

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200580003194. X

[51] Int. Cl.

A21D 13/00 (2006.01)

A21B 3/13 (2006.01)

A21D 15/02 (2006.01)

[43] 公开日 2007 年 4 月 25 日

[11] 公开号 CN 1953666A

[22] 申请日 2005.1.25

[21] 申请号 200580003194. X

[30] 优先权

[32] 2004. 1. 26 [33] FR [31] 0400691

[86] 国际申请 PCT/FR2005/000160 2005.1.25

[87] 国际公布 WO2005/079587 法 2005.9.1

[85] 进入国家阶段日期 2006.7.26

[71] 申请人 卡雷美食公司

地址 法国凡尔登市

[72] 发明人 D·佩拉

[74] 专利代理机构 北京纪凯知识产权代理有限公司
代理人 程 伟

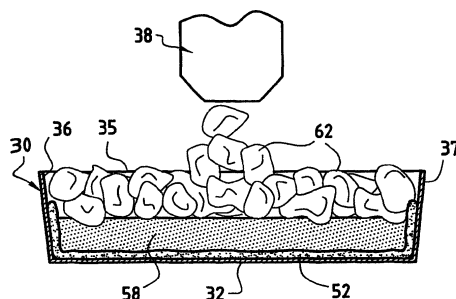
权利要求书 2 页 说明书 5 页 附图 3 页

[54] 发明名称

制作水果糕点条的方法

[57] 摘要

本发明涉及的方法包括下述步骤：用糕点生面团(50)填充细长形状的、基本为 U 形截面的模具(30)，该面团覆盖在模具的底部以及其侧壁上，但仅覆盖这些侧壁从底部向上的高度的一部分，将糖果混合物(58)倾倒在生面团上，通过将水果或者水果片(62)与凝胶组合物混合形成的装饰物倾倒入模具中直至其顶部来覆盖生面团和糖果的混合物；并且，在模具中烘烤生面团和糖果与装饰物的混合物。



1. 一种制作条形水果糕点的方法，其特征在于其包括以下步骤：
 - 用糕点生面团填充细长形状的、基本为 U-形截面的模具，该面团覆盖在模具的底部以及其侧壁上，但仅覆盖这些侧壁从底部向上的高度的一部分；
 - 将糖果混合物倾倒在生面团上；
 - 通过将水果或者水果片与凝胶组合物混合形成的装饰物倾倒入模具中直至其顶部来覆盖生面团和糖果混合物；和，
 - 在模具中烘烤糕点和经覆盖的糖果混合物。
2. 如权利要求 1 所述的方法，其特征在于使用了糖果混合物，该糖果混合物选自杏仁冰淇淋或糖果馅料。
3. 如权利要求 1 或权利要求 2 所述的方法，其特征在于使用了凝胶组合物，该凝胶组合物含有红糖。
4. 如权利要求 1-3 任一项所述的方法，其特征在于使用了凝胶组合物，该凝胶组合物含有凝胶成分。
5. 如权利要求 1-4 任一项所述的方法，其特征在于使用了单一用途的模具，该模具是由特别是选自铝或卡片的原料制成。
6. 如权利要求 1-5 任一项所述的方法，其特征在于水果或者水果片的装饰物是通过进料器自动加入。
7. 如权利要求 1-6 任一项所述的方法，其特征在于所述模具用生面团填充，以覆盖该模具的侧壁，直至高度达到侧壁高度的 1/4 至 2/3。
8. 如权利要求 1-7 任一项所述的方法，其特征在于这种在模具中含有

烘烤的糕点和糖果混合物以及装饰物的组合物是经深层冷冻的。

9. 如权利要求 1-7 任一项所述的方法，其特征在于所述的生面团和糖果混合物是经预先烘烤的，以使烘烤程度达到全部烘烤的 50%-85%。
10. 根据权利要求 9 所述的方法，其特征在于预烘烤是在利用水果或者水果片装饰物填充前进行的。
11. 根据权利要求 9 或者权利要求 10 所述的方法，其特征在于含有预烘烤的糕点和糖果混合物以及任选的预烘烤的水果装饰物的该组合物是经深层冷冻的。
12. 一种条形的水果糕点，其特征在于其中包含糕点果馅饼，该果馅饼具有长方形底部，该长方形带有长边和终边、填充在果馅饼底部的糖果混合物以及由凝胶合成物固定的水果或者水果片，从而在果馅饼的顶部形成装饰物，并且向上延伸出其边，而实质上重新形成果馅饼的外部矩形侧面。
13. 根据权利要求 12 所述的糕点，其特征在于将其包装在它单一用途的烘烤模具中，特别是用铝或者卡片制作的模具。
14. 根据权利要求 13 所述的糕点，其特征在于所述糕点覆盖模具的侧边的高度达到所述侧壁从模具的底部起高度的 $1/4$ - $2/3$ 。

制作水果糕点条的方法

技术领域

本发明意在提供一种在制作(特别是工业规模上)条状水果糕点中使用的方法,更具体而言,是在制作独立份形式的糕点中使用的方法。

背景技术

消费者非常喜欢独立份的水果糕点,典型的例如小圆果馅饼。具有其它形状的,特别是条形的水果糕点有许多优点:它们易于拿在手中,象单独包装的块状糖,并且它们易于储藏。这些糕点一般应用于快餐店或者小卖部中,但是它们绝不仅仅限制于应用在上述的领域中。

无论如何,制作条形的水果糕点具有一定的困难,特别是如果需要控制糕点的相对量。尤其是对独立份的糕点而言,很难想象在覆盖了整条高度的水果外面围绕一圈糕点,因为相对于水果的量而言,这样做会使糕点的量过多。从而带来糕点是否有足够强度和能否维持其条形的问题。

发明内容

本发明的目的是提供一种适合以低生产成本在工业规模上制作这样的糕点的方法,同时能获得在外观、质地和口味方面保持吸引力的产品。

根据本发明,通过下述方法实现所述目的,该方法的步骤包括:

- 用糕点生面团填充细长形状的、基本为 U-形断面的模具,该生面团覆盖在模具的底部及其侧壁上,但仅覆盖这些侧壁从底部向上的高度的一部分;
- 将糖果混合物倾倒在生面团上;
- 通过将水果或者水果片与凝胶组合物混合形成的装饰物倒入模具中直至其顶部来覆盖糖果混合物和生面团;并且,
- 在模具中烘烤糕点和经覆盖的糖果混合物。

所用的糖果混合物可以由（在其他物质范围内）任选的泡沫糖果馅料或者传统的杏仁冰淇淋组成。对于凝胶组合物而言，可以使用含有红糖和果胶的组合物。

有利的是使用单一用途的模具，例如由卡片或者铝制成的模具。

同样有利的是通过进料器自动加入水果或者水果片装饰物。与手工装饰相比，这样做可避免水果经手处理，并且可以缩减生产成本。

在利用水果和水果片进行装饰之前，可以预先焙烤糕点和糖果混合物。例如，实施预先焙烤使达到的焙烤程度为整个焙烤过程的约50%-85%。术语“焙烤程度”用于特指脱水的程度。随后进行的焙烤步骤并不仅仅是用来进行完成焙烤，而且还赋予水果或者水果片有吸引力的外观。

模具中优选用糕点生面团填充，使得覆盖的模具侧壁高度达到所述侧壁高度的 1/4 至 2/3。

焙烤后，所得的糕点可以深层冷冻并且包装。

当进行预焙烤时，可在预焙烤后进行深层冷冻，也可能在预焙烤的糕点和糖果混合物进行装饰之后，但是最终焙烤之前进行，最终焙烤可以在糕点被消费之前立即进行。

本发明还提供一种通过上述方法获得的糕点，即，含有果馅饼的糕点，该果馅饼具有矩形底部，该矩形拥有长边和终边（end margin）、覆盖在果馅饼底部的糖果混合物和由凝胶组合物固定的水果或者水果片，从而在果馅饼的顶部形成装饰物，并且延伸出所述的边，而实质上重新生成了果馅饼的外部矩形侧面。

糕点可以在它单一用途的焙烤模具中包装，例如，由铝或者卡片制作的模具。

附图说明

在下面的详细的说明书中，可以参照附图，其中：

- 图 1 说明了本发明方法的一个实施方式的连续步骤；
- 图 2 说明了本发明方法的另一个实施方式的连续步骤；
- 图 3 是图解式说明在实施图 1 的方法时应用果片装饰步骤的侧剖面图；

- 图 4 是通过例如图 1 的方法获得的糕点的部分剖面图表图，其中所述糕点包装在它的焙烤模具中；及，
- 图 5 是根据本发明制作的糕点的照片。

发明详述

本发明的糕点是在模具 30 中制备的，模具 30 大体是长方形和 U-型断面（参见图 3 和 4），将要选择的模具的形状和尺寸作为将要制备的糕点的形状和尺寸的函数。有利的是，使用单一用途的模具，例如，铝或者卡片制作的模具，具有底边 32，纵向壁 34，35 和底壁 36，37。

在图 1 的方法中，下述步骤单独实施：和面（步骤 10）；制备糖果混合物（步骤 11）；以及制备水果装饰物（步骤 12）。

在模具中填充预先制备的生面团（步骤 13），其可以是松脆的硬皮糕点、蓬松糕点或者奶油甜酥饼面团。该面团覆盖了模具的底部 32 和覆盖该模具壁 34，35，36，37 高度的一部分，优选填至所述高度的从底部起向上的 1/4 至 2/3。

糖果混合物是任选的泡沫奶油状配制品，例如糖果馅料或者杏仁冰淇淋。其按量配给（步骤 14）以便于在模具中利用确定量的糖果馅料覆盖生面团（步骤 15）。众所周知，糖果馅料在焙烤的过程中从水果中吸收果汁，因此使得糕点保持松脆。

水果装饰物包括与凝胶组合物混合的水果或者水果片，该组合物占水果重量的约 10wt.%至 wt.40%。

例如，使用含有红糖和/或果胶的凝胶组合物。通常，凝胶组合物中含有 25-35wt.%的鸡蛋，25-35wt.%的糖（蔗糖或者其他糖），25-35wt.%的黄油或者其他任选的动物脂肪，以及 2wt.%-10wt.%的凝胶成分例如果胶。可以使用各种水果，整个的或者一块块的，例如苹果、梨、李子、杏、桃、红水果，……

如图 3 所示，水果的装饰可以通过进料器 38 按量配给（步骤 16）以便于在模具中堆积在面团和糖果混合物上（步骤 17）。水果装饰覆盖了馅料和面粉，并且填充了模具 30，这样就伸出了填充模具壁底部的面团的边缘顶部。

包括面团、糖果混合物和水果装饰的该组合物在深层冷冻（步

骤 19) 和包装 (步骤 20) 前被焙烤 (步骤 18)。当然, 根据所得的糕点将被吃掉的时间, 可以省略深层冷冻, 糕点最好保存在它的模具中。

经过焙烤之后, 获得条形的水果糕点 50 (图 4), 并且含有经焙烤的糕点果馅饼 52, 其具有带有长边和底壁 54, 56 的矩形底部、填充糕点果馅饼的糖果混合物 58 以及装饰物 60, 该装饰物含有由凝胶合成物固定的水果或者水果片。水果或水果片在焙烤前渗透入馅料层。糕点可以从模具 30 中移出, 同时很好地保持它的外形。

图 2 是与图 1 不同的本发明的另一个实施例, 因为在堆积水果装饰物之前, 填充入模具 30 中的面团和糖果混合物首先进行预焙烤步骤 (步骤 21)。预焙烤进行的程度达到整个焙烤过程的 50%-85%, 预焙烤程度的测量是以脱水的程度进行测量的。预焙烤的程度可以作为函数, 特别是作为要随后加入的并要经最终焙烤步骤的水果装饰物的性质而变化。

接下来, 模具中的预焙烤的糕点和糖果混合物利用确定量的水果装饰物 (步骤 22) 进行覆盖, 以便于填充模具 30。

含有预焙烤糕点和糖果混合物以及水果装饰物的该组物质构成一个中间产品, 其可以冷藏或者深层冷冻 (步骤 23) 并且包装 (步骤 24)。在消费之前, 进行最终的焙烤步骤 (步骤 25) 以便于完全焙烤。

应当观察到的是预焙烤可以在水果装饰物沉积之后实施, 这样预焙烤的糕点可以接着被深层冷冻。

实施例

如下制作一个苹果条。

具有 150 毫米 (mm) 长, 30mm 宽, 30mm 高的卡片模具用约 40 克 (g) 的面粉覆盖在模具的底部和侧壁高达 15mm。

面粉中填充了 12mm 厚的杏仁冰淇淋层。该冰淇淋具有以下的合成物: 1.重量份的黄油, 1 重量份的鸡蛋, 1 重量份的糖, 1 重量份的杏仁粉以及 0.75 重量份的小麦粉。

该组物质在 180℃ 预先焙烤至高达总焙烤 75% 的程度。

经过预先焙烤之后, 糕点和糖果的混合物利用进料器填充, 向模具中倾注约 90g 的含有苹果片和凝胶组合物的装饰物, 所述的凝胶组

合物占苹果重的 30wt.%。该凝胶组合物由 1 重量份的鸡蛋，1 重量份的糖，1 重量份的黄油以及 0.1 重量份的凝胶成分（果胶）组成。

该组物质最终在温度为约 200℃进行焙烤。

经过最终焙烤之后，发现尽管糕点的边很低，但水果片呈现出吸引人的外观并且糕点非常好地保持完整。图 5 的照片展示了从模具中拔出的苹果条。

如上所述，中间产物可以在堆积水果装饰物之前进行深层冷冻，然后在消费之前立即进行最终的焙烤。

也可以省略预焙烤步骤。

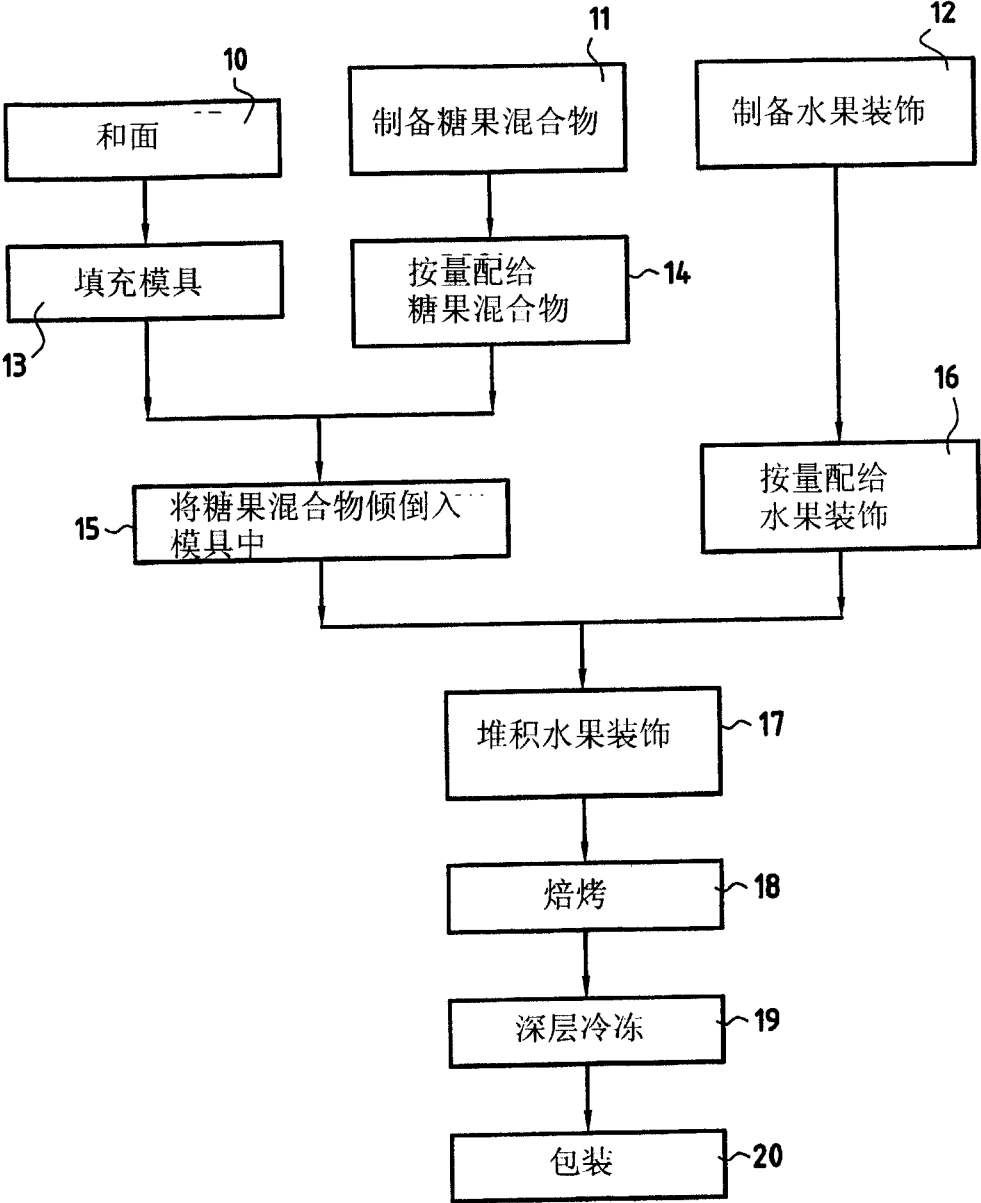


图 1

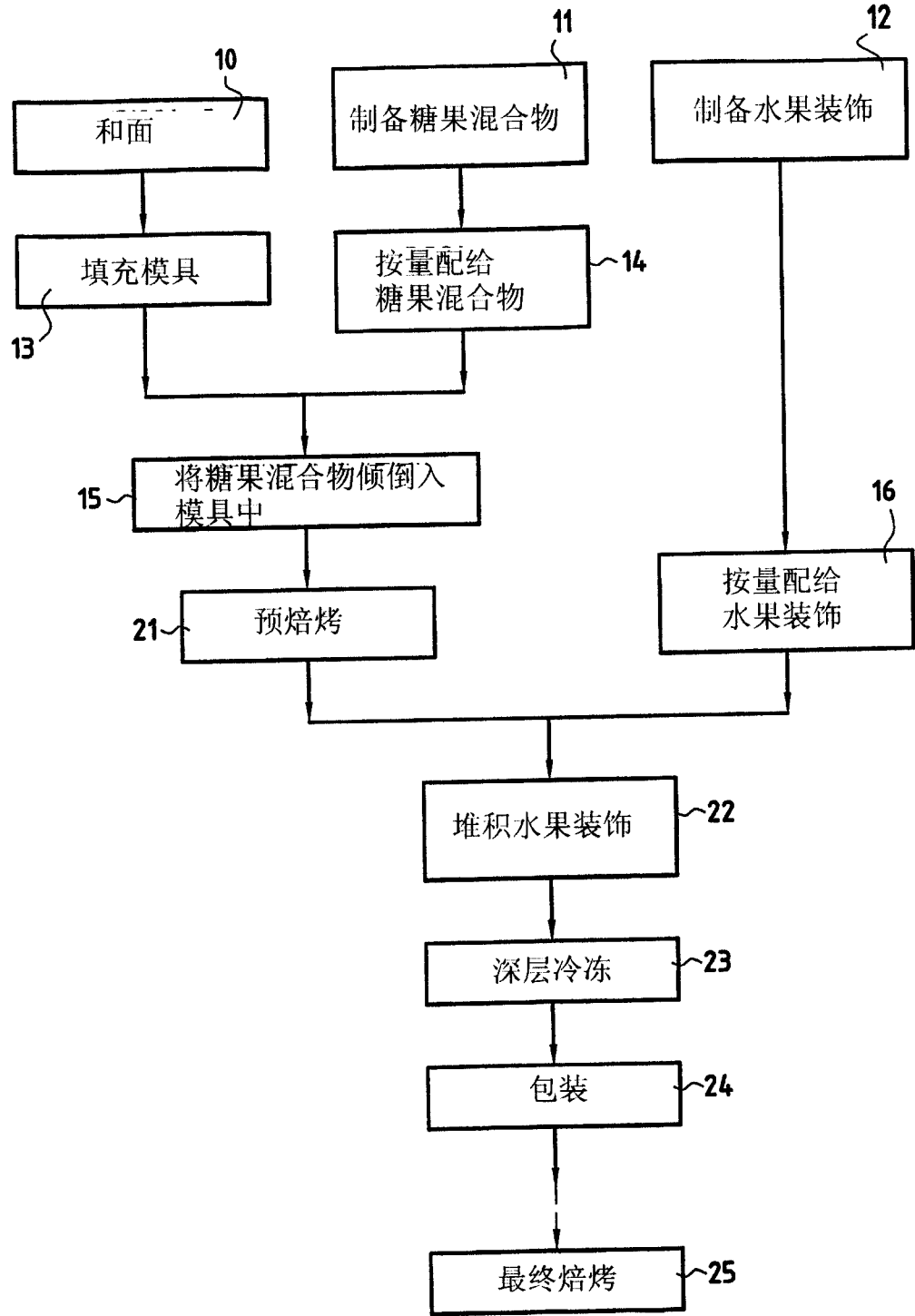


图 2

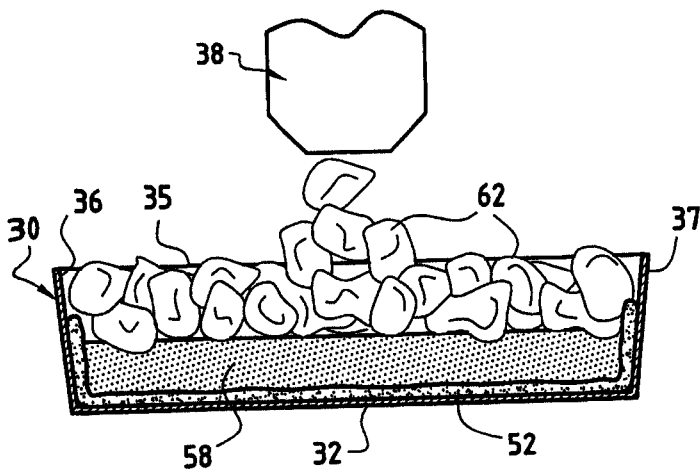


图3

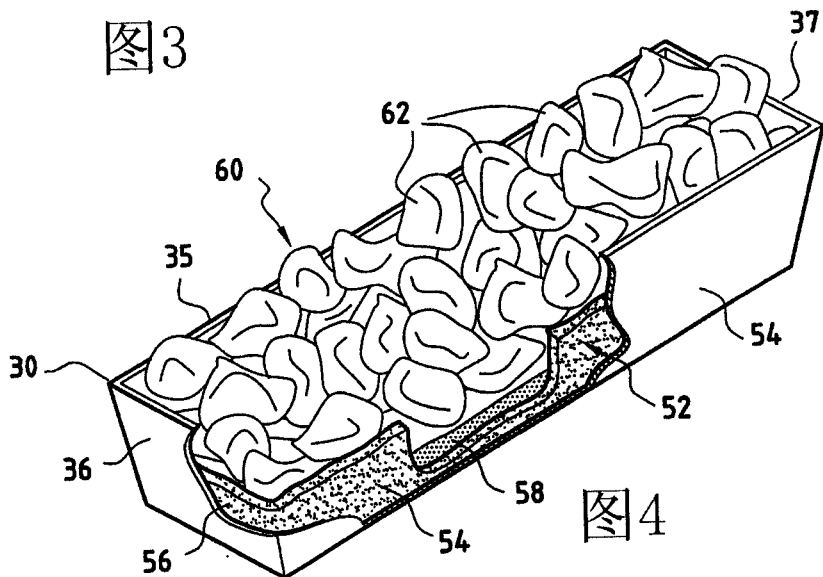


图4

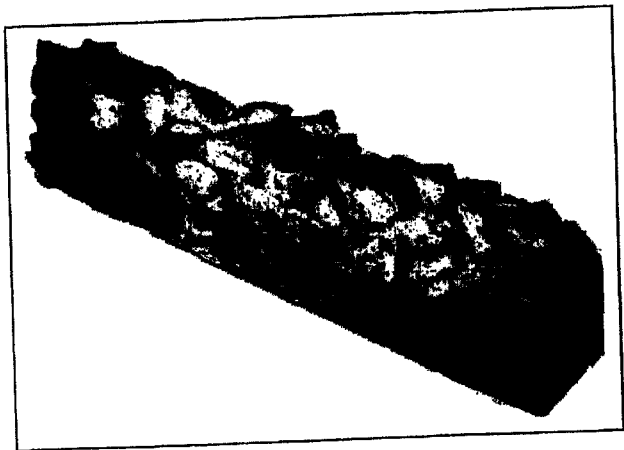


图5