



УКРАЇНА

(19) UA (11) 14041 (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 ЛАЙМ"

1	2
(21) u200601653	знежирене, бікарбонат натрію, сіль харчову, вуглеамонійну сіль, лецитин, ванілін, каву розчинну та вершки сухі при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
(22) 17.02.2006	цукрова пудра 16,0-18,0
(24) 17.04.2006	інвертний сироп 2,4-2,6
(46) 17.04.2006, Бюл. № 4, 2006 р.	маргарин 26,0-28,0
(72) Логвінов Олег Миколайович	молоко сухе знежирене 0,5-1,5
(73) Логвінов Олег Миколайович	бікарбонат натрію 0,1-0,3
(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 желейну масу, що містить цукор-пісок, патоку, пектин, цитрат натрію, кислоту лимонну, підварку лимонну, барвник жовтий та ароматизатор "Лимон" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:	сіль харчова 0,4-0,6
	вуглеамонійна сіль 0,02
	лецитин 0,5-0,7
	ванілін 0,04
	борошно пшеничне 1-го ґатунку
	решта.
	3. Десерт за п.1, який відрізняється тим, що збивна маса містить цукор-пісок, патоку, пектин, білок яєчний, цитрат натрію, кислоту лимонну, барвник жовтий та ароматизатор "Ванільно-вершковий" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
	патока 42,4-44,2
	пектин 1,2-2,0
	білок яєчний 0,8-1,6
	цитрат натрію 0,2-0,4
	кислота лимонна 0,7-1,1
	барвник жовтий 0,01
	ароматизатор "Ванільно-вершковий" 0,215
	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.
патока 34,9-36,9	
пектин 1,0-1,8	
цитрат натрію 0,2-0,4	
кислота лимонна 1,5-2,1	
підварка лимонна 0,101	
барвник жовтий 0,005	
ароматизатор "Лимон" 0,1	
цукор-пісок решта,	
причому співвідношенні компонентів корпусної основи становить, мас. %:	
випечений напівфабрикат 32-42	
желейна маса 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 ґатунку, цукрову пудру, інвертний сироп, маргарин, молоко сухе	

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 [деклараций-

ний 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

(19) UA (11) 14041 (13) U

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 желейну масу, що містить цукор-пісок, патоку, пектин, цитрат натрію, кислоту лимонну, підварку лимонну, барвник жовтий та ароматизатор „Лимон” при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

патока	34,9-36,9
пектин	1,0-1,8
цитрат натрію	0,2-0,4
кислота лимонна	1,5-2,1
підварка лимонна	0,101
барвник жовтий	0,005
ароматизатор „Лимон”	0,1
цукор-пісок	решта

причому співвідношенні компонентів корпусної основи становить, мас. %:

випечений напівфабрикат	32-42
желейна маса	23,5-33,5
збивна маса	29,5-39,5

Випечений напівфабрикат на основі цукрового печива містить борошно пшеничне 1-го ґатунку, 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 ґатунку	решта

Збивна маса містить цукор-пісок, патоку, пектин, білок яєчний, цитрат натрію, кислоту лимонну, барвник жовтий та ароматизатор „Ванільно-вершковий” при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

патока	42,4-44,2
пектин	1,2-2,0
білок яєчний	0,8-1,6
цитрат натрію	0,2-0,4
кислота лимонна	0,7-1,1
барвник жовтий	0,01
ароматизатор „Ванільно-вершковий”	0,215
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

желейної маси, вибір компонентів напівфабрикату, желейної маси 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” ллайн 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 та борошно пшеничне 1-го ґатунку. Готове тісто подають на формовку у ротаційну машину, а з неї - на випічку до печі, отримуючи випечений напівфабрикат.

Для приготування желейної маси згідно з рецептурою воду, цукор-пісок, патоку, попередньо приготований желуючий агент змішують при нагріванні до температури 90-95°C. Для приготування желуючого агента перемішують воду і цитрат натрію, після чого вносять цукрово-пектинову суміш (5 частин цукру і 1 частину пектину) і перемішують до повного розчинення цукру та рівномірного розподілу пектину. В отриману желейну масу додають ароматизатор „Лимон”, розчин барвника жовтого, підварку лимонну та останньою - лимонну кислоту. Готову желейну масу подають на відливальну машину.

Для приготування збивної маси дозують цукор, патоку та попередньо приготований желуючий агент, змішують при температурі 90-95°C, отримуючи цукрово-паточний сироп. Желуючий 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 „Ванільно-вершковий”, розчин барвника жовтого, останньою - лимонну кислоту.

Випечений напівфабрикат подають під відливальну машину, де відливають желейну масу, що має температуру 80-95°C, після чого корпус охолоджують. Потім корпус десертів поступають під осаджувальну машину, де відбувається осадження збивної маси безпосередньо на корпус десертів з желейними масами.

Окремо за традиційною технологією готують шоколадну і шоколадно-молочну глазур. Після охолодження корпус 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.

5	14041	6	
Десерти кондитерські, отримані з використанням запропонованого складу, мають такі органолептичні показники:		підварка лимонна	0,101
смак - шоколадно-лимонно-вершково-ванільний;		барвник жовтий	0,005
аромат - шоколадно-лимонно-вершково-ванільний;		ароматизатор „Лимон”	0,1
колір - глазуровані та декоровані десерти, випечений напівфабрикат - світлий, желейна маса - жовта, збивна маса - лимонного кольору.		цукор-пісок	решта.
Корисна модель, що заявляється, ілюструється прикладом.		Склад збивної маси, мас. %:	
Приклад		патока	43,0
Склад випеченого напівфабрикату, мас. %:		пектин	2,0
цукрова пудра	16,0	білок яєчний	1,0
інвертний сироп	2,5	цитрат натрію	0,3
маргарин	28,0	кислота лимонна	1,0
молоко сухе знежирене	0,5	барвник жовтий	0,01
бікарбонат натрію	0,2	ароматизатор „Ванільно-вершковий”	0,215.
сіль харчова	0,5	цукор-пісок	решта.
вуглеамонійна сіль	0,02	Склад корпусної основи, мас. %:	
лецитин	0,5	випечений напівфабрикат	40
ванілін	0,04	желейна маса	25
борошно пшеничне 1-го гатунку	решта.	збивна маса	35.
Склад желейної маси, мас. %:		Співвідношення корпусної основи та глазури, мас. %	
патока	36,0	корпусна основа	73
пектин	1,5	шоколадна глазур	24
цитрат натрію	0,3	шоколадно-молочна глазур	3,0.
кислота лимонна	1,7	Десерт кондитерський, отриманий з використанням даного складу, має шоколадно-лимонно-вершково-ванільний смак і аромат. Десерт глазурований та декорований. Випечений напівфабрикат - світлий, желейна маса - жовта, збивна маса - лимонного кольору.	