

7950128

# KÖZZÉTÉTELI PÉLDÁNY

79501/95

A

Kivonat

75366

Csokoládé-desszert készítmény és eljárás annak előállítására

Bejelentők, egyben feltalálók:

Kopcsó Andrásné 60 %,  
id. Kopcsó András 40 %, Hódmezővásárhely

A bejelentés napja: 1995.05.25.

A találmány tárgya csokoládés-desszert készítmény, előnyösen fekete kávé ízesítésére, amely szobahőmérsékleten hüvely-formáját szilárdan megtartó

40-85 tömeg % csokoládét, vagy nugátot és a fenti hüvelybe zárt  
15-60 tömeg % tejet, tejport, sűrített tejet, tejszínt vagy azonnal oldódó krémport és kívánt esetben egyéb adalékanyagot tartalmaz.

A találmány tárgya továbbá eljárás a fenti készítmény előállítására úgy, hogy a készítmény összes tömegét 40-80 tömeg %-ban alkotó csokoládé- vagy nugát jellegű mártómasszát keverés mellett 40-45°C-on megolvasztják, majd a hőmérsékletet 37°C-ra temperálva a hüvely-formát kialakítják, 10-12°C-on a formát véglegesítik, majd a 15-60 tömeg %-nyi töltőanyagot, por vagy folyadék állapotban a formába helyezik, kívánt esetben a hüvelyt enyhe melegítéssel lezárják.

2092 10/11

K

79501528

05500 /95  
A<sup>o</sup>

**KÖZZÉTÉTELI  
PÉLDÁNY**

Képviselő: Dr. Vitéz Bátor ügyvéd  
1114 Budapest, Fadrusz u. 2.  
1242 Budapest, Pf. 277.

Csokoládés-desszert készítmény és  
eljárás annak előállítására

Bejelentők és egyben feltalálók:	
Kopcsó Andrásné	60 %
id. Kopcsó András	40 %
Hódmezővásárhely	

A bejelentés napja: 1995.05.25.

A találmány tárgya új csokoládés-desszert készítmény, előnyösen fekete kávé ízesítésére.

Ismert, hogy a csokoládé-féleségek az édesipar vezető termékei. A csokoládé - technológiai értelemben - kakaómasszából, kakaóolajból, cukorból, szacharózból és tejféleségből álló, különböző adalékanyagokat tartalmazó kompozíció.

Ugyancsak régebb óta ismert, hogy a csokoládéba különböző töltelégeket helyeznek el, melyek konzisztenciában, halmazállapotban jelentősen eltérhetnek a hüvelyként szolgáló csokoládé-alapmasszától. Jellegzetesen ilyen termék a népszerű konyhakos meggy vagy a csokoládéval bevont szaloncukor.

Történtek próbálkozások (lásd WO 85-02757 számú PCT -szabadalmi bejelentést) gyümölcsstartalmú csokoládés készítmények előállítására is. Ezzel a módszerrel - a gyümölcs és csokoládé összekeverése útján - krémszerű készítményt kaptak.

Ismert az is, hogy különböző italok, elsősorban feketekávé ízesítését nem is olyan egyszerű megoldani; az átlagfogyasztó ugyanis igényli a cukor vagy nem-cukor jellegű édesítőszer, tejet vagy tejport vagy tejszírt, sőt gyakran a meleg kávéitalban feloldódó vagy széteső csokoládét is.

A találmány célja a fentiekben vázolt elvárásokat kielégítő komplex csokoládés-desszert készítmény kialakítása, ill. az ezen készítmény előállítására szolgáló eljárás kidolgozása.

A találmány alapja az felismerésünk, hogy ha egy szobahőmérsékleten kellően szilárd csokoládéhüvelyben egy behatárolt arányban bemért adalékanyagot akár por, akár folyadékalakban elhelyezünk, a célnak kitűnően megfelelő, új-típusú ízesítő, desszert-készítményt kapunk. Ez a készítmény különösen fekete kávé ízesítésére alkalmas. A csokoládéhüvely előnyösen étcsokoládé, de értelemszerűen alkalmazható bármilyen ízesítésű csokoládé, vagy nugát jellegű készítmény is.

A fentiek alapján a találmány tehát csokoládés-desszert készítmény, előnyösen fekete kávé ízesítésére, amely szobahőmérsékleten hüvely-formáját szilárdan megtartó

40-85 tömeg % csokoládét, vagy nugát jellegű mártómasszát és a fenti hüvelybe zárt

15-60 tömeg % tejet, tejport, sűrített tejet, tejszínt vagy azonnal oldódó krémport és kívánt esetben egyéb adalékanyagot tartalmaz.

Ezt a készítményt úgy állítjuk elő, hogy a készítmény összes tömegét 40-80 tömeg %-ban alkotó csokoládé- vagy nugát jellegű mártómasszát keverés mellett

40-45°C-on megolvasztjuk, majd a hőmérsékletet 37°C-ra temperálva a hüvelyformát kialakítjuk, 10-12°C-on a formát véglegesítjük, majd a 15-60 tömeg %-nyi töltőanyagot, por vagy folyadék állapotban a formába helyezük, kívánt esetben a hüvelyt enyhe melegítéssel lezárjuk.

A találmány szerinti készítmény egy előnyös változata 80-85 tömeg % étcsokoládé-hüvelyből és 15-20 tömeg % édesített tejporból, kevés növényi zsírból és kazeinből áll.

A találmány szerinti eljárás során először a desszert hüvelyt készítjük el, amely előnyösen étcsokoládé vagy azt helyettesítő ét figura-massza, esetenként egyéb desszert hüvely készítésére alkalmas készítmény, amelybe az ízesítésre szolgáló készítmény, így például tejszín, sűrített tej, azonnal oldódó tejpor, növényi eredetű tejszínt helyettesítő azonnal oldódó krémpor, alkoholmentes növényi kivonat, különféle egyéb aromás termék, és mások kerülhetnek.

A technológiai eljárásorban az alábbi lépéseket végezzük el:

- az olvasztó és temperáló gépben a tej- vagy az ét-masszát felolvasztjuk, majd előnyösen 36°C hőmérsékletre temperáljuk (ezen a hőmérsékleten dolgozzuk fel a masszát),

- a feldolgozó tér hőmérséklete előnyösen 17-18°C, amely elősegíti a gyors hüvelykészítést

(az öntőformákba folytatjuk a masszát, amely teljesen kitölti azt, majd rázógépen a masszából 28-30 másodperc alatt eltávolítjuk az esetleges légbuborékokat),

- az öntőformát felfordítva, a felesleges masszát belőle 10-15 másodperc alatt kifolyatva kapjuk meg a hüvelyt, amely - az öntőformával együtt - előnyösen +2-3°C hőmérsékletű hűtőbe helyezve megdermed,

- a kész hüvelybe adagoljuk a töltelékot,

- a töltés után az öntőformákat ismételten a folyékony masszával folytatjuk, majd a felesleges masszát lehúzókéssel eltávolítva kialakítjuk a töltött hüvelyek talpát,

- ismételt hűtés után - az öntőformával együtt előnyösen +2-3°C hőmérsékletű hűtőben 10-15 perc alatt lehűtve - a késztermék kiborítható, végül,

- a terméket az öntőformákból előnyösen 18°C hőmérsékletű klimatizált helyiségben "kiborítjuk", majd megfelelő csomagoló anyagba csomagoljuk.

A találmány szerinti termék(ek)et és eljárást az alábbi példákon mutatjuk be:

#### 1. példa

Desszert készítmény

étcsokoládé-bevonómassza:	82	tömeg %
tejsűrítmény:	18	tömeg %

#### 2. példa

Desszert-készítmény

étcsokoládé-bevonómassza:	80	tömeg %
glukóz-szirup	12	tömeg %
növényi zsír	6,9	tömeg %
kazein	0,9	tömeg %
emulgeátor, színezék	0,2	tömeg %

### 3. példa

Eljárás a 2. példa szerinti készítmény előállítására

Az eljárás egyik alapanyaga a kereskedelemben kapható, könnyen oldódó Completa<sup>R</sup> készítmény, amelyet svéd célzsírral készülő ét-figuramasszából álló desszert hüvelybe töltünk. Az étmassza jól formázható és a forró kávéban is könnyen olvad.

A termék készülhet folyékony töltelékkel is, amely lehet kávétejzsin, illetve tejszírtmenny. A folyékony alkotórészeket hűtött raktárban tároljuk, illetve az ezekkel a töltelékkel készült termékeket hűtve tároljuk, szállítjuk.

Részletesen:

Az át-bevonómasszát 2 T - 70-es jelzésű olvasztó-temperáló-gépben állandó keverés mellett felolvasztjuk (42°C-on), majd a masszát a teljes olvadás után 37°C-ra temperáljuk. Ezen a hőmérsékleten kezdjük meg a desszert hüvelyezését. Az öntőformát megtöltjük az olvadt masszával, majd a formából a felesleges masszát rázóasztalon kiráztatjuk. A hüvelyfal végleges kialakítását a 10-12°C-os hőmérsékletű hűtőkamrában végezzük.

A fal dermedése után történik a Completa<sup>R</sup> por adagolása a kész formába. A már töltelékkel rendelkező desszert talpazása hagyományos módon történik. Ráfolyatjuk az olvadt masszát az öntőformákban lévő, kész hüvelyű, betöltött desszert formákba, majd lehúzó késsel a felesleges masszát lehúzzuk, kialakítva a desszert talpát. Ezt hűtőkamrában megszilárdítjuk, majd a teljes dermedés után a kész desszertet kifordítjuk az öntőformákból.

Folyadék-töltésű desszertnél a hüvelykészítés megegyezik az előzőekben leírtakkal. A talpazást az alábbi módon végezzük el:

A folyadék töltelék-hüvelybe történő adagolása után a desszert lezárását előre elkészített és a desszert aljával azonos méretű, 1,5-2 mm vastagságú szilárd talppal végezzük, mégpedig úgy, hogy a kész talp egyik oldalát enyhe olvadásig megmelegítjük és ezt az olvadt részt helyezzük rá a desszert hüvely aljára. Ez után rövid (5-10 perces) hűtés következik, majd elvégezzük a megfelelő csomagolást színes papírral és a terméket gyűjtődobozba helyezzük.

Szabadalmi igénypontok

1. Csokoládés-desszert készítmény, előnyösen fekete kávé ízesítésére, azzal jellemezve, hogy szobahőmérsékleten hüvely-formáját szilárdan megtartó

40-85 tömeg % csokoládét, vagy nugátot és a fenti hüvelybe zárt  
15-60 tömeg % tejet, tejport, sűrített tejet, tejszínt vagy azonnal oldódó krémport és kívánt esetben egyéb adalékanyagot tartalmaz.

2. Az 1. igénypont szerinti készítmény, fekete kávé ízesítésére, azzal jellemezve, hogy

80-85 tömeg % étcsokoládé-hüvelyből és  
15-20 tömeg % édesített tejporból áll.

3. Eljárás az 1. igénypont szerinti készítmény előállítására, azzal jellemezve, hogy a készítmény összes tömegét 40-80 tömeg %-ban alkotó csokoládé- vagy nugát jellegű mártómasszát keverés mellett 40-45°C-on megolvasztjuk, majd a hőmérsékletet 37°C-ra temperálva a hüvely-formát kialakítjuk, 10-12°C-on a formát véglegesítjük, majd a 15-60 tömeg %-nyi töltőanyagot, por vagy folyadék állapotban a formába helyezük, kívánt esetben a hüvelyt enyhe melegítéssel lezárjuk.

*Dr. Vitéz Bátor ügyvéd*  
*1114 Bp. Fadrusz u. 2. IV.em.5.*  
*Telefon: 209-11-56*  
*1242 Bp. Pf.: 277*

**Dr. Vitéz Bátor ügyvéd**  
1114 Bp. Fadrusz u. 2. IV.em.5.  
Telefon: 209-11-56  
1242 Bp. Pf.: 277