукром | 32,8-34,8 |
| жир рослинний | 15,0-17,0 |
| лецитин | 1,1-2,1 |
| спирт | 4,1-6,1 |
| лікер "Бейліз" | 0,025 |
| ароматизатор "Бейліз" | 0,435. |
| 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 шоколадною або кондитерською глазур'ю

[деклараційний 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 створити десерт кондитерський, в якому корпусна основа складалася би з напівфабрикату та двох начинок, що дозволило би отримати продукт з ви-

(13) U

(11) 14040

(19) UA

сокими 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, як начинку використано масу типу ірису і до складу корпусної основи додано другу начинку - збивну масу, що містить цукор-пісок, патоку, пектин, білок яєчний, цитрат натрію, лимонну кислоту, барвник карамельний, ароматизатор „Бейліз” при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

| | |
|-----------------------|-----------|
| патока | 43,4-45,4 |
| пектин | 1,2-2,0 |
| білок яєчний | 0,8-1,6 |
| цитрат натрію | 0,2-0,4 |
| лимонна кислота | 0,3-0,7 |
| барвник карамельний | 0,15 |
| ароматизатор „Бейліз” | 0,13 |
| цукор-пісок | решта |

причому співвідношення 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, бікарбонат натрію, сіль харчову, вуглеамонійну сіль, лецитин, ванілін 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 |
| бікарбонат натрію | 0,1-0,3 |
| сіль харчова | 0,4-0,6 |
| вуглеамонійна сіль | 0,02 |
| лецитин | 0,5-0,7 |
| ванілін | 0,04 |
| борошно пшеничне 1-го гатунку | решта. |

Маса типу ірису містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, жир рослинний, лецитин. Спирт, лікер „Бейліз”, ароматизатор „Бейліз” при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

| | |
|-------------------------|-----------|
| патока | 37,7-39,7 |
| молоко згущене з цукром | 32,8-34,8 |
| жир рослинний | 15,0-17,0 |
| лецитин | 1,1-2,1 |
| спирт | 4,1-6,1 |
| лікер „Бейліз” | 0,025 |
| ароматизатор „Бейліз” | 0,435 |
| 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” бейліз 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 і вуглеамонійної солі та перемішують. Після цього додають молоко сухе знежирене 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 маси типу ірису згідно з рецептурою воду, цукор-пісок, патоку, 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 „Бейліз”, спирт та лікер „Бейліз”.

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 „Бейліз”, 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 корпуса 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 корпуса 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-ванільно-лікерний;

| 5 | 14040 | 6 | |
|--|--------|---|--------|
| аромат - шоколадно-вершково-ванільно-лікерний; | | ароматизатор „Бейліз” | 0,435 |
| колір - глазуровані та декоровані десерти, випечений напівфабрикат - світлий, начинка типу ірису - кольору молока згущеного, збивна маса - світло-кремова. Корисна модель, що заявляється, ілюструється прикладом. | | молоко згущене з цукром | решта. |
| Приклад | | Склад збивної маси, мас. %: | |
| Склад випеченого напівфабрикату, мас. %: | | патока | 45, |
| цукрова пудра | 17,0 | пектин | 2,0 |
| інвертний сироп | 2,5 | білок яєчний | 1,6 |
| маргарин | 26,0 | цитрат натрію | 0,2 |
| молоко сухе знежирене | 1,5 | кислота лимонна | 0,5 |
| бікарбонат натрію | 0,3 | барвник карамельний | 0,15 |
| сіль харчова | 0,5 | ароматизатор „Бейліз” | 0,13 |
| вуглеамонійна сіль | 0,02 | цукор-пісок | решта. |
| лецитин | 0,6 | Склад корпусної основи, мас. %; | |
| ванілін | 0,04 | випечений напівфабрикат | 40 |
| борошно пшеничне 1-го гатунка | решта. | маса типу ірису | 25 |
| Склад маси типу ірису, мас. %: | | збивна маса | 35. |
| цукор-пісок | 15,0 | Співвідношення корпусної основи та глазури, мас. % | |
| патока | 38,0 | корпусна основа | 73 |
| жир рослинний | 15,0 | шоколадна глазур | 24 |
| лецитин | 2,0 | шоколадно-молочна глазур | 3,0. |
| спирт | 5,0 | Десерт кондитерський, отриманий з використанням даного складу, має шоколадно-вершково-ванільно-лікерний смак і аромат. Десерт глазурований та декорований. Випечений напівфабрикат - світлий, маса типу ірису - кольору молока згущеного, збивна маса - світло-кремова. | |
| лікер „Бейліз” | 0,025 | | |