

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

19175

(13) Druh dokumentu: **U1**

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2008 - 20449**
(22) Přihlášeno: **17.10.2008**
(30) Právo přednosti: **19.09.2008 SK 2008/105**
(47) Zapsáno: **16.12.2008**

(51) Int. Cl.:

A23L 1/36 (2006.01)
A23G 3/00 (2006.01)
A23G 1/30 (2006.01)
A23G 1/00 (2006.01)
A23L 1/053 (2006.01)

(73) Majitel:
OLIV spol. s r.o., 902 01 Vinosady, SK

(72) Původce:
Novák Martin Ing., Litomyšl, CZ

(74) Zástupce:
Ing. Marie Jandová, Nerudova 1095, Kuřim, 66434

(54) Název užitého vzoru:
Dražované mandle typu káva latté

CZ 19175 U1

Dražované mandle typu káva latté

Oblast techniky

Technické řešení se týká dražovaných mandlí v mléčné čokoládě s obsahem kávy typu latté.

Dosavadní stav techniky

- 5 Jedním z důležitých faktorů, které podmiňují kvalitu potravin i rozšiřování sortimentu potravinářských výrobků, je úprava potravin tak, aby se prodloužila skladovatelnost, upravil vzhled, chuť či vůně anebo, aby se zvýšila jejich výživná hodnota.

Jednou z možností prodloužení trvanlivosti sušeného ovoce a zlepšení jeho chuti a vzhledu je jeho úprava jako slané, tak i sladké pochutiny. V posledním období se nejčastěji na trhu objevuje sušené ovoce dražované v čokoládě.

Cílem technického řešení je obohacení trhu o pochutinu, která se v nezměněném stavu udrží delší dobu, přičemž se dosáhne její vynikající chuti, vůně a výživné hodnoty.

Podstata technického řešení

15 Podstata dražovaných mandlí typu káva latté podle technického řešení spočívá v tom, že sestávají z jader sladkých mandlí v množství 20,0 až 28,0 % hmotn., práškového cukru v množství 2,0 až 3,2 % hmotn., glukózového sirupu v množství 0,2 až 0,4 % hmotn., mleté kávy v množství 1,2 až 2,0 % hmotn., drcených mandlí v množství 4,0 až 6,5 % hmotn., arabské gumy v množství 0,6 až 1,0 % hmotn., šelaku v množství 0,3 až 0,5 % hmotn., a zbytek do 100 % tvoří mléčná čokoláda.

20 Mléčná čokoláda je běžně na trhu dostupná čokoláda obsahující cukr, kakaové máslo, sušené plnotučné mléko, kakaovou hmotu, sušenou syrovátku, mléčný tuk a emulgátory.

Výhodou takto upravených mandlí je získání cukrovinky výborného vzhledu, chuti, vůně a výživné hodnoty.

Příklady provedení technického řešení

25	Příklad	1	2	3
		% hmotn.		
	jádra sladkých mandlí	24,00	22,66	25,6
	práškový cukr	2,6	2,31	2,35
	glukózový sirup	0,3	0,2	0,22
30	mléčná čokoláda	65,8	67,9	64,7
	mletá káva	1,5	1,67	1,28
	drcené mandle	4,6	4,0	4,65
	arabská guma	0,7	1,0	0,8
	šelak	0,5	0,3	0,4

35 Jádra sladkých pražených mandlí se gumírují ve směsi práškového cukru a glukózového sirupu po dobu 13 až 17 min. Takto ogumírované mandle se dále dražují v dražovacích kotlích poléváním mléčnou čokoládou, do které je vmíchaná mletá káva, a to postupným poléváním mandlí za stálého otáčení kotle až do dosažení hladkého povrchu mandlí. Potom se odražované mandle vloží do druhého kotle, kde se zalévají ochucenou mléčnou čokoládou o teplotě 36 až 40 °C, zasypou drcenými mandlemi, a za stálého otáčení kotle se polévají mléčnou čokoládou až do

40 dosažení hladkého povrchu.

Takto odražované mandle se nechají odpočívat 5 až 7 hod. v klimatizované místnosti při teplotě 18 až 20 °C, potom se dochladí vzduchem o teplotě 13 až 17 °C a podrobí leštění, a to poléváním arabskou gumou a šelakem, a následně se dochladí vzduchem o teplotě 13 až 17 °C. Před balením se vyleštěné mandle nechají odstát nejméně 2 hodiny při teplotě 18 až 22 °C.

5

NÁROKY NA OCHRANU

1. Dražované mandle typu káva latté, **vyznačující se tím**, že sestávají z jader sladkých mandlí v množství 20,0 až 28,0 % hmotn., práškového cukru v množství 2,0 až 3,2 % hmotn., glukózového sirupu v množství 0,2 až 0,4 % hmotn., mleté kávy v množství 1,2 až 2,0 % hmotn., drcených mandlí v množství 4,0 až 6,5 % hmotn., arabské gumy v množství 0,6 až 1,0 % hmotn., šelaku v množství 0,3 až 0,5 % hmotn., a zbytek do 100 % tvoří mléčná čokoláda.
10
2. Dražované mandle podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že mléčná čokoláda obsahuje cukr, kakaové máslo, sušené plnotučné mléko, kakaovou hmotu, sušenou syrovátku, mléčný tuk a emulgátory.
3. Dražované mandle podle nároků 1 a 2, **vyznačující se tím**, že jsou připravitelné gumírováním, dražováním, násobným odpočíváním a leštěním.
15

Konec dokumentu
