РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(19) **RU** (11) **2 654 351** (13) **C1**

(51) МПК
A21D 13/36 (2017.01)
A23G 3/36 (2006.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(52) СПК
A21D 13/36 (2006.01)

(21)(22) Заявка: **2017126164, 20.07.2017**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
20.07.2017

Дата регистрации:
17.05.2018

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: **20.07.2017**

(45) Опубликовано: **17.05.2018** Бюл. № **14**

Адрес для переписки:
428018, г. Чебоксары, п/о 18, а/я 22, Шалуновой Н.Б.

(72) Автор(ы):
Иванова Татьяна Валерьевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):
Иванова Татьяна Валерьевна (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2015127616 A, 12.01.2017. RU 2355172 C2, 20.05.2009. RU 2140162 C1, 27.10.1999.**

(54) Вафельное изделие

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к кондитерской, и может быть использовано для приготовления вафельных кондитерских изделий на основе формованных вафель с начинкой, которые могут быть глазированы шоколадной глазурью и покрыты молочной карамельной массой с обсыпкой. Предложено вафельное изделие, содержащее корпус из вафельной оболочки, изготовленной из мучного полуфабриката, выполненный в виде полой объемной геометрической фигуры, состоящей из двух соединенных между собой вафельных заготовок с плоским основанием и размещенную в корпусе начинку, причем начинка изготовлена на основе полуфабриката конфетной массы, жира кондитерского, крупки крекера, лецитина, ароматизатора «Концентрированное молоко», антиокислителя «НоваСол Cof», при этом на нижней части корпуса размещено покрытие из глазури с разводкой, а на верхней части корпуса размещено покрытие из молочной карамельной массы, изготовленной из сгущенного молока с сахаром, патоки, инвертного сиропа для сахарных изделий, заменителя молочного жира, сорбитола, глицерина, соли пищевой, моноглицеридов, антиокислителя «НоваСол Cof», на котором размещена обсыпка из крупки ореха арахис и воздушного риса, причем компоненты используются в заданном соотношении. Изобретение направлено на улучшение органолептических свойств изделия в части вкуса, при увеличении срока хранения. 5 з.п. ф-лы, 5 табл., 2 пр.

RU 2654351 C1

RU 2654351 C1

RUSSIAN FEDERATION

FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) **RU** (11) **2 654 351** (13) **C1**

(51) Int. Cl.
A21D 13/36 (2017.01)
A23G 3/36 (2006.01)

(12) ABSTRACT OF INVENTION

(52) CPC
A21D 13/36 (2006.01)

(21)(22) Application: **2017126164, 20.07.2017**

(24) Effective date for property rights:
20.07.2017

Registration date:
17.05.2018

Priority:
(22) Date of filing: **20.07.2017**

(45) Date of publication: **17.05.2018** Bull. № **14**

Mail address:
428018, g. Cheboksary, p/o 18, a/ya 22, Shalunovoj N.B.

(72) Inventor(s):
Ivanova Tatyana Valerevna (RU)

(73) Proprietor(s):
Ivanova Tatyana Valerevna (RU)

RU 2654351 C1

(54) WAFFLE PRODUCTS

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the food industry, in particular to a confectionery, and can be used for the preparation of waffle confectionery products based on molded wafers with a filling, which can be glazed with chocolate glaze and covered with milky caramel mass with sprinkling. Wafer article is proposed comprising a casing made of a waffle casing made from a flour semifinished product, made in the form of a hollow volumetric geometric figure, consisting of two interconnected wafer billets with a flat base and placed in the body of the filling, and the filling is made on the basis of a semi-finished candy mass, fat confectionery, grits cracker, lecithin, flavor "Concentrated milk", antioxidant "NovaSol Cof", while on the lower part of the body there is a coating of glaze with wiring, and on the upper part of the body there is a coating of milk caramel mass made of condensed milk with sugar, molasses, invert syrup for sugar products, a substitute for milk fat, sorbitol, glycerin, food salt, monoglycerides, antioxidant NovaSol Cof, on which peanuts and peanuts are placed, and the components are used in a given ratio.

EFFECT: invention is aimed at improving the organoleptic properties of the article in the taste portion, with an increase in shelf life.

6 cl, 5 tbl, 2 ex

RU 2654351 C1

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к кондитерской, и может быть использовано для приготовления вафельных кондитерских изделий, на основе формованных вафель с начинкой, которые могут быть глазированы шоколадной глазурью и покрыты молочной карамельной массой с обсыпкой.

Известен «способ производства конфет, глазированных шоколадной глазурью, "тройка", которые представляют собой глазированный шоколадной глазурью корпус, выполненный из вафельной оболочки, в виде полой объемной геометрической фигуры, сформованной из двух попарно соединенных заготовок в виде полусфер, и начинки из помадной конфетной массы, изготовленной из сахарного песка; масла кокосового; патоки; молока сухого; какао-порошка; коньяка; эссенции; муки пшеничной; крахмала маисового; масла растительного; муки соевой; соли; соды пищевой; лецитина. RU 2140162, A23G 3/00 1999.10.27

Наиболее близким по технической сущности является вафельное кондитерское изделие, содержащее корпус из вафельной оболочки, изготовленный из мучного полуфабриката, выполненный в виде полой объемной геометрической фигуры с плоским основанием, толщина стенок которой 1,5-2,0 мм, состоящей из двух соединенных между собой заготовок, а также размещенную в корпусе начинку с влажностью 15-23%, при этом начинка выполнена из сбивной кондитерской массы и молочной кондитерской массы и расположена в каждой из заготовок послойно, RU 2355172 МПК A21D 13/08, A23G 3/00, опубл. 20.05.2009.

К недостаткам следует отнести невысокие органолептические свойства изделий в части вкуса из-за использования традиционных начинок и отсутствию обсыпки, что ограничивает ассортимент кондитерских изделий данного вида.

Задачей заявляемого изобретения является создание вафельного изделия, выполненного из формованных вафельных оболочек в виде объемной полой геометрической фигуры с плоским основанием, с улучшенными органолептическими свойствами изделия в части вкуса, за счет нового сочетания компонентов и их количественного соотношения, расширяющего ассортимент изделий данного назначения.

Технический результат - улучшение органолептических свойств изделия в части вкуса, увеличенный срок хранения.

Технический результат достигается тем, что вафельное изделие, содержащее корпус из вафельной оболочки, изготовленной из мучного полуфабриката, выполненный в виде полой объемной геометрической фигуры, состоящей из двух соединенных между собой вафельных заготовок с плоским основанием и размещенную в корпусе начинку, согласно изобретению начинка изготовлена на основе полуфабриката конфетой массы, жира кондитерского, крупки крекера, лецитина, ароматизатора «Концентрированное молоко», антиокислителя «Нова Сол Cof», при этом на нижней части корпуса размещено покрытие из глазури с разводкой, а на верхней части корпуса размещено покрытие из молочной карамельной массы, изготовленной из сгущенного молока с сахаром, патоки, инвертного сиропа для сахарных изделий, заменителя молочного жира, сорбитола, глицерина, соли пищевой, моноглицеридов, антиокислителя «Нова Сол Cof», на котором размещена обсыпка из крупки ореха арахис и воздушного риса при следующем соотношение компонентов корпуса в мас. %:

Вафельная оболочка	5,0-6,0
Начинка	49,0-51,0
Молочная карамельная масса	25,0-26,0
Ядро арахиса дробленное	11,0-12,0
Глазурь с разводкой	4,0-6,0

Рис воздушные шарики	2,0-3,0

При этом в вафельном изделии, мучной полуфабрикат для вафельных заготовок может содержать муку пшеничную в/с, крахмал кукурузный, лецитин, яичный порошок, масло кокосовое, соду пищевую, соль пищевую, фермент «Альфамальт LQ4020» при следующем соотношение исходных компонентов в мас. %:

Мука пшеничная в/с	40,0-42,0
Крахмал кукурузный	1,2-1,5
Лецитин	0,4-0,5
Яичный порошок	0,3-0,35
Масло кокосовое	0,30-0,40
Сода пищевая	0,13
Соль пищевая	0,10
Фермент «Альфамальт LQ4020»	0,01
Вода	остальное

При этом в вафельном изделии начинка может содержать полуфабрикат конфетной массы, жир кондитерский, крупку крекера, лецитин, ароматизатор «Концентрированное молоко», антиокислитель «Нова Сол Cof» при следующем соотношении исходных компонентов в мас. %:

Жир кондитерский	10,0-11,5
Крупка крекера	6,20-6,50
Лецитин	0,28-0,31
Ароматизатор «Концентрированное молоко»	0,1-0,12
Антиокислитель «Нова Сол Cof»	0,04-0,045
Полуфабрикат конфетной массы	остальное

При этом в вафельном изделии полуфабрикат конфетной массы может содержать сахарную пудру, сыворотку сухую молочную, жир кондитерский, вафельную крошку, лактозу, сахар карамелизованный, ванилин при следующем соотношение исходных компонентов в мас. %:

Сыворотка сухая молочная	25,0-26,0
Жир кондитерский	22,0-23,0
Вафельная крошка	20,0-21,0
Лактоза	3,60-3,85
Сахар карамелизованный	0,60-0,65
Ванилин	0,50-0,60
Сахарная пудра	остальное,

При этом в вафельном изделии молочная карамельная масса для покрытия может содержать сгущенное молоко с сахаром, патоку, инвертный сироп для сахарных изделий, заменитель молочного жира, сорбитол, глицерин, соль пищевую, моноглицериды, антиокислитель «Нова Сол Cof» при следующем соотношение исходных компонентов в мас. %:

Патока	34,0-35,0
Инвертный сироп для сахарных изделий	19,0-20,0
Заменитель молочного жира	11,0-12,0
Сорбитол	7,0-8,0
Глицерин	2,0-2,5
Соль пищевая	0,8-1,0
Моноглицериды	0,25-0,30
Антиокислитель «Нова Сол Cof»	0,015-0,03
Сгущенное молоко с сахаром	остальное

Отличием заявляемого вафельного изделия от известного является сочетание тонких вафельных заготовок овальной формы и кремовой начинки корпуса, с покрытием, выполненным из молочной карамельной массы с посыпкой из ядра арахиса дробленого с воздушными шариками риса, что придает изделию новые вкусовые ощущения и улучшает органолептические свойства изделия в части вкуса и расширяет арсенал изделий данного назначения. Причем посыпка не только придает вкус изделию, но и предохраняет молочную карамельную массу от растекания, за счет чего увеличивается срок хранения изделия.

Сущность изобретения поясняется примерами изготовления заявляемого вафельного изделия.

Пример 1. Вафельное изделие готовили исходя из следующих соотношений в мас. %:

Вафельная оболочка	6,0
Начинка	51
Молочная карамельная масса	25,0
Ядро арахиса дробленное	12,0
Глазурь с разводкой	4,0
Рис воздушные шарики	2,0

Заявляемое вафельное изделие изготавливают следующим образом.

Подготовка сырья и полуфабрикатов производится в соответствии с технологической инструкцией "Подготовка сырья и полуфабрикатов к производству" ТИ №12-01-2012.

Приготовление вафельного теста происходит в емкости, куда загружают воду с температурой 10,0-18,0°С, муку и все остальное сырье в соответствии с составом 1 табл. 1. После перемешивания сырья до однородной консистенции массу процеживают через сито и перекачивают в промежуточную емкость. Температура готового теста не выше 25°С, влажность 62,5%±2,0%. Готовое тесто из промежуточной емкости подают на поверхность нижней плиты печи и прижимают верхней плитой автоматически. Процесс выпечки происходит при температуре 160-180°С. После выпечки проводят кондиционирование для снятия напряжения в вафельном листе и придание влажности равномерно по всему вафельному листу. Влажность вафельного листа после кондиционирования 5,5%±0,2% Приготовление кремовой начинки осуществляют в турбомиксе. Сначала для производства начинки готовят полуфабрикат конфетной массы по ТИ №11-11-2013 «Технологическая инструкция по приготовлению полуфабрикатов пралиновых масс на пятивалковой мельнице №1 и №2. Для приготовления полуфабриката конфетной массы берут компоненты в соответствие с составом 1 табл. 2.

Начинку готовят в две стадии из компонентов по составу 1 табл. 3. Сначала загружают жир кондитерский и часть полуфабриката конфетной массы, лецитин, крупку крекера, ароматизатор и антиокислитель. Затем загружают оставшийся полуфабрикат конфетной массы и полученную массу взбивают в течение 3 минут. На второй стадии в турбомиксе происходит процесс аэрации. Температура полученной кремовой массы 35,0-45,0°С. Влажность 1,67±0,5%

Для нанесения кремовой начинки вафельные листы поступают на устройство намазки, где начинкой заполняются ячейки движущихся вафельных листов. Формирование вафельных блоков проводят соединением двух пластов. Сформированные блоки охлаждают. Температура устройства для охлаждения 4-10°С. После охлаждения вафельные блоки поступают в устройство для нарезки.

Соотношение начинки и вафельных листов составляет в мас. %:

Начинка	90,0
Вафельные листы	10,0

Затем полученные корпуса полуфабрикатов глазируют молочной карамельной массой.

Приготовление молочной карамельной массы осуществляют в варочной установке из компонентов по составу 1 табл. 4.

Патоку, инвертный сироп, сгущенное молоко и жир согласно рецептуре подают в варочную установку, снабженную мешалкой. Сюда же вручную дозируют остальные рецептурные компоненты. Смесь уваривают при температуре 108-110°С, после чего вакуумируют при температуре 80-90°С. Готовую молочную карамельную массу с влажностью 11,0%±2,0% и содержанием редуцирующих веществ 18-20% подают в накопительный резервуар с температурой обогрева 60,0-95,0°С, откуда насосом подают в глазировочную машину.

Для глазирования молочной карамельной массой, корпуса изделий вручную подают на сетку глазировочной машины, где они покрываются завесой молочной массы сверху. Процент молочной массы в соответствии с рецептурой поддерживается при помощи воздушной струи от вентилятора.

После глазирования корпусов молочной карамельной массой корпуса подают на транспортер, где их покрывают слоем сухих компонентов - ядром арахиса дробленным и воздушным рисом с шариками 1,5-3 мм специальным устройством для посыпки. После чего корпуса поступают в охлаждающий шкаф.

Охлажденные корпуса подают на глазирование донышка. Для глазирования готовят глазурь с разводкой смешивая глазурь молочную шоколадную с полиглицеролом при следующем соотношение исходных компонентов в мас. %:

Глазурь молочная шоколадная	99,75
Полиглицерол	0,25

Глазирование донышка корпусов осуществляют на глазировочной установке с автоматической системой управления. Температура глазури при глазировании 30-32°С. Глазированные изделия охлаждают.

Органолептические свойства изделий приведены в таблице 5.

Пример 2. Вафельное изделие готовят аналогично примеру 1, но исходные компоненты берут исходя из соотношения в мас. %:

Вафельная оболочка	5,0
Начинка	49,0
Молочная карамельная масса	26,0
Ядро арахиса дробленное	11,0
Глазурь с разводкой	6,0
Рис воздушные шарики	3,0

Приготовление вафельных заготовок для корпуса осуществляют по составу 2 табл. 1.

Приготовление кремовой начинки осуществляют по составу 2 табл.3.

Для приготовления полуфабриката конфетной массы берут компоненты в соответствие с составом 2 табл. 2. Приготовление молочной карамельной массы осуществляют в варочной установке из компонентов по составу 2 табл. 4.

Органолептические свойства изделий приведены в таблице 5.

Таблица 1

Состав мучного полуфабриката для вафельных заготовок

№	Компоненты	Составы в асс.%	
		1	2
1	Мука пшеничная в/с	40,0	42,0
2	Крахмал кукурузный	1,2	1,5
3	Лецитин	0,4	0,5
4	Яичный порошок	0,35	0,3
5	Масло кокосовое	0,3	0,4
6	Сода пищевая	0,13	0,13
7	Соль пищевая	0,1	0,1
8	Фермент «Альфамальт LQ4020	0,01	0,01
9	Вода	57,51	55,06

Таблица 2.

Составы полуфабриката конфетной массы

№	Компоненты	Составы в мас.%	
		1	2
1	Сыворотка сухая молочная	25,0	26,0
2	Жир кондитерский	23,0	22,0
3	Вафельная крошка	20,0	21,0
4	Лактоза	3,60	3,85
5	Сахар карамелизованный		
6	Ванилин	0,50	0,60
7	Сахарная пудра	27,9	26,55

Таблица 3.

Составы кремовой начинки

№	Компоненты	Состав в мас.%	
		1	2
1	Жир кондитерский	10,0	11,5
2	Крупка крекера	6,2	6,5
3	Лецитин	0,31	0,28
4	Ароматизатор «Концентрированное молоко»	0,12	0,1
5	Антиокислитель «Нова Сол Cof»	0,04	0,045
6	Полуфабрикат конфетной массы	83,33	81,575

Таблица 4.

Составы молочной карамельной массы.

№	Компоненты	Состав в мас.%	
		1	2
1	Патока	34,0	35,0
2	Инвертный сироп для сахарных изделий	19,0	20,0
3	Заменитель молочного жира	11,0	12,0
4	Сорбитол	7	8,0
5	Глицерин	2,0	2,5
6	Соль пищевая	0,8	1,0
7	Моноглицериды	0,25	0,3
8	Антиокислитель «Нова Сол Cof»	0,03	0,035
9	Сгущённое молоко с сахаром	25,92	21,165

Для изготовления вафельного изделия использовано следующее сырье: мука пшеничная ГОСТ 26574-85; сахар-песок ГОСТ 21-94; патока крахмальная - ГОСТ 5194; сгущенное молоко с сахаром ГОСТ 30363 - 2012; яичный порошок ГОСТ 30363-2013; лецитин ТУ 9146-006-00371185-93; глицерин ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012; соль пищевая ГОСТ 13830-91; сода пищевая ГОСТ 2156-76; ванилин ГОСТ 16599-71; шоколадная глазурь ОСТ 10-093-87; инвертный сироп для сахарных изделий ГОСТ5903-77; моноглицериды - СанПиН 2.3.2. 1078-01; мальтодекстрин - СанПиН 2.3.2. 1078-01; фермент «Альфамальт LQ4020 - Единые Сан-эпид. и гигиенические требования. ЕВРАЗЭС; антиокислитель «Нова Сол Cof» - Единые Сан-эпид. и гигиенические требования. ЕВРАЗЭС; жир кондитерский «Эконат 2004» ТУ 9142-058-57710951-2013; сахар карамелизированный - СанПиН 2.3.2. 1078-01; ТРТС 021/2011, ТРТС 022/201; ароматизатор «Концентрированное молоко» ТУ 9145-002-70452991-2006; сыворотка сухая молочная ГОСТ Р 53492-2009; вафельная крошка ТИ 01-33-2000; ядро ореха арахис, дробленое - ТИ 01-33-2000; Жир растительный «Эколакт» ТУ 9142-058-57710951-2013; крахмал кукурузный - ГОСТ Р51985-2002; рис воздушный, шарики - ТУ 9196-008-59045630-12; масло кокосовое СанПиН 2.3.2. 1078-01; ТРТС 022/2011, ТРТС 021/201; вода питьевая - ГОСТ Р 51232; сорбитол - Единые Сан-эпид. и гигиенические требования. ЕВРАЗЭС; глазурь молочная шоколадная - ОСТ 10-093-87; лактоза - Тех. Регламент на молоко и молочную продукцию. Федеральный закон от 12.06.2008 №88-ФЗ.

Таблица 5.

№	Органолептические показатели	Характеристика
1	Вкус и запах	Тонкий аромат, сочетающийся с нежным и приятным вкусом молочной карамельной массы и кремовой начинки, глазури и ореха с хрустящими воздушными рисовыми шариками, мягкими вафлями, причем при употреблении изделия вафельный вкус не ощущается
2	Форма	Корпус из вафельной заготовки, в виде полой объемной геометрической фигуры с плоским основанием, форма хорошо сохраняется при длительном хранении.
3	Поверхность: Цвет	Верх изделия - молочная карамельная масса покрытая ядром ореха дроблёным и воздушными шариками риса. донышко изделия – молочно-шоколадная глазурь Соответствующий покрытию изделия
4	Срок хранения	9 месяцев

Таким образом, вафельное изделие имеет необычный вкус и оригинальную форму, что расширяет ассортимент мучных кондитерских изделий.

(57) Формула изобретения

1. Вафельное изделие, содержащее корпус из вафельной оболочки, изготовленной из мучного полуфабриката, выполненный в виде полой объемной геометрической фигуры, состоящей из двух соединенных между собой вафельных заготовок с плоским основанием и размещенную в корпусе начинку, отличающееся тем, что начинка изготовлена на основе полуфабриката конфетной массы, жира кондитерского, крупки крекера, лецитина, ароматизатора «Концентрированное молоко», антиокислителя «НоваСол Cof», при этом на нижней части корпуса размещено покрытие из глазури с разводкой, а на верхней части корпуса размещено покрытие из молочной карамельной массы, изготовленной из сгущенного молока с сахаром, патоки, инвертного сиропа для сахарных изделий, заменителя молочного жира, сорбитола, глицерина, соли пищевой, моноглицеридов, антиокислителя «НоваСол Cof», на котором размещена обсыпка из крупки ореха арахис и воздушного риса при следующем соотношение компонентов корпуса в мас.%:

Вафельная оболочка	5-6
Начинка	49-51
Молочная карамель	25,0-26,0
Ядро арахиса дробленное	11,0-12,0
Глазурь с разводкой	4,0-6,0
Рис воздушный шарики	2,0-3,0

2. Вафельное кондитерское изделие по п.1, отличающееся тем, что мучной полуфабрикат для вафельных заготовок содержит муку пшеничную в/с, крахмал кукурузный, лецитин, яичный порошок, масло кокосовое, соду пищевую, соль пищевую, фермент «Альфамальт LQ 4020» при следующем соотношение исходных компонентов в мас.%:

Мука пшеничная в/с	40,0-42,0
Крахмал кукурузный	1,2-1,5
Лецитин	0,4-0,5
Яичный порошок	0,3-0,35
Масло кокосовое	0,30-0,40
Сода пищевая	0,13

Соль пищевая	0,10
Фермент «Альфамальт LQ 4020»	0,01
Вода	остальное

3. Вафельное изделие по п.1, отличающееся тем, что начинка содержит полуфабрикат конфетной массы, жир кондитерский, крупку крекера, лецитин, ароматизатор «Концентрированное молоко», антиокислитель «НоваСол Cof» при следующем соотношении исходных компонентов в мас.%:

Жир кондитерский	10,0-11,5
Крупка крекера	6,20-6,50
Лецитин	0,28-0,31
Ароматизатор «Концентрированное молоко»	0,1-0,12
Антиокислитель «НоваСол Cof»	0,04-0,045
Полуфабрикат конфетной массы	остальное

4. Вафельное изделие по п.1, отличающееся тем, что молочная карамель для покрытия содержит сгущенное молоко с сахаром, патоку, инвертный сироп для сахарных изделий, заменитель молочного жира, сорбитол, глицерин, соль пищевую, моноглицериды, антиокислитель «НоваСол Cof» при следующем соотношение исходных компонентов в мас.%:

Патока	34,0-35,0
Инвертный сироп для сахарных изделий	19,0-20,0
Заменитель молочного жира	11,0-12,0
Сорбитол	7,0–8,0
Глицерин	2,0-2,5
Соль пищевая	0,8-1,0
Моноглицериды	0,25-0,30
Антиокислитель «НоваСол Cof»	0,03-0,045
Сгущенное молоко с сахаром	остальное

5. Вафельное изделие по п.1, отличающееся тем, что глазурь с разводкой содержит глазурь молочную шоколадную и полиглицерол при следующем соотношение исходных компонентов в мас.%:

Глазурь молочная шоколадная	99,75
Полиглицерол	0,25

6. Вафельное изделие по п.3, отличающееся тем, что полуфабрикат конфетной массы, для изготовления начинки, содержит сахарную пудру, сыворотку сухую молочную, жир кондитерский, вафельную крошку, лактозу, сахар карамелизованный, ванилин при следующем соотношение исходных компонентов в мас.%:

Сыворотка сухая молочная	25,0-26,0
Жир кондитерский	22,0-23,0
Вафельная крошка	20,0-21,0
Лактоза	3,60-3,85
Сахар карамелизованный	0,60-0,65
Ванилин	0,50-0,60
Сахарная пудра	остальное