

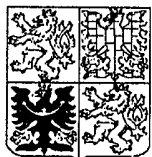
UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

4584

ČESKÁ
REPUBLIKA

(19)



ÚŘAD
PRŮMYSLVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **4958-96**

(22) Přihlášeno: 06. 02. 96

(47) Zapsáno: 11. 03. 96

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.⁶:

A 23 G 1/00

A 23 G 3/00

A 21 D 13/08

A 23 L 1/27

(73) Majitel:

Motejzík Petr Ing., Česká Lípa, CZ;

(72) Původce:

Motejzík Petr Ing., Česká Lípa, CZ;

(54) Název užitého vzoru:

**Oplatková trubička máčená v čokoládě,
plněná nebo neplněná**

CZ 4584 U1

Oplatková trubička máčená v čokoládě, plněná nebo neplněná

Oblast techniky

Technické řešení se týká netradičního provedení trvanlivého cukrářského výrobku - oplatkové trubičky obecně známé jako hořická trubička, vyrobené stočením z kruhových nebo oválných oplatek, plněné krémem nebo bez náplně, máčené v čokoládě.

Dosavadní stav techniky

Oplatkové trubičky vyskytující se běžně na trhu jsou tradičně vyráběny stočením jednoho nebo více kusů, případně částí, kruhových nebo oválných hladkých oplatek. Tyto oplatky jsou pečené z řídkých oplatkových těst, vyznačují se neutrální chutí a přírodní barvou s nádechem žluté nebo žlutohnědé barvy. Zabarvení takových oplatkových trubiček, korpusů, je ve značné míře závislé na přesném dodržení parametrů při pečení, tj. teploty a doby pečení. Při ručním nebo částečně mechanizovaném způsobu pečení, který je nejběžnější, bývá problémem dodržet jednotný vzhled hromadně vyráběných výrobků.

Uvedené oplatkové trubičky, korpusy, jsou běžně plněny trvanlivým krémem, který obsahuje ztužený tuk, moučkový cukr (sacharózu), doplňkové látky jako sušené mléko, sušený škrobový sirup nebo drcené zbytky vyřazených oplatek, a chuťové a barvicí přísady. Hlavní chuťovou a barvicí přísadou je zpravidla kakaový prášek. Složení krému je různé v závislosti na výrobcí a jeho technologických i senzorických požadavcích a bývá převážně utajováno.

Některé z výrobků jsou dále dochucovány a zdobeny poléváním čokoládou nebo máčením v čokoládové polevě, hořké nebo mléčné. Čokoláda zpravidla pokrývá pouze část povrchu trubičky, a to buď jeden nebo oba její konce společně s částí nebo částmi její délky. Čokoládová poleva též zlepšuje mechanické vlastnosti trubičky, zejména snižuje lámavost jejích konců.

Společným znakem uvedených výrobků je převládající kakaová nebo čokoládová chuť, daná přítomností kakaového prášku. Konzumace výrobků přináší problémy osobám trpícím alergií na kakaový prášek a na čokoládu. Takové alergie jsou běžné a zpravidla souvisejí s respiračními potížemi.

Podstata technického řešení

Uvedené nedostatky do značné míry odstraňuje oplatková trubička podle tohoto technického řešení.

Směs pro přípravu těsta k pečení oplatek, korpusů, vykazuje, kromě běžných složek, obsah hnědé barvicích přísad činící 0,005 - 10 % hmotnosti sušiny. Těmito barvicími přísadami je kakaový prášek, hnědé potravinářské barvivo práškové nebo tekuté, nebo kombinace kakaového prášku a barviva.

Pro výrobky určené ke konzumaci osobami trpícími alergií na kakaový prášek je zvláště výhodné, je-li barvicí přísadou pouze

hnědé potravinářské barvivo, jehož obsah činí 0,005 - 5 % hmotnosti sušiny. Použité barvivo je přírodní, přírodně identické, syntetické nebo kombinované z těchto složek a jeho procentní obsah závisí na použitém typu. Zpravidla platí, že obsah barviv přírodních nebo přírodně identických činí 0,2 - 5 % a obsah barviv syntetických činí 0,005 - 0,03 % hmotnosti sušiny.

Takto připravená oplatková trubička je opatřena vrstvou bílé čokoládové polevy, tj. tepelně upravené směsi tuku, sušeného mléka, cukru a alternativně chuťových přísad a kakaového másla. Složení použité bílé čokolády přitom závisí na jejím výrobci a na senzorických a technologických požadavcích při výrobě trubičky podle tohoto technického řešení. Vrstva bílé čokolády je vytvořena poléváním, namáčením, potíráním nebo nástřikem a pokrývá 1 - 100 % povrchu trubičky.

Realizací oplatkové trubičky podle tohoto řešení je odstraněn vliv rozdílného zhnědnutí oplatky vlivem nestejných parametrů při pečení.

Je-li při přípravě těsta použit kakaový prášek, dojde oproti dosavadnímu způsobu ke snížení obsahu kakaového prášku ve výrobku na desítky až jednotky procent dosavadní hodnoty, a to proto, že obsah kakaa v čokoládě je u dosavadního výrobku zpravidla značně vyšší, než obsah kakaa v oplatce u výrobku podle tohoto technického řešení. Výhodné senzorické vlastnosti, dané charakteristikou kombinací chuti oplatky a čokolády, jsou přitom zachovány.

Je-li při přípravě těsta s výhodou použito pouze hnědé potravinářské barvivo, výrobek neobsahuje vůbec žádný kakaový prášek a nepředstavuje žádné riziko pro osoby trpící alergií. Doprovodným jevem tohoto řešení jsou vzhledové vlastnosti u tohoto druhu výrobku zatím neznámé.

Pro vylepšení chuťových a nutričních vlastností oplatkové trubičky podle tohoto řešení je výhodné, je-li naplněna trvanlivým krémem, který neobsahuje kakaový prášek a kromě běžných složek vykazuje obsah práškových aromat chuti vanilkové, mandlové, oříškové, banánové, pistáciové, citrónové, kokosové nebo jogurtové, nebo kombinace těchto aromat a to 0,01 - 5 % hmotnosti krému. Použité aroma je přírodní, přírodně identické, syntetické nebo kombinované z těchto složek a jeho procentní obsah je dán použitým typem. Tímto způsobem je dosaženo takových chuťových vlastností, které u tohoto druhu výrobku nejsou dosud známy.

Příklady provedení

Příklad 1

Trubička o průměru cca 20 mm stočená z 1 ks kruhové oplatky o průměru cca 170 mm, na jejíž přípravu je použito těsto obsahující 2,5 % kakaového prášku a 0,01 % hnědého syntetického potravinářského barviva, vztaženo k hmotnosti sušiny. Trubička je celá namočená do bílé čokoládové polevy.

Výrobek se vyznačuje charakteristickou chutí a vzhledovým kontrastem barvy oplatky a čokolády na řezu, obsahuje pouze 0,1 - 0,12 g kakaa. Je určen k plnění šlehačkou a podobnými náplněmi

bezprostředně před konzumací.

Příklad 2

Trubička o průměru cca 20 mm a délky cca 90 mm stočená z jedné poloviny kruhové oplatky o průměru cca 180 mm, na jejíž přípravu je použito těsto obsahující v sušině 3,5 % přírodního hnědého potravinářského barviva na bázi karamelu. Jeden konec trubičky, představující cca 5 % délky, je namočen do bílé čokoládové polevy.

Výrobek neobsahuje kakao a je určen k doplnění a ozdobení šlehačkových a zmrzlinových pohárů.

Příklad 3

Trubička o průměru cca 14 mm stočená z 1 ks kruhové oplatky o průměru cca 170 mm, na jejíž přípravu je použito těsto obsahující 0,02 % hnědého syntetického potravinářského barviva, vztaženo k hmotnosti sušiny. Trubička je naplněna trvanlivým krémem a z jedné poloviny namočená do bílé čokoládové polevy. Krémová náplň obsahuje tuk, sušené mléko, cukr, drcené zbytky vyřazených oplatek a 3 % přírodního práškového vanilkového aroma.

Výrobek neobsahuje kakao a je charakteristický svojí chutí i vzhledem.

Průmyslová využitelnost

Oplatková trubička podle tohoto technického řešení obohacuje sortiment trvanlivých cukrářských výrobků a jemného pečiva.

N Á R O K Y N A O C H R A N U

1. Oplatková trubička, obecně známá jako hořícká trubička, stočená z kruhových nebo oválných hladkých oplatek, v y z n a č u j í c í s e t í m, že vykazuje obsah hnědě barvicích přísad v oplatce činící 0,005 až 10 % hmotnosti sušiny a 1 až 100 % jejího povrchu je pokryto bílou čokoládovou polevou.
2. Oplatková trubička podle nároku 1, v y z n a č u j í c í s e t í m, že barvicí přísadou je hnědé potravinářské barvivo přírodní, přírodně identické, syntetické nebo kombinované z těchto složek a jeho procentní obsah činí 0,005 až 5 % hmotnosti suché oplatky.
3. Oplatková trubička podle nároku 1 nebo 2, v y z n a č u j í c í s e t í m, že je naplněna trvanlivým krémem neobsahujícím kakaový prášek a obsahujícím 0,01 až 5 % hmotnostních práškového aroma chuti vanilkové, mandlové, oříškové, banánové, pistáciové, citrónové, kokosové nebo jogurtové, nebo kombinace těchto aromat.

Konec dokumentu
