



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2010141611/13, 11.10.2010

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 11.10.2010

(43) Дата публикации заявки: 20.04.2012 Бюл. № 11

Адрес для переписки:

193079, Санкт-Петербург, Октябрьская наб.,
104, корп.41, лит.Л, ЗАО "Ландрин",
патентоведу И.Г. Астраханцевой, патентная
служба

(71) Заявитель(и):

**Закрытое акционерное общество "Ландрин"
(RU)**

(72) Автор(ы):

Маркитантов Игорь Борисович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ

(57) Формула изобретения

1. Способ производства полого кондитерского изделия, включающий заполнение темперированной шоколадной или шоколадоподобной массой предварительно подогретых половинок форм, охлаждение половинок форм с образованием тонких полуоболочек кондитерского изделия, соединение вместе полуоболочек в полое кондитерское изделие и упаковку, отличающийся тем, что:

при заполнении форм массу одновременно направляют по крайней мере, в две точки каждой половинки формы из разных точек (по крайней мере, трех) буферной емкости, после заполнения производят несколько циклов встряхивание-стекание излишков массы и образуют полуоболочку на внутренних поверхностях половинок форм, охлаждают и затем формируют второй слой полуоболочки на первом.

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что производят от одного до трех регулируемых циклов встряхивания половинок форм, каждый из которых включает непосредственно фазу встряхивания предварительно заполненных кондитерской массой и перевернутых на 180° половинок форм, и фазу стекания излишков кондитерской массы из форм с образованием мягкой тонкой полуоболочки на внутренних поверхностях половинок форм.

3. Способ по пп.1 и 2, отличающийся тем, что амплитуда встряхивания составляет от 1 мм до 3 мм, производимого в горизонтальном направлении в виде кругового вращательно-пульсирующего движения; время встряхивания от 0,3 с до 1,0 с, время стекания излишков кондитерской массы из форм от 0,3 с до 1,0 с.

4. Способ по пп.1 и 2, отличающийся тем, что применяют частоту вибраций 35 - 65 Hz для встряхивания перевернутых лотков с шоколадной или шоколадоподобной массой при следующих реологических характеристиках используемой массы по Кассону: пластической вязкости и пределе

текучности соответственно 1,4 - 3,2 Па·с и 4,0 - 20,0 Па;

5. Способ по п.1, отличающийся тем, что

для формирования второго внутреннего слоя форму с первым слоем подогревают до температуры 22-26°C и затем проводят действия как для получения первого слоя.

RU 2010141611 A

RU 2010141611 A