



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **85547** (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 05909	(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: 25.11.2013	(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: 25.11.2013, Бюл.№ 22	

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ ЛАТТЕ "ВАНІЛЛА КАРМЕЛАТЕ"

(57) Реферат:

Спосіб приготування напою включає задання у відкриту тару кави чорної 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 - ванільний сироп і карамельний соус. Додатково задають поверх отриманої суміші карамельний топінг, з забезпеченням компонентного вмісту складу напою в пропорціях: кави еспрессо - 12 %, спінене молоко - 70 %; ванільний сироп - 4 %; карамельний соус - 4 %; карамельний топінг - 10 %. Спосіб здійснюють у наступній послідовності: задають у відкриту тару ванільний сироп і карамельний соус та заливають каву еспрессо з наступним змішуванням до однорідної маси, з додаванням спіненого молока та нанесенням поверх карамельного топінгу.

UA 85547 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 помелу, 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 A23I 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 помелу, а як білковий наповнювач - горіх соєвий, смажений, мелений, а як ароматизатор - мелені 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, не просіяні 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 поставлена задача 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.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб приготування напою латте "Ванілла Кармелате", 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, згідно з корисною моделлю, як каву чорну задають каву еспресо, як молоко - спінене молоко, як смакові ароматичні речовини - ванільний сироп і карамельний соус та додатково задають поверх отриманої суміші карамельний топінг, з забезпеченням компонентного вмісту складу напою в пропорціях: кава еспресо - 12 %, спінене молоко - 70 %; ванільний сироп - 4 %; карамельний соус - 4 %; карамельний топінг - 10 %, при цьому спосіб здійснюють у наступній послідовності: задають у відкриту тару ванільного сиропу і карамельного соусу та заливання кави еспресо з наступним змішуванням до однорідної маси, додавання спіненого молока та нанесення поверх карамельного топінгу.

Завдяки технологічним особливостям приготування та підбору інгредієнтів з високою енергетичною цінністю дає 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 "Ванілла Кармелате" здійснюють наступним чином.

Для приготування напою латте з ванільним/карамельним смаком нам потрібно спочатку зробити заготовку. В ємність, наприклад паперовий стакан об'ємом 270 мл, задаємо ванільний сироп та карамельний соус по 10 г. Згодом вливаємо готову порцію кави еспресо 30 мл, яку приготовлено за допомогою кавової машини, в паперовий стакан до заготовки і розмішуємо до однорідної маси. Далі спінюємо молоко за допомогою кавового апарату і вливаємо спінене молоко 240 г в нашу заготовку.

Зверху на готовому напої наносимо карамельний топінг 8 г.

Час приготування напою 2-3 хвилини.

Для паперового стаканчика об'ємом 410 мл беремо компоненти в наступних пропорціях: кави еспресо - 60 мл, ванільний сироп - 20 г, карамельний соус по 10 г, спінене молоко - 300 г, карамельний топінг 10 г.

5 Для паперового стаканчика об'ємом 500 мл беремо компоненти в наступних пропорціях: кави еспресо - 60 мл, ванільний сироп - 20 г, карамельний соус по 20 г, спінене молоко - 350 г, карамельний топінг 18 г.

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

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб приготування напою, який включає задання 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 задають каву еспресо, як
15 молоко - спінене молоко, як смакові ароматичні речовини - ванільний сироп і карамельний соус та додатково задають поверх отриманої суміші карамельний топінг, з забезпеченням компонентного вмісту складу напою в пропорціях: кави еспресо - 12 %, спінене молоко - 70 %; ванільний сироп - 4 %; карамельний соус - 4 %; карамельний топінг - 10 %, при цьому спосіб здійснюють у наступній послідовності: задання у відкриту тару ванільного сиропу і карамельного
20 соусу та заливання кави еспресо з наступним змішуванням до однорідної маси, додавання спіненого молока та нанесення поверх карамельного топінгу.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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