# UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

**12142**

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.[7]:
**A 23 G 3/00**

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA

ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2002 - 12774**

(22) Přihlášeno: **29.01.2002**

(47) Zapsáno: **28.03.2002**

(73) Majitel :
SOUDEK Miroslav Ing., Hradec nad Moravicí, CZ;

(72) Původce :
Soudek Miroslav Ing., Hradec nad Moravicí, CZ;

(74) Zástupce:
Pospíšil Karel Ing., Na vinici 361, Klecany, 25067;

(54) Název užitného vzoru:
**Cukrářský výrobek s laskonkovým korpusem**

CZ 12142 U1

# Cukrářský výrobek s laskonkovým korpusem

## Oblast techniky

Technické řešení se týká oblasti cukrářských výrobků, konkrétně jde o cukrářský výrobek, jehož základem je laskonkový korpus.

## Dosavadní stav techniky

Doposud se cukrářské výrobky laskonkového druhu, obecně známé pod označením laskonky, vyrábějí pouze v jednoduchých provedeních.

Nejjednodušší z nich je tvořeno pouhým jednodílným laskonkovým korpusem, který se vyrábí ze šlehaných bílků zahuštěných vařeným cukrem. Do této hmoty se vmíchávají další plnidla, zejména cukr, resp. vanilkový cukr, ořechy, kokos, pšeničné klíčky a aromatické přísady. Takto vytvořená hmota se přes tvarovou šablonu roztírá na tukem vymazané pečící plechy a poté se asi 30 minut peče při teplotě nepřesahující 160 °C např. v horkovzdušné peci. Takto vyrobené laskonkové korpusy mají různé tvary dle výše uvedené šablony, nejčastěji kolečka, ovály a tyčinky.

Druhé známé provedení laskonek spočívá v tom, že dva, příp. i více laskonkových korpusů, popsaných v předešlém odstavci, se k sobě slepuje náplněmi různých chuťových zabarvení.

Je také známo laskonky, popsané v předešlých dvou odstavcích, opatřit čokoládovou polevou.

Z uvedeného plyne, že sortiment laskonek není příliš bohatý a to zejména z hlediska chuťového a vzhledového. Nehledě k tomu, že zejména prvá dvě popsaná známá provedení laskonek jsou charakterizována značnou křehkostí, která se projevuje lámáním a drobením při manipulaci na výrobní a balicí lince a při transportu. Problémem laskonek je i jejich krátká doba trvanlivosti.

## Podstata technického řešení

Technické řešení si klade za cíl obohatit sortiment cukrářských výrobků laskonkového druhu o další chuťové a vzhledové variace.

Uvedeného cíle se dosahuje cukrářským výrobkem s laskonkovým korpusem, který tvoří šlehané bílky, zahuštěné vařeným cukrem, a alespoň jedno plnidlo podle technického řešení, jehož podstata spočívá v tom, že na laskonkovém korpusu je z jedné strany nanesen krém a tento celek je alespoň na povrchových plochách krému opatřen čokoládovou polevou.

Pro zvýšení odolnosti proti mechanickému poškození a pro zvýšení trvanlivosti je vhodné, když čokoládovou polevou jsou opatřeny všechny povrchové plochy celku tvořeného laskonkovým korpusem a krémem.

Na čokoládové polevě může být uspořádán alespoň jeden zdobící prvek. Zdobící prvek může být uspořádán i pod čokoládovou polevou.

Zdobící prvek může být představován jádrem lískového ořechu, arašídem, kouskem proslazeného či sušeného ovoce, případně alginátem.

Cukrářský výrobek s laskonkovým korpusem podle technického řešení je cukrářský výrobek nového druhu s chuťovými a vzhledovými vlastnostmi dosud neznámými. Krém navíc dodává výrobku vláčnost. Cukrářský výrobek podle technického řešení má dostatečnou odolnost proti mechanickému poškození (lámání, drobení) při manipulaci na výrobní a balicí lince a při transportu. Jeho trvanlivost je dostatečná.

Přehled obrázků na výkrese

Příklady cukrářského výrobku s laskonkovým korpusem podle technického řešení jsou znázorněny na připojeném výkresu, kde obr. 1 až 3 představují tři z možných alternativ tohoto výrobku v částečném řezu.

Příklady provedení technického řešení

Prvý příklad cukrářského výrobku na obr. 1 je tvořen plochým laskonkovým korpusem 1 oválného tvaru, na jehož jedné straně je nanesen krém 2. Krém 2 vytváří nepravidelný tvar v podobě vyvýšeniny. Tento celek, tvořený laskonkovým korpusem 1 a krémem 2, je na všech povrchových plochách opatřen čokoládovou polevou 3.

Druhý příklad cukrářského výrobku na obr. 2 je oproti prvému příkladu opatřen navíc zdobícím prvkem 4, který je částečně vsazen do krému 2 a nachází se pod čokoládovou polevou 3.

Třetí příklad cukrářského výrobku na obr. 3 má oproti druhému příkladu zdobící prvek 4 uspořádán na čokoládové polevě 3, takže jeho část je viditelná.

Čokoládová poleva 3 nemusí být na všech povrchových plochách cukrářského výrobku, ale pouze na povrchových plochách krému 2, nebo zároveň i na obvodových plochách laskonkového korpusu 1.

Zdobícími prvky 4 mohou být jádra lískových oříšků, arašídy, kousky proslazeného ovoce, sušeného ovoce, alginát známý jako alginátové ovoce atd. Zdobící prvek 4 nemusí být na výrobku pouze jeden, ale může jich zde být umístěno více, přičemž může jít o stejné či různé zdobící prvky 4.

Jako krém 2 může být použit např. krém nugátový, vanilkový, ovocný a pod.

Pokud jde o vlastní laskonkový korpus 1, nemusí mít jenom v popsaných příkladech uvedený oválný tvar, ale tvarové možnosti jsou téměř neomezené - kolečka, tyčinky, čtverce, obdélníky atd.

Čokoládová poleva 3 zlepšuje nejen chuťové vlastnosti výrobku, ale zároveň zpevňuje povrch a výrobek je tím odolnější proti mechanickému poškození. Rovněž přispívá ke zvýšení trvanlivosti výrobku. Čokoládová poleva 3 může být tmavá, mléčná, bílá atd.

## NÁROKY NA OCHRANU

1. Cukrářský výrobek s laskonkovým korpusem, který tvoří šlehané bílky, zahuštěné vařeným cukrem, a alespoň jedno plnidlo, **vyznačující se tím**, že na laskonkovém korpusu (1) je z jedné strany nanesen krém (2) a tento celek je alespoň na povrchových plochách krému (2) opatřen čokoládovou polevou (3).

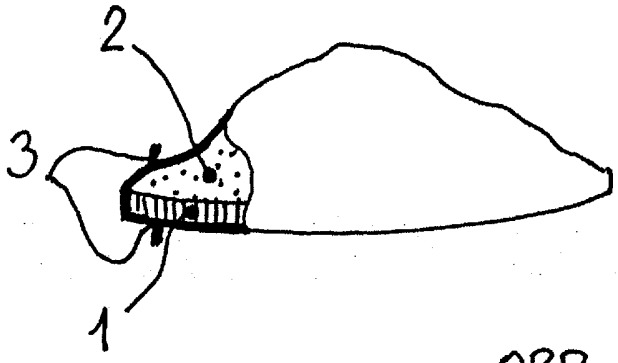
2. Cukrářský výrobek podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že čokoládovou polevou (3) jsou opatřeny všechny povrchové plochy celku tvořeného laskonkovým korpusem (1) a krémem (2).

3. Cukrářský výrobek podle nároku 1 nebo 2, **vyznačující se tím**, že na čokoládové polevě (3) je uspořádán alespoň jeden zdobící prvek (4).

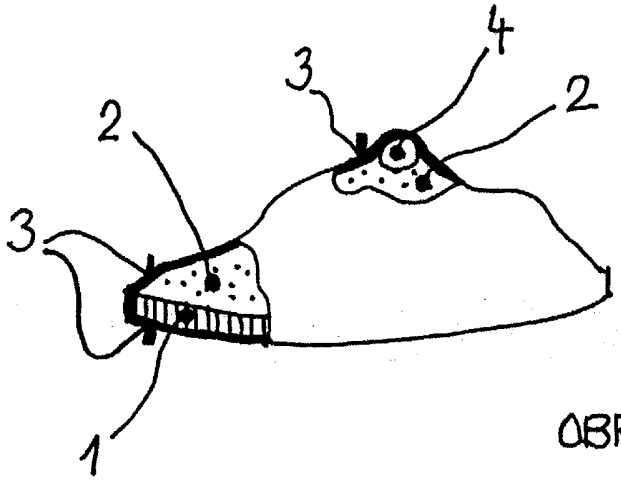
4. Cukrářský výrobek podle nároku 1 nebo 2, **vyznačující se tím**, že pod čokoládovou polevou (3) je uspořádán alespoň jeden zdobící prvek (4).

5. Cukrářský výrobek podle nároku 3 nebo 4, **vyznačující se tím**, že zdobící prvek (4) je tvořen jádrem lískového ořechu, nebo arašídem, nebo kouskem proslazeného či sušeného ovoce, nebo alginátem.

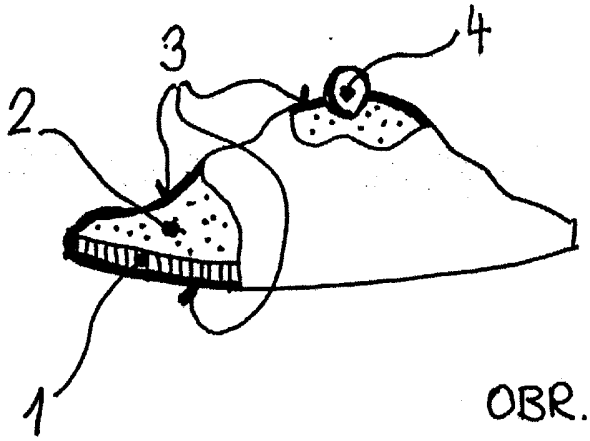
1 výkres




OBR. 1




OBR. 2




OBR. 3

Konec dokumentu