

(19)



URZĄD
PATENTOWY
RZECZYPOSPOLITEJ
POLSKIEJ

(10)

PL 73318 Y1

(12)

Opis ochronny wzoru użytkowego

(21) Numer zgłoszenia: **130655**

(22) Data zgłoszenia: **2022.03.16**

(43) Data publikacji o zgłoszeniu: **2023.09.18 BUP 38/2023**

(45) Data publikacji o udzieleniu ochrony: **2024.01.29 WUP 05/2024**

(51)

MKP:

A23G 1/54 (2006.01)

A23G 3/54 (2006.01)

A23G 3/46 (2006.01)

A23G 3/42 (2006.01)

(73) Uprawniony:

ROLA-PODCZASKI ŁUKASZ, Warszawa, PL

(72) Twórca(-y):

ŁUKASZ ROLA-PODCZASKI, Warszawa, PL

(74) Pełnomocnik:

rzecz. pat. Maciej Bocheński, Warszawa, PL

(54) Tytuł:

Drażetka cukiernicza

PL 73318 Y1

Opis wzoru

Przedmiotem wzoru użytkowego jest drażetka cukiernicza o smaku kajmakowym.

Znane są produkty cukiernicze w postaci drażetki, posiadające rdzeń o określonym smaku. Rdzeń drażetki zabezpieczony jest sztywną warstwą, tworzącą osłonę rdzenia. Najczęściej są to drażetki o zawartości alkoholu, zwłaszcza likierów.

Znana jest również z polskiego opisu patentowego PL236895 drażetka, której rdzeń stanowi płatek sezamkowy nasączony i otoczony czekoladą, który następnie otoczony jest warstwą glazury z gumy arabskiej.

Popularne cukierki krówki, nazywane również cukierkami mlecznymi kajmakowymi są wytwarzane z mleka, syropu cukrowego i masła, które miesza się i gotuje w dużej kadzi. Po kilku godzinach masę wylewa się na stół i studzi. Masa zastyga, po kilku dniach można ją pokroić i zapakować w papier. Krówki pakowane ręcznie są miękkie i ciągnące, a pakowane mechanicznie twardsze i bardziej suche. Świeże krówki są miękkie i ciągnące, im są starsze, tym są bardziej kruche, gdyż od ich zewnętrznej strony rozpoczyna się proces krystalizacji cukru postępujący do wnętrza. Wielu konsumentów preferuje krówki miękkie, a proces krystalizacji cukru i wynikowa kruchość krówek oceniana jest jako brak świeżości.

Typowy cukierek krówka ma kształt prostopadłościanu. Znane są również cukierki krówki o kształcie małych sześciątów. Kształt kanciastej bryły cukierka zależy wyłącznie od tego, na jakie kawałki masa zostanie pocięta ręcznie lub maszynowo.

Znane są również prostopadłościenne lub sześciennie cukierki krówki oblane ciemną lub mleczną czekoladą.

Znane wyroby krówkowe mają kształt bryły o dwunastu krawędziach, charakter miękkiego lub kruchego cukierka i są narażone na dość szybki proces scukrzania.

Pojęcie drażetka związane jest ściśle z procesem drażowania w obracającym się bębnie. Dotychczas proces drażowania odnosił się do twardych rdzeni o określonym kształcie, który to kształt w procesie drażowania nie ulegał zmianie lub dla miękkiej masy rdzenia przybierał kształt kulki.

W przypadku drażetek farmaceutycznych dąży się do kształtów kulistych lub spłaszczonych o zaokrąglonych brzegach w celu ułatwienia połykania. Z kolei dla innego rodzaju drażetek, takich jak spożywcze, które mają miękkie nadzienie, uzyskuje się kształt zbliżony do kulistego, co jest wynikiem stosowanych technologii drażetkowania.

Przedmiotem wzoru jest drażetka cukiernicza o smaku kajmakowym, posiadająca rdzeń kajmakowy powleczony warstwą czekolady i zewnętrzną warstwą glazury. Grubość warstwy czekolady stanowi 20% – 60% grubości rdzenia kajmakowego. Drażetka według wzoru ma kształt prostopadłościanu o zaokrąglonych krawędziach i narożach. Najkorzystniej glazurą jest guma arabska. Najkorzystniej drażetka ma kształt sześcianu.

Powstałe drażetki dzięki zabezpieczeniu masy kajmakowej warstwą czekolady i glazury zabezpieczają ją przed wpływem czynników zewnętrznych i zapobiegają jej szybkiemu scukrzaniu się, a co za tym idzie masa kajmakowa dłużej pozostaje miękka i ciągnąca. Drażetki według wzoru nie muszą być pakowane jednostkowo w papier, a pakowane luzem pozwalają na lepsze wykorzystanie objętości opakowania przez zmniejszenie pustych przestrzeni lub przez układanie warstw. Kształt rdzenia i jego zbliżenie do sześcianu zależne jest od tego, czy proces cięcia wykonywany jest w sposób zmechanizowany czy ręczny. Przy procesie ręcznym mogą istnieć rozbieżności kształtu wynikające z niedokładności cięcia.

Masa kajmakowa świeżo wyprodukowana jest miękka, ciągnąca i lepka, co nie stwarza problemów przy jej krojeniu i oblewaniu czekoladą, jednak zniechęca do stosowania w procesie produkcyjnym polegającym na drażowaniu w bębnach i dlatego do tej pory nie jest znana taka postać masy kajmakowej.

Przedmiot wzoru został pokazany na rysunku, na którym Fig. 1 przedstawia przekrój poprzeczny drażetki w jej połowie, Fig. 2 przedstawia przekrój podłużny drażetki w jej połowie, a Fig. 3 przedstawia widok dowolnej ze ścian drażetki.

Drażetka cukiernicza o smaku kajmakowym posiada rdzeń kajmakowy 1 powleczony warstwą czekolady 2 i zewnętrzną warstwą glazury 3 z gumy arabskiej. Drażetka posiada rdzeń kajmakowy powleczony warstwą czekolady i zewnętrzną warstwą glazury. Grubość warstwy czekolady 2 stanowi 30% – 40% grubości rdzenia kajmakowego 1. Drażetka według wzoru ma kształt sześcianu o zaokrąglonych krawędziach i narożach.

Ilość użytej warstwy czekoladowej wpływa na stopień zaokrąglenia krawędzi i im czekolady jest mniej, tym mniejsze jest zaokrąglenie krawędzi i naroży drażetki.

Proces technologiczny składa się z następujących etapów:

1. Masa kajmakowa gotowana jest w specjalnie do tego celu zaprojektowanych kotłach w temperaturze 116°C. Po uzyskaniu suchej masy około 89–91% masa kajmakowa wylewana jest na stół chłodniczy celem wystudzenia. Z wystudzonej masy kajmakowej odcinane są odpowiedniej wielkości plastry, a te dalej krojone są na paski, z których cięte są docelowe porcje w kształcie sześcianów, mające być rdzeniem drażetek. Proces ten odbywa się z dużym udziałem nakładu ręcznej pracy, jednak możliwa jest mechanizacja tego procesu. Kolejne warstwy masy kajmakowej przesypuje się cienką warstwą talku lub inną substancją nie wpływającą na smak masy. Celem przesypywania jest uniknięcie sklejanie się poszczególnych kawałków.

2. Następnie czekoladę rozpuszcza się na ciepło.

3. Rdzenie z masy kajmakowej kieruje się do bębna drażetkarskiego, gdzie cząstki masy kajmakowej polewa się rozpuszczoną wcześniej czekoladą. Proces polega na nawarstwianiu ciekłej czekolady na rdzeniach kajmakowych i studzeniu jej podczas obrotu czaszy bębna drażetkarskiego. Można stosować w razie potrzeby nadmuchiwanie chłodnego powietrza, który ma za zadanie wyeliminować sklejanie się poszczególnych kulek.

4. Po osiągnięciu zadanych proporcji powierzchnia warstwy czekoladowej zabezpieczana jest substancją nadającą połysk. Stosuje się tu roztwór gumy arabskiej, która jednocześnie zabezpiecza produkt przed czynnikami atmosferycznymi.

5. Kolejny etap to paczkowanie wyrobu gotowego. Zaleca się leżakowanie wyrobu gotowego przed pakowaniem. Produkt pozostanie wówczas suchy i nie lepiący się. Do pakowania należy stosować folie polipropylenową, a odpowiednio zapakowany i tym samym zabezpieczony produkt pozostanie zdatny do spożycia przez 180 dni (jest to okres przydatności do spożycia masy kajmakowej, gdyż czekolada zazwyczaj zachowuje dłuższy okres przydatności do spożycia).

Drażetki można zasypać do pojemnika luzem lub ułożyć warstwami w pudełku, zmniejszając tym objętość opakowania.

Zastrzeżenia ochronne

1. Drażetka cukiernicza posiadająca rdzeń powleczony warstwą czekolady i zewnętrzną warstwą glazury, **znamienna tym**, że rdzeń (1) stanowi masa kajmakowa, a drażetka ma kształt prostopadłościanu o zaokrąglonych krawędziach i narożach, przy czym grubość warstwy czekolady (2) wynosi 20% – 60% grubości rdzenia kajmakowego (1).
2. Drażetka według zastrz. 1, **znamienna tym**, że glazurą (3) jest guma arabska.
3. Drażetka według zastrz. 1, **znamienna tym**, że ma kształt sześcianu.

Rysunki

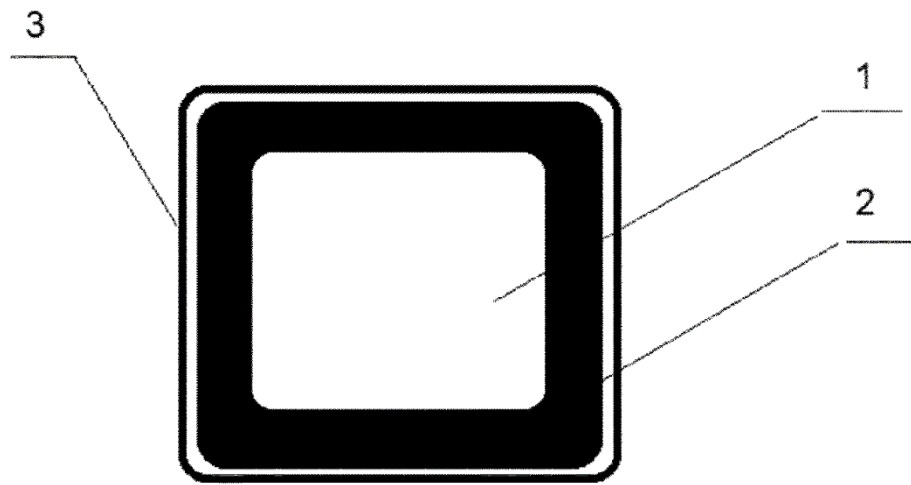


Fig. 1

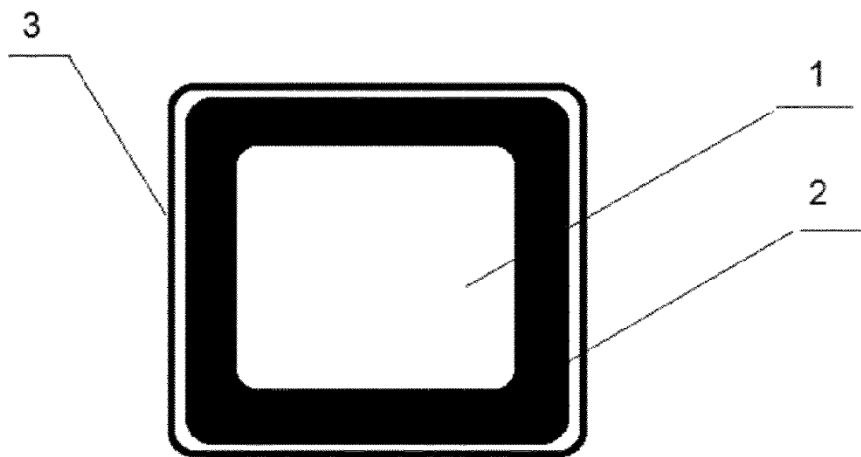


Fig. 2

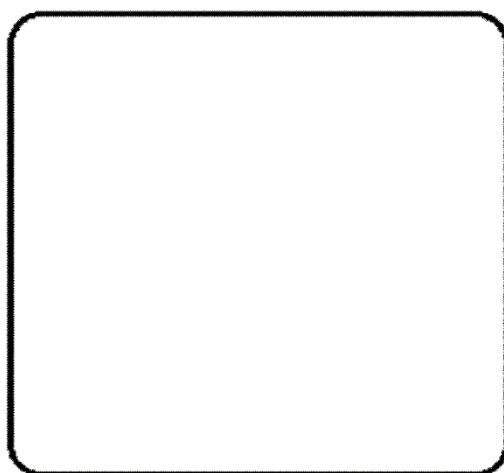


Fig. 3