



HU000229883B1

(19) **HU****MAGYARORSZÁG**
Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala(11) Lajstromszám: **229 883**(13) **B1**

SZABADALMI LEÍRÁS

(21) A bejelentés ügyszáma: **P 00 02400**(22) A bejelentés napja: **2000. 06. 23.**(40) A közzététel napja: **2001. 07. 30.**(45) A megadás meghirdetésének dátuma a Szabadalmi
Közlöny és Védjegyértesítőben: **2014. 11. 28.**(51) Int. Cl.: **A21D 13/00** (2006.01)**A21D 13/08** (2006.01)**A23G 3/00** (2006.01)

(30) Elsőbbségi adatok:

99830394.5**1999. 06. 24.****EP**

(73) Jogosult(ak):

SOREMARTEC S.A., Findel (LU)

(72) Feltaláló(k):

Giachino, Giuseppe, Sommariva Perno (Cuneo) (IT)

(74) Képviselő:

**dr. Harangozó Gábor, DANUBIA Szabadalmi
és Jogi Iroda Kft., Budapest**

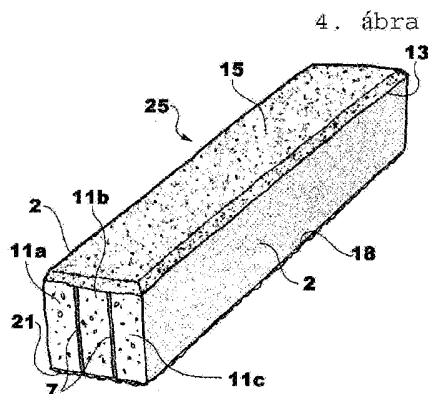
(54)

Élelmiszer termék, továbbá eljárás annak előállítására

(57) Kivonat

Élelmiszer termék, két szemközti oldalpárral határolt paralelogramma alakú részt tartalmazó, rúd alakú, kelesztett, szivacsos szerkezetű sült tészta testtel, ahol az egyik oldalpár szemközti oldalait sült kéreg (2) borítja, a másik oldalpár legalább egy bevonómasszával teljesen bevont porózus felületű, és teste legalább egy, a sütési kéreggel (2) párhuzamosan húzódó töltelék réteget (7) foglal magában.

A javasolt élelmiszer termék előállítására szolgáló eljárás során hasáb alakú, négyszögletes keresztmetszetű sült tészta szalagot (1) állítunk elő, amelynek két szemközti határoló oldalpárja közül az egyik oldalpár kéreggel (2) bevont szemközti felületei a sült tészta szalag (1) alján és tetején, a másik oldalpár felületei a sült tészta szalag (1) két függőleges oldalán húzódnak; ezt a sült tészta szalagot (1) hosszanti tengelye körül elfordítjuk és ezáltal a sütés során kialakult kérget (2) a sült tészta szalag (1) egyik és másik oldalán húzódó függőleges helyzetbe, és a másik oldalpár felületeit a sült tészta szalag (1) alján illetve tetején húzódó helyzetbe állítjuk; majd a másik oldalpár oldalainak felületeit ebben a helyzetben bevonómasszával bevonjuk.



Élelmiszer termék, továbbá eljárás annak előállítására

A találmány tárgya

élelmiszer termék, valamint

eljárás az élelmiszer termék előállítására.

5 Az ilyen típusú élelmiszer termékek a cukrásziparban szokásosak, például ilyen élelmiszer terméknek tekinthető a Ferrero csoporthoz tartozó cégek által "Brioss" kereskedelmi néven hosszú időn át forgalmazott sütemény is.

10 A DE 36 11 650 számú szabadalmi leírás téstaszeteleket tartalmazó élelmiszer terméket ismertet, amelyben egy téstaszetelet körbefutó peremű téstaaalpból készítenek, és az így kialakított teknőszerű üreg legalább részben töltelékkel tölthető meg, majd egy másik téstaszetelettel zárható le.

15 A GB 723 635 A számú szabadalmi leírás "clap-bread", azaz zab- vagy árpaliszttól készült ropogós, könnyű sütemény egy vastag változatát ismerteti, amelyet külön-külön megsütött vékony téstaretegekből állítanak össze valamilyen ehető, hőre lágyuló kötőanyag segítségével. A négyzet vagy négyszögletes alakú réteges süteményt két vagy négy oldalán öntik le, vonják be

20 a folyékony, hőre lágyuló kötőanyaggal. A "Cukrászati ismeretek gyakorlata" című tankönyvpótló jegyzet (Budapest, 1989) rétegekből összeállított süteményeket ismertet, többek között a "piramis szelet" néven ismert süteményt ismertet, amelyek felvert és omlós tészta rétegek közé helyezett krémes tölteléket tartalmaznak. A sütemény külső oldalfelületeit kenéssel vagy mártással valamilyen ehető bevonó maszszával bevonják.

25 A találmánnyal célunk olyan fenti típusú élelmiszer termék létrehozása, amely az ismert élelmiszer termékekhez képest egyrészt érzékszervekkel meghatározható szempontból, másrészt egy kemencében sütött kelt tészta élelmiszer termék vonatkozásában, vagyis egy kelt tésztára annak sütését követően jellemző, kifelé nyitott, vagyis a környezettel érintkező porózus vagy üreges részrel vonatkozásában jobb tulajdonságokkal rendelkezik. Ismert tudniillik, hogy ha egy késztermék, vagyis ilyen sütemény jellegű élelmiszer termék külső felületét porózus vagy üreges sült tészta alkotja, az rendkívül hajlamos a nedvesség felvételére, elnyelésére.

30 A kitűzött feladatot egyrészt egy az 1. igénypont jellemzői szerinti élelmiszer termékkel, másrészt a 12. igénypont jellemzői szerinti eljárással oldottuk meg. Az élelmiszer termék, illetve az eljárás főbb előnyös megvalósításait a kapcsolódó aligénypontokban ismertetjük.

A találmányt az alábbiakban a csatolt rajz segítségével ismertetjük részletesebben, amelyen a javasolt élelmiszer termék példakénti kiviteli alakját tüntettük fel. A rajzon az

- 1-3. ábrákon elméleti sorrendben a találmány szerinti élelmiszer termék egy lehetséges kivitelí alakjának gyártási fázisait vázoltuk, míg a
4. ábra a találmány szerinti élelmiszer termék egy lehetséges kivitelí alakját mutatja axonometrikusan.
- 5 A csupán előnyös példaként bemutatott találmány szerinti élelmiszer termék előállítás lépésénél az 1-3. ábrák bal oldalától jobb oldal felé haladva kell a leírtakat értelmezni. Ennek megfelelően az 1. ábra bal oldali részén nyersanyagként használt 1 sült tészta szalagot tüntettünk fel, amelyet folyamatos rétegben betáplálásra, majd sütésre kerülő kelet tészta masszából kapunk. Egy ilyen 1 sült tészta szalag előállításának feltételeit, körülményeit a szakmában jártas egyén számára jól ismertek, így jelen leírásunkban ezt nem részletezzük, csupán megjegyezzük, hogy
- 10 az 1 sült tészta szalag általában körülbelül két centiméter vastagságú.
- A találmányunkban felhasznált 1 sült tészta szalag jellemzője a mindkét oldalát teljes terjedelemben beborító lágy 2 kéreg. A szóban forgó 2 kéreg az 1 sült tészta szalag sütése kapcsán jön létre, és (általában sötétebb barna) színét tekintve is eltér az 1 sült tészta szalag porózus vagy
- 15 szivacsos szerkezetétől.
- Ha az 1. ábrán balról jobbra, vagyis az 1 sült tészta szalag mozgási irányában haladunk, úgy eljutunk 3 vágó- és töltőállomásra, amelyben az 1 sült tészta szalagot hosszanti irányban teljes szélességében felvágjuk, és ezzel 11a, 11b, 11c tészta rétegeket állítunk elő.
- Az 1 sült tészta szalag felvágását a 3 vágó- és töltőállomáson 4 késekkel végezzük; a bemutatott
- 20 kivitelí alak esetében két 4 kést használunk, ezért az 1 sült tészta szalagból három 11a, 11b, 11c tészta réteget kapunk, de ez természetesen csupán egy lehetséges kialakítás, és a felhasznált 4 kések számától függően ennél több 11 tészta réteget is nyerhetünk, és fordítva, az előállítani kívánt 11 tészta rétegek számától függően állítjuk be a 3 vágó- és töltőállomáson a 4 kések számát. Az 1 sült tészta szalagból készített 11a, 11b, 11c tészta rétegek vastagsága természetesen
- 25 számuktól függ: minél több 11 tészta réteget állítunk elő, azok annál vékonyabbak lesznek.
- Nyilvánvaló, hogy a vágást követően a két szélső 11a, 11c tészta réteg fogja külső felületén hordani az említett 2 kért. A vágás eredményeként létrejött belső felületek, vagyis a 11b tészta réteg rajz szerint felső és alsó felülete, a 11a tészta réteg alsó, és a 11c tészta réteg felső felülete csakúgy, mint szerkezete, porózus, üreges marad.
- 30 Az ábrákon csupán jelképesen jelöltük be az eljárás megvalósításához használt 5, 8 továbbító- és vezetőelemeket, amelyek lehetnek görgők, hengerek, kerek, de lehetnek vonszolókések,

motoros hajtású szíjak, vagy hasonló, az anyag megvezetéséről és továbbításáról szokásosan gondoskodó elemek is. Ezek feladata, hogy a 11a, 11b, 11c tésztarétegeket a 3 vágó- és töltőállomáson áthajtsák, úgy, hogy az ábrán az 5 továbbító- és vezetőelemek között elrendezetten mutatott 6 anyagtápfejekkel végzett szétterítő művelet eredményeképpen az 1. ábra jobb oldalán látható módon az egyes 11a, 11b, 11c tésztarétegek között egy-egy 7 töltelék réteg alakuljon ki. A 7 töltelék réteg a 8 továbbító- és vezetőelemek révén közben ismét egymáshoz nyomott 11a, 11b, 11c tésztarétegeket mintegy egymáshoz ragasztja, így eredményül szintén egy egységes anyagrétegnek tekinthető félterméket kapunk.

A fent vázolt vágó és töltő műveletek a jelzett szakterületen szintén jól ismert alaplóműveleteknek tekinthetők, ezért leírásunkban ezeket nem részletezzük.

Megjegyezzük azonban ezzel kapcsolatosan, hogy a 6 anyagtápfejeket az 1. ábrán egy-egy különálló, az 5 továbbító- és vezetőelemek között közel középtájon elrendezett elemekként ábrázoltuk, amelyekkel a 11b tésztaréteg alsó és felső oldalára terítjük szét a 7 töltelék réteg anyagát. Ezeket a 6 anyagtápfejeket vagy egyformán, vagy egymástól eltérően alakíthatjuk ki. Természetesen ugyanez vonatkozik a 7 töltelék réteg anyagára is, amely jellemzően tej ízű, csokoládé ízű, vagy hasonló ízű krémes anyag, és/vagy az ezekkel az anyagokkal létrehozott 7 töltelék réteg egyéb jellemzőire, így vastagságára, keménységére, és így tovább is.

A 6 anyagtápfejeket egyetlen fúvókaként jelöltük az ábrán. A gyakorlatban azonban minden egyes 6 anyagtápfej egy-egy önálló állomás lehet, amely több ilyen, 7 töltelék réteg anyagot a 11b tésztarétegre kijuttató, egymás után vagy egymás mellett elrendezett elemekből állhat, amelyek adott esetben a közöttük haladó 11b tésztarétegre különböző anyagokat is kijuttathatnak. A találmány szerinti élelmiszer termék egy előnyös kiviteli alakja értelmében mindegyik 6 anyagtápfej egy olyan első egységből áll, amellyel a megtöltendő 11 tésztarétegekbe olvasztott zsírt juttat, ezzel kezdeti nedvesítést adva, majd a második egységgel juttatjuk be a 7 töltelék réteg krémes anyagát.

A találmány szerinti élelmiszer termék bemutatásának az egyszerűbbé tétele érdekében azt vettük alapul, hogy a 7 töltelék rétegeket közvetlenül a 11b tésztaréteg alsó és felső felületére hordjuk fel, vagyis azon 11b tésztarétegre, amely középen húzódik.

Ez azonban csupán egy megvalósítási lehetőség a sok közül, amelyek mindegyike végül ugyanazt a jó eredményt fogja nyújtani. A 7 töltelék rétegeket és/vagy az ezekkel társított egyéb rétegeket, például táplálkozásra alkalmas zsírt nemcsak az egyik 11b tésztaréteg vonatkozó felületére vihetjük fel, hanem a 7 töltelék réteget határoló mindkét 11a és 11b, illetve 11b és 11c

tésztaféteg szomszédos felületeire is. Ennek megfelelően az 1. ábrán bemutatott vázlattól eltérően további 6 anyagtápfeket helyezhetünk el a 11a téztaféteg és a 11c téztaféteg belső, a 11b téztaféteg felé néző oldalánál is.

5 A 6 anyagtápfetek száma, elrendezése természetesen szorosan összefügg az 1 sült téztaféteg-
lagból vágással előállított 11 téztafétegek számától is, az itt leírt példa határozottan csak arra
az esetre vonatkozik, amikor három ilyen 11a, 11b, 11c téztaféteget állítunk elő.

Bármely esetben igaz, hogy az eddig vázolt műveletek végeredményeképpen - az 1. ábra jobb
szélén látható módon - olyan félterméket kapunk, amelyben a közbelső 7 töltelékfétegek, füg-
getlenül azok kijuttatásától, számától, lényegében a külső 2 kéreggel párhuzamosan húzó-
10 nak.

Áttérve a javasolt élelmiszer termék gyártásának a 2. ábrán vázolt részére, az ábra bal szélén
ismert típusú, és a 2. ábrán csupán egy függőlegesen lefelé néző pengeként ábrázolt 9 vágóál-
lomás látható, jóllehet valószínűleg és célszerűen egymás mellett elrendezett függőleges pen-
gesort tartalmaz, amelyeknek az a feladata, hogy az 1. ábra jobb szélén látható 1 sült téztaféteg-
15 lag félterméket néhány centiméter vastagságú hosszanti csíkokra vágják.

Például 3 cm körüli vastagságú 1 sült téztaféteg esetén a 9 vágóállomással létrehozott hosz-
szanti csíkok 2-3 cm szélesek lehetnek. Megjegyezzük, hogy a leírásunkban itt, és más helyen
megadott méretek kizárólag szakember számára adnak példakénti paramétereket, és a talál-
mány oltalmi körét semmi módon nem korlátozzák.

20 A 9 vágóállomás késeivel kialakított 1 sült téztaféteg csíkok tehát olyan hasáb alakúak lesz-
nek, amelyeket két szemben lévő oldalpár határol. Az egyik, alsó-felső oldalpárt az elmondot-
tak következtében teljesen beborítja a 2 kéreg. A létrehozott csíkok például 10 szállítószalagon
11 fordítóállomás felé mozognak. A 11 fordítóállomáson, amely ugyancsak ismert típusú, pél-
dával ekevas típusú állomás lehet, az 1 sült téztaféteg csíkok hossz tengelyük körül 90°-kal el-
25 fordulnak, úgy, hogy eddigi alsó és felső felületük jobboldali és baloldali felületté alakul, és az
eddigi jobboldali és baloldali felülete válik alsó és felső felületté. Ennek következtében a 11
fordítóállomást elhagyó, és további 12 szállítószalagon továbbhaladó 1 sült téztaféteg csíkok
2 kéreggel fedett oldalai függőleges irányúak lesznek.

Eljárásunk ezen pontjában, amely immár a 2. ábra jobb szélén követhető nyomon, egy megfe-
30 lelő egységgel az 1 sült téztaféteg csíkok felső, porózus felületét vonjuk be. Erre a célra egy
ehető 13 ragasztóféteget használunk, amely például olyan ehető masszából állhat, amely alap-

vetően karamellből és kondenzált tejből készül.

Ezt követően, immár a 3. ábra bal szélén nyomom követhetően ezt a 13 ragasztóréteget előnyösen úgynevezett sült cukrozott tojáshab kéregből álló lapocskákkal, vagy 15 fedőkérgekkel fedjük le. Kihangsúlyozzuk, hogy sült cukrozott tojáshab alatt felvert híg tojásfehérje hevítésével nyert szilárd és omlós ehető masszát értünk, ennek jellemző összetétele például 20-25%
5 cukor, továbbá dupla nullás liszt, mandula vagy dió, valamint 2-12% zsír.

Az említett lapocskákat vagy 15 fedőkérgeket célszerűen különállóan hozzuk létre (a szakmában jól ismert követelmények szerint), és olyan méretben, hogy szélességük megegyezik a 9 vágóállomáson létrehozott 1 sült tésztaszalag csíkok szélességével, hosszúságuk pedig me-
10 egyezik azzal a hosszúsággal, amelyet egy végső, keresztirányú vágási művelettel az 1 sült tésztaszalag csíkokból létrehozott végtermék hosszúságaként kapunk.

Azáltal, hogy a lapocskákat vagy 15 fedőkérgeket különállóan, valamint pontosan olyan méretekkel állítjuk elő, amekkora a végtermék mérete lesz, miáltal lehetőségünk nyílik arra, hogy a 15 fedőkérgeket közvetlenül ráhelyezzük az 1 sült tésztaszalag csíkokra, nincs többé szükség
15 arra, hogy a sült cukrozott tojáshab anyagot akár hosszirányban, akár keresztirányban vágjunk kellene, ami óhatatlanul ahhoz vezetne, hogy az erre egyébként hajlamos anyag a vágás során töredezne.

A 15 fedőkérgeket egyszerűen közvetlenül az előállításukra szolgáló (és az ábrán nem látható) helyről vehetjük és helyezhetjük a 13 ragasztórétegre anélkül, hogy megsértenénk őket, és eh-
20 hez a cukrásziparban jelenleg is használt berendezéseket használjuk, például olyan vákuumos berendezést, amelynek egy részletét a 3. ábrán is feltüntettük. A 14 felhordóállomás 17 szívófeje, amely a 3. ábra bal oldalán látható, a 15 fedőkérgeket sorban egymás után azok előállítási helyén a rajzon nem látható vákuumforráshoz csatlakoztatva, porszívó módjára magához fogja, majd átviszi az 1 sült tésztaszalag csík fölé, és ráhelyezi a 13 ragasztórétegre. Mint említettük,
25 ezek a szerkezeti elemek napjainkban a cukrásziparban széles körben használatosak, példaképpen az EP-A 0 239 547 és az EP A 0 768 254 számú szabadalmi leírásokat nevezzük meg, amelyek részletesebben is bemutatják ezeket a berendezéseket.

Megjegyezzük azonban, hogy a 15 fedőkérgek használata a találmány szerinti élelmiszer termék vonatkozásában nem feltétlenül kötelező, leírásunkban csupán egy, általunk előnyösnek
30 tartott kiviteli alakot mutatunk be.

A 15 fedőkérgek felhelyezését követően, de a most következő műveletet megelőzően, vagy

- akár azzal egyidejűleg, az 1 sült tésztaszalag csík hasonlóképpen porózus, szemközti, vagyis a 3. ábrán alsó felületére további bevonatot viszünk fel, amely például kakaó vagy csokoládé 18 krémréteg lehet, és amelyet például olyan görgős vagy kefésszerű felhordóállomással viszünk fel, amely a felviendő anyagból készült fürdőben van elrendezve, és abban forog - ez a megoldás a szakterületen jártas egyén számára ugyancsak ismert, mindennapi berendezés szokásos használatát jelenti. Ezt követően a kakaó vagy csokoládé 18 krémrétegre valamilyen 21 szemcsés anyagot szórunk, és erre a célra olyan 20 felhordóállomást használunk, amellyel a 21 szemcsés anyagot például ráfújjuk a 18 krémrétegre. A 21 szemcsés anyag például sült cukrozott tojáshab szemcsékből állhat, különösen karotta ízű tojáshab szemcsékből.
- 10 Bármely esetben eléggé nyilvánvaló, hogy jóllehet a bemutatott kiviteli alak ismereteink szerint egy előnyös megvalósítási lehetőség, elvileg semmi sem gátolja azt, hogy a két utolsó alkotóelemet, vagyis az alsó 18 krémréteget, és arra a 21 szemcsés anyagot az 1 sült tésztaszalag csíknak ne az alsó, hanem a felső oldalára vigyük fel, és ennek megfelelően a 15 fedőkérgeket az 1 sült tésztaszalag csík alsó oldalán rögzítsük.
- 15 Ezt követően a 3. ábra középső részén láthatóan nincs más hátra, mint hogy az így elkészített 1 sült tésztaszalag csíkot 22 vágóállomáson átvezetve feldaraboljuk, és az eddig folyamatos csíkot különálló végtermék darabokra osszuk fel, melyek mindegyike egy-egy, a 4. ábrán vázlatosan, axonometrikusan bemutatott töltött és bevont 25 sütemény lesz. Természetesen azokban az esetekben, amikor az 1 sült tésztaszalag csík felső oldalát a leírásunkban említett, különálló 20 15 fedőkérgekkel borítjuk be, a 22 vágóállomással a csíkot ott daraboljuk, ahol a szomszédos 15 fedőkérgek csaknem egymáshoz érnek. Ezzel, mint említettük, elkerüljük a 15 fedőkérgek morzsolódását, törését.
- A vázolt eljárás eredményeként kapott 25 sütemény lényegében olyan hasáb lesz, amely például 12 cm hosszú (ugyancsak tájékoztató adat, és a találmány oltalmi körét nem befolyásolja), és a bemutatott előnyös kiviteli alak esetében az alábbi szerkezeti felépítésű:
- 25 - hasáb alakú, négyszögletes keresztmetszetű sült tészta mag, amely 7 töltelék rétegekkel egymástól elválasztott 11a, 11b, 11c tésztarétegekből áll; természetesen az egyes 11a, 11b, 11c tésztarétegek mind vastagságukban, mind szerkezetükben különbözhetnek egymástól, éppígy az egyes 7 töltelék rétegek is egymástól eltérőek lehetnek;
- 30 - első, egymással szemközti oldalpár, amely a 7 töltelék rétegekkel párhuzamosan húzódik, és amelyet teljes egészében beborít az 1 sült tésztaszalagot két oldalról a sütés következtében közrefogó 2 kéreg; valamint

- második, szemközti oldalpár, amely teljes egészében el van látva bevonattal; ezen belül az oldalpár egyik oldalának felülete (még hozzá a 4. ábrát tekintve a felső felület) teljesen be van vonva a termék testéhez 13 ragasztóréteggel rögzített sült cukrozott tojáshab kéreg alkotta 15 fedőkéreggel, míg az azzal szemközti oldal teljesen be van borítva kakaó vagy csokoládé 18 krémréteggel, és abba ágyazott 21 szemcsés anyaggal, amely például sült cukrozott tojáshab szemcsékből állhat.

Ha megfigyeljük a 4. ábrán vázolt találmány szerinti élelmiszer termék terméket, feltűnik, hogy az 1 sült tésztaszalag nedvszívásra hajlamos, üreges vagy porózus szerkezete kizárólag két rövidebb véglapjánál érintkezik a külvilággal, míg az összes többi felületet vagy a 2 kérégek, vagy pedig a 15 fedőkéreg, vagy a 21 szemcsés anyaggal ellátott 18 krémréteg borítja be teljes mértékben. Természetesen további eljárási lépésekkel, amelyeket ismertségük folytán leírásunkban nem részletezünk, lehetőségünk van arra, hogy az említett két rövidebb véglapot is valamilyen módon bevonjuk, és így az 1 sült tésztaszalag összes, külvilággal érintkező felületét lezárva megakadályozzuk, hogy az nedvességet szívjon magába.

Természetesen anélkül, hogy a találmány elveit figyelmen kívül hagynánk, a leírt élelmiszer termék, valamint a bemutatott eljárási lépések számos variációban megvalósíthatók anélkül, hogy akár az eljárás, akár az általa közvetlenül előállított termék a szabadalmi igénypontokban megfogalmazott oltalmi körön kívül esne.

20

Szabadalmi igénypontok

1. Élelmiszer termék, amelynek két szemközti oldalpárral határolt paralelogramma alakú részt tartalmazó, rúd alakú, kelesztett, szivacsos szerkezetű sülttészta teste van, ahol az egyik oldalpár szemközti oldalait sült kéreg (2) borítja, és teste legalább egy, a sütési kérégekkel (2) párhuzamosan húzódó töltelékértéget (7) foglal magában, *azzal jellemezve*, hogy a másik oldalpár legalább egy bevonómasszával teljesen bevont porózus felületű.

25

2. Az 1. igénypont szerinti élelmiszer termék, *azzal jellemezve*, hogy teste több, egymással párhuzamos töltelékértéget (7) foglal magában.

3. Az 1. vagy 2. igénypont szerinti élelmiszer termék, *azzal jellemezve*, hogy a bevonómassza sült cukrozott tojáshab fedőkérget (15) tartalmaz.

30

4. Az 1-3. igénypontok bármelyike szerinti élelmiszer termék, *azzal jellemezve*, hogy a bevonómassza szemcsés anyagot (21) tartalmazó élelmiszer termék krémréteget (18) tartal-

maz.

5. A 3. vagy 4. igénypont szerinti élelmiszer termék, *azzal jellemezve*, hogy a másik oldalpár egyik oldalának felülete a sült cukrozott tojáshab fedőkéreggel (15), másik oldalának felülete pedig a szemcsés anyagot (21) tartalmazó krémréteggel (18) van társítva.
- 5 6. A 3. vagy 5. igénypont szerinti élelmiszer termék, *azzal jellemezve*, hogy a sült cukrozott tojáshab fedőkéreg (15) ehető ragasztóréteggel (13) van a testhez erősítve.
7. A 6. igénypont szerinti élelmiszer termék, *azzal jellemezve*, hogy az ehető ragasztóréteg (13) karamellből és kondenzált tejből álló ehető massa alapú.
8. A 4. vagy 5. igénypont szerinti élelmiszer termék, *azzal jellemezve*, hogy a szemcsés anyag
10 (21) sült cukrozott tojáshab morzsa.
9. A 4., 5. vagy 8. igénypontok bármelyike szerinti élelmiszer termék, *azzal jellemezve*, hogy a krémréteg (18) kakaókrém alapú.
10. Az 1-9. igénypontok bármelyike szerinti élelmiszer termék, *azzal jellemezve*, hogy hosszú-
kás hasáb alakú, amelynek két véglapja burkolat nélküli, és a termék külső látható felületét a
15 test szívacsos szerkezete alkotja.
11. Az 1-9. igénypontok bármelyike szerinti élelmiszer termék, *azzal jellemezve*, hogy hosszú-
kás hasáb alakú, amelynek két véglapját a termék sült tészta testének szívacsos szerkezetét
elrejtő burkolat fedi.
12. Eljárás az 1-9. igénypontok bármelyike szerinti élelmiszer termék előállítására, *azzal jelle-
mezve*, hogy az alábbi lépéseket foglalja magában:
20
- hasáb alakú, négyszögletes keresztmetszetű sült tésztafalat (1) állítunk elő, amelynek két szemközti határoló oldalpárja közül az egyik oldalpár kéreggel (2) bevont szemközti felületei a sült tésztafalat (1) alján és tetején, a másik oldalpár felületei a sült tésztafalat (1) két függőleges oldalán húzódnak;
 - 25 - a sült tésztafalat (1) hosszanti tengelye körül elfordítjuk és ezáltal a sütés során kialakult kérget (2) a sült tésztafalat (1) egyik és másik oldalán húzódnak függőleges helyzetbe, és a másik oldalpár felületeit a sült tésztafalat (1) alján illetve tetején húzódnak helyzetbe állítjuk;
 - majd a másik oldalpár oldalainak felületeit ebben a helyzetben bevonómasszával bevonjuk.
- 30 13. A 12. igénypont szerinti eljárás, *azzal jellemezve*, hogy az egyik oldalpár szemközti felüle-

tein kéreggel (2) bevont sült tésztafalatokat (1) különálló falatdarabokra feldaraboljuk.

14. A 12. vagy 13. igénypont szerinti eljárás, *azzal jellemezve*, hogy a sült tésztafalatokat (1) hosszirányára merőlegesen felvágjuk, és ezáltal egy-egy készterméket képviselő falatokra osztjuk úgy, hogy a késztermék hosszával egyező hosszúságú, burkolatként felhasznált fedőkérget (15) a vágással sértetlenül hagyjuk.

15. A 14. igénypont szerinti eljárás, *azzal jellemezve*, hogy a fedőkérgeket (15) sült cukrozott tojás hab massza kiindulási anyagból állítjuk elő.

fig.1

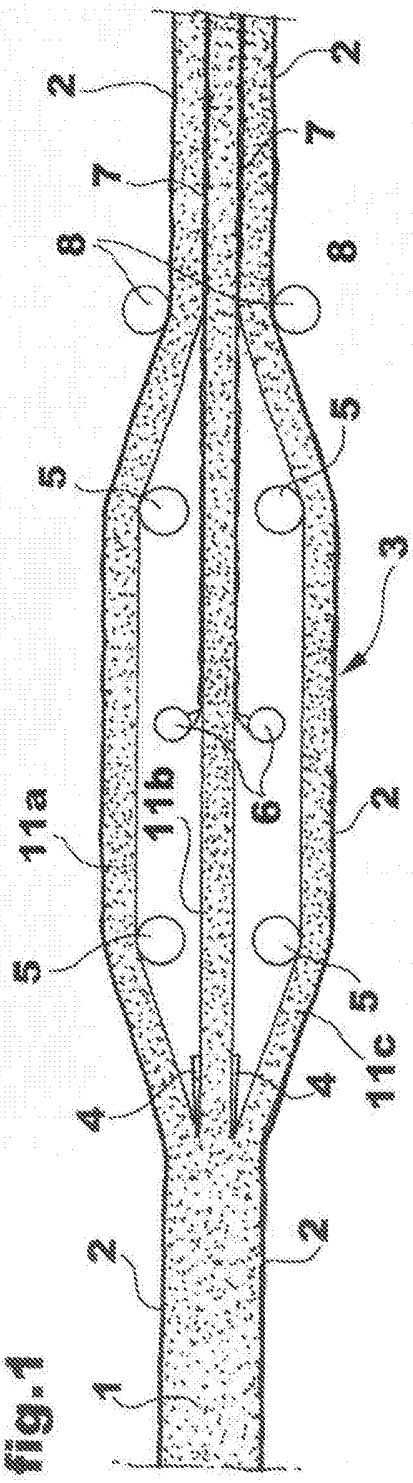


fig.2

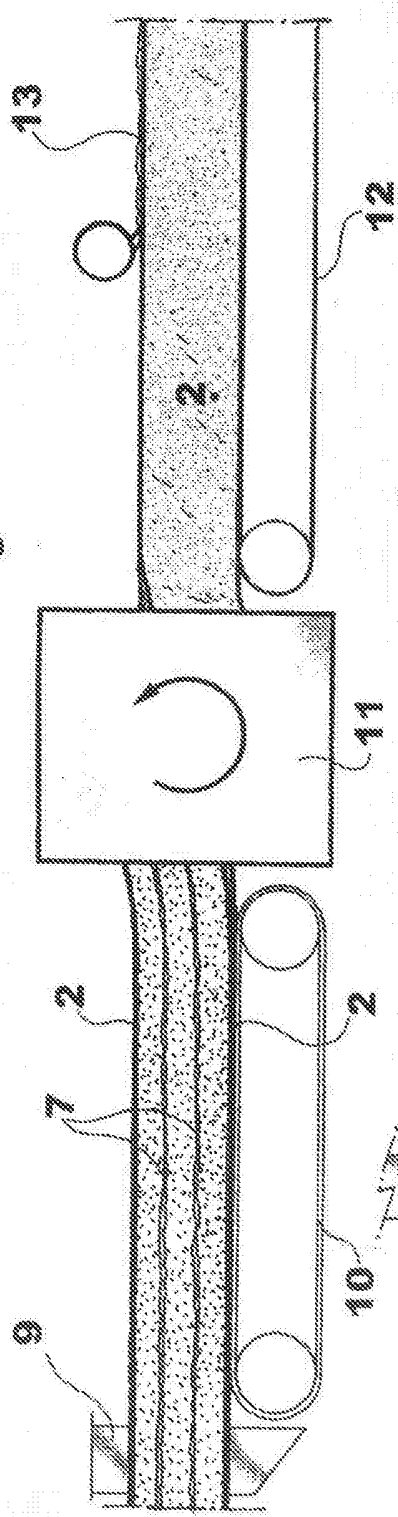


fig.3

