



УКРАЇНА

(19) UA (11) 15347 (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) СКЛАД ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ПОМАДНИХ ЦУКЕРОК "БЕЛІССИМО" ШОКОЛАДНИЙ КРЕМ"

1	2
(21) u200601045	корпус 75-79
(22) 06.02.2006	глазур 21-25.
(24) 15.06.2006	2. Склад за п. 1, який відрізняється тим, що помада крем-брюле містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
(46) 15.06.2006, Бюл. № 6, 2006 р.	цукор-пісок 60,3-62,3
(72) Логвінов Олег Миколайович	патока 7,9-9,9
(73) Логвінов Олег Миколайович	молоко згущене з цукром 28,7-30,7.
(57) 1. Склад для виготовлення помадних цукерок, що містить корпус, покритий шоколадною або кондитерською глазур'ю, який складається з оболонки - цукеркової маси крем-брюле, до складу якої входить помада крем-брюле, жир рослинний та начинки, причому кількість оболонки становить 70-80 мас. %, а начинки - 20-30 мас. %, який відрізняється тим, що склад цукеркової маси крем-брюле додатково містить какао терте, коньяк і ароматизатор "Тоффі-горіх" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:	3. Склад за п. 1, який відрізняється тим, що цукеркова маса типу ірису містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, какао терте, жир рослинний, лецитин, спирт, ароматизатор "Коньяк" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
помада крем-брюле 86,9-88,9	цукор-пісок 19,4-21,4
жир рослинний 6,0-8,0	патока 39,6-41,6
какао терте 4,0-6,0	молоко згущене з цукром 30,6-32,6
коньяк 0,5-1,5	какао терте 5,5-7,5
ароматизатор "Тоффі-горіх" 0,122,	жир рослинний 1,7-3,7
а як начинку використано цукеркову масу типу ірису, причому кількісне співвідношення корпусу та шоколадної або кондитерської глазури наступне, мас. %:	лецитин 0,1-0,3
	спирт 3,4-5,4
	ароматизатор "Коньяк" 0,2.

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до кондитерської, і може бути використана при виготовленні цукерок на помадній основі.

Помадні цукерки займають одну з позицій, що лідирує серед усіх видів цукерок, і є традиційними та доступними широким верствам населення за ціною. Кондитерські фабрики виробляють глазуровані та неглазуровані помадні цукерки.

Відомо склад для виготовлення помадно-ірисових цукерок, що містить покритий глазур'ю корпус, який складається з оболонки і начинки. Оболонкою корпусу є цукеркова маса крем-брюле, а начинкою - цукеркова маса "Тоффі" при їх наступному співвідношенні, мас. %:

цукеркова маса крем-брюле	70-80
цукеркова маса "Тоффі"	20-30

причому кількісне співвідношення корпусу та шоколадної або кондитерської глазури наступне, мас. %

корпус	75-80
глазур	20-25.

Цукеркова маса крем-брюле містить помаду крем-брюле, коньяк, жир рослинний при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

помада крем-брюле	91,2-94,2
коньяк	0,6-1,0
жир рослинний	5,0-8,0

[патент України №8984 на корисну модель, A23G 3/00, 2005].

В основу корисної моделі поставлено задачу створити склад для виготовлення помадних цукерок з начинкою типу ірису, що дозволило би отримати цукерки, відмінні від існуючих сортів, з висо-

(13) U

(11) 15347

(19) UA

кими органолептичними властивостями та розширити асортимент кондитерських виробів, підвищуючи їх купівельний попит.

Поставлену задачу вирішують тим, що у складі для виготовлення помадних цукерок, що містить корпус, покритий шоколадною або кондитерською глазур'ю, який складається з оболонки - цукеркової маси крем-брюле, до складу якої входить помада крем-брюле, жир рослинний, та начинки, причому кількість оболонки становить 70-80мас.%, а начинки - 20-30мас.%, згідно з корисною моделлю, склад цукеркової маси крем-брюле додатково містить какао терте, коньяк і ароматизатор "Тоффі-горіх" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

помада крем-брюле	86,9-88,9
жир рослинний	6,0-8,0
какао терте	4,0-6,0
коньяк	0,5-1,5
ароматизатор "Тоффі-горіх"	0,122

а як начинку використано цукеркову масу типу ірису, причому кількісне співвідношення корпусу та шоколадної або кондитерської глазури наступне, мас. %:

корпус	75-79
глазур	20-25.

Помада крем-брюле містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

цукор-пісок	60,3-62,3
патока	7,9-9,9
молоко згущене з цукром	28,7-30,7.

Цукеркова маса типу ірису містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, какао терте, жир рослинний, лецитин, спирт, ароматизатор "Коньяк" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

цукор-пісок	19,4-21,4
патока	39,6-41,6
молоко згущене з цукром	30,6-32,6
какао терте	5,5-7,5
жир рослинний	1,7-3,7
лецитин	0,1-0,3
спирт	3,4-5,4
ароматизатор "Коньяк"	0,2.

Створення корпусу з цукеркової маси крем-брюле (оболонка) та цукеркової маси типу ірису (начинка) дозволяє організувати випуск помадних цукерок з високими органолептичними властивостями на основі недефіцитної сировини. Помадні цукерки мають оригінальний комплексний смаковий і ароматний букет, відмінний від існуючих сортів.

Вибір компонентів складу та їх кількісне співвідношення забезпечують одержання помадних цукерок із заданими властивостями. Інтервал кількісного вмісту кожного компоненту заявленої рецептури є оптимальним для досягнення технічного результату. Діапазони граничних значень за кількісним вмістом кожного компоненту рецептури складу, що заявляється, знаходяться в досить вузьких інтервалах і обумовлені специфікою рецептурних вимог в кондитерському виробництві.

Склад, що заявляється, дозволяє розширити асортимент кондитерської продукції.

Склад для виготовлення помадних цукерок "Беліссімо" шоколадний крем готують з напівфабрикатів: окремо готують корпус з оболонки - цукеркової маси крем-брюле та начинки - цукеркової маси типу ірису і кондитерську або шоколадну глазур для покриття цукерок куполоподібної форми.

Спочатку готують помаду крем-брюле.

Згідно з рецептурою дозують молоко згущене з цукром та патоку, перемішують і нагрівають до температури 105-108°C. Потім у суміш додають воду та цукор-пісок і нагрівають до температури 94-97°C. Рецептурна суміш піддається томління. Приготований цукрово-патоково-молочний сироп подають до пліткових варильних установок роторного типу, де його остаточно уварюють до вмісту сухих речовин 89-90%. Далі в помадозбивальній машині цукрово-патоково-молочний сироп збивають у помаду крем-брюле - в'язку, густу рідину темно-коричневого кольору. На виході з помадозбивальної машини додають рослинний жир та какао терте а потім - коньяк, ароматизатор "Тоффі-горіх", отримуючи цукеркову масу крем-брюле.

Для приготування цукеркової маси типу ірису згідно з рецептурою змішують воду, цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, жир рослинний та лецитин та нагрівають до температури 65-70°C. Готову суміш подають до вакуум-апарату та уварюють до вмісту сухих речовин 85-86%. У зварену масу додають какао терте, спирт та ароматизатор "Коньяк", отримуючи цукеркову масу типу ірису - начинку.

Цукеркову масу крем-брюле та цукеркову масу типу ірису подають на відливальну двосекційну головку, де здійснюють відливання корпусів помадних цукерок з оболонкою (цукеркова маса крем-брюле) та начинкою (цукеркова маса типу ірису) у вигляді купола.

Окремо за традиційною технологією готують шоколадну або кондитерську глазур, якою покривають корпуси помадних цукерок у заданому співвідношенні.

Помадні цукерки, отримані з використанням даного складу, мають такі органолептичні показники:

Смак - шоколадно-вершково-коньячно-горіховий

Аромат - шоколадно-вершково-коньячно-горіховий

Колір - глазуровані цукерки, оболонка корпусу - коричнева, начинка корпусу - коричнева.

Корисна модель пояснюється прикладами.

Приклад 1

Склад для виготовлення помадних цукерок "Беліссімо" шоколадний крем.

Склад цукеркової маси крем-брюле, мас. %:

помада крем-брюле	86,9
жир рослинний	6,0
какао терте	4,0
коньяк	0,5
ароматизатор "Тоффі-горіх"	0,122.

Склад помади крем-брюле, мас. %:

цукор-пісок	60,3
патока	7,9
молоко згущене з цукром	28,7.

Склад цукеркової маси типу молочного ірису,

5	15347	6
мас. %:		підварка вишнева 0,1
цукор-пісок 19,4		ароматизатор "Ромовий" 0,13
патока 39,6		ром 0,01.
молоко згущене з цукром 30,6		Склад помада крем-брюле, мас. %:
какао терте 5,5		цукор-пісок 62,3
жир рослинний 1,7		патока 9,9
лецитин 0,1		молоко згущене з цукром 30,7.
спирт 3,4		Склад цукеркової маси типу молочного ірису,
ароматизатор "Коньяк" 0,2		мас. %:
барвник червоний 0,003.		цукор-пісок 23,1
Цукерки, виготовлені з використанням зазначеного складу, мають шоколадно-вершково-кон'ячно-горіховий смак і аромат. Оболонка корпусу - коричнева, цукерки покрито шоколадною глазур'ю. Начинка корпусу - коричнева.		патока 44,9
Приклад 2		молоко згущене з цукром 35,1
Склад для виготовлення помадних цукерок "Беліссімо" шоколадний крем.		жир рослинний 3,9
Склад цукеркової маси крем-брюле, мас. %:		лецитин 0,3
помада крем-брюле 88,8		спирт 5,0
коньяк 1,5		ароматизатор "Вишня" 0,06
жир рослинний 8,0		барвник червоний 0,003.
какао терте 6,0		Цукерки, виготовлені з використанням зазначеного складу, мають шоколадно-вершково-кон'ячно-горіховий смак і аромат. Оболонка корпусу - коричнева, цукерки покрито шоколадною глазур'ю. Начинка корпусу - коричнева.