



УКРАЇНА

(19) UA (11) 15350 (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) СКЛАД ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ПОМАДНИХ ЦУКЕРОК "БЕЛІССИМО" Б'ЯНКО"

1	2
(21) u200601049	оболонка 70-80
(22) 06.02.2006	начинка 20-30.
(24) 15.06.2006	2. Склад за п. 1, який відрізняється тим, що цукеркова молочна маса містить молочну помаду, жир рослинний, кислоту лимонну, ароматизатор "Кокос-крем" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
(46) 15.06.2006, Бюл. № 6, 2006 р.	молочна помада 91,3-93,3
(72) Логвінов Олег Миколайович	жир рослинний 7,1-9,1
(73) Логвінов Олег Миколайович	кислота лимонна 0,14
(57) 1. Склад для виготовлення помадних цукерок, який містить корпус, покритий шоколадною або кондитерською глазур'ю, що складається з оболонки - цукеркової молочної маси та начинки, який відрізняється тим, що як начинку використовують цукеркову масу типу молочного ірису, яка містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, жир рослинний, лецитин, спирт при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:	ароматизатор "Кокос-крем" 0,13.
цукор-пісок 20,1-23,1	3. Склад за п. 2, який відрізняється тим, що молочна помада містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
патока 42,9-4,9	цукор-пісок 59,1-62,1
молоко згущене з цукром 33,1-35,1	патока 7,9-10,9
жир рослинний 1,9-3,9	молоко згущене з цукром 28,7-31,7.
лецитин 0,1-0,3	4. Склад за п. 1, який відрізняється тим, що кількісне співвідношення корпусу та шоколадної або кондитерської глазури наступне, мас. %:
спирт 3,0-5,0,	корпус 75-79
причому кількісне співвідношення оболонки та начинки наступне, мас. %:	глазур 21-25.

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до кондитерської, і може бути використана для виготовлення 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 помадних цукерок „Мелодика” вишнева мелодія, що містить корпус, покритий шоколадною або кондитерською глазур'ю, який складається з оболонки - цукеркової молочної помадної маси та начинки - цукеркової фруктові помадної маси. Кількісне співвідношення оболонки і начинки становить, мас. %:

цукеркова молочна помадна маса 55-65
цукеркова фруктові помадна маса 35-45,
а кількісне співвідношення корпусу та шоколадної або кондитерської глазури наступне, мас. %:

корпус 76-80
глазур 20-24.
[патент України №8981на 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.

Поставлену задачу вирішують тим, що у складі для виготовлення помадних цукерок, який містить корпус, покритий шоколадною або кондитерською глазур'ю, що складається з оболонки - цукеркової молочної маси та начинки, згідно з корисною моделлю, як начинку використовують цукеркову масу типу молочного ірису, яка містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, жир рослинний, лецитин, спирт при наступному співвідношенні

(13) U

(11) 15350

(19) UA

компонентів, мас. %:

цукор-пісок	20,1-23,1
патока	42,9-4,9.
молоко згущене з цукром	33,1-35,1
жир рослинний	1,9-3,9
лецитин	0,1-0,3
спирт	3,0-5,0,

причому кількісне співвідношення оболонки та начинки наступне, мас. %:

оболонка	70-80
начинки	20-30.

Цукеркова молочна маса містить молочну помаду, жир рослинний, кислоту лимонну, ароматизатор „Кокос-крем” при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

молочна помада	91,3-93,3
жир рослинний	7,1-9,1
кислота лимонна	0,14
ароматизатор „Кокос-крем”	0,13,

Молочна помада містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

цукор-пісок	59,1-62,1
патока	7,9-10,9
молоко згущене з цукром	28,7-31,7.

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

корпус	75-79
глазур	21-25.

Створення корпусу з цукеркової молочної маси (оболонки) та цукеркової маси типу молочного ірису (начинки) 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” б'янка готують з напівфабрикатів: окремо готують корпус з оболонки - цукеркової молочної маси та начинки - цукеркової маси типу молочного ірису і кондитерську або шоколадну глазур для покриття цукерок куполоподібної форми.

Спочатку готують молочну помаду.

Згідно з рецептурою дозують воду і цукор у співвідношенні 1:3, перемішують, додають патоку, перемішують і нагрівають до температури 70-75°C. Потім суміш змішують зі згущеним молоком. Приготований молочний сироп подають до плівкових варильних установок роторного типу, де його остаточно уварюють до вмісту сухих речовин 90-90,5%. Далі в помадозбивальній машині молочний сироп збивають у молочну помаду - в'язку, густу

рідину темно-коричневого кольору. На виході з помадозбивальної машини додають рослинний жир, а потім - кислоту лимонну, ароматизатор „Кокос-крем”, отримуючи цукеркову молочну масу.

Для приготування цукеркової маси типу молочного 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 спирт, отримуючи цукеркову масу типу молочного ірису - начинку.

Цукеркову молочну масу та цукеркову масу типу молочного ірису подають на відливальну двосекційну головку, де здійснюють відливання корпусів помадних цукерок з оболонкою (цукеркова молочна маса) та начинкою (цукеркова маса типу молочного 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-кокосово-алкогольний
аромат	-	шоколадно-вершково-кокосово-алкогольний

колір - глазуровані цукерки, оболонка корпусу - біла, начинка корпусу - кольору акацієвого меду.

Корисна модель пояснюється прикладами.

Приклад 1

Склад помадних цукерок „Беліссімо” б'янка:

Склад цукеркової молочної маси, мас. %:

молочна помада	91,3
жир рослинний	7,1
кислота лимонна	0,14
ароматизатор „Кокос-крем”	0,13.

Склад молочної помади, мас. %:

цукор-пісок	59,1
патока	7,9
молоко згущене з цукром	28,7.

Склад цукеркової маси типу молочного ірису, мас. %:

цукор-пісок	20,1
патока	42,9
молоко згущене з цукром	33,1
жир рослинний	1,9
лецитин	0,1
спирт	3,0.

Цукерки, виготовлені з використанням зазначеного складу, мають шоколадно-вершково-кокосово-алкогольний смак і аромат. Оболонка корпусу - біла, начинка корпусу - кольору акацієвого меду. Цукерки глазуровані. Цукерки глазуровані шоколадною глазуру.

Приклад 2

Склад помадних цукерок „Беліссімо” б'янка:

Склад цукеркової молочної маси, мас. %:

молочна помада	93,3
жир рослинний	9,1
кислота лимонна	0,14
ароматизатор „Кокос-крем”	0,13.

Склад молочної помади, мас. %:

5	15350	6	
цукор-пісок	62,1	жир рослинний	3,9
патока	10,9	лецитин	0,3
молоко згущене з цукром	31,7.	спирт	5,0.
Склад цукеркової маси типу молочного ірису,		Цукерки, виготовлені з використанням зазначеного складу, мають шоколадно-вершково-кокосово-алкогольний смак і аромат. Оболонка корпусу - біла, начинка корпусу - кольору акацієвого меду. Цукерки глазуровані кондитерською глазур'ю.	
мас. %:			
цукор-пісок	23,1		
патока	44,9		
молоко згущене з цукром	35,1		