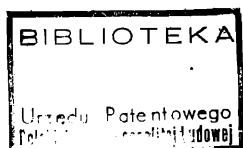


Opublikowano dnia 30 czerwca 1955 r.



A 239 3/00

POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ OPIS PATENTOWY

I

Nr 38151

Kl.53 f, 3

ZAKŁADY PRZEMYSŁU CUKIERNICZEGO "WAWEL"^{x/}
Kraków, Polska

SPOSÓB OTRZYMYWANIA TŁUSTEGO NADZIENIA
CUKIERNICZEGO PRZY UŻYCIU SUSZU OWOCOWEGO

Patent trwa od dnia 21 lipca 1954 r.

Dotychczas nie jest znany sposób otrzymywania nadzienia cukierniczego zawierającego połączenie różnych owoców i tłuszczu, ponieważ woda zawarta w pulpie owocowej nie łączy się z tłuszczem.

Przemysł cukierniczy mógł używać nadzień owocowych tylko do wyrobów z karmelu, natomiast nie było możliwe stosowanie tych nadzień do pieczenia cukierniczego, gdyż woda zawarta w nadzieniu psuła ciasto. Przygotowanie pulp do wyrobu tych nadzień jest skomplikowane i kosztowne, przy czym pulpy obciążone są szkodliwymi dla zdrowia środkami konserwującymi.

Tch wad nie posiada nadzienie otrzymane sposobem według wynalazku, który polega na tym, że w ciężkim gniotowniku rozciera się susz owocowy z łożem wafli suchych oraz pewną ilością cukru krystalicznego, dodawanego w celu zapobieżenia zlepianiu się suszu i ułatwieniu jego rozcierania a po uzyskaniu jednolitej masy wlewa się do niej taką ilość tłuszczu jaka jest potrzebna, by po wyjęciu jej z gniotownika mogła być przepuszczona przez walce. Po jedno lub wielokrotnym przewalcowaniu masa powtórnie jest przerabiana w gniotowni-

x/ Właściciel patentu oświadczył, że twórcą
wynalazku jest Jan Honc.

-ku, gdzie dodaje się do niej resztę cukru i tłuszczu, przewidzianych w recepturze, po czym przerabia się ją na gniotowniku aż do uzyskania żądanej gładkości masy. Otrzymaną masą po podgrzaniu jej napełnia się wyroby karmelarskie i pieczywo cukiernicze.

Dla przykładu przytacza się recepturę potrzebną do uzyskania 1 tony tłustego nadzienia cukierniczego przy użyciu suszu owocowego; cukier-470 kg, łom wafli suchych- 100 kg, susz jabłkowy - 80 kg, susz borówkowy - 59 kg, olej rzepakowy - 301 kg. Na straty techniczne odlicza się 10 kg.

Zaletą nadzienia otrzymanego sposobem według wynalazku jest to, że produkcja jego jest prosta i tania, przy tym otrzymuje się produkt nie pozbawiony witamin, nie zawierający dodatków szkodliwych dla zdrowia, oraz odpada przygotowywanie pulpy w kosztownych zbiornikach.

Z a s t r z e ż e n i e p a t e n t o w e

Sposób otrzymywania tłustego nadzienia cukierniczego przy użyciu suszu owocowego, znamienny tym, że do suszu owocowego dodaje się łomu wafli suchych, cukru i tłuszczu, które zmiażdżone w gniotowniku i na walcach ponownie wyrabia się na masę w gniotowniku.

Z a k ł a d y P r z e m y s ł u
C u k i e r n i c z e g o "W a w e l"

Zastępca: Kolegium Rzeczników Patentowych