

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

28 222

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

A21D 13/08 (2006.01)
A23L 1/22 (2006.01)
A23L 1/08 (2006.01)
A23P 1/08 (2006.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2015-30763**
(22) Přihlášeno: **19.02.2015**
(47) Zapsáno: **19.05.2015**

(73) Majitel:
Gabriela Dobiášová, Štramberk, CZ
(72) Původce:
Gabriela Dobiášová, Štramberk, CZ
(74) Zástupce:
PATENT SKY s. r. o., Ing. Petra Kolářová, Dušní
8/11, 110 00 Praha 1

(54) Název užitého vzoru:
Cukrářský výrobek

CZ 28222 U1

Cukrářský výrobek

Oblast techniky

Cukrářský výrobek, zákusek či dort.

Dosavadní stav techniky

- 5 Je vyráběna řada dortů či zákusků, různých typů jak složením, tak výrobou. Ve městě Štramberk je vyráběn typický cukrářský produkt „Štramberské uši“ spjat se známou pověstí o Tatarech. Produkt je tvořen z upečeného perníkového těsta se specifickým poměrem koření, a po upečení je stočen, aby připomínal ucho. Štramberské uši jsou ponechávány suché takto upečené či jsou přizdobovány cukrářskými posypovými dekoracemi a/nebo máčením okrajů v čokoládě. Výrobek
- 10 Štramberské uši je suchý a lze jej konzumovat podobně jako sušenku či keks. Rozhodně není vhodné jej nabízet turistům přicházejícím do místních kaváren jako zákusek ke kávě atp., i když by si tento místní výrobek ještě více popularity zasloužil.

Podstata technického řešení

- 15 Tyto nevýhody odstraňuje vyvinutý cukrářský výrobek, s výhodou dort, který je oproti samotným Štramberským uším velice vláčný, jemný a chutný. Tento cukrářský výrobek obsahuje korpus, náplň na bázi zakysané smetany a výrazné ovoce, které kontrastuje, vyvažuje a zároveň doplňuje chuť korpusu a náplně.

- Příčemž produkt obsahuje určité optimalizace, které jsou potřebné specificky pro výrobu cukrářského výrobku, s výhodou dortu. Dort je zdoben také přímo Štramberskýma ušima, které jsou
- 20 nakupovány od místních legitimních výrobců Štramberských uší.

Cukrářský výrobek se sestavuje do vrstev kdy se střídá korpus a náplň, přičemž s výhodou se začíná korpusem a končí náplní, na kterou se navrství zdobení. Součástí zdobení mohou být hotové Štramberské uši od místních výrobců.

- 25 Vrstvy korpusu jsou připravovány a pečeny každá zvlášť. Co bylo v rámci optimalizace produktu zjištěno jako nejvýhodnější způsob přípravy. Bylo zjištěno, že na každých 350 až 370 g hladké mouky je vhodné přidat 260 až 280 g moučkového cukru, 2 až 3 vejce, 85 až 160 ml vody, alespoň 10 g prášku do pečiva, 22 až 27 g medu a rozdrceného či mletého koření: 4 až 6 g badyánu, 4 až 6 g anýzu, 4 až 6 g fenyklu, 4 až 6 g nového koření, 4 až 6 g skořice, 4 až 56 g hřebíčku.
- 30 Všechny suroviny na korpus se smíchají a zpracuje se těsto, které se následně peče rozdělené na jednotlivé vrstvy korpusu. S výhodou se tato dávka těsta rozdělí na sedm dílů. 5 dílů se použije na 5 vrstev korpusu a dva díly na ozdobu.

Náplň se připraví ze směsi 33 % smetany a zakysané smetany v hmotnostním poměru 1 : 0,8 až 1,2 a na každý litr této směsi se přidá 88 až 133 g moučkového cukru a alespoň 30 g ztužovače šlehačky.

- 35 Na jednotlivé vrstvy náplně se s výhodou přidá ovoce.

Přehled obrázků na výkresech

Obr. 1: Pohled na celý dort,
Obr. 2: Pohled na jednu porci dortu,
Obr. 3: Pohled na dort v řezu.

- 40 Příklady provedení technického řešení

Příklad 1

Bylo připraveno těsto na korpus. Bylo smícháno 363 g hladké mouky, 272 g moučkového cukru, 25 g medu, 120 ml vody, 12 g prášku do pečiva, rozdrceného či mletého koření: 5 g badyánu, 5 g

anýzu, 4 g fenyklu, 3 g nového koření, 5 g skořice, 5 g hřebíčku. Všechny suroviny na korpus byly smíchány, bylo zpracováno těsto, které bylo rozděleno na sedm dílů. Z každého dílu byla vytvořena kruhová vrstva o průměru 24 cm. Každá vrstva byla upečena na zvláštním pečicím papíře, aby bylo možné s vrstvou dobře manipulovat. Těsto se následně peče rozdělené na jednotlivé vrstvy korpusu. 5 vrstev bylo použito na korpus a dva díly byly nastrohány na ozdobu.

Náplň byla připravena vyšleháním 400 g zakysané smetany, 500 ml 33 % smetany, 100 g moučkového cukru a 30 g ztužovače šlehačky.

Z vychladlých vrstev korpusu byl sestaven dort tak, že na první vrstvu korpusu byla nanесena 1/5 náplně, přidáno lesní ovoce, tato náplň s ovocem byla přiklopena další vrstvou korpusu, přičemž postup byl opakován do dosažení 5 vrstev korpusu a náplně s ovocem, přičemž použité lesní ovoce se skládalo z malin, ostružin a borůvek.

Okraje připraveného dortu byly obaleny v nastrohané vrstvě korpusu, na horní část dortu byly rozloženy stočené Štramberské uši s máčenými okraji v čokoládě a plněnými náplní a kouskem jahody.

15 Průmyslová využitelnost

Cukrářský výrobek je určen k nabídce v restauracích a kavárnách ve Štramberku.

NÁROKY NA OCHRANU

1. Cukrářský výrobek, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že se skládá z vrstev perníkového korpusu a náplně na bázi zakysané smetany, přičemž složení korpusu je sestaveno tak, že na každých 350 až 370 g hladké mouky obsahuje 260 až 280 g moučkového cukru, 2 až 3 vejce, 85 až 160 ml vody, alespoň 10 g prášku do pečiva, 22 až 27 g medu a rozdrčeného či mletého koření: 4 až 6 g badyánu, 4 až 6 g anýzu, 4 až 6 g fenyklu, 4 až 6 g nového koření, 4 až 6 g skořice, 4 až 6 g hřebíčku, a náplň na bázi zakysané smetany obsahuje směs 33 % smetany a zakysané smetany v hmotnostním poměru 1 : 0,8 až 1,2 a 88 až 133 g moučkového cukru a alespoň 30 g ztužovače šlehačky na každý litr této směsi.

2. Cukrářský výrobek podle nároku 1, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že se skládá z pěti vrstev korpusu a náplně na bázi zakysané smetany o průměru 24 cm.

3. Cukrářský výrobek podle nároku 1 nebo 2, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že jeho okraj je obalen nastrohaným korpusem.

30 4. Cukrářský výrobek podle nároku 1 nebo 2 nebo 3, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že na jeho horní část jsou do kola rozvrstveny Štramberské uši plněné náplní na bázi zakysané smetany.

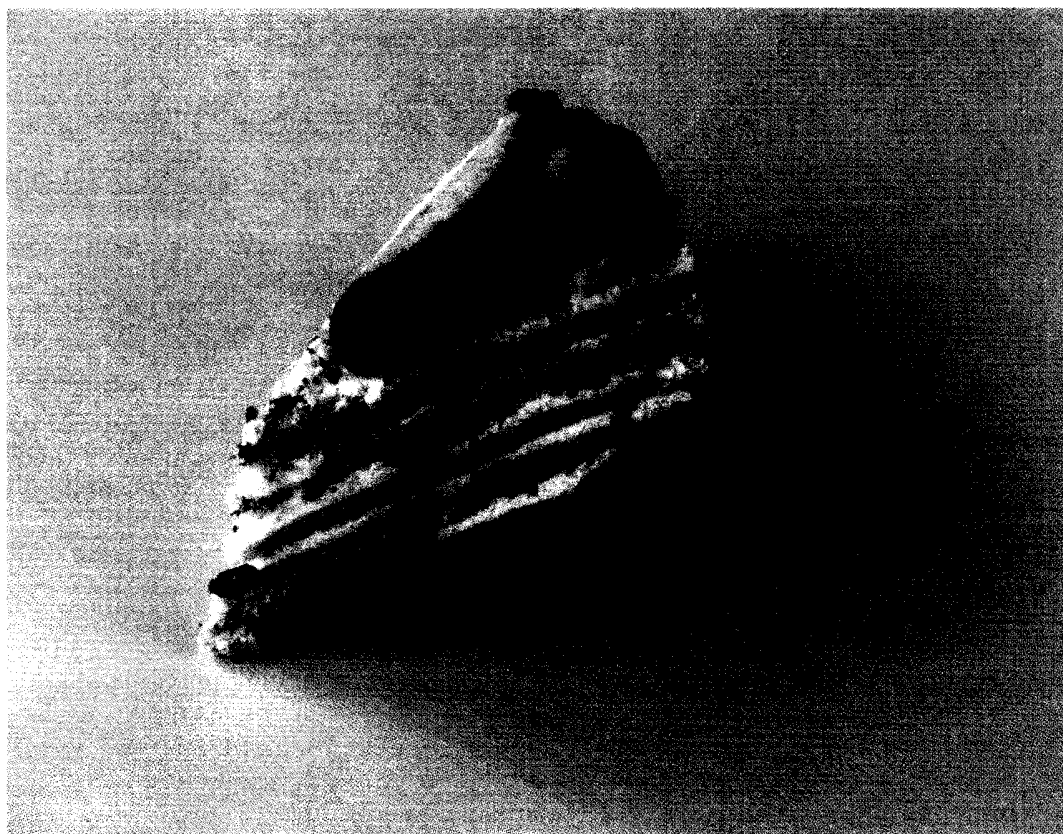
5. Cukrářský výrobek podle nároků 1 až 4, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že na vrstvách náplně na bázi zakysané smetany obsahuje ovoce.

35 6. Cukrářský výrobek podle nároků 1 až 5, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že ovocem jsou maliny nebo ostružiny nebo borůvky nebo jahody nebo jejich směs.

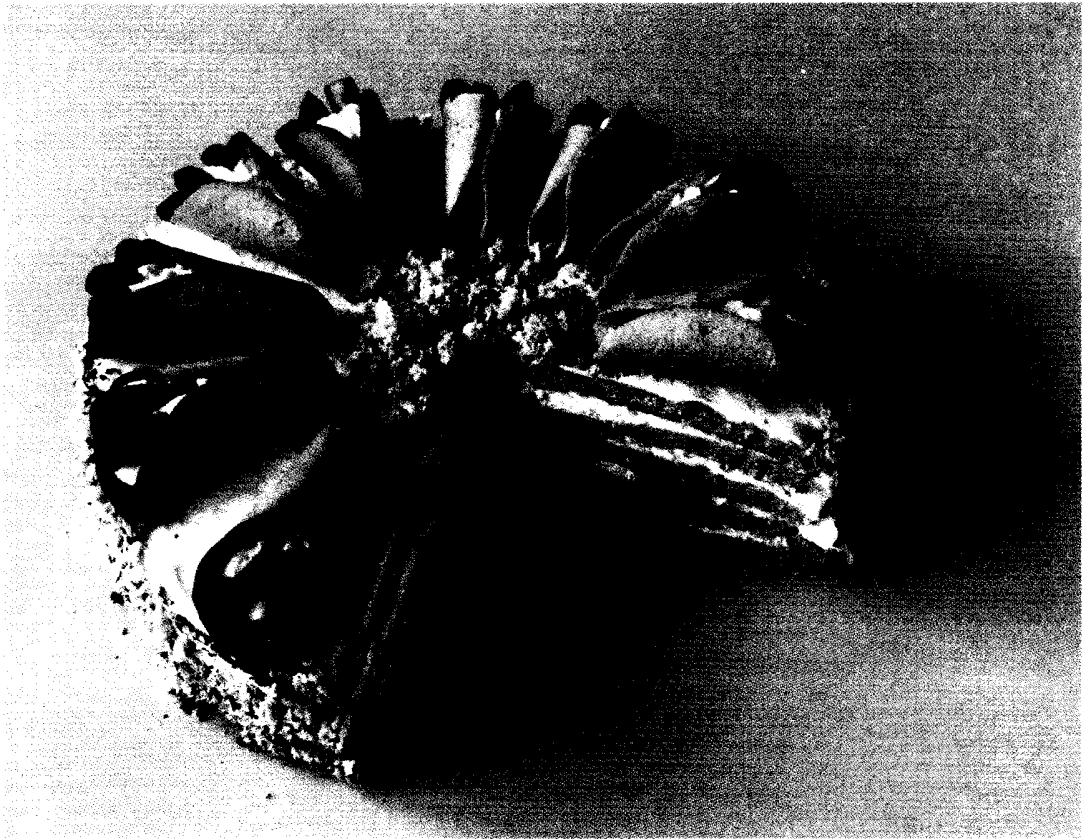
2 výkresy



Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3

Konec dokumentu
