



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

## (12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: 2005100416/13, 11.01.2005

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
11.01.2005

(43) Дата публикации заявки: 20.06.2006

(45) Опубликовано: 20.11.2006 Бюл. № 32

(56) Список документов, цитированных в отчете о  
поиске: RU 2198535 C2, 20.02.2003. RU 2198534  
C2, 20.02.2003. SU 1588355 A1, 30.08.1990.Адрес для переписки:  
428015, г.Чебоксары, а/я 40, Н.Б. Шалуновой

(72) Автор(ы):

Иванов Валерий Николаевич (RU),  
Ананьев Бронислав Николаевич (RU),  
Афанасьева Галина Андреевна (RU),  
Александрова Наталья Васильевна (RU),  
Шарафутдинова Римма Акремовна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

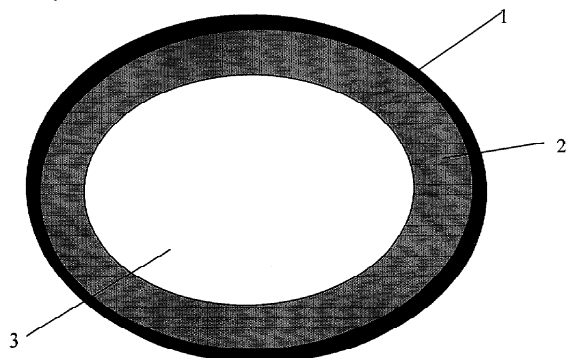
Открытое акционерное общество "АКконд" (RU)

## (54) КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к кондитерской, и может быть использовано при производстве глазированных глазурью кондитерских изделий. Кондитерское изделие представляет собой покрытый глазурью отформованный корпус. Корпус содержит два элемента. Один из элементов выполнен из массы, которая содержит растительный компонент, сахар и патоку. Другой элемент выполнен из сбивной массы. Элемент корпуса, изготовленный из массы с растительным компонентом, выполнен в виде замкнутой по всему объему оболочки, при этом масса дополнительно содержит воду и ароматизатор. В качестве растительного компонента этот элемент содержит измельченный орех. Компоненты первого элемента берут в следующем соотношении в мас. %: измельченный орех 38,06-40,02; сахар 32,16-34,30; патока 21,23-23,23; ароматизатор 0,09; вода остальное. Элемент, выполненный из сбивной массы, расположен внутри оболочки и представляет собой начинку. При этом масса, из которой выполнен элемент корпуса в виде замкнутой по всему объему оболочки,

дополнительно содержит молоко в количестве 4,15-5,50 мас. %. Элемент корпуса, выполненный в виде начинки из сбивной массы, может включать следующие компоненты в мас. %: сахар 17,5-19,2; патока 28,18-33,5; жировой компонент 18,77-25,2; молоко сгущенное цельное 7,88-12,7; белок яичный сырой 4,5-7,1; агар 0,4-0,6; ванилин 0,03-0,045; вода остальное. При этом обеспечивается повышение качества кондитерского изделия, увеличение срока хранения изделий, а также расширение ассортимента кондитерских изделий. 2 з.п. ф-лы, 4 табл.





FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**(21), (22) Application: **2005100416/13, 11.01.2005**(24) Effective date for property rights: **11.01.2005**(43) Application published: **20.06.2006**(45) Date of publication: **20.11.2006 Bull. 32**

Mail address:

**428015, g.Cheboksary, a/ja 40, N.B. Shalunovoj**

(72) Inventor(s):

**Ivanov Valerij Nikolaevich (RU),  
Anan'ev Bronislav Nikolaevich (RU),  
Afnas'eva Galina Andreevna (RU),  
Aleksandrova Natal'ja Vasil'evna (RU),  
Sharafutdinova Rimma Akremovna (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Otkrytoe aktsionernoe obshchestvo "AKKond" (RU)**(54) **CONFECTIONARY PRODUCT**

(57) Abstract:

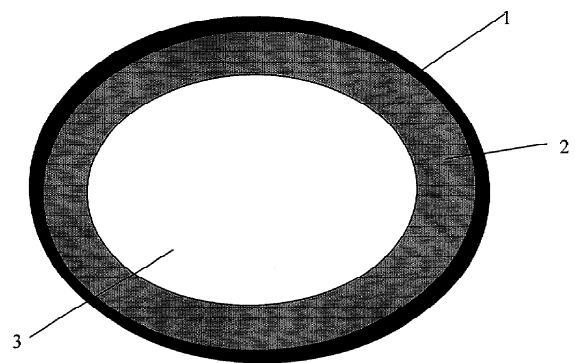
FIELD: food industry, confectionary industry.

SUBSTANCE: the present innovation deals with manufacturing glazed confectionary products. The suggested confectionary product is being a glaze-covered formed body that contains two elements: one element is made out of the mass that contains a plant components, sugar and syrup, another element - out of whipped mass. Body's element made out of the mass with a plant component is designed as a membrane closed along the whole volume, moreover, this mass additionally contains water and an aromatizing agent. As a plant component this element contains ground nut. Components of the first element should be taken at the following ratio, weight%: ground nuts 38.06-40.02; sugar 32.16-34.30; syrup 21.23-23.23; aromatizing agent 0.09; water - the rest. Element made out of whipped mass is located inside the membrane being its stuffing. Moreover, the mass applied to make a body's element closed along the whole volume of its membrane additionally contains milk at the quantity of about 4.15-5.50 weight%. Body's element applied as the stuffing

out of whipped mass may include the following components, weight%: sugar 17.5-19.2; syrup 28.18-33.5; fatty component 18.77-25.2; whole condensed milk 7.88-12.7; crude egg albumen 4.5-7.1; agar 0.4-0.6; vanillin 0.03-0.045; water - the rest. The innovation enables to achieve increased quality of confectionary product, increased terms of storage and widened variety of confectionary products.

EFFECT: higher efficiency of manufacturing.

2 cl, 14 ex, 4 tbl



Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к кондитерской и может быть использовано при производстве глазированных глазурию кондитерских изделий.

Известны кондитерские изделия, представляющие собой глазированный корпус, состоящий из двух элементов - слоев в виде пластин, расположенных друг на друге.

5 Так известны кондитерские изделия - содержащее корпус, состоящий из слоя, выполненного из сбивной массы, включающий желатин и слоя выполненного из фруктово-помадной массы, включающей фруктовое пюре, сахарный песок, патоку и глазурь. Соотношение масс составляет соответственно (0,8-1,2)-(1,8-2,2). А.с. СССР 1588355, Мкл. А 23 G 3/00, опубл. 30.08.90 г.

10 Известно также кондитерское изделие - содержащее покрытый глазурию корпус, состоящий из двух элементов в виде пластин, наложенных одна на другую, одна из которых выполнена из сбивной массы, включающий сахар, патоку, агар, яичный белок, молоко сгущенное, масло сливочное, кислоту лимонную и ванилин, а вторая выполнена из растительного компонента, представляющего собой фруктово-желейную массу,  
15 включающую сахар, патоку, агар, подварку малиновую, кислоту лимонную, эссенцию малиновую и краситель красный. RU 2198534 7 A 23 G 3/00 2001.02.05

Наиболее близким аналогом по совокупности признаков является кондитерское изделие, содержащее покрытый шоколадной глазурию отформованный корпус, состоящий из двух элементов в виде пластин, первая из которых выполнена из сбивной массы, включающей  
20 сахар, патоку, агар, яичный белок, сгущенное молоко, сливочное масло, лимонную кислоту, ароматическое вещество, краситель, а вторая выполнена из массы с растительным компонентом в виде подварки яблочной и представляет собой массу, включающую агар, сахар, патоку, яблочную эссенцию, подварку яблочную, краситель, кислоту лимонную. RU 2198535 A 23 G 3/00, 2003.02.20

25 Готовое изделие обладает оригинальным вкусом, который обусловлен синергетическим эффектом входящих в состав готового изделия вкусовых ингредиентов, сочетающих в себе вкус сбивного молочного крема и массы с растительным компонентом. При разжевывании изделий массы как бы вместе растворяются во рту, не образуя кусочков после откусывания, причем больше ощущается молочно-сливочное послевкусие.

30 Массы, из которых изготовлены оба слоя корпуса изделия, имеют достаточно большую влажность, но за счет строения, в том числе и составов, из которых слои изготовлены, а также расположения слоев, представляющих собой тонкие пласти, происходит довольно быстрая потеря влаги и просахаривание корпусов с образованием грубокристаллической и уплотненной структуры, что влияет на срок хранения изделия.

35 Также при изготовлении изделий используются достаточно большое количество дорогих желирующих компонентов, таких как агар, патока как в первом слое, так и во втором, а также сложность и длительность изготовления массы с растительным компонентом. Также к недостаткам можно отнести и малую плотность слоя из массы с растительным компонентом.

40 Заявляемое изобретение решает задачу создания кондитерского изделия повышенного качества за счет придания ему нового оригинального вкуса и внешнего вида, увеличенного срока хранения конфет без расслоения их структуры с улучшенными органолептическими свойствами, расширяющего арсенал средств, для производства изделий данного назначения.

45 Техническим результатом, достигаемым при реализации заявляемого изобретения, является повышение качества кондитерского изделия, обусловленного конструкцией изделия и свойствами материалов, из которых выполнены элементы конструкции, позволяющие значительно увеличить срок хранения изделий, а также расширение арсенала средств, представляющих собой кондитерские изделия.

50 Это достигается тем, что в кондитерском изделии, представляющем собой отформованный корпус, содержащий два элемента, один из которых выполнен, из массы, содержащий растительный компонент, сахар и патоку, а другой выполнен из сбивной массы, содержащей сахар, патоку, агар, яичный белок, сгущенное молоко, жировой

компонент, лимонную кислоту, ароматическое вещество, согласно изобретению элемент корпуса, изготовленный из массы с растительным компонентом, сахаром и патокой, выполнен в виде замкнутой по всему объему оболочки при этом масса дополнительно содержит воду и ароматизатор, а в качестве растительного компонента содержит

5 измельченный орех при следующем соотношении компонентов в мас. %:

Измельченный орех	38,06-40,02
Сахар	32,16-34,30
Патока	21,23-23,23
Ароматизатор	0,09
Вода	Остальное

10

при этом элемент, выполненный из сбивной массы, содержащей сахар, патоку, агар, яичный белок, сгущенное молоко, жировой компонент, лимонную кислоту, ароматическое вещество, расположен внутри оболочки и представляет собой начинку.

15 При этом в изделии оболочка, выполненная из массы, содержащей измельченный орех, может дополнительно содержать молоко в количестве мас. % 4,15-5,50 от общей массы оболочки.

При этом в изделии начинка, выполненная из сбивной массы, может содержать следующие компоненты в мас. %:

Сахар	17,5-19,2
Патока	28,18-33,5
Жировой компонент	18,77-25,2
Молоко сгущенное цельное	7,88-12,7
Белок ичный сырой	4,5-7,1
Агар	0,4-0,6
Ванилин	0,03-0,045
Вода	Остальное

20

25

Отличием заявляемого кондитерского изделия от известных является то, что, корпус изделия содержит замкнутую оболочку, сформованную из массы, содержащей орехи, внутри которой расположена начинка из сбивной массы. Причем масса, из которой

30 сформирована оболочка, имеет такие показатели плотности и влажности, за счет которых становится возможным формирование оболочки замкнутой. Это обеспечивает корпусу изделия хорошо удерживаемую форму, которая позволяет предохранить начинку от преждевременного высыхания и сохранить при этом необходимую консистенцию, которая позволит значительно увеличить срок хранения изделий, по сравнению с известными

35 изделиями на основе сбивных масс.

Особенности оболочки и конструкции заявляемого кондитерского изделия обеспечивают ему привлекательный вид, нежность и мягкость при надкусывании и рассасывании. Изделие легко жует и рассыпается во рту на мелкие кусочки, содержащие орех. При этом характерный для сбивной массы сливочно-молочный вкус в предлагаемом изделии

40 приобретает ореховый вкусовой оттенок, а сбивная масса рассасывается во рту до того, как успевают разжеваться орехи, которые с ароматом ванили усиливают пикантный вкус изделия.

Форма оболочки корпуса может быть любой. Наиболее технологичным и удобным является изготовление овалообразной оболочки и изделия в целом..

45 Для придания дополнительных вкусовых ощущений корпус изделия может быть покрыт глазурью из шоколада или кондитерской глазури, например шоколадной или, например белой.

Сущность изобретения поясняется чертежом, изображающим кондитерское изделие и примерами выполнения элементов этого изделия.

50 На чертеже изображено кондитерское изделие, где 1 - покрытие, представляющее собой слой из шоколадной глазури. 2 - элемент, сформированный слоем из массы, содержащей растительный компонент; 3 - элемент, сформированный из сбивной массы.

Для выполнения элемента-оболочки составы массы для ее изготовления приведены в

табл.1

Таблица 1																
№	Компоненты	Состав, %														
		Элемент-оболочка														Элемент из массы с растительным компонентом
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			
1	Кокосова стружка	38,06	39,00	40,02	-	-	-	38,06	39,00	40,02	38,06	-	-	-	-	
2	Орех миндал измельченный	-	-	-	38,06	39,00	40,02	-	-	-	-	38,06	39,00	40,02	38,06	
3	Сахар	34,30	33,15	32,16	34,30	33,15	32,16	34,30	32,16	32,16	32,16	34,30	32,16	32,16	32,16	61,17
4	Патока	23,23	21,23	22,21	23,23	21,23	22,21	21,23	21,23	21,23	23,23	21,23	21,23	21,23	23,23	27,68
5	Ароматизатор	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	
6	Молоко сгущенное	-	-	-	-	-	-	4,15	5,50	4,65	4,15	4,15	5,50	4,65	4,15	
7	Агар	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,75
8	Подварка блочна	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10,3038
9	Эссенци блочна	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,095
10	Краситель зеленый	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,0012
11	Вода	4,32	2,38	5,52	4,32	6,47	5,52	2,17	2,02	1,85	2,31	2,17	2,02	1,85	2,31	-

Для изготовления элемента-начинки используют составы сбивных масс по п.3 формулы изобретения и по рецептурному справочнику "Рецептуры на конфеты и ирис" Госагропром СССР, ВНИИКП, М., 1986, с.231. Составы сбивных масс приведены в табл.2

Таблица 2									
№	Компоненты	Состав сбивной массы дл элемента - начинка, в мас. %							
		по изобретению						Из рецептурного справочника	Прототип
		1	2	3	4	5	6		
1	Патока	28,18	30,25	33,50	28,18	30,25	33,50	16,25	20,129
2	Сливочное масло	25,2	23,47	18,77	-	-	-	22,63	25,70
	Пальмовое масло	-	-	-	25,2	23,47	18,77	-	-
3	Сахар песок	19,2	18,1	17,5	19,2	18,1	17,5	41,6	40,14
4	Молоко сгущенное	12,7	10,68	7,88	12,7	10,68	7,88	9,45	10,04
5	Белок ичный	7,10	6,40	4,5	7,10	6,40	4,5	0,89	0,90
6	Агар	0,4	0,6	0,5	0,4	0,6	0,5	0,48	3,0
7	Кислота лимонна	-	-	-	-	-	-	0,23	0,06
8	Ванилин	0,045	0,04	0,03	0,045	0,045	0,03	0,05	0,03
9	Желтый краситель	-	-	-	-	-	-	-	0,001
10	Вода	7,175	10,46	17,32	7,175	10,455	17,32	-	-
11	Варенье	-	-	-	-	-	-	8,42	-

Заявляемое кондитерское изделие изготавливают следующим образом: вначале ведется подготовка сырья. Сырье и полуфабрикаты, идущие на приготовление кондитерского изделия, должны удовлетворять соответствующим требованиям стандартов.

Для приготовления элемента-оболочки с кокосовой стружкой или орехом миндаль измельченный вначале готовят помадную массу из рецептурных компонентов в открытом варочном котле, куда заливают воду, доводят ее до кипения, добавляют сахар-песок и после полного растворения сахара добавляют патоку. Смесь уваривают. После чего массу загружают в сбивальную машину и сбивают.

Затем кокосовую стружку или измельченный орех миндаля загружают в микс-машину, вымешивают до однородного состояния, добавляют ароматизатор и кристаллизуют. После чего выгружают в приемные емкости.

Отдельно ведется приготовление сбивной массы для элемента-начинки.

Для этого готовят агаро-сахаро-паточный сироп, путем уваривания сахара-песка, агара, предварительно замоченного в воде и патоки. Параллельно с увариванием агаро-сахаро-паточного сиропа сбивают яичный белок до образования пышной пены, затем во взбитый белок постепенно вводят охлажденный агаро-сахаро-паточный сироп и сбивают в течение 10-20 минут до получения пышной однородной массы. После этого в сбитуемую массу вводят все рецептурные компоненты и тщательно перемешивают в течение 2-3 минут до образования однородной массы.

Изготовление кондитерского изделия с оболочкой, включающей кокосовую стружку, приводится в примерах 1, 2, 3, 7, 8, 9, 10

Изготовление кондитерского изделия с оболочкой, включающей измельченный орех миндаля, приводится в примерах 4, 5, 6, 11, 12, 13, 14. Массы для выполнения оболочки и начинки готовятся отдельно.

Пример 1.

Заявляемое кондитерское изделие изготавливают следующим образом: вначале ведется подготовка сырья. Сырье и полуфабрикаты, идущие на приготовление кондитерского изделия, должны удовлетворять соответствующим требованиям стандартов.

Для приготовления элемента-оболочки с кокосовой стружкой используются рецептурные компоненты состава 1, табл.1.

Вначале готовят помадную массу из рецептурных компонентов в открытом варочном котле, куда заливают 4,32 мас.% воды, доводят ее до кипения, добавляют 34,30 мас.% сахара-песка и после полного растворения сахара добавляют 23,23 мас.% патоки. Смесь уваривают до содержания сухих веществ 88-90% до температуры 117°C. После чего массу загружают в сбивальную машину и сбивают.

Затем 38,06 мас.% кокосовой стружки, загружают в микс-машину, вымешивают до однородного состояния, добавляют 0,09 мас.% ароматизатора "Кокос" и кристаллизуют. После чего выгружают в приемные емкости. Свойства массы для оболочки приведены в табл.3.

Для приготовления элемента-начинки готовят сбивную массу, используя рецептурные компоненты состава 1 таблицы 2.

Для этого из подготовленного сырья готовят агаро-сахаро-паточный сироп путем уваривания 19,2 мас.% сахара-песка, 0,4 мас.% агара, предварительно замоченного в 7,18 мас.% воды, и 28,18 мас.% патоки до получения агаро-сахаро-паточного сиропа. Параллельно с увариванием агаро-сахаро-паточного сиропа сбивают 7,10 мас.% яичного белка до образования пышной пены, затем во взбитый белок постепенно вводят охлажденный агаро-сахаро-паточный сироп и сбивают в течение 10-20 минут до получения пышной однородной массы. После этого в сбитую массу вводят все рецептурные компоненты (25,2 мас.% масла сливочного, 12,7 мас.% молока сгущенного, 0,04 мас.% ванилина) и тщательно перемешивают в течение 2-3 минут до образования однородной массы. Сливочное масло перед добавлением в сбитую массу предварительно размягчают. Свойства массы приведены в табл.3.

Затем осуществляют формование корпусов. Формование корпусов конфет осуществляют в следующей последовательности.

В воронку, предназначенную для элемента-оболочки, загружают ручную массу, изготовленную для оболочки, а в воронку для начинки загружают сбивную массу. Причем массу для оболочки загружают в полуфабрикат изделий в виде непрерывного жгута, выпресовывают и подают на механизм резки. Механизм резки программируют на получение порций полуфабриката, размеры которых способствуют получению шарообразного отформованного корпуса конфеты. Полученные изделия подаются на движущийся транспортер. Готовые полуфабрикаты проходят через охлаждающий шкаф. Отформованные корпуса изделий выдерживают в условиях цеха не менее 24 часов.

Органолептические свойства кондитерского изделия приведены в табл.4.

Пример 2.

Изготовление кондитерского изделия осуществляется аналогично примеру 1, но компоненты массы для оболочки берут по составу 2 табл.1. в следующем соотношении, мас. %:

Кокосова стружка	39,00
Сахар-песок	33,15
Патока	21,23
Ароматизатор "Кокос"	0,09
Вода	3,38

Для изготовления элемента-начинки используют рецептурные компоненты состава 7 табл.2 согласно рецептуре приведенной в рецептурном справочнике "Рецептуры на конфеты и ирис" Госагропром СССР, ВНИИКП, М., 1986, с.231.

Из подготовленного сырья готовят агаро-сахаро-паточный сироп путем уваривания 41,6 мас.% сахара-песка, 0,48 мас.% агара, предварительно замоченного в воде, и 16,25 мас.% патоки до получения агаро-сахаро-паточного сиропа. Параллельно с увариванием агаро-сахаро-паточного сиропа сбивают 0,98 мас.% яичного белка до образования пышной пены, затем во взбитый белок постепенно вводят охлажденный агаро-сахаро-паточный сироп и сбивают в течение 10-20 минут до получения пышной однородной массы. После этого в сбитую массу вводят все рецептурные компоненты:

22,63 мас.% масла сливочного, 9,45 мас.% молока сгущенного, 0,05 мас.% ванилина и 8,42 мас.% варенья, 0,23 мас.% лимонной кислоты и тщательно перемешивают в течение 2-3 минут до образования однородной массы. Свойства масс, изготовленных для элемента-оболочки и элемента-начинки приведены в табл.4

Затем осуществляют формование корпусов. Формование корпусов конфет осуществляют в следующей последовательности.

В воронку, предназначенную для элемента-оболочки, загружают ручную массу, изготовленную для оболочки, а в воронку для начинки загружают сбивную массу. Причем массу для оболочки загружают в полуфабрикат изделий в виде непрерывного жгута, выпресовывают и подают на механизм резки. Механизм резки программируют на получение порций полуфабриката, размеры которых способствуют получению шарообразного отформованного корпуса конфеты. Полученные изделия подаются на движущийся транспортер. Готовые полуфабрикаты проходят через охлаждающий шкаф. Отформованные корпуса изделий выдерживают в условиях цеха не менее 24 часов.

Органолептические свойства кондитерского изделия приведены в табл.4.

Пример 3.

Изготовление кондитерского изделия осуществляется аналогично примеру 1, но компоненты массы для оболочки берут по составу 3 табл.1, а для изготовления элемента-начинки используют рецептурные компоненты состава 3 табл.2.

Свойства масс, изготовленных для элемента-оболочки и элемента-начинки, приведены в табл.4.

Пример 4.

Изготовление кондитерского изделия с оболочкой, включающей орех миндаля, осуществляется аналогично примеру 1, но компоненты массы для оболочки берут по составу 4 табл.1, а для изготовления элемента-начинки используют рецептурные компоненты состава 4 табл.2.

Свойства масс, изготовленных для элемента-оболочки и элемента-начинки, приведены в табл.4.

Пример 5.

Изготовление кондитерского изделия с оболочкой включающей орех миндаля, осуществляется аналогично примеру 1, но компоненты массы для оболочки берут по составу 5 табл.1, а для изготовления элемента-начинки используют рецептурные компоненты состава 5 табл.2.

Свойства масс, изготовленных для элемента-оболочки и элемента-начинки, приведены в табл.4.

Пример 6.

Изготовление кондитерского изделия с оболочкой, включающей орех миндаля, осуществляется аналогично примеру 1, но компоненты массы для оболочки берут по составу 6 табл.1, а для изготовления элемента-начинки используют рецептурные компоненты состава 7 табл.2.

Свойства масс, изготовленных для элемента-оболочки и элемента-начинки, приведены в табл.4.

Пример 7.

Заявляемое кондитерское изделие изготавливают следующим образом: вначале ведется подготовка сырья. Сырье и полуфабрикаты, идущие на приготовление кондитерского изделия, должны удовлетворять соответствующим требованиям стандартов.

Для приготовления элемента-оболочки с кокосовой стружкой используют рецептурные компоненты состава 7, табл.1.

Вначале готовят помадную массу из рецептурных компонентов в открытом варочном котле, куда заливают 2,17 мас.% воды, доводят ее до кипения, добавляют 34,30 мас.% сахара-песка и после полного растворения сахара добавляют 21,23 мас.% патоки, после чего добавляют 4,15 мас.% сгущенного молока.

Смесь уваривают до содержания сухих веществ 88-90% до температуры 117°C. После чего массу загружают в сбивальную машину и сбивают.

Затем 38,06 мас.% кокосовой стружки загружают в микс-машину, вымешивают до однородного состояния, добавляют 0,09% ароматизатора «Кокос» и кристаллизуют

Для изготовления элемента-начинки используют рецептурные компоненты состава 7 табл.2. согласно рецептуре, приведенной в рецептурном справочнике "Рецептуры на конфеты и ирис" Госагропром СССР, ВНИИКП, М., 1986, с.231.

Из подготовленного сырья готовят агаро-сахаро-паточный сироп путем уваривания 41,6 мас.% сахара-песка, 0,48 мас.% агара, предварительно замоченного в воде, и 16,25 мас.% патоки до получения агаро-сахаро-паточного сиропа. Параллельно с увариванием агаро-сахаро-паточного сиропа сбивают 0,98 мас.% яичного белка до образования пышной пены, затем во взбитый белок постепенно вводят охлажденный агаро-сахаро-паточный сироп и сбивают в течение 10-20 минут до получения пышной однородной массы. После этого в сбитую массу вводят все рецептурные компоненты: 22,63 мас.% масла сливочного, 9,45 мас.% молока сгущенного, 0,05 мас.% ванилина и 8,42 мас.% варенья, 0,23 мас.% лимонной кислоты и тщательно перемешивают в течение 2-3 минут до образования однородной массы. Свойства масс, изготовленных для элемента-оболочки и элемента-начинки, приведены в табл.4.

Пример 8.

Изготовление кондитерского изделия осуществляется аналогично примеру 7, при этом компоненты массы для оболочки берут по составу 8 табл.1.

А для изготовления элемента-начинки используют рецептурные компоненты состава 7 табл.2.

Свойства масс, изготовленных для элемента-оболочки и элемента-начинки приведены в табл.4.

Пример 9.

Изготовление кондитерского изделия осуществляется аналогично примеру 7, при этом компоненты массы для оболочки берут по составу 9 табл.1.

А для изготовления элемента-начинки используют рецептурные компоненты состава 7 табл.2.

Свойства масс, изготовленных для элемента-оболочки и элемента-начинки, приведены в табл.4.

Пример 10.

Изготовление кондитерского изделия осуществляется:

элемента-оболочки аналогично примеру 7, при этом компоненты массы для оболочки берут по составу 10 табл.1;

элемента-начинки аналогично примеру 1, при этом компоненты массы для начинки берут по составу 4 табл.1.

Пример 11.

Изготовление кондитерского изделия осуществляется аналогично примеру 7, при этом компоненты массы для оболочки берут по составу 11 табл.1.

А для изготовления элемента-начинки используют рецептурные компоненты состава 7 табл.2.

Свойства масс, изготовленных для элемента-оболочки и элемента-начинки приведены в

табл.4.

Пример 12.

Изготовление кондитерского изделия осуществляется:

элемента-оболочки аналогично примеру 7, при этом компоненты массы для оболочки

5 берут по составу 12 табл.1;

элемента-начинки аналогично примеру 1, при этом компоненты массы для начинки берут по составу 3 табл.1.

Свойства масс, изготовленных для элемента-оболочки и элемента-начинки, приведены в табл.4.

10 Пример 13.

Изготовление кондитерского изделия осуществляется:

элемента-оболочки аналогично примеру 7, при этом компоненты массы для оболочки

берут по составу 13 табл.1;

элемента-начинки аналогично примеру 1, при этом компоненты массы для начинки берут

15 по составу 1 табл.1.

Пример 14.

Изготовление кондитерского изделия осуществляется:

элемента-оболочки аналогично примеру 7, при этом компоненты массы для оболочки

берут по составу 14 табл.1;

20 элемента - начинки аналогично примеру 1 при этом компоненты массы для начинки

берут по составу 5 табл.1

В таблице 3 приведены органолептические показатели заявляемого изделия.

Для определения сроков хранения кондитерские изделия подвергались испытаниям на ряд свойств. После истечения сроков хранения через 30, 60, 90 суток проводилась

25 дегустация. Результаты испытаний приведены в табл.5, 6

Для изготовления кондитерского изделия может быть использовано следующее сырье:

сахар-песок - ГОСТ 21; патока крахмальная - ГОСТ 5194; масло сливочное - ГОСТ 37;

молоко цельное сгущенное ГОСТ 2903; белок яичный по ТУ 10.02.01.70; глазурь ОСТ 10

093; вода питьевая ГОСТ Р 51232; ароматизаторы ТУ9154-011-003333204-98; ядро ореха

30 миндаля ГОСТ 16831-71; стружка кокосовая СанПиН 2.3.2. 1078-01 п.1.6.9, 1.6.9.3;

ароматизаторы, красители в соответствии с действующей нормативной документацией и СанПиН 2.3.2 1078-01.

Таблица 3

Наименование показател	Характеристика составов
35 Вкус и запах	имеет нежный и гармоничный вкусовой оттенок сочетани сбивной сливочно-молочной начинки с ореховым вкусовым оттенком оболочки, усиленным тающим вкусом глазури.
Форма	Шарообразна
Поверхность	поверхность ровна с равномерным слоем.
Цвет	Коричневый или белый, блестящий, соответствующий цвету шоколадной глазури
40 Структура и консистенци	Мгкая, нежна, при жевании легко разрушающа с на отдельные кусочки, обволакиваемые сливочно-молочной сбивной массой

Таблица 4

№ примеров	Наименование показател			
	Содержание влаги, %		Плотность, кг/см <sup>3</sup>	
	Оболочка из массы с кокосовой стружкой	Начинка из сбивной массы	Оболочка из массы с кокосовой стружкой	Начинка из сбивной массы
45 1	9,74	20,1	1,290	0,680
2	8,46	24,8	1,264	0,590
3	9,96	20,2	1,289	0,650
7	9,75	19,9	1,293	0,712
8	9,72	20,2	1,265	0,645
9	9,73	23,4	1,286	0,724
10	8,79	21,2	1,292	0,690
	Оболочка из массы с орехом миндаль		Оболочка из массы с орехом миндаль	
4	9,70	23,0	1,266	0,550

5	8,96	19,8	1,284	0,750
6	9,2	21,0	1,275	0,800
11	9,3	21,1	1,277	0,798
12	9,4	22,8	1,285	0,650
13	8,72	23,1	1,275	0,726
14	9,6	19,9	1,269	0,650
Прототип	Элемент из массы с растительным компонентом	Сбивна масса	Элемент из массы с растительным компонентом	Сбивна масса
4	23,8	24,1	0,600	0,550

Из таблицы 4 следует, что показатели плотности оболочки достаточно высокие, а влажность достаточно низкая. Такие свойства позволяют изготовить корпус кондитерского изделия замкнутым по всему объему, что позволяет предохранить начинку от преждевременного высыхания и продлить срок хранения изделия в целом. Из табл.5, 6 следует, что через 90 суток хранения изделий с оболочками из массы, содержащей орехи, внешний вид, вкус, запах и цвет остается без посторонних привкусов и запахов. Глазурь сохраняется блестящей, со свойственным ей вкусом и ароматом. На всех образцах отмечено незначительное втягивание донышек. Просахаривание начинки не наблюдается. При этом потребительские свойства изделий в результате хранения в течение 90 дней не ухудшаются, вкус изделий яркий, гармоничный и с увеличением срока хранения усиливается, ясно ощущается ореховый вкус. Признаков порчи, прогоркания, "старения", не обнаружено.

Таким образом, предлагаемое изобретение позволяет расширить ассортимент кондитерских изделий с новым оригинальным вкусом, замкнутой по всему объему формой, улучшенными свойствами и увеличенным сроком хранения.

Таблица 5

Показатели кондитерских изделий при хранении.										
Наименование показателя	Результаты исследований на промежуточные сроки хранения .									Требования СанПиН и НД
	30 суток			60 суток			90 суток			
	оболочка		начинка	оболочка		начинка	оболочка		начинка	
	Кокосова стружка	Миндаль	Сбивна масса	Кокосова стружка	Миндаль	Сбивна масса	Кокосова стружка	Миндаль	Сбивна масса	
Влажностью/о	22,3	21,6	19,57	22,1	22,4	20,58	21,7	21,8	-	23,8±2,0
Редуцирующие веществам/о	15,1	15,0	16,4	15,5	16,4	14,3	17,4	19,4	-	15-20
КМАФАМН, КОЕ/г	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	9,1×10 <sup>2</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	2,9×10 <sup>2</sup>	Не более 5×10 <sup>4</sup>
БГКП, КОЕ/г	Не обнаружено.	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не допускаются в 0,1 г.
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не допускаются в 25 г.
Плесни, КОЕ/г	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Не более 100
Дрожжи, КОЕ/г	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Менее 1×10 <sup>1</sup>	Не более 200

Таблица 6

Параметры оценки изделия	Срок хранения /сутки							
	После изготовлени		30		60		90	
	Оболочка из массы с орехом миндаля	Оболочка из массы с кокосовой стружкой	Оболочка из массы с орехом миндаля	Оболочка из массы с кокосовой стружкой	Оболочка из массы с орехом миндаля	Оболочка из массы с кокосовой стружкой	Оболочка из массы с орехом миндаля	Оболочка из массы с кокосовой стружкой
Внешний вид	Свойственный наименованию	Свойственный наименованию	Свойственный наименованию	Свойственный наименованию	Свойственный наименованию	Свойственный наименованию	Незначительное втягивание донышек	Незначительное втягивание донышек
Вкус, запах, цвет	Без посторонних привкуса и запаха	Без посторонних привкуса и запаха	Вкус-гармоничный, усиливаетс вкус миндаля	Вкус-гармоничный, усиливаетс вкус кокоса	Вкус-гармоничный, усиливаетс вкус миндаля	Вкус-гармоничный, усиливаетс вкус кокоса	Вкус-гармоничный, усиливаетс вкус миндаля	Вкус-гармоничный, усиливаетс вкус кокоса
Глазурь	Блест ша , со свойственным ей вкусом и ароматом	Блест ша , со свойственным ей вкусом и ароматом	Блест ша , со свойственным ей вкусом и ароматом	Блест ша , со свойственным ей вкусом и ароматом	Блест ша , со свойственным ей вкусом и ароматом	Блест ша , со свойственным ей вкусом и ароматом	Блест ша , со свойственным ей вкусом и ароматом	Блест ша , со свойственным ей вкусом и ароматом

Потребительские свойства	Соответствуют наименованию	Соответствуют наименованию	Не ухудшились	Не ухудшились	Не ухудшились	Не ухудшились	По вились кристаллики сахара	Не ухудшились
Признаки порчи, прогоркани, старени	Не имеетс	Не имеетс	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено

5

Формула изобретения

1. Кондитерское изделие, представляющее собой отформованный корпус, содержащий два элемента, один из которых выполнен из массы, содержащей растительный компонент, сахар и патоку, а другой выполнен из сбивной массы, содержащей сахар, патоку, агар, яичный белок, сгущенное молоко, жировой компонент, лимонную кислоту и ароматическое вещество, отличающееся тем, что элемент корпуса, изготовленный из массы с растительным компонентом, сахаром и патокой, выполнен в виде замкнутой по всему объему оболочки, при этом масса дополнительно содержит воду и ароматизатор, а в качестве растительного компонента содержит измельченный орех при следующем соотношении компонентов, мас. %:

10

15

Измельченный орех	38,06-40,02
Сахар	32,16-34,30
Патока	21,23-23,23
Ароматизатор	0,09
Вода	Остальное

20

при этом элемент, выполненный из сбивной массы, расположен внутри оболочки и представляет собой начинку.

25

2. Кондитерское изделие по п. 1, отличающееся тем, что масса, из которой выполнен элемент корпуса в виде замкнутой по всему объему оболочки, дополнительно содержит молоко в количестве 4,15-5,50 мас. %.

30

3. Кондитерское изделие по любому из предыдущих пунктов, отличающееся тем, что элемент корпуса в виде начинки выполнен из сбивной массы, включающей следующие компоненты, мас. %:

Сахар	17,5-19,2
Патока	28,18-33,5
Жировой компонент	18,77-25,2
Молоко сгущенное цельное	7,88-12,7
Белок ичный сырой	4,5-7,1
Агар	0,4-0,6
Ванилин	0,03-0,045
Вода	Остальное

35

40

45

50