



УКРАЇНА

(19) UA (11) 14043 (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" ПОЛУНИЦЯ З ВЕРШКАМИ

1

2

(21) u200601655

(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 желейну масу, що містить цукор-пісок, патоку, пектин, цитрат натрію, кислоту лимонну, підварку полуниці, барвник червоний та ароматизатор "Полуниця" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

патока	35,2-37,2
пектин	1,1-1,9
цитрат натрію	0,2-0,4
кислота лимонна	0,8-1,4
підварка полунична	0,05
барвник червоний	0,02
ароматизатор "Полуниця"	0,1
цукор-пісок	решта,

причому співвідношення 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 гатунку, цукрову пудру, інвертний сироп, маргарин, молоко сухе знежирене, бікарбонат натрію, сіль харчову, вуг-

леамонійну сіль, лецитин, ванілін 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
бікарбонат натрію	0,1-0,3
сіль харчова	0,4-0,6
вуглеамонійна сіль	0,02
лецитин	0,5-0,7
ванілін	0,04
вершки сухі	0,1
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 червоний та ароматизатор "Ванільно-вершковий" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

патока	42,2-44,2
пектин	1,2-2,0
білок яєчний	0,8-1,6
цитрат натрію	0,2-0,4
кислота лимонна	0,6-1,2
барвник червоний	0,005
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.

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 [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

(19) UA (11) 14043 (13) U

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, що 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 полуничну, барвник червоний та ароматизатор "Полуниця" при наступному співвідношенні компонентів, мас%:

патока	35,2-37,2
пектин	1,1-1,9
цитрат натрію	0,2-0,4
кислота лимонна	0,8-1,4
підварка полунична	0,05
барвник червоний	0,02
ароматизатор "Полуниця"	0,1
цукор-пісок	решта,

причому співвідношення 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, 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
бікарбонат натрію	0,1-0,3
сіль харчова	0,4-0,6
вуглеамонійна сіль	0,02
лецитин	0,5-0,7
ванілін	0,04
вершки сухі	0,1
борошно пшеничне 1-го ґатунку	решта.

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

патока	42,2-44,2
пектин	1,2-2,0
білок яєчний	0,8-1,6
цитрат натрію	0,2-0,4
кислота лимонна	0,6-1,2
барвник червоний	0,005
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 компонента 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" полуниця з вершками 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, вершки сухі 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 желюючий агент змішують при нагріванні до температури 90-05°C. Для приготування желюючого 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 "Полуниця", розчин барвника червоного, підварку полуничну та останньою - лимонну кислоту. Готову желейну масу подають на відливальну машину.

Для приготування збивної маси дозують цукор-пісок, патоку та попередньо приготований 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 "Ванільно-вершковий", розчин барвника червоного, останньою - лимонну кислоту.

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

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-полунично-вершковованільний;

аромат - шоколадно-полунично-вершковованільний;

колір - глазуровані та декоровані десерти, випечений напівфабрикат - світлий, желейна маса - червона, збивна маса - рожева.

Корисна модель, що заявляється, ілюструється прикладом.

Приклад

Склад випеченого напівфабрикату, мас%:

цукрова пудра 18,0

інвертний сироп 2,4

маргарин 27,0

молоко сухе знежирене 1,0

бікарбонат натрію 0,3

сіль харчова 0,4

вуглеаммонійна сіль 0,02

лецитин 0,6

ванілін 0,04

вершки сухі 0,1

борошно пшеничне 1-го гатунку решта.

Склад желейної маси, мас.,%:

патока 37,0

пектин 1,5

цитрат натрію 0,2

кислота лимонна 1,4

підварка полунична 0,05

барвник червоний 0,02

ароматизатор "Полуниця" 0,1

цукор-пісок решта.

Склад збивної маси, мас.%:

патока 44,0

пектин 1,5

білок яєчний 1,5

цитрат натрію 0,2

кислота лимонна 1,2

барвник червоний 0,005

ароматизатор "Ванільно-

вершковий" 0,215

цукор-пісок решта.

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-лимонно-полунично-ванільний смак і аромат. Десерт глазурований та декорований. Випечений напівфабрикат - світлий, желейна маса - червона, збивна маса - рожева.