

URZĄD PATENTOWY

A 239 1/00
£

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 21508.

Kl. 53 f, 2.

Branka Fabryka cukrów, czekolady i kakao S. A.
(Lwów, Polska).

Sposób wyrobu masy czekoladowej w stanie półpłynnym.

Zgłoszono 1 grudnia 1934 r.

Udzielono 13 maja 1935 r.

Wynalazek niniejszy dotyczy sposobu wyrobu gęstej masy czekoladowej, zawierającej cukier, syrop ziemniaczany, czekoladę, kakao w proszku i masło kakaowe.

Nowość polega na tem, że przez gotowanie cukru, rozpuszczonego w wodzie, wraz z syropem ziemniaczanym do 34° Bx, tworzy się tak zwany kandyz, do którego dodaje się stopniowo czekolady w małych dawkach, mieszając ciągle, w celu osiągnięcia jednolitości całej masy, następnie dosypuje się proszku kakaowego, a wreszcie wytworzoną masę zaprawia masłem kakaowem. Masa, przyrządzona w ten sposób, przy zachowaniu normalnego smaku czekolady, utrzymuje się w stanie gęstym i nie ulega zestaleniu. Masa ta służy do nadziewania i lukrowania tortów i ciastek oraz do

sporządzania czekolady płynnej jako napoju.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wyrobu masy czekoladowej w stanie półpłynnym, znamieny tem, że cukier, rozpuszczony w wodzie, gotuje się z syropem ziemniaczanym do 34° Bx, poczem, mieszając, dodaje się stopniowo czekolady, następnie proszku kakaowego, a wreszcie wytworzoną masę zaprawia się masłem kakaowem.

Branka
Fabryka cukrów,
czekolady i kakao S. A.
Zastępca: Dr. A. Ponikło,
rzecznik patentowy.