

(19)



URZĄD
PATENTOWY
RZECZYPOSPOLITEJ
POLSKIEJ

(10)

PL 73317 Y1

(12)

Opis ochronny wzoru użytkowego

(21) Numer zgłoszenia: **130515**

(22) Data zgłoszenia: **2022.01.07**

(43) Data publikacji o zgłoszeniu: **2023.07.10 BUP 28/2023**

(45) Data publikacji o udzieleniu ochrony: **2024.01.29 WUP 05/2024**

(51)

MKP:

A23G 1/54 (2006.01)

A23G 3/54 (2006.01)

A23G 3/46 (2006.01)

(73) Uprawniony:

ROLA-PODCZASKI ŁUKASZ, Warszawa, PL

(72) Twórca(-y):

ŁUKASZ ROLA-PODCZASKI, Warszawa, PL

(74) Pełnomocnik:

rzecz. pat. Maciej Bocheński, Warszawa, PL

(54) Tytuł:

Drażetka cukiernicza

PL 73317 Y1

Opis wzoru

Przedmiotem wzoru użytkowego jest drażetka cukiernicza o smaku kajmakowym.

Znane są produkty cukiernicze w postaci drażetki, posiadające rdzeń o określonym smaku. Rdzeń drażetki zabezpieczony jest sztywną warstwą, tworzącą osłonę rdzenia. Najczęściej są to drażetki o zawartości alkoholu, zwłaszcza likierów.

Znana jest również z polskiego opisu patentowego PL236895 drażetka, której rdzeń stanowi płatek sezamkowy nasączony i otoczony czekoladą, który następnie otoczony jest warstwą glazury z gumy arabskiej.

Popularne cukierki krówki, nazywane również cukierkami mlecznymi kajmakowymi są wytwarzane z mleka, syropu cukrowego i masła, które miesza się i gotuje w dużej kadzi. Po kilku godzinach masę wylewa się na stół i studzi. Masa zastyga, po kilku dniach można ją pokroić i zapakować w papier. Krówki pakowane ręcznie są miękkie i ciągnące, a pakowane mechanicznie twardsze i bardziej suche. Świeże krówki są miękkie i ciągnące, im są starsze tym są bardziej kruche, gdyż od ich zewnętrznej strony rozpoczyna się proces krystalizacji cukru postępujący do wnętrza. Wielu konsumentów preferuje krówki miękkie, a proces krystalizacji cukru i wynikowa kruchość krówek oceniana jest jako brak świeżości.

Typowy cukierek krówka ma kształt prostopadłościanu. Znane są również cukierki krówki o kształcie małych sześciątów. Kształt kanciastej bryły cukierka zależy wyłącznie od tego, na jakie kawałki masa zostanie pocięta ręcznie lub maszynowo.

Znane są również prostopadłościenne lub sześciennie cukierki krówki oblane ciemną lub mleczną czekoladą.

Znane wyroby krówkowe mają kształt bryły o dwunastu krawędziach, charakter miękkiego lub kruchego cukierka i są narażone na dość szybki proces scukrzania.

Przedmiotem wzoru jest drażetka cukiernicza o smaku kajmakowym, posiadająca rdzeń kajmakowy powleczony warstwą czekolady i zewnętrzną warstwą glazury. Najkorzystniej glazurą jest guma arabska. Pojęcie drażetka odnosi się do kształtu obłego, korzystnie kulistego, nie posiadającego krawędzi. Finalny kształt drażetki zależy od tego, na jakie kawałki zostanie pocięta masa kajmakowa. Im bardziej kawałki te zbliżone są do sześcianu, tym drażetka bardziej zbliża się do kształtu kulki. Możliwe jest również otrzymanie drażetki o przekroju podłużnym owalnym.

Powstałe drażetki dzięki zabezpieczeniu masy krówkowej warstwą czekolady i glazury zabezpieczają ją przed wpływem czynników zewnętrznych i zapobiegają jej szybkiemu scukrzaniu się a co za tym idzie masa krówkowa dłużej pozostaje miękka i ciągnąca.

Masa krówkowa świeżo wyprodukowana jest miękka, ciągnąca i lepka, co nie stwarza problemów przy jej krojeniu, jednak zniechęca do stosowania w procesie produkcyjnym polegającym na drażowaniu w bębnach w celu otrzymania kulek, dlatego do tej pory nie jest znana taka postać masy krówkowej.

Przedmiot wzoru został pokazany na rysunku, na którym Fig. 1 przedstawia przekrój poprzeczny drażetki w jej połowie, Fig. 2 przedstawia przekrój podłużny drażetki o kształcie regularnej kulki, a Fig. 3 przedstawia przekrój podłużny drażetki o nieco wydłużonej jednej osi.

Drażetka cukiernicza o smaku kajmakowym posiada rdzeń kajmakowy 1 powleczony warstwą czekolady 2 i zewnętrzną warstwą glazury 3 z gumy arabskiej. Drażetka posiada kształt obły, nie posiadający krawędzi.

Proces technologiczny składa się z następujących etapów:

1. Masa krówkowa gotowana jest w specjalnie do tego celu zaprojektowanych kotłach w temperaturze 116°C. Po uzyskaniu suchej masy około 89–91% masa wylewana jest na stół chłodniczy celem wystudzenia. Z wystudzonej masy odcinane są odpowiednie wielkości plastry a te dalej krojone są na paski, z których cięte są docelowe porcje w kształcie sześciątów, mające być rdzeniem drażetek. Proces ten odbywał się z dużym udziałem nakładu ręcznej pracy, jednak możliwa jest mechanizacja tego procesu. Kolejne warstwy masy krówkowej przesypuje się cienką warstwą talku lub inną substancją nie wpływającą na smak masy. Celem przesypywania jest uniknięcie sklejanie się poszczególnych kawałków.

2. Następnie czekoladę rozpuszcza się na ciepło.

3. Rdzenie z masy krówkowej kieruje się do bębna drażetkarskiego, gdzie we wstępnej fazie obracająca się czasza bębna drażetkarskiego ma na celu zaokrąglenie krawędzi cząstek masy krówkowej, które z sześciątów nabierają kształtu zbliżonego do kulki. Proces ten należy kontynuować aż wizualnie oceni się gotowość półproduktu do kolejnej fazy produkcji.

4. W kolejnym etapie cząstki masy krówkowej polewa się rozpuszczoną wcześniej czekoladą. Proces polega na nawarstwianiu ciekłej czekolady na rdzeniach i studzeniu jej podczas obrotu czaszy

bębna drażetkarskiego. Można stosować w razie potrzeby nadmuch chłodnego powietrza, który ma za zadanie wyeliminować sklejanie się poszczególnych kulek.

5. Po osiągnięciu zadanych proporcji powierzchnia czekolady zabezpieczana jest substancją nadającą połysk. Stosuje się tu roztwór gumy arabskiej, która jednocześnie zabezpiecza produkt przed czynnikami atmosferycznymi.

6. Kolejny etap to paczkowanie wyrobu gotowego. Zaleca się leżakowanie wyrobu gotowego przed pakowaniem. Produkt pozostanie wówczas suchy i nie lepiący się. Do pakowania należy stosować folie polipropylenową, a odpowiednio zapakowany i tym samym zabezpieczony produkt pozostanie zdalny do spożycia przez 180 dni (jest to okres przydatności do spożycia masy krówkowej, gdyż czekolada zazwyczaj zachowuje dłuższy okres przydatności do spożycia).

Zastrzeżenia ochronne

1. Drażetka cukiernicza posiadająca rdzeń powleczony warstwą czekolady i zewnętrzną warstwą glazury, **znamienna tym**, że rdzeń (1) stanowi masa kajmakowa.
2. Drażetka według zastrz. 1, **znamienna tym**, że glazurą (3) jest guma arabska.
3. Drażetka według zastrz. 1 albo 2, **znamienna tym**, że ma kształt kulki.
4. Drażetka według zastrz. 1 albo 2, **znamienna tym**, że ma kształt o przekroju podłużnym owalnym.

Rysunki

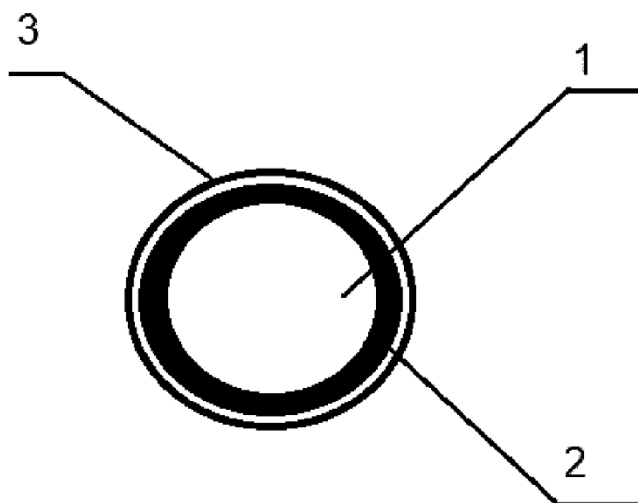


Fig. 1

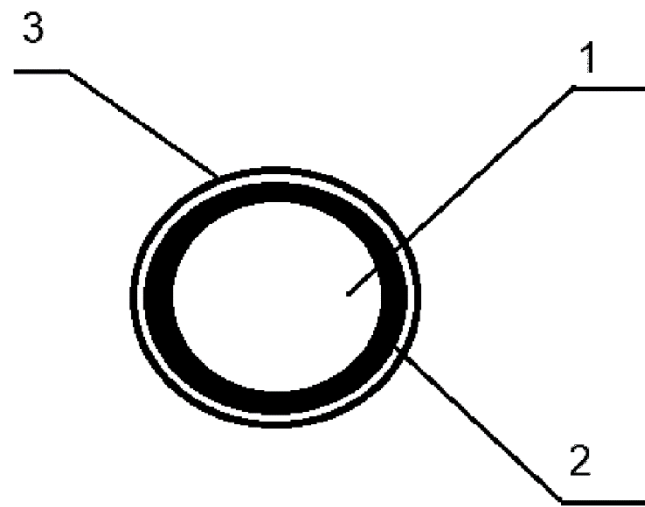


Fig. 2

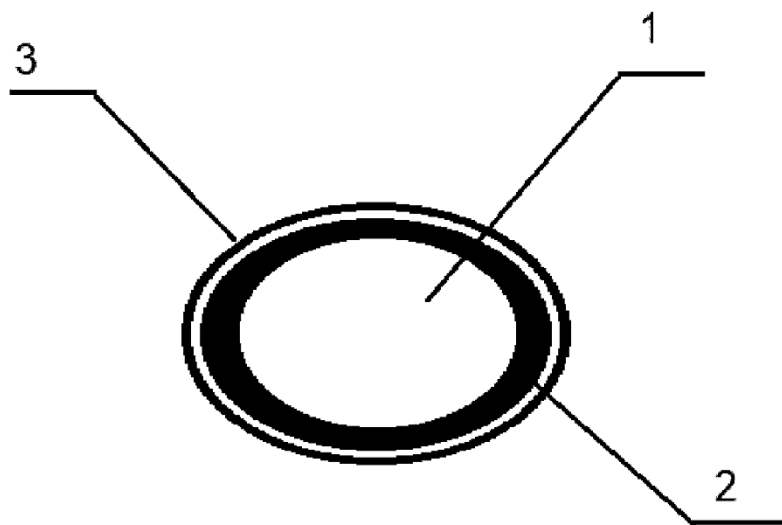


Fig. 3