



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(52) СПК
A23G 3/54 (2025.01)

(21)(22) Заявка: 2024119069, 08.07.2024
(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
08.07.2024
Дата регистрации:
05.02.2025
Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: 08.07.2024
(45) Опубликовано: 05.02.2025 Бюл. № 4
Адрес для переписки:
428018, Респ. Чувашия, г. Чебоксары, п/о 18, а/я
22, Шалунова Нина Борисовна

(72) Автор(ы):
Иванов Валерий Николаевич (RU)
(73) Патентообладатель(и):
Иванов Валерий Николаевич (RU)
(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: RU 2660258 C1, 05.07.2018. RU
2528936 C1, 20.09.2014. RU 2703202 C1,
15.10.2019. RU 2803049 C1, 05.09.2023. EP
3695725 A1, 19.08.2020. DE 69922360 T2,
14.04.2005. EP 908100 B1, 06.10.2004.
ЗВЯГИНЦЕВА М.В. и др. Начиночные жиры
компанияи "ЭФКО" с пониженным
содержанием трансизомеров для производства
кондитерских изделий, Пищевая
промышленность, N (см. прод.)

(54) ВАФЕЛЬНОЕ ИЗДЕЛИЕ

(57) Реферат:
Изобретение относится к кондитерской промышленности. Предложенное вафельное изделие представляет собой корпус из вафельной оболочки в виде поллой объемной геометрической фигуры, сформованной из двух попарно соединенных заготовок, выполненных с плоским основанием и с размещенной внутри корпуса кремовой начинкой из полуфабриката кондитерской массы. Рецептурный состав вафельной оболочки включает муку пшеничную в/с, кокосовое масло, крахмал кукурузный, лецитин, соль пищевую, соду пищевую, яичный порошок, фермент «Альфамальт LQ 4020» и воду. Рецептурный состав полуфабриката кондитерской массы включает сыворотку сухую молочную, жир кондитерский «Эконат 1004-32», вафельную крошку, лактозу, сухое обезжиренное молоко, лецитин, ванилин, сахарный песок и дополнительно жир растительный «Эконфе 1203-34». Исходные компоненты полуфабриката берут в следующем соотношении, мас. %: сыворотка сухая молочная - 21,06-23,12; жир растительный

«Эконфе 1203-34» - 15,86-16,82; жир кондитерский «Эконат 1004-32» - 15,86-16,82; вафельная крошка - 7,04-8,13; лактоза - 7,02-7,89; сухое обезжиренное молоко - 6,04-6,79; лецитин - 0,30-0,35; ванилин - 0,05; сахарный песок – остальное. При этом рецептурный состав начинки содержит полуфабрикат кондитерской массы, рис воздушный, шарики диаметром 1,5-3 мм, вафельную крошку, ароматизатор «Сливки», антиокислитель «Нова Сол Соф» при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %: рис воздушный, шарики диаметром 1,5-3 мм - 3,04-3,82; вафельная крошка - 2,9-3,45; ароматизатор «Сливки» - 0,09-0,1; антиокислитель «Нова Сол Соф» - 0,03-0,04; полуфабрикат кондитерской массы – остальное. Изобретение направлено на улучшение органолептических свойств в части вкуса, увеличение срока хранения до 12 месяцев при сохранении хрустящих свойств вафельной оболочки, тающей нежной консистенции начинки, без следов расслоения вафельных листов и начинки. 3 з.п. ф-лы, 6 табл.

RU 2 834 281 C1

RU 2 834 281 C1

R U 2 8 3 4 2 8 1 C 1

R U 2 8 3 4 2 8 1 C 1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(52) CPC

A23G 3/54 (2025.01)(21)(22) Application: **2024119069, 08.07.2024**(24) Effective date for property rights:
08.07.2024Registration date:
05.02.2025

Priority:

(22) Date of filing: **08.07.2024**(45) Date of publication: **05.02.2025** Bull. № 4

Mail address:

**428018, Resp. Chuvashiya, g. Cheboksary, p/o 18,
a/ya 22, Shalunova Nina Borisovna**

(72) Inventor(s):

Ivanov Valerii Nikolaevich (RU)

(73) Proprietor(s):

Ivanov Valerii Nikolaevich (RU)(54) **WAFFLE PRODUCT**

(57) Abstract:

FIELD: confectionary industry.

SUBSTANCE: proposed waffle product represents a body from a waffle shell in the form of a hollow volumetric geometrical figure formed from two pairwise connected workpieces made with a flat base and with a cream filling of a semi-finished confectionary mass placed inside the body. Recipe composition of the waffle shell includes: prime grade wheat flour, coconut oil, corn starch, lecithin, edible salt, baking soda, egg powder, "Alfamalt LQ 4020" enzyme and water. Recipe composition of the semi-finished product of the confectionary mass includes dry milk whey, confectionary fat "Econat 1004-32", waffle crumb, lactose, skimmed milk powder, lecithin, vanillin, granulated sugar and additionally "Econfe 1203-34" vegetable fat. Initial components of the semi-product are taken in the following ratio, wt.%: dry milk whey – 21.06-23.12; vegetable fat "Econfe 1203-34" – 15.86-16.82; confectionary fat "Econat 1004-32" – 15.86-

16.82; waffle crumb – 7.04-8.13; lactose – 7.02-7.89; dry skimmed milk – 6.04-6.79; lecithin – 0.30-0.35; vanillin – 0.05; granulated sugar – balance. At that, recipe composition of filling contains semi-finished product of confectionary mass, puffed rice, balls with diameter of 1.5-3 mm, waffle crumb, "Cream" flavouring agent, "Nova Sol Cof" antioxidant at following ratio of initial components, wt.%: puffed rice, balls with diameter of 1.5-3 mm – 3.04-3.82; waffle crumb – 2.9-3.45; "Cream" flavouring agent – 0.09-0.1; antioxidant "Nova Sol Cof" – 0.03-0.04; semi-finished product of confectionary mass – balance.

EFFECT: invention is aimed at improvement of organoleptic properties in terms of taste, increase of storage life up to 12 months with preservation of crunchy properties of waffle shell, melting tender consistency of filling, without traces of waffle sheets and filling stratification.

4 cl, 6 tbl

RU
2 834 281
C1

RU
2 834 281
C1

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к кондитерской, и может быть использовано для приготовления вафельных изделий на основе формованных вафель с кремовой начинкой, покрытых глазурью.

Известно кондитерское изделие мучное, содержащее корпус, выполненный из вафельной оболочки в виде поллой объемной геометрической фигуры, сформованной из двух попарно соединенных заготовок выполненных с плоским основанием и размещенной внутри корпуса кремовой начинкой, при этом рецептурный состав вафельной оболочки содержит муку пшеничную в/с, меланж, масло соевое, лецитин, соду пищевую, соль пищевую, фермент, а рецептурный состав начинки содержит сахар-песок, ядро ореха миндаль тертое, молоко сухое обезжиренное, эквивалент какао-масла, масло кокосовое, лецитин, ароматизатор «Ирландский крем» при соотношении вафельных заготовок и начинки в готовом изделии, мас. %: Вафельные заготовки 15,0-25,0; начинка: 75,0- 85,0. RU 77751, МПК8 A23G3/00, опубл. 10.11.2008.

Однако содержание в начинке ядро ореха миндаль тертое улучшает органолептические свойства в части вкуса, но увеличивает стоимость изделия.

Известно вафельное изделие, содержащее корпус, выполненный из вафельной оболочки в виде поллой объемной геометрической фигуры, сформованной из двух попарно соединенных заготовок с плоским основанием с размещенной внутри корпуса кремовой начинкой, при этом рецептурный состав вафельной оболочки содержит муку пшеничную в/с, крахмал кукурузный, яичный порошок, масло кокосовое, лецитин, соду пищевую, соль пищевую, фермент, а рецептурный состав начинки содержит, ароматизатор, а состав кремовой начинки содержит полуфабрикат пралиновой массы, крупку крекера, лецитин, антиокислитель «Нова Сол Соф», полиглицерол, жир кондитерский, ароматизатор «Концентрированное молоко», при этом рецептурный состав полуфабриката пралиновой массы содержит сыворотку сухую молочную, жир кондитерский, вафельную крошку, мальтодекстрины, лактозу, сахар карамелизованный, ванилин, сахарную пудру. При этом соотношение вафельной оболочки и начинки корпуса составляют в масс. %: начинка 88-90; вафельная оболочка 10-12.

RU 2703202, МПК A21D13/36, опубл. 15.10.2019, Бюл. № 29

Однако кремовая начинка содержит крупку крекера, что позволяет улучшить органолептические свойства изделия в части вкуса, но ограничивает ассортимент выпускаемых изделий.

Известна конфета вафельная, представляющая собой корпус, выполненный из вафельной оболочки, в виде поллой объемной геометрической фигуры, сформованной из двух попарно соединённых заготовок, выполненных с плоским основанием и с размещённой внутри корпуса кремовой начинкой, внутрь которой помещено ядро ореха фундука жаренное. При этом рецептурный состав вафельной оболочки содержит муку пшеничную, крахмал кукурузный, соль пищевую, соду пищевую, лецитин, масло кокосовое, яичный порошок, фермент «Альфамальт LQ 4020» и воду. Рецептурный состав начинки содержит полуфабрикат пралиновой массы, жир кондитерский «Эконат 3004-32», лецитин, ароматизатор «Сливки», антиокислитель «Нова Сол Соф». При этом полуфабрикат пралиновой массы содержит вафельные листы, сахар песок, лактозу, жир кондитерский «Эконат 3004», сыворотку сухую молочную, ванилин, ядро арахиса жареное тертое. Корпус содержит покрытие из молочной кондитерской глазури с обсыпкой из смеси крупки арахиса и крекерной крошки в соотношении 1:1. При этом корпус, глазурь кондитерская молочная и обсыпка из смеси крупки арахиса и крекерной крошки находятся в следующем соотношении, мас. %: глазурь кондитерская молочная - 39,00 – 41,00; смесь крупки арахиса и крекерной крошки - 5,00 - 6,00; корпус – остальное.

RU 2772775, МПК A23G3/00, опубл. 25.05.2022 Бюл. № 15

Однако в вафельной конфете содержится достаточно большое количество ореховых компонентов, которые придают изделию определённые органолептические свойства в части вкуса, но увеличивают его стоимость, что ограничивает ассортимент выпускаемых изделий.

Известно вафельное изделие, представляющее собой корпус, выполненный из вафельной оболочки, в виде полый объемной геометрической фигуры, сформованной из двух попарно соединённых заготовок, выполненных с плоским основанием и с размещённой внутри корпуса кремовой начинкой, при этом рецептурный состав вафельной оболочки включает муку пшеничную в/с, соль пищевую, гидрокарбонат натрия, лецитин, яичный порошок, краситель «Карамель Колер», крахмал кукурузный, масло кокосовое, и фермент, а рецептурный состав начинки содержит полуфабрикат пралиновой массы, жир кондитерский «Эконат 2004», крупку бисквитную, какао-порошок алкализованный, лецитин, ароматизатор «Какао», антиокислитель «Нова Сол Соф», причем полуфабрикат пралиновой массы содержит вафельные листы, сахарную пудру, жир кондитерский «Эконат 1004-32», сыворотку сухую молочную, какао-порошок алкализованный, жир кондитерский «Эконат 2004», ванилин. При этом исходные компоненты используют при заданном соотношении, а соотношение начинки и вафельных листов составляет, мас. %: начинка 89,0, вафельные листы 11,0. RU2660259 МПК A21D 13/36, A23G 3/36, A23G 3/54, опубл. 05.07.2018.

Однако данное изделие содержит кремовую начинку, в состав которой входят какао-порошок алкализованный и ароматизатор «Какао», что обеспечивают изделию определённые органолептические свойства в части вкуса, что ограничивает ассортимент выпускаемых изделий.

Наиболее близким по технической сущности является вафельное изделие, представляющее собой корпус, сформированный из вафельной оболочки, изготовленной в виде двух вафельных полусфер с плоским дном, которые наполнены начинкой и соединены попарно, при этом рецептурный состав вафельной оболочки включает муку пшеничную в/с, кокосовое масло, крахмал кукурузный, лецитин, соль пищевую, гидрокарбонат натрия, яичный порошок, фермент «Альфамальт LQ 4020», краситель натуральный и воду, а рецептурный состав начинки включает обезжиренное сухое молоко, сахарный песок, лецитин, жир кондитерский «Эконат 1004-32», жир кондитерский «Эконат 2004», вафельную крошку, сыворотку сухую молочную, лактозу, ванилин, рис воздушный шарики, крупку бисквитную, ароматизатор «Концентрированное молоко», антиокислитель «Нова Сол Соф», При этом соотношение начинки и вафельной оболочки составляет в мас. %: начинка 92,0, вафельная оболочка 8,0. Температура полученной кремовой массы 35,0-45,0°C. Влажность 1,67±0,5% RU2660258 МПК A21D 13/36, A23G 3/36, A23G 3/54, опубл. 05.07.2018.

Однако начинка содержит твёрдые добавки - вафельную крошку, рис воздушный шарики, крупку бисквитную, которые с ароматизатором «Концентрированное молоко» придают изделию определённые органолептические свойства в части вкуса, что не обеспечивает расширение арсенала средств выпускаемых изделий. Причём, при изготовлении начинки, эти сухие добавки добавляют и перемешивают вместе со всеми компонентами начинки, что способствует снижению их хрустящих свойств и образованию пастообразной текстуры, которая снижает органолептические свойства изделия в части консистенции и структуры. Срок хранения изделий 8 месяцев.

Задачей заявляемого изобретения является создание вафельных изделий, состоящих из глазированного, молочной кондитерской глазури, вафельного корпуса,

изготовленного в виде объемной полый геометрической фигуры с плоским основанием наполненного кремовой начинкой, с улучшенными органолептическими свойствами, за счёт придания конфетам нового вкуса, увеличенного срока хранения, которые могут расширить арсенал средств данного назначения.

- 5 Технический результат: улучшение органолептических свойств в части вкуса, увеличение срока хранения до 12 месяцев при сохранении хрустящих свойств вафельной оболочки, тающей нежной консистенции начинки, без следов расслоения вафельных листов и начинки.

- 10 Технический результат достигается тем, что вафельное изделие, представляющее собой корпус, выполненный из вафельной оболочки, в виде полый объемной геометрической фигуры, сформованной из двух попарно соединённых заготовок, выполненных с плоским основанием и с размещённой внутри корпуса кремовой начинкой из полуфабриката кондитерской массы, при этом рецептурный состав вафельной оболочки включает муку пшеничную в/с, кокосовое масло, крахмал
- 15 кукурузный, лецитин, соль пищевую, соду пищевую, яичный порошок, фермент «Альфамальт LQ 4020 и воду, а рецептурный состав полуфабриката кондитерской массы включает сыворотку сухую молочную, жир кондитерский «Эконат 1004-32», вафельную крошку, лактозу, сухое обезжиренное молоко, лецитин, ванилин, сахарный песок, отличающееся тем, что полуфабрикат кондитерской массы дополнительно
- 20 содержит жир растительный «Эконфе 1203-34» при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %:

	Сыворотка сухая молочная	21,06 – 23,12
	Жир растительный «Эконфе 1203-34»	15,86 – 16,82
	Жир кондитерский «Эконат 1004-32»	15,86 – 16,82
25	Вафельная крошка	7,04 – 8,13
	Лактоза	7,02 – 7,89
	Сухое обезжиренное молоко	6,04 – 6,79
	Лецитин	0,30 – 0,35
	Ванилин	0,05
	Сахарный песок	остальное

- 30 при этом рецептурный состав начинки, содержит полуфабрикат кондитерской массы, рис воздушный шарики с диаметром 1,5-3 мм, вафельную крошку, ароматизатор «Сливки», антиокислитель «Нова Сол Соф» при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %:

35	Рис воздушный, шарики с диаметром 1,5-3 мм	3,04 – 3,82
	Вафельная крошка	2,9 – 3,45
	Ароматизатор «Сливки»	0,09 – 0,1
	Антиокислитель «Нова Сол Соф»	0,03 – 0,04
	Полуфабрикат кондитерской массы	остальное

- 40 При этом в вафельном изделие рецептурный состав вафельной оболочки, содержит муку пшеничную, крахмал кукурузный, лецитин, яичный порошок, масло кокосовое, соду пищевую, соль пищевую, фермент «Альфамальт LQ 4020 и воду в следующих соотношениях исходных компонентов в мас. %:

45	Мука пшеничная в/с	40,23 – 42,11
	Крахмал кукурузный	1,25 – 1,46
	Лецитин	0,41 – 0,43
	Яичный порошок	0,29 – 0,32
	Кокосовое масло	0,30 – 0,32
	Сода пищевая	0,12 – 0,14

Соль пищевая	0,10 - 0,11
Фермент «Альфамальт LQ 4020»	0,01
Вода	остальное

При этом в вафельном изделие корпус содержит вафельную оболочку и начинку в следующем соотношении, в мас. %:

Вафельная оболочка	10,06 - 11,09
Начинка	остальное

При этом в вафельном изделие корпус содержит вафельную оболочку с покрытием из молочной кондитерской глазури в следующем соотношении, в мас. %:

Вафельная оболочка	74,0 - 74,5
Глазурь	остальное

Сопоставительный анализ заявляемого вафельного изделия от прототипа показал, что вышеперечисленные дополнительные компоненты, введенные в состав начинки, наряду с известным, позволяют изготовить вафельное изделие с кремовой начинкой с новым сливочным вкусом. Причём одним из компонентов начинки, является предварительно приготовленный полуфабрикат кондитерской массы, в котором содержатся жир кондитерский группы «Эконат 1004-32» и жир растительный «Эконфе 123-34». Такое сочетание жиров позволяют создать кондитерскую массу с мягкой пластичной консистенцией и улучшенными аэрационными свойствами, а введение в неё вафельной крошки и риса воздушного шарика позволяет максимально сохранить хрустящую структуру этих компонентов, что также улучшает органолептические свойства в части вкуса и расширяет ассортимент изделий данного назначения. Кроме того сочетание компонентов и их количества позволяют изготовить конфету с увеличенным сроком хранения при сохранении хрустящих свойств вафельной оболочки, тающей нежной консистенции начинки, без следов расслоения вафельной оболочки и начинки.

Сущность изобретения поясняется примерами изготовления заявляемого вафельного изделия.

Примеры полуфабрикатов для выполнения вафельного изделия представлены в табл.1 2, 3, 4, 5. Органолептические свойства изделий в табл.6.

Для изготовления вафельного изделия подготовку сырья и полуфабрикатов производят в соответствии с технологической инструкцией "Подготовка сырья и полуфабрикатов к производству" ТИ №12-01-2012

Тесто для вафельной оболочки готовят в ёмкости для замешивания теста, куда загружают воду с температурой 10,0-18,0°C, муку и всё остальное сырьё согласно составам 1,2 табл.1. Полученную массу перемешивают до однородной консистенции и процеживают через сито в промежуточную ёмкость. Температура готового теста не выше 25°C, влажность 61,0%±2,0%. Готовое тесто из промежуточной емкости подают при помощи насоса на поверхность нижней плиты печи и прижимают верхней плитой автоматически. Процесс выпечки происходит при температуре 160-180°C. После выпечки проводят кондиционирование для снятия напряжения в вафельном листе и придание влажности равномерно по всему вафельному листу. Влажность вафельного листа после кондиционирования 5,5%±0,2%.

Приготовление кремовой начинки осуществляют в турбомиксе. Сначала готовят полуфабрикат кондитерской массы по ТИ №11-11-2013 «Технологическая инструкция по приготовлению полуфабрикатов пралиновых масс на пятивалковой мельнице №1 и №2. Для приготовления полуфабриката кондитерской массы берут компоненты в

соответствие с составом 1,2 табл. 2. Влажность полученного полуфабриката $1,67 \pm 0,5\%$.

Приготовление кремовой начинки осуществляют в турбомиксе. Начинку готовят в две стадии. Компоненты берут согласно составу 1,2 табл. 3. Вначале загружают половину полуфабриката кондитерской массы, вафельную крошку, рис воздушный шарики 1,5-3,0 мм, ароматизатор «Сливки», антиокислитель «Нова Сол Соф». Затем загружают оставшуюся часть полуфабриката кондитерской массы и полученную смесь взбивают в течение 3 минут. На второй стадии в турбомиксе происходит процесс аэрации. Температура полученной кремовой начинки $35,0 - 45,0^\circ\text{C}$. Влажность $2,05 \pm 0,5\%$.

Для нанесения начинки вафельные листы поступают на устройство намазки, где начинкой заполняются ячейки движущихся вафельных листов.

Формирование вафельных блоков проводят соединением двух пластов. Сформированные блоки охлаждают. Температура устройства для охлаждения $4-10^\circ\text{C}$. После охлаждения вафельные блоки поступают в устройство для нарезки.

Соотношения начинки и вафельной оболочки в корпусе изделия приведены в табл.4.

После резки корпуса изделий при помощи транспортёра подают на сетку глазировочной машины, где покрываются молочной кондитерской глазурью.

Температура глазури при глазировании $28 - 32^\circ\text{C}$. Соотношения корпуса и глазури приведены в табл.5.

Глазированные изделия поступают в охлаждающий тоннель с температурой $8 - 12^\circ\text{C}$.

После охлаждения изделия поступают на завертку.

Примеры конкретного выполнения конфет приведены в табл.1-5.

Органолептические свойства конфет приведены в таблице 6.

Таблица 1.

Составы для вафельной оболочки.

Компоненты	Состав в мас. %	
	1	2
Мука пшеничная в/с	40,23	42,11
Крахмал кукурузный	1,25	1,46
Лецитин	0,43	0,41
Яичный порошок	0,32	0,29
Масло кокосовое	0,30	0,32
Сода пищевая	0,12	0,14
Соль пищевая	0,10	0,11
Фермент «Альфамальт LQ 4020	0,01	0,01
Вода	57,24	55,15

Таблица 2.

Составы полуфабриката кондитерской массы для начинки.

Компоненты	Составы в мас. %	
	1	2
Сыворотка сухая молочная	23,12	21,06
Жир растительный «Эконфе 1203-34»	15,86	16,82
Жир кондитерский «Эконат 3004-32»	16,82	15,86
Вафельная крошка	7,04	8,13
Лактоза	7,89	7,02
Сухое обезжиренное молоко	6,04	6,79
Лецитин	0,30	0,35
Ванилин	0,05	0,05
Сахар песок	22,88	23,92

Таблица 3

Составы начинки

Компоненты	Составы в мас. %	
	1	2
Вафельная крошка	2,9	3,45
Рис воздушный шарики 1,5-3 мм	3,82	3,04
Ароматизатор «Сливки»	0,09	0,1
Антиокислитель «Нова Сол Соф»	0,04	0,03
Полуфабрикат кондитерской массы	93,15	93,38

Таблица 4.

Составы полуфабриката корпуса

Компоненты	Составы в мас. %	
	1	2
Вафельная оболочка	10,06	11,09
Начинка	89,94	88,91

Таблица 5.

Составы готового изделия

Компоненты	Составы в мас. %	
	1	2
Глазурь молочная кондитерская	25,50	26,0
Вафельная оболочка	74,5	74,0

Для изготовления вафельных конфет использовано следующее сырье: мука пшеничная хлебопекарная в/с ГОСТ 26574 -2017;

сахар белый ГОСТ 33222-2015; яичный порошок ГОСТ 30363-2013; лецитин- ГОСТ 32052-2013; соль пищевая ГОСТ Р 51574-2018; сода пищевая ГОСТ 32802-2014; ванилин ГОСТ 16599-71, ТР ТС 029/2012; фермент «Альфамайлт LQ4020 – ТР ТС 029/2012; антиокислитель «Нова Сол Соф» - ТР ТС 029/2012; жир кондитерский «Эконат 1004-32» ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011; сыворотка сухая молочная ГОСТ 33958-2016, ГОСТ Р 56833-2015, ТР ТС 033/2013; вафельная крошка ТУ 9137-010-00361790-2013; жир растительный «Эконфе 1203-34» ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011; крахмал кукурузный - ГОСТ 32159-2013; масло кокосовое ГОСТ 10766-64, ТР ТС 024/2011; вода питьевая - ГОСТ Р 51232; лактоза ГОСТ 33567-2015, ТР ТС 033/2013; сухое обезжиренное молоко ГОСТ 33629-2015; антиокислитель «Нова Сол Соф» ТР ТС 029/2012; рис воздушный шарики 1,5-3 мм ТР ТС 021/2011.

Таблица 6.

№	Органолептические показатели	Характеристика конфет
1	Вкус и запах	Лёгкие хрустящие вафли. Сливочный вкус начинки.
2	Форма	Продолговато-овальная
3	Поверхность	Оболочка из тонкого слоя молочной кондитерской глазури
4	Цвет	Начинка молочного цвета
5	Структура и консистенция	Мягкая, нежная, кремовая начинка.
6	Срок хранения	12 месяцев

Таким образом, заявляемое вафельное изделие имеет улучшенные органолептические свойства в части вкуса и увеличенный срок хранения до 12 месяцев, что расширяет ассортимент изделий данного назначения.

(57) Формула изобретения

1. Вафельное изделие, представляющее собой корпус, выполненный из вафельной

оболочки, в виде полый объемной геометрической фигуры, сформованной из двух попарно соединенных заготовок, выполненных с плоским основанием и с размещенной внутри корпуса кремовой начинкой из полуфабриката кондитерской массы, при этом рецептурный состав вафельной оболочки включает муку пшеничную в/с, кокосовое масло, крахмал кукурузный, лецитин, соль пищевую, соду пищевую, яичный порошок, фермент «Альфамальт LQ 4020» и воду, а рецептурный состав полуфабриката кондитерской массы включает сыворотку сухую молочную, жир кондитерский «Эконат 1004-32», вафельную крошку, лактозу, сухое обезжиренное молоко, лецитин, ванилин, сахарный песок, отличающееся тем, что полуфабрикат кондитерской массы дополнительно содержит жир растительный «Эконфе 1203-34» при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %:

	Сыворотка сухая молочная	21,06-23,12
	Жир растительный «Эконфе 1203-34»	15,86-16,82
	Жир кондитерский «Эконат 1004-32»	15,86-16,82
15	Вафельная крошка	7,04-8,13
	Лактоза	7,02-7,89
	Сухое обезжиренное молоко	6,04-6,79
	Лецитин	0,30-0,35
	Ванилин	0,05
	Сахарный песок	остальное

при этом рецептурный состав начинки содержит полуфабрикат кондитерской массы, рис воздушный, шарики диаметром 1,5-3 мм, вафельную крошку, ароматизатор «Сливки», антиокислитель «Нова Сол Соф» при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %:

25	Рис воздушный, шарики диаметром 1,5-3 мм	3,04-3,82
	Вафельная крошка	2,9-3,45
	Ароматизатор «Сливки»	0,09-0,1
	Антиокислитель «Нова Сол Соф»	0,03-0,04
	Полуфабрикат кондитерской массы	остальное

2. Вафельное изделие по п. 1, отличающееся тем, что рецептурный состав вафельной оболочки содержит муку пшеничную, крахмал кукурузный, лецитин, яичный порошок, масло кокосовое, соду пищевую, соль пищевую, фермент «Альфамальт LQ 4020» и воду в следующих соотношениях исходных компонентов, мас. %:

35	Мука пшеничная в/с	40,23-42,11
	Крахмал кукурузный	1,25-1,46
	Лецитин	0,41-0,43
	Яичный порошок	0,29-0,32
	Кокосовое масло	0,30-0,32
	Сода пищевая	0,12-0,14
	Соль пищевая	0,10-0,11
40	Фермент «Альфамальт LQ 4020»	0,01
	Вода	остальное

3. Вафельное изделие по п. 1, отличающееся тем, корпус содержит вафельную оболочку и начинку в следующем соотношении, мас. %:

45	Вафельная оболочка	10,06-11,09
	Начинка	остальное

4. Вафельное изделие по п. 1, отличающееся тем, что корпус содержит вафельную оболочку с покрытием из молочной кондитерской глазури в следующем соотношении,

мас. %:

Вафельная оболочка	74,0-74,5
Глазурь	остальное

5

10

15

20

25

30

35

40

45