



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(52) СПК
A21D 13/80 (2021.02)

(21)(22) Заявка: 2020110935, 16.03.2020

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
16.03.2020

Дата регистрации:
31.05.2021

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 16.03.2020

(45) Опубликовано: 31.05.2021 Бюл. № 16

Адрес для переписки:
121352, Москва, ул. Кременчугская, 5, корп. 3,
кв. 124, Фомина О.Н.

(72) Автор(ы):

Ильин Олег Борисович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Ильин Олег Борисович (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: РУСТАМ ТАНГИРОВ "Черешня с шоколадным муссом и вафельной крошкой", [найдено в Интернете 14.12.2020 на <https://www.gastronom.ru/recipe/32558/chereshnya-s-shokoladnym-mussom-i-vafelnoj-kroshkoj>], опубликовано 24.11.2015. RU 29208 U1, 10.05.2003. AU 609166 A, 28.11.1968. DE 3868767 D1, 30.01.2018. RU 2034481 C1, 10.05.1995.

(54) Способ приготовления мучного кондитерского изделия из вафельной крошки и шоколадного мусса

(57) Реферат:

Изобретение относится к производству кондитерских изделий. Способ приготовления мучного кондитерского изделия из коржа-основы и шоколадного мусса предусматривает приготовление коржа-основы из шоколадных полуфабрикатов, фундучно-миндальной пасты и вафельной крошки, взятых из расчета 0,025 кг полуфабрикатов шоколадных фигурных «Горький шоколад» 54% какао, 0,025 кг полуфабрикатов шоколадных фигурных «Горький шоколад» 72% какао, 0,066 кг

фундучно-миндальной пасты и 0,083 кг продукта «Вафельная крошка». Затем готовят шоколадный мусс, формируют и оформляют готовое изделие. Предпочтительно при приготовлении шоколадного мусса используют яйца. Изобретение направлено на получение уникальных органолептических характеристик за счет сочетания двух контрастных текстур: нежной текстуры мусса и хрустящей текстуры шоколадно-орехового вафельного коржа. 1 з.п. ф-лы.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(52) CPC
A21D 13/80 (2021.02)

(21)(22) Application: **2020110935, 16.03.2020**

(24) Effective date for property rights:
16.03.2020

Registration date:
31.05.2021

Priority:

(22) Date of filing: **16.03.2020**

(45) Date of publication: **31.05.2021** Bull. № 16

(72) Inventor(s):

Ilin Oleg Borisovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Ilin Oleg Borisovich (RU)

(54) **METHOD FOR PREPARATION OF FLOUR CONFECTIONERY FROM WAFFLE CRUMBS AND CHOCOLATE MOUSSE**

(57) Abstract:

FIELD: confectionery industry.

SUBSTANCE: invention relates to the production of confectionery products. The method of preparing flour confectionery from the base cake and chocolate mousse provides for the preparation of the base cake from chocolate semi-finished products, hazelnut-almond paste and waffle crumbs, taken at the rate of 0.025 kg of semi-finished fancy chocolate "Bitter chocolate" 54% cocoa, 0.025 kg of semi-finished fancy chocolate "Bitter chocolate" 72% cocoa, 0.066 kg of hazelnut-almond

paste and 0.083 kg of the "Wafer crumb" product. Then the chocolate mousse is prepared, the finished product is formed and shaped. Eggs are preferably used in the preparation of the chocolate mousse.

EFFECT: invention is aimed at obtaining unique organoleptic characteristics due to the combination of two contrasting textures: the delicate texture of the mousse and the crunchy texture of the chocolate-nut wafer crust.

2 cl

RU 2 748 707 C1

RU 2 748 707 C1

Область техники, к которой относится изобретение.

Предлагаемое изобретение относится к области обрабатывающей промышленности, в частности к пищевой промышленности, к производству пищевых продуктов, в частности к отрасли кондитерской промышленности, и может быть использовано для приготовления мучных кондитерских изделий, преимущественно тортов и пирожных.

Уровень техники.

Известны способы приготовления мучных кондитерских изделий с использованием вафельной крошки, вафель и вафельных продуктов.

Известно изобретение «**Вафельный торт**» (Заявка: 97101211/13, 27.01.1997 https://new.fips.ru/registers-doc-view/fips_servlet?DB=RUPAT&DocNumber=0002154384&TypeFile=html).

Формула изобретения:

1. Вафельный торт, содержащий вафельные листы и слои начинки, расположенные между вафельными листами, содержащей сахарный песок, ванилин и краситель, отличающийся тем, что начинка дополнительно содержит патоку, агар, масло сливочное, молоко сгущенное, яичный белок и кислоту лимонную, при этом компоненты взяты в следующем соотношении, мас. %:

Патока - 17,0 - 17,5

Агар - 0,40 - 0,50

Яичный белок - 6,00 - 6,50

Молоко сгущенное - 10,5 - 11,0

Масло сливочное - 22,5 - 23,0

Кислота лимонная - 0,20 - 0,25

Ванилин - 0,03 - 0,04

Краситель - 0,01 - 0,02

Сахарный песок - Остальное

а соотношение масс вафельных листов к массе начинки составляет 1:9,0 - 1:9,2.

2. Вафельный торт по п. 1, отличающийся тем, что толщина слоя начинки составляет 2,8 - 3,2 мм.

Известно изобретение «**Шоколадно-вафельный торт**» (Заявка 93026203/13, 09.06.1993, https://new.fips.ru/registers-doc-view/fips_servlet?DB=RUPAT&DocNumber=0002034481&TypeFile=html).

Формула изобретения:

Шоколадно-вафельный торт, содержащий пшеничную муку высшего сорта, яичный сырой желток, питьевую соду, соль, начинку, шоколадную глазурь для отделки верхней поверхности торта, какао-масло и узорчатый шоколад для украшения верхней поверхности торта с коньяком, отличающийся тем, что в качестве начинки он содержит смесь из тертых жареных семян подсолнечника, соевой муки, сливочного масла, сахарного песка и вафельной крошки, протертой до гомогенного состояния, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Яичный сырой желток 1,6 1,7

Питьевая сода 0,82 0,83

Соль 0,81 0,82

Начинка 54,5 60,8

в том числе:

тертые жареные семена подсолнечника 20,0 21,0

соевая мука 5,0 7,0

сливочное масло 3,6 3,7

сахарный песок 21,2 24,3
 вафельная крошка 4,7 4,8
 Шоколадная глазурь 15,4 15,6
 Какао-масло 1,5 1,55
 5 Узорчатый шоколад 3,5 3,54
 Коньяк 0,105 0,11

Пшеничная мука высшего сорта Остальное

Известна полезная модель: «Шоколадно-вафельный торт» (Заявка 2002135931/20, 27.12.2002, https://new.fips.ru/registers-doc-view/fips_servlet?DB=RUPM&DocNumber=0000029208&TypeFile=html).

Формула полезной модели:

1. Шоколадно-вафельный торт, содержащий вафельные листы и расположенные между ними слои начинки, при этом поверхность торта покрыта слоем шоколадной глазури, отличающийся тем, что он содержит четыре вафельных листа, при этом между 15 верхним вафельным слоем и слоем шоколадной глазури последовательно расположены слой мягкой карамели и слой из смеси изюма и взорванного риса, а между вафельными листами расположены чередующиеся слои начинки разной по составу для близлежащих слоев.

2. Шоколадно-вафельный торт по п. 1, отличающийся тем, что между двумя верхними 20 и двумя нижними вафельными листами расположена начинка ореховая, а между двумя средними вафельными листами расположена начинка шоколадно-ореховая.

3. Шоколадно-вафельный торт по п. 2, отличающийся тем, что начинка ореховая включает жир кондитерский, молоко сухое цельное, пралине “лесной орех” при следующем соотношении компонентов исходного сырья, мас. %:

25 Жир кондитерский 0,155 - 0,157

Молоко сухое цельное 0,138 - 0,140

Пралине “лесной орех” Остальное

а начинка шоколадно-ореховая включает жир кондитерский, молоко сухое цельное, какао-порошок, пралине “лесной орех” при следующем соотношении компонентов 30 исходного сырья, мас. %:

Жир кондитерский 0,155 - 0,157

Молоко сухое цельное 0,138 - 0,140

Какао-порошок 0,0172 - 0,175

Пралине “лесной орех” Остальное

4. Шоколадно-вафельный торт по п. 1, отличающийся тем, что между двумя нижними 35 вафельными листами расположена начинка крем-брюле, а между средними вафельными листами расположена начинка сливочная.

5. Шоколадно-вафельный торт по п. 4, отличающийся тем, что начинка крем-брюле включает в себя жир кондитерский, молоко сухое цельное, какао-порошок, ароматизатор 40 крем-брюле, пудру сахарную при следующем соотношении компонентов исходного сырья, мас. %:

Жир кондитерский 0,415 - 0,417

Молоко сухое цельное 0,118 - 0,120

Какао-порошок 0,019 - 0,021

45 Ароматизатор крем-брюле 0,003

Пудра сахарная Остальное

6. Шоколадно-вафельный торт по п. 1, отличающийся тем, что между двумя верхними и двумя нижними вафельными листами расположена начинка шоколадно-ромовая, а

между ними расположена начинка сливочная.

7. Шоколадно-вафельный торт по п. 6, отличающийся тем, что начинка шоколадно-ромовая включает в себя жир кондитерский, ароматизатор ром-изюм, пудру сахарную при следующем соотношении компонентов исходного сырья, мас. %:

- 5 Жир кондитерский 0,383 - 0,385
- Ароматизатор ром-изюм 0,002
- Пудра сахарная Остальное

- 8. Шоколадно-вафельный торт по любому из п.4 или 6, отличающийся тем, что начинка сливочная включает в себя жир кондитерский, молоко сухое цельное, ванилин,
- 10 ароматизатор сливки, пудру сахарную при следующем соотношении компонентов исходного сырья, мас. %:

- Жир кондитерский 0,398 - 0,400
- Молоко сухое цельное 0,118 - 0,120
- Ванилин 0,021 - 0,023
- 15 Ароматизатор сливки 0,002
- Пудра сахарная Остальное

Отличие предлагаемого изобретения от существующих изобретений и полезных моделей.

- В указанных изобретениях начинка располагается между вафельными листами,
- 20 вследствие чего вафля быстрее теряет свои хрустящие свойства и изделие хуже раскусывается при потреблении изделия.

В отличие от представленных заявляемая технология приготовления коржа с использованием вафельной крошки позволяет создать более рассыпчатую консистенцию коржа при раскусывании. При раскусывании корж распадается на фракции.

- 25 Кроме того, недостатками аналогово является использование в составе красителей, которые не используются в заявляемом изобретении, что приводит к улучшению потребительских и вкусовых качеств, а также делает изделие более натуральным и полезным для здоровья.

- Начинка схожих изделий является более плотной, в отличие от заявляемого
- 30 изобретения. В результате чего достигается новые вкусовые качества и свойства изделия за счет разнообразия двух текстур - хрустящего коржа и нежного мягкого мусса.

- Задачей настоящего изобретения является расширение ассортимента выпускаемых мучных кондитерских изделий, содержащих вафельную крошку, а также повышение вкусовых качеств и достоинств мучных кондитерских изделий, содержащих вафельную
- 35 крошку и шоколадный мусс.

- Способ приготовления мучного кондитерского изделия из вафельной крошки и шоколадного мусса отличается уникальным способом приготовления коржа-основы, а также уникальным сочетанием основы из вафельной крошки и шоколадного мусса, что приводит к расширению ассортимента мучных кондитерских изделий, а также к
- 40 достижению новых сочетаний текстур и соответственно к новым вкусовым сочетаниям в кондитерском промышленности: мягкого нежного мусса и хрустящей основы-коржа.

Раскрытие сущности изобретения.

- Поставленная техническая задача по производству мучного кондитерского изделия из вафельной крошки и шоколадного мусса, отличающегося высокими
- 45 потребительскими свойствами и расширяющего существующий ассортимент мучных кондитерских изделий, решается за счет уникального способа производства изделия, включающего уникальную технологическую цепочку, использование уникального рецепта коржа из вафельной крошки и уникального рецепта шоколадного мусса, а

также их сочетание между собой.

Способ производства мучного кондитерского изделия из вафельной крошки и шоколадного мусса, отличающийся тем, что включает в себя следующую последовательность операций и следующие ингредиенты (из расчета 0,810 кг (*первый вариант*) и 0,920 кг (*второй вариант*) готового изделия на выходе).

Этап. Приготовление коржа-основы

В полусферу на подложке кладется 0,025 кг полуфабрикатов шоколадных фигурных «Горький шоколад» 54% какао (состав: какао-масса, сахар, какао-масло, эмульгатор E322, ароматизатор: экстракт натуральной ванили. Например, производства Каргилл Шоколат Бельгия) и 0,025 кг полуфабрикатов шоколадных фигурных «Горький шоколад» 72% какао (состав: какао-масса, сахар, какао-масло, эмульгатор E322, ароматизатор: экстракт натуральной ванили. Например, производства Каргилл Шоколат Бельгия). Добавляется 0,066 кг фундучно-миндальной пасты (например, пралине производитель «Gallebaut» PRAMANO-T14, Бельгия) с помощью металлического половника-соусника. Все ингредиенты перемешиваются силиконовой лопаткой. Полусфера помещается на сотейник с кипящей водой (т.н. «водяную баню») для доведения ингредиентов до жидкого состояния на 1 минуту. Все это время ингредиенты равномерно перемешиваются силиконовой лопаткой.

После принятия ингредиентами жидкого состояния полусфера помещается на холодный диск (подложку) и в нее засыпается 0,083 кг продукта «Вафельная крошка» (состав: мука пшеничная, сахар, растительный жир, обезвоженный молочный жир, лактоза (молоко), молочный белок, соль, экстракт солода (ячмень), разрыхлитель, эмульгатор, лецитин из подсолнечника, антиоксидант. Например, производитель «Barry Gallebaut», Бельгия). Полученная масса равномерно перемешивается силиконовой лопаткой в течение примерно 2 минут.

На подложку кладется лист кулинарной пергаментной бумаги и металлическая круглая форма диаметром 20 см высотой примерно 4 см. В металлическую форму по всей окружности формы помещается пластиковая прозрачная бордюрная лента, служащая для отделения последующего мусса от металлической формы. На дно формы выкладывается полученная масса и распределяется столовой вилкой до равномерности по форме. Форма с массой помещается в морозильную камеру при температуре минус 18°C на 30-40 минут.

Этап. Приготовление шоколадного мусса

Первый вариант. В полусферу на подложке помещается 0,041 кг сливочного масла несоленого ГОСТ Р 52253-2004 с массовой долей жира 82,5% (состав: пастеризованные сливки, например, «Тысяча озер») и 0,132 кг полуфабрикатов шоколадных фигурных «Белый шоколад» 25,9% какао (состав: сахар, масло какао, сухое цельное молоко, какао тертое, эмульгатор соевый лецитин, ароматизатор натуральный ваниль, какао. Например, производитель «Barry Gal-lebaut», Бельгия) и доводится до жидкого состояния растоплением путем помещения полусферы с ингредиентами на сотейник с кипящей водой (т.н. «водяная баня») в течение 2 минут при регулярном помешивании силиконовой лопаткой для доведения до жидкого состояния.

В полусферу с растопленными ингредиентами добавляются яйца куриные сорт С1 0,050 кг и перемешивается металлическим венчиком в течение 20-30 секунд до состояния однородности.

0,004 кг желатина пищевого листового (состав: желатин пищевой свиной. Например, изготовитель Val'de pro, Германия) в листах, предварительно размоченного в 0,600 л холодной воды в течение 10 минут и растопленного в микроволновой печи в течение

15 секунд до жидкого состояния, добавляется в полусферу с растопленными ингредиентами и перемешивается венчиком в течение 10 секунд до состояния однородности.

0,219 кг сливок 35% жирности (состав: нормализованные сливки, стабилизатор, например, изготовитель «Чудское озеро») взбивается в деже планетарным миксером (например, миксером Bear Varimixer Teddy, модель AR005) с использованием насадок «венчик» на режиме «4» в течение 2-3 минут до увеличения объема и густоты и добавляется в полусферу следующим образом: сначала половина объема взбитых сливок добавляется в полусферу и перемешивается аккуратными движениями снизу-вверх в течение 6-7 секунд, затем оставшаяся часть также вливается, и полученная масса перемешивается движениями снизу-вверх еще в течение 6-7 секунд до однородности.

Второй вариант. В полусферу на подложке помещается 0,048кг сливочного масла несоленого ГОСТ Р 52253-2004 с массовой долей жира 82,5% (состав: пастеризованные сливки, например, «Тысяча озер») и 0,154 кг полуфабрикатов шоколадных фигурных «Молочный шоколад» 34% какао (состав: сахар, масло какао, сухое цельное молоко, какао паста, эмульгатор, ароматизатор ванилин в определенных пропорциях. Например, производитель «Cargill NV», Бельгия) и доводится до жидкого состояния растоплением путем помещения полусферы с ингредиентами на сотейник с кипящей водой (т.н. «водяная баня») в течение 2 минут при регулярном помешивании силиконовой лопаткой для доведения до жидкого состояния.

В полусферу с растопленными ингредиентами добавляются 0,075 кг яиц куриных сорт С1 и перемешивается металлическим венчиком в течение 20-30 секунд до состояния однородности.

0,005 кг желатина пищевого листового (состав: желатин пищевой свиной. Например, изготовитель Val'de pro, Германия) в листах, предварительно размоченного в 0,6 л холодной воды в течение 10 минут и растопленного в микроволновой печи в течение 15 секунд до жидкого состояния, добавляется в полусферу с растопленными ингредиентами и перемешивается венчиком в течение 10 секунд до состояния однородности.

0,0258 кг сливок 35% жирности (состав: нормализованные сливки, стабилизатор, например изготовитель «Чудское озеро») взбивается в деже планетарным миксером (например, миксером Bear Varimixer Teddy, модель AR005) с использованием насадок «венчик» на режиме «4» в течение 2-3 минут до увеличения объема и густоты и добавляется в полусферу следующим образом: сначала половина объема взбитых сливок добавляется в полусферу и перемешивается аккуратными движениями снизу-вверх в течение 6-7 секунд, затем оставшаяся часть также вливается, и полученная масса перемешивается движениями снизу-вверх еще в течение 6-7 секунд до однородности.

Этап. Формирование изделия.

В форму с готовой основой-коржом выливается полученный мусс и убирается в морозильную камеру с температурой минус 18°C на 5-7 часов.

Первый вариант. Глазирование изделия глазурью кондитерской «Мируар Гляссаж Нуар» (состав: сироп глюкозный, сахар, вода, какао-порошок, желатин, регулятор кислотности (винная кислота), консервант (сорбат калия) в определённых пропорциях. Например, производитель «PURATOS NV/SA», Бельгия) предварительно растопленной в микроволновой печи при температуре 35°C в течение 2-3 минут до жидкого состояния путем ее помещения на замороженное изделие до равномерного покрытия глазурью всей поверхности изделия. С помощью палетки убирается лишний гляссаж.

Второй вариант.

Приготовление покрытия-гляссажа. Доведение до кипения 0,173 кг молока коровьего ультрапастеризованного 3,5% жирности ГОСТ 31450-2013 (например, производитель Parmalat), 0,028 кг сливок кондитерских 33-35% (состав: нормализованные сливки, стабилизатор, например изготовитель «Чудское озеро»), 0,021 кг сахара белого свекловичного кристаллического, категория ТС2 ГОСТ 33222-2015 (например, 5 производитель АО «Успенский сахарник»), 0,085 кг сиропа глюкозы (например, производитель Belgoglus Confiserie, Бельгия) в сотейнике.

В другом сотейнике растопление 0,200 кг геля нейтрального для глазирования (состав: вода, сахар, сироп глюкозы, загуститель, пектин, регулятор кислотности, в определенных 10 пропорциях. Например, производитель, Valrhona (Вальрона), Франция) путем помещения на разогретую варочную поверхность на 1-2 минуты.

В сотейник с доведенными до кипения ингредиентами помещаются растопленный гель Абсолют кристал, 0,200 кг полуфабрикатов шоколадных фигурных «Белый шоколад» 25,9% какао (Состав: сахар, масло какао, сухое цельное молоко, какао тертое, 15 эмульгатор соевый лецитин, ароматизатор натуральный ваниль, какао. Например, производитель «Barry Gal-lebaut», Бельгия), 0,026 кг сухого молока (состав: кукурузная патока, растительное масло, фосфат калия (двухосновный) E340 (регулятор кислотности), лецитин E322 (эмульгатор), соль.

Например, изготовитель, Хи Чанг, Корея), 0,001 кг желатина пищевого листового (состав: желатин пищевой свиной. Например, изготовитель Val`de pro, Германия) в 20 листах, предварительно размоченного в 0,6 л холодной воды в течение 10 минут, и перемешиваются лопаткой в течение 5 секунд. Все ингредиенты пробиваются ручным блендером с погружной насадкой «нож» до однородного состояния (например, BRAUN VultiQuick 3Vario). Полученная масса пропускается через сито, остужается до «комнатной 25 температуры» и помещается в холодильник на 8-9 часов при температуре 4°C.

Глазирование изделия приготовленным гляссажем, предварительно растопленным в микроволновой печи при температуре 35°C в течение 2-3 секунд до жидкого состояния путем ее помещения на замороженное изделие до равномерного покрытия глазурью 30 всей поверхности изделия. С помощью палетки убирается лишний гляссаж.

Этап. Оформление изделия.

Готовое изделие на металлизированной подложке декорируется с помощью 0,013 г свежих ягод малины, 0,022 кг свежих ягод клубники, 0,020 кг свежих ягод смородины красной, а также 0,006кг белой шоколадной глазури (*первый вариант*), либо 0,005 кг геля для покрытия тортов «Lady Fruit Glass Noir» и 0,001 кг мальвы сушеной (*второй 35 вариант*).

Осуществление изобретения.

Изобретение было конкретно раскрыто и проиллюстрировано выше, включая два варианта его осуществления, таким образом, что специалисты в данной области кондитерской промышленности поймут, что, следуя последовательности действий, в 40 рамках представленных допущений, будут достигнуты результаты в виде заявленного мучного кондитерского изделия (первый или второй вариант) изделия с заданными потребительскими свойствами и качествами.

(57) Формула изобретения

1. Способ приготовления мучного кондитерского изделия из коржа-основы и шоколадного мусса, характеризующийся тем, что включает в себя следующую последовательность операций:

- приготовление коржа-основы из шоколадных полуфабрикатов, фундучно-

миндальной пасты и вафельной крошки, взятых из расчета 0,025 кг полуфабрикатов шоколадных фигурных «Горький шоколад» 54% какао, 0,025 кг полуфабрикатов шоколадных фигурных «Горький шоколад» 72% какао, 0,066 кг фундучно-миндальной пасты и 0,083 кг продукта «Вафельная крошка»;

- 5 - приготовление шоколадного мусса;
- формирование и оформление готового изделия.

2. Способ по п. 1, характеризующийся тем, что при приготовлении шоколадного мусса используют яйца.

10

15

20

25

30

35

40

45