



УКРАЇНА

(19) UA (11) 14042 (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" ВАНІЛЬ"

1	2
(21) u200601654	маргарин 26,0-28,0
(22) 17.02.2006	молоко сухе знежирене 0,5-1,5
(24) 17.04.2006	бікарбонат натрію 0,1-0,3
(46) 17.04.2006, Бюл. № 4, 2006 р.	сіль харчова 0,4-0,6
(72) Логвінов Олег Миколайович	вуглеамонійна сіль 0,02
(73) Логвінов Олег Миколайович	лецитин 0,5-0,7
(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 використано масу типу ірису і до складу корпусної основи додано другу начинку - збивну масу, при наступному співвідношенні компонентів корпусної основи становить, мас. %:	ванілін 0,04
випечений напівфабрикат 32-42	екстракт ванілі 0,003
маса типу ірису 23,5-33,5	борошно пшенична 1-го ґа-тунку решта.
збивна маса 29,5-39,5,	3. Десерт за п. 1, який відрізняється тим, що маса типу ірису містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, жир рослинний, лецитин та ароматизатор "Ванільний" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
причому співвідношення корпусної основи, шоколадної і шоколадно-молочної глазури становить, мас. %:	цукор-пісок 13,9-15,9
корпусна основа 73,0-73,2	патока 37,7-39,7
шоколадна глазур 23,9-24,0	жир рослинний 15,0-17,0
шоколадно-молочна глазур 2,9-3,0.	лецитин 1,1-2,1
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 знежирене, какао-порошок, бікарбонат натрію, сіль харчову, вуглеамонійну сіль, лецитин, екстракт ванілі при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:	ароматизатор "Ванільний" 0,15
цукрова пудра 16,0-18,0	молоко згущене з цукром решта.
інвертний сироп 2,4-2,6	4. Десерт за п. 1, який відрізняється тим, що збивна маса містить цукор-пісок, патоку, пектин, білок яєчний, цитрат натрію, кислоту лимонну, ароматизатор "Ванільний" 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
	кислота лимонна 0,3-0,7
	ароматизатор "Ванільний" 0,265
	цукор-пісок решта.

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

(13) U
(11) 14042
(19) UA

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, як начинку використано масу типу ірису і до складу корпусної основи додано другу начинку - збивну масу при наступному співвідношенні компонентів корпусної основи становить, мас. %:

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

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, екстракт ванілі 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
екстракт ванілі	0,003
борошно пшеничне 1-го гатунку	решта.

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

цукор-пісок	13,9-15,9
патока	37,7-39,7
жир рослинний	15,0-17,0
лецитин	1,1-2,1
ароматизатор „Ванільний”	0,15
молоко згущене з цукром	решта.

Збивна маса містить цукор-пісок, патоку, пектин, білок яєчний, цитрат натрію, кислоту лимонну, ароматизатор „Ванільний” 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
кислота лимонна	0,3-0,7
ароматизатор „Ванільний”	0,265
цукор-пісок	решта.

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” ваніль 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, екстракт ванілі та борошно пшеничне 1-го гатунку. Готове тісто подають на формовку у ротативну машину, а з неї - на випічку до печі, отримуючи випечений напівфабрикат.

Для приготування начинки 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 „Ванільний”.

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 „Ванільний”, 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 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-ванільний;
аромат - шоколадно-вершково-ванільний;

5	14042	6	
колір - глазуровані та декоровані десерти, випечений напівфабрикат - світлий, маса типу ірису - коричнева, збивна маса - біла.		молоко згущене з цукром	решта.
Корисна модель, що заявляється, ілюструється прикладом.		Склад збивної маси, мас. %:	
Приклад		патока	45,0
Склад випеченого напівфабрикату, мас. %:		пектин	1,2
цукрова пудра	18,0	білок яєчний	0,8
інвертний сироп	2,5	цитрат натрію	0,4
маргарин	27,0	кислота лимонна	0,5
молоко сухе знежирене	1,5	ароматизатор „Ванільний”	0,265
бікарбонат натрію	0,2	цукор-пісок	решта.
сіль харчова	0,6	Склад корпусної основи, мас. %:	
вуглеамонійна сіль	0,02	випечений напівфабрикат	40
лецитин	0,7	маса типу ірису	25
ванілін	0,04	збивна маса	35.
екстракт ванілі	0,003	Співвідношення корпусної основи та глазури,	
борошно пшеничне 1-го гатунку	решта.	мас. %	
Склад маси типу ірису, мас. %:		корпусна основа	73
цукор-пісок	14,0	шоколадна глазур	24
патока	38,0	шоколадно-молочна глазур	3,0.
жир рослинний	16,0	Десерт кондитерський, отриманий з викорис-	
лецитин	2,0	танням даного складу, має шоколадно-вершково-	
ароматизатор „Ванільний”	0,15	ванільний смак і аромат. Десерт глазурований та	
		декорований. Випечений напівфабрикат - світлий,	
		маса типу ірису - коричнева, збивна маса - біла.	