



(51) МПК

A23G 1/00 (2006.01)

A23G 1/20 (2006.01)

A23G 3/00 (2006.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2012107778/13, 01.03.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 01.03.2012

(43) Дата публикации заявки: 10.09.2013 Бюл. № 25

Адрес для переписки:

125009, Москва, а/я 332, ЗАО "Инэврика"

(71) Заявитель(и):

Марс, Инкорпорейтед (US)

(72) Автор(ы):

Савельева Ольга Евгеньевна (RU)

(54) СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РЕЛЬЕФНОГО ДЕКОРАТИВНОГО ЭЛЕМЕНТА И КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ С РЕЛЬЕФНЫМ ДЕКОРАТИВНЫМ ЭЛЕМЕНТОМ

(57) Формула изобретения

1. Способ изготовления однослойного рельефного декоративного элемента для кондитерского изделия, включающий:

подготовку шоколадной или шоколадоподобной массы для формования декоративного элемента, подогрев подготовленной шоколадной или шоколадоподобной массы до заданной температуры, подачу подогретой шоколадной или шоколадоподобной массы в форму с трехмерным рельефным рисунком на соответствующей поверхности формы в количестве, достаточном для формования однослойного декоративного элемента, при этом подготовленную массу подают в форму в диспергированном капельном состоянии через форсунку со скоростью капель, обеспечивающей их пластическую деформацию при их торможении, после чего охлаждают форму и заполняющую ее массу и извлекают однослойный рельефный декоративный элемент.

2. Способ по п.1, в котором в процессе заполнения формы ее подвергают воздействию вибрации, уплотняя находящуюся в форме подогретую шоколадную или шоколадоподобную массу.

3. Способ по п.1, в котором шоколадную массу перед подачей в форму temperируют.

4. Способ по п.1, в котором при подготовке шоколадной или шоколадоподобной массы используют шоколад, или глазурь, или иную жировую кондитерскую массу из шоколада или глазури, или иную жировую кондитерскую массу на основе эквивалентов, заменителей какао-масла или растительных жиров.

5. Способ по п.1, в котором перед подачей в форму подогретой массы форму предварительно нагревают до температуры от 10 до 80°C.

6. Способ по п.1, в котором используют полноразмерную форму, в которой рельефный рисунок декоративного элемента выполнен с одинаковой высотой отдельных элементов рельефного рисунка, при этом формируют рельефный декоративный элемент с толщиной слоя либо больше, чем высота элементов рельефного рисунка, либо меньше, чем высота элементов рельефного рисунка.

7. Способ по п.1, в котором используют полноразмерную форму, в которой рельефный рисунок декоративного элемента выполнен с разной высотой отдельных элементов рельефного рисунка, при этом формируют рельефный декоративный элемент с толщиной слоя либо больше, чем максимальная высота элементов рельефного рисунка, либо меньше, чем максимальная высота элементов рельефного рисунка.

8. Способ изготовления кондитерского изделия с рельефным декоративным элементом, включающий:

подготовку первой шоколадной или шоколадоподобной массы для формования рельефного декоративного элемента;

подготовку базовой шоколадной или шоколадоподобной массы для формования основного тела кондитерского изделия;

подогрев первой шоколадной или шоколадоподобной массы до заданной температуры, подачу порции подогретой первой шоколадной или шоколадоподобной массы объемом, достаточным для формования однослойного декоративного элемента с рельефным рисунком, в полноразмерную форму для изготовления кондитерского изделия с трехмерным рельефным рисунком на соответствующей поверхности формы, при этом подогретую первую шоколадную или шоколадоподобную массу подают в полноразмерную форму в диспергированном капельном состоянии через форсунку со скоростью капель, обеспечивающей их пластическую деформацию при их торможении, формируя тем самым первый слой кондитерского изделия, представляющий собой рельефный декоративный элемент;

подогрев базовой шоколадной или шоколадоподобной массы до заданной температуры, подачу порции подогретой базовой шоколадной или шоколадоподобной массы в полноразмерную форму с отформованным рельефным элементом на свободную верхнюю поверхность этого рельефного элемента, при этом подогретую базовую шоколадную или шоколадоподобную массу подают в полноразмерную форму в количестве, достаточном для формирования основного тела кондитерского изделия, после чего охлаждают полноразмерную форму и заполняющую ее первую шоколадную или шоколадоподобную массу и базовую шоколадную или шоколадоподобную массу и извлекают кондитерское изделие.

9. Способ по п.8, в котором в процессе заполнения полноразмерной формы первой шоколадной или шоколадоподобной массой ее подвергают воздействию вибрации, уплотняя находящуюся в форме разогретую первую шоколадную или шоколадоподобную массу,

10. Способ по п.8, в котором в процессе заполнения полноразмерной формы базовой шоколадной или шоколадоподобной массой ее подвергают воздействию вибрации, уплотняя заполняющую полноразмерную форму базовую шоколадную или шоколадоподобную массу.

11. Способ по п.8, в котором при подготовке первой шоколадной или шоколадоподобной массы и базовой шоколадной или шоколадоподобной массы используют шоколад, или глазурь или иную жировую кондитерскую массу из шоколада или глазури, или иную жировую кондитерскую массу на основе эквивалентов, заменителей какао-масла или растительных жиров.

12. Способ по п.8, в котором подготовку базовой шоколадной или шоколадоподобной массы ведут одновременно с подготовкой первой шоколадной или шоколадоподобной массы.

13. Способ по п.8, в котором первая шоколадная или шоколадоподобная масса и базовая шоколадная или шоколадоподобная масса имеют одинаковый состав.

14. Способ по п.8, в котором первая шоколадная или шоколадоподобная масса и базовая шоколадная или шоколадоподобная масса имеют разные составы.

15. Способ по п.8, в котором первую шоколадную массу перед подачей в форму temperируют.

16. Способ по п.8, в котором в первую шоколадную или шоколадоподобную массу дополнительно добавляют дробленый орех.

17. Способ по п.8, в котором перед подачей в форму подогретой первой шоколадной или шоколадоподобной массы форму предварительно нагревают до температуры от 10 до 80°C.

18. Способ по п.8, в котором используют полноразмерную форму, в которой рельефный рисунок декоративного элемента выполнен с одинаковой высотой отдельных элементов рельефного рисунка, при этом формируют рельефный декоративный элемент с толщиной слоя либо больше, чем высота элементов рельефного рисунка, либо меньше, чем высота элементов рельефного рисунка.

19. Способ по п.8, в котором используют полноразмерную форму, в которой рельефный рисунок декоративного элемента выполнен с разной высотой отдельных элементов рельефного рисунка, при этом формируют рельефный декоративный элемент с толщиной слоя либо больше, чем максимальная высота элементов рельефного рисунка, либо меньше, чем максимальная высота элементов рельефного рисунка.

20. Способ по п.8, в котором базовую шоколадную массу перед подачей в форму temperируют.

21. Способ по п.8, в котором в базовую шоколадную или шоколадоподобную массу дополнительно добавляют дробленый орех и/или изюм.

22. Способ по п.8, в котором подогретую базовую шоколадную или шоколадоподобную массу подают в полноразмерную форму в диспергированном капельном состоянии через форсунку со скоростью капель, обеспечивающей их пластическую деформацию при их торможении.

23. Способ изготовления многослойного рельефного декоративного элемента для кондитерского изделия, включающий:

подготовку первой шоколадной или шоколадоподобной массы для формования первого слоя рельефного декоративного элемента, подготовку, по крайней мере, одной дополнительной шоколадной или шоколадоподобной массы, состав которой отличается от состава первой шоколадной или шоколадоподобной массы, для формования, по крайней мере, одного дополнительного слоя декоративного рельефного элемента,

подогрев первой шоколадной или шоколадоподобной массы до заданной температуры, подачу порции подогретой первой шоколадной или шоколадоподобной массы объемом, достаточным для формования первого слоя декоративного элемента с рельефным рисунком, в форму для изготовления кондитерского изделия с трехмерным рельефным рисунком на соответствующей поверхности формы, при этом подогретую первую шоколадную или шоколадоподобную массу подают в форму в диспергированном капельном состоянии через форсунку со скоростью капель, обеспечивающей их пластическую деформацию при их торможении, формируя тем самым первый слой рельефного декоративного элемента;

подогрев, по крайней мере, одной дополнительной шоколадной или шоколадоподобной массы до заданной температуры, подачу порции подогретой этой дополнительной шоколадной или шоколадоподобной массы объемом, достаточным для формования, по крайней мере, одного дополнительного слоя декоративного элемента с рельефным рисунком, в форму с отформованным первым слоем рельефного элемента на свободную верхнюю поверхность этого слоя рельефного элемента, при этом эту подогретую дополнительную шоколадную или шоколадоподобную массу подают в форму в диспергированном капельном состоянии через форсунку со скоростью капель, обеспечивающей их пластическую деформацию при их торможении, формируя

тем самым, по крайней мере, один дополнительный слой рельефного декоративного элемента, и

после завершения формования всех слоев рельефного декоративного элемента охлаждают форму и заполняющую ее первую шоколадную или шоколадоподобную массу и все дополнительные шоколадные или шоколадоподобные массы и извлекают многослойный рельефный декоративный элемент.

24. Способ по п.23, в котором в процессе заполнения формы первой шоколадной или шоколадоподобной массой ее подвергают воздействию вибрации, уплотняя находящуюся в форме подогретую первую шоколадную или шоколадоподобную массу.

25. Способ по п.23, в котором в процессе заполнения формы дополнительной шоколадной или шоколадоподобной массой форму подвергают воздействию вибрации, уплотняя находящуюся в форме подогретую эту дополнительную шоколадную или шоколадоподобную массу.

26. Способ по п.23, в котором при подготовке первой шоколадной или шоколадоподобной массы и любой дополнительной шоколадной или шоколадоподобной массы используют шоколад, или глазурь, или иную жировую кондитерскую массу из шоколада или глазури, или иную жировую кондитерскую массу на основе эквивалентов, заменителей какао-масла или растительных жиров

27. Способ по п.23, в котором подготовку любой дополнительной шоколадной или шоколадоподобной массы ведут одновременно с подготовкой первой шоколадной или шоколадоподобной массы.

28. Способ по п.23, в котором первую шоколадную массу перед подачей в форму temperируют.

29. Способ по п.23, в котором в первую шоколадную или шоколадоподобную массу дополнительно добавляют дробленый орех.

30. Способ по п.23, в котором используют полноразмерную форму, в которой рельефный рисунок декоративного элемента выполнен с одинаковой высотой отдельных элементов рельефного рисунка, при этом формируют многослойный рельефный декоративный элемент, толщина которого либо больше, чем высота элементов рельефного рисунка, либо меньше, чем высота элементов рельефного рисунка.

31. Способ по п.23, в котором используют полноразмерную форму, в которой рельефный рисунок декоративного элемента выполнен с разной высотой отдельных элементов рельефного рисунка, при этом формируют многослойный рельефный декоративный элемент, толщина которого либо больше, чем максимальная высота элементов рельефного рисунка, либо меньше, чем максимальная высота элементов рельефного рисунка.

32. Способ по п.23, в котором при формировании первого слоя рельефного декоративного элемента объем порции подогретой первой шоколадной или шоколадоподобной массы принимают достаточным для частичного заполнения рельефного рисунка заполняемой формы в соответствии с толщиной первого слоя рельефного декоративного элемента, формируя верхнюю часть рельефного декоративного элемента.

33. Способ по п.32, в котором при числе слоев рельефного декоративного элемента больше двух, при формировании каждого последующего слоя рельефного декоративного элемента объем порции любой дополнительной шоколадной или шоколадоподобной массы принимают достаточным для частичного заполнения рельефного рисунка заполняемой формы в соответствии с толщиной этого слоя рельефного декоративного элемента.

34. Способ по п.23, в котором, по крайней мере, одну дополнительную шоколадную массу перед подачей в форму temperируют.

35. Способ по п.23, в котором, по крайней мере, в одну дополнительную шоколадную или шоколадоподобную массу дополнительно добавляют дробленый орех.

36. Способ по п.23, в котором перед подачей в форму подогретой первой шоколадной или шоколадоподобной массы форму предварительно нагревают до температуры от 10 до 80°C.

37. Способ изготовления кондитерского изделия с многослойным рельефным декоративным элементом, включающий

подготовку первой шоколадной или шоколадоподобной массы для формования первого слоя рельефного декоративного элемента;

подготовку, по крайней мере, одной дополнительной шоколадной или шоколадоподобной массы, состав которой отличается от состава первой шоколадной или шоколадоподобной массы, для формования, по крайней мере, одного дополнительного слоя декоративного рельефного элемента;

подготовку базовой шоколадной или шоколадоподобной массы для формования основного тела кондитерского изделия,

подогрев первой шоколадной или шоколадоподобной массы до заданной температуры, подачу порции подогретой первой шоколадной или шоколадоподобной массы объемом, достаточным для формования первого слоя декоративного элемента с рельефным рисунком, в полноразмерную форму для изготовления кондитерского изделия с трехмерным рельефным рисунком на соответствующей поверхности полноразмерной формы, при этом подогретую первую шоколадную или шоколадоподобную массу подают в полноразмерную форму в диспергированном капельном состоянии через форсунку со скоростью капель, обеспечивающей их пластическую деформацию при их торможении, формируя тем самым первый слой рельефного декоративного элемента,

подготовку, по крайней мере, одной дополнительной шоколадной или шоколадоподобной массы, состав которой отличается от состава первой шоколадной или шоколадоподобной массы, для формования, по крайней мере, одного дополнительного слоя декоративного рельефного элемента, подогрев этой, по крайней мере, одной дополнительной шоколадной или шоколадоподобной массы до заданной температуры, подачу порции подогретой этой дополнительной шоколадной или шоколадоподобной массы объемом, достаточным для формования, по крайней мере, одного дополнительного слоя декоративного элемента с рельефным рисунком, в полноразмерную форму с отформованным первым слоем рельефного элемента на свободную верхнюю поверхность этого слоя рельефного элемента, при этом эту подогретую дополнительную шоколадную или шоколадоподобную массу подают в полноразмерную форму в диспергированном капельном состоянии через форсунку со скоростью капель, обеспечивающей их пластическую деформацию при их торможении, формируя тем самым, по крайней мере, один дополнительный слой рельефного декоративного элемента,

и после завершения формования всех слоев многослойного рельефного декоративного элемента производят формование основного тела кондитерского изделия, включая

подогрев базовой шоколадной или шоколадоподобной массы до заданной температуры, подачу порции подогретой базовой шоколадной или шоколадоподобной массы в полноразмерную форму с отформованным многослойным рельефным элементом на свободную верхнюю поверхность этого рельефного элемента, при этом подогретую базовую шоколадную или шоколадоподобную массу подают в полноразмерную форму в количестве достаточном для формования основного тела кондитерского изделия, после чего охлаждают полноразмерную форму и всю заполняющую ее шоколадную и/или шоколадоподобную массу и извлекают

кондитерское изделие.

38. Способ по п.37, в котором в процессе заполнения формы первой шоколадной или шоколадоподобной массой ее подвергают воздействию вибрации, уплотняя находящуюся в форме подогретую первую шоколадную или шоколадоподобную массу.

39. Способ по п.37, в котором в процессе заполнения формы этой дополнительной шоколадной или шоколадоподобной массой ее подвергают воздействию вибрации, уплотняя находящуюся в форме подогретую эту дополнительную шоколадную или шоколадоподобную массу

40. Способ по п.37, в котором в процессе заполнения полноразмерной формы базовой шоколадной или шоколадоподобной массой ее подвергают воздействию вибрации, уплотняя заполняющую полноразмерную форму базовую шоколадную или шоколадоподобную массу,

41. Способ по п.37, в котором при подготовке первой шоколадной или шоколадоподобной массы, любой дополнительной шоколадной или шоколадоподобной массы и базовой шоколадной или шоколадоподобной массы используют шоколад, или глазурь, или иную жировую кондитерскую массу из шоколада или глазури, или иную жировую кондитерскую массу на основе эквивалентов, заменителей какао-масла или растительных жиров.

42. Способ по п.37, в котором подготовку любой дополнительной шоколадной или шоколадоподобной массы и базовой шоколадной или шоколадоподобной массы ведут одновременно с подготовкой первой шоколадной или шоколадоподобной массы.

43. Способ по п.37, в котором первую шоколадную массу перед подачей в форму temperируют

44. Способ по п.37, в котором в первую шоколадную или шоколадоподобную массу дополнительно добавляют дробленый орех.

45. Способ по п.37, в котором используют полноразмерную форму, в которой рельефный рисунок декоративного элемента выполнен с одинаковой высотой отдельных элементов рельефного рисунка, при этом формируют многослойный рельефный декоративный элемент, толщина которого, либо больше, чем высота элементов рельефного рисунка, либо меньше, чем высота элементов рельефного рисунка.

46. Способ по п.37, в котором используют полноразмерную форму, в которой рельефный рисунок декоративного элемента выполнен с разной высотой отдельных элементов рельефного рисунка, при этом формируют многослойный рельефный декоративный элемент, толщина которого либо больше, чем максимальная высота элементов рельефного рисунка, либо меньше, чем максимальная высота элементов рельефного рисунка

47. Способ по п.37, в котором при формировании первого слоя рельефного декоративного элемента объем порции подогретой первой шоколадной или шоколадоподобной массы принимают достаточным для частичного заполнения рельефного рисунка заполняемой формы в соответствии с толщиной первого слоя рельефного декоративного элемента, формируя верхнюю часть рельефного декоративного элемента.

48. Способ по п.47, в котором при числе слоев рельефного декоративного элемента больше двух, при формировании каждого последующего слоя рельефного декоративного элемента объем порции любой дополнительной шоколадной или шоколадоподобной массы принимают достаточным для частичного заполнения рельефного рисунка заполняемой формы в соответствии с толщиной этого слоя рельефного декоративного элемента.

49. Способ по п.37, в котором, по крайней мере, одну дополнительную шоколадную массу перед подачей ее в форму temperируют.

50. Способ по п.37, в котором, по крайней мере, в одну дополнительную шоколадную или шоколадоподобную массу дополнительно добавляют дробленый орех.

51. Способ по п.37, в котором перед подачей в форму подогретой первой шоколадной или шоколадоподобной массы форму предварительно нагревают до температуры от 10 до 80°C.

52. Способ по п.37, в котором базовую шоколадную массу перед подачей в форму темперируют.

53. Способ по п.37, отличающийся тем, что в базовую шоколадную или шоколадоподобную массу дополнительно добавляют дробленый орех и/или изюм.

54. Способ по п.37, в котором подогретую базовую шоколадную или шоколадоподобную массу подают в полноразмерную форму в диспергированном капельном состоянии через форсунку со скоростью капель, обеспечивающей их пластическую деформацию при их торможении.