



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **85097** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A23F 5/00
A23F 5/44 (2006.01)
A23F 5/46 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 05912	(72) Винахідник(и): Гоголь Віталій Мирославович (UA), Гоголь Христина Мирославівна (UA), Нікітенко Вікторія Андріївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 13.05.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 11.11.2013	(73) Власник(и): Гоголь Віталій Мирославович, вул. Івана Франка, 36, кв. 27, м. Івано-Франківськ, 76000 (UA), Гоголь Христина Мирославівна, вул. І. Франка, 36, кв. 27, м. Івано-Франківськ, 76000 (UA), Нікітенко Вікторія Андріївна, вул. С. Бандери, 5, кв. 6, м. Долина, 77500 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 11.11.2013, Бюл.№ 21	

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ ЛАТТЕ "НАТТІ МОККО"

(57) Реферат:

Спосіб приготування напою латте включає подачу у відкриту тару кави чорної і молока, доведених до кипіння, і смакових ароматичних речовин у певних пропорціях та змішування певних компонентів. Як каву чорну задають каву еспрессо, як молоко - спінене молоко, як смакові ароматичні речовини - сироп і шоколадний соус та додають терте какао. У відкриту тару додають сироп і шоколадний соус та заливають каву еспрессо з наступним змішуванням до однорідної маси, посипанням тертим какао отриманої суміші та додаванням спіненого молока.

UA 85097 U

Корисна модель належить до харчосмакової промисловості і продуктів, а саме до приготування напоїв, та може бути використана у закладах швидкого харчування.

Відомий спосіб отримання заміни кави із фінікових кісточок, за яким кісточку миють, сушать, обсмажують в машинках, потім зерна піддають дуже тонкому помолу, додають розмелений кардамон, варять напій, який має приємний смак, гарний аромат, може вживатися увечері, не викликаючи безсоння, крім того, кардамон поліпшує ароматичні властивості і чинить регулюючі дії на дихальні і травні функції [спосіб отримання заміни кави із фінікових кісточок, патент ФРН 3931504 A23F 5/44, оп. 04.04.1991 р.].

Недоліком даного способу є дефіцит фінікових кісточок, що негативно впливає на його промислове використання, собівартість і споживачі властивості.

Найбільш близьким до корисної моделі, що заявляється, є спосіб, який включає задання у відкриту тару кави чорної і молока, доведених до кипіння, і смакових ароматичних речовин у певних пропорціях та змішування певних компонентів. При цьому містить каву смажену тонкого помолу, а як білковий наповнювач - горіх соєвий, смажений, мелений, а як ароматизатор - мелений просіяні рослинні речовини, наприклад кардамон чи корицю або ваніль за смаком, при цьому до складу напою входить кава смажена мелена 30-60 г, горіх соєвий смажений мелений 100-150 г, цукор кристалічний 100-150 г, ароматичні рослинні речовини, наприклад, кардамон 1-2 г чи кориця 0,5-0,9 г або ваніль 0,1 г за смаком, при цьому склад рослинних речовин розфасовано в сухому вигляді в герметичну тару для його послідовного варення з додаванням цукру, води - решта, вихід 1000 мл. Крім цього напій, приготовлений шляхом варення, щонайменше подвійного кип'ятіння під шаром піни з легких речовин, використовують з послідовним його розливанням у відкриту тару, наприклад, чашки. Крім цього непросіяні легкі рослинні речовини, після додаткового зелення використовують для виготовлення інших, наприклад, кондитерських виробів [Спосіб приготування кавового напою поживного, деклараційний патент України на винахід № 40477, A23F 5/00, A23F 5/44, A23F 5/46, Бюл. № 6, 2001 р.].

Недоліки - продукт, який упаковують в різну по вазі і обсягу тару, утворює незручність для споживачів з низькими прибутками, особливо при розчиненні герметизації й упаковки впродовж навіть за термін зберігання, який нормується, при цьому продукт частково втрачає свої органолептичні властивості, що знижує його споживчі якості.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити новий напій шляхом здійснення способу у певній послідовності з використанням компонентів в певних пропорціях, забезпечити швидкість приготування напою, підвищити його енергетичну цінність та можливість розширити асортимент напоїв у закладах швидкого харчування.

Задача корисної моделі вирішується тим, що спосіб приготування напою латте "Натті Мокко" включає подачу у відкриту тару кави чорної і молока, доведених до кипіння, і смакових ароматичних речовин у певних пропорціях та змішування певних компонентів, при цьому, згідно з корисною моделлю, як каву чорну використовують каву еспрессо, як молоко - спінене молоко, як смакові ароматичні речовини - сироп "Лісовий горіх" і шоколадний соус та додатково додають терте какао, з забезпеченням компонентного вмісту складу напою в пропорціях: кава еспрессо - 12 %, спінене молоко - 70 %; сироп "Лісовий горіх" - 6 %; шоколадний соус - 4 %; терте какао - 8 %, при цьому спосіб здійснюють у наступній послідовності: подають у відкриту тару сироп "Лісовий горіх" і шоколадний соус та заливають каву еспрессо з наступним змішуванням до однорідної маси, посипають тертим какао отриману суміш та додають спінене молоко.

Завдяки технологічним особливостям приготування та підбору інгредієнтів з високою енергетичною цінністю є можливість використовувати запропонований спосіб у закладах швидкого харчування та дозволяє забезпечити збільшення попиту та розширення асортименту напоїв, чим і виконується задача корисної моделі.

Спосіб приготування напою латте "Натті Мокко" здійснюють наступним чином.

Для приготування напою латте з лісовим горіхом і темним шоколадом нам потрібно спочатку зробити заготовку. В ємність, наприклад паперовий стакан об'ємом 270 мл, задаємо сироп "Лісовий горіх" 10 г і шоколадний соус 10 г. Згодом вливаємо готову порцію кави еспрессо 30 мл, яку приготовлено за допомогою кавової машини, в паперовий стакан до заготовки і розмішуємо до однорідної маси. Зверху заготовку посипаємо тертим какао 2 г Далі спінюємо молоко за допомогою кавового апарату, вливаємо спінене молоко 240 г в нашу заготовку.

Час приготування напою 2-3 хвилини.

Для паперового стаканчика об'ємом 410 мл беремо компоненти в наступних пропорціях: кава еспрессо - 60 мл, сироп "Лісовий горіх" - 20 г, шоколадний соус -10 г, терте какао -2 г, спінене молоко - 300 г.

Для паперового стаканчика об'ємом 500 мл беремо компоненти в наступних пропорціях: кави еспресо - 60 мл, сироп "Лісовий горіх" - 30 г, шоколадний соус - 20 г, терте какао - 3 г, спінене молоко - 350 г.

- 5 Корисна модель забезпечує швидкість приготування напою, підвищує його енергетичну цінність та має можливість розширити асортимент напоїв у закладах швидкого харчування.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Спосіб приготування напою латте, що включає подачу у відкриту тару кави чорної і молока, доведених до кипіння, і смакових ароматичних речовин у певних пропорціях та змішування певних компонентів, який **відрізняється** тим, що як каву чорну використовують каву еспресо, як молоко - спінене молоко, як смакові ароматичні речовини - сироп "Лісовий горіх" і шоколадний соус та додатково додають терте какао, з забезпеченням компонентного вмісту складу напою в пропорціях: кави еспресо - 12 %, спінене молоко - 70 %, сироп "Лісовий горіх" - 15 6 %, шоколадний соус - 4 %, терте какао - 8 %, при цьому спосіб здійснюють у наступній послідовності: подають у відкриту тару сироп "Лісовий горіх" і шоколадний соус та заливають каву еспресо з наступним змішуванням до однорідної маси, посипають тертим какао отриману суміш та додають спінене молоко.

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601