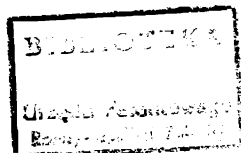


Opublikowano dnia 10 maja 1954 r.

A 23 g 3/00



## POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

# OPIS PATENTOWY

Nr 36015

Kl. 53 f, 2

Związek Spółdzielni Spożywców \*)

(Warszawa, Polska)

### Sposób otrzymywania łożu mlecznego

Udzielono patentu z mocą od dnia 16 stycznia 1952 r.

Wynalazek dotyczy sposobu otrzymywania łożu mlecznego, zastępującego czekoladę mleczną, której produkcja jest bardziej skomplikowana i kosztowna, gdyż w jej skład wchodzi nasienie kakaowe i masło kakaowe, przy czym pod względem wartości kalorycznej, smakowej i pod względem wyglądu obu produktów nie zachodzą istotne różnice.

Dzięki zastosowaniu sposobu według wynalazku pomija się całkowicie użycie do produkcji nasienia i masła kakaowego, odpada przy tym konieczność ścisłego przestrzegania temperatur potrzebnych przy konszowaniu masy kakaowej.

Sposób otrzymywania łożu mlecznego polega na tym, że do ciasta kruchego, sporządzonego bez dodawania jaj, cienko rozwałkowanego i upieczonego do złotawego koloru, dodaje się mączki cukrowej, mleka w proszku, palonych orzechów włoskich i tłuszczu, poddając całość roztarciu w melanżerze. Do tej masy w końcowym etapie rozcierania dodaje się mialkiego cukru palonego bez dodatku wody. Uzyskaną masę przepuszcza się parokrotnie przez walce, przez

co otrzymuje się masę jednorodną. Po dodaniu odpowiedniej ilości waniliny krystalicznej, barwnika i klarowanego masła masę poddaje się kilkugodzinnemu mieszaniu w konszy. Do ciepłej masy dodaje się następnie rozdrobnionych orzechów palonych, po czym masa jest ostatecznie gotowa.

Przykład. W celu uzyskania np. 10 kg łożu mlecznego z orzechami należy użyć 1,824 kg kruchego ciasta, 3,716 kg mączki cukrowej, 0,541 kg cukru palonego, 1,824 kg mleka w proszku, 0,977 kg orzechów, 2,094 kg tłuszczu, 0,0027 kg waniliny krystalicznej, 0,010 kg barwnika jadalnego.

#### Zastrzeżenie patentowe

Sposób otrzymywania łożu mlecznego z orzechami, znamienny tym, że do upieczonego ciasta kruchego dodaje się mączki cukrowej, mleka w proszku, palonych orzechów, tłuszczu i po wymieszaniu masy w melanżerze i dodaniu cukru palonego przepuszcza się ją parokrotnie przez walce, następnie miesza się ją w konszy z dodatkiem waniliny, barwnika jadalnego, tłuszczu i orzechów.

Związek Spółdzielni Spożywców  
Zastępca: Kolegium Rzeczników Patentowych

\*) Właściciel patentu oświadczył, że twórcą wynalazku jest Henryk Kramarz.