



УКРАЇНА

(19) UA (11) 15348 (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" КАВА З ЛІКЕРОМ"

1

2

(21) u200601047

(22) 06.02.2006

(24) 15.06.2006

(46) 15.06.2006, Бюл. № 6, 2006 р.

(72) Логвінов Олег Миколайович

(73) Логвінов Олег Миколайович

(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, коньяк 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, каву розчинну, лікер і ароматизатор "Тірамісу" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

помада крем-брюле	86,9-88,9
жир рослинний	5,7-7,7
какао терте	3,8-5,8
кава розчинна	0,38
коньяк	0,5-1,5
лікер	0,02
ароматизатор "Тірамісу"	0,05,

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

корпус	75-79
глазур	21-25.

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. %:

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

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 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.

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, A23G3/00, 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 високими органолептичними властивостями та розширити асортимент кондитерських виробів, підвищуючи їх купівельний попит.

(13) U

(11) 15348

(19) UA

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, коньяк, та начинки, причому кількість оболонки становить 70-80мас. %, а начинки - 20-30мас. %, який відрізняється тим, що склад цукеркової маси крем-брюле додатково містить какао терте, каву розчинну, лікер і ароматизатор "Тірамісу" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

помада крем-брюле	86,9-88,9
жир рослинний	5,7-7,7
какао терте	3,8-5,8
кава розчинна	0,38
коньяк	0,5-1,5
лікер	0,02
ароматизатор "Тірамісу"	0,05,

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

корпус	75-79
глазур	21-25.

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 при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

цукор-пісок	19,4-21,4
патока	39,6-1,6
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

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" кава з лікером" 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 формі.

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 томлінню. Приготований цукрово-патоково-молочний сироп подають до плівкових 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, какао терте та каву розчинну, а потім - коньяк, лікер, ароматизатор "Тірамісу", 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 і 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 отримуючи 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-кавово-лікерний
аромат - шоколадно-вершково-кавово-лікерний
колір - глазуровані цукерки, оболонка корпусу - коричнева, начинка корпусу - коричнева.

Корисна модель пояснюється прикладами.

Приклад 1

Склад для виготовлення помадних цукерок "Беліссімо" кава з лікером".

Склад цукеркової маси крем-брюле, мас. %:

помада крем-брюле	86,9
жир рослинний	5,7
какао терте	3,8
кава розчинна	0,38
коньяк	0,5
лікер	0,02
ароматизатор "Тірамісу"	0,05.

Склад помади крем-брюле, мас. %:

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

Склад цукеркової маси типу ірису, мас. %:

цукор-пісок	19,4
патока	39,6
молоко згущене з цукром	30,6
какао терте	5,5

5	15348	6
жир рослинний	1,7	Склад помада крем-брюле, мас. %:
лецитин	0,1	цукор-пісок 62,3
спирт	3,4.	патока 9,9
Цукерки, виготовлені з використанням зазначеного складу, мають шоколадно-вершково-кавово-лікерний смак і аромат. Оболонка корпусу - коричнева, цукерки покрито шоколадною глазур'ю.		молоко згущене з цукром 30,7.
Начинка корпусу - коричнева.		Склад цукеркової маси типу молочного ірису, мас. %:
Приклад 2		цукор-пісок 21,4
Склад для виготовлення помадних цукерок "Беліссімо" кава з лікером".		патока 41,6
Склад цукеркової маси крем-брюле, мас. %:		молоко згущене з цукром 32,6
помада крем-брюле 88,8		какао терте 7,5
коньяк 1,5		жир рослинний 3,7
жир рослинний 7,7		лецитин 0,3
какао терте 5,8		спирт 5,4
кава розчинна 0,38		Цукерки, виготовлені з використанням зазначеного складу, мають шоколадно-вершково-кавово-лікерний смак і аромат. Оболонка корпусу - коричнева, цукерки покрито шоколадною глазур'ю.
лікер 0,02		Начинка корпусу - коричнева.
ароматизатор "Тірамасу" 0,05		