



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 212852333 U

(45) 授权公告日 2021.04.02

(21) 申请号 202021911304.0

(22) 申请日 2020.09.04

(73) 专利权人 胜斗士(上海)科技技术发展有限公司

地址 200120 上海市浦东新区牡丹路60号
10-11层

(72) 发明人 马晓佩 徐楠 叶瑛 虞樱
陈玉琢

(74) 专利代理机构 北京市中咨律师事务所
11247

代理人 钟少平 吴鹏

(51) Int. Cl.

A21D 13/80 (2017.01)

A21D 13/19 (2017.01)

A21D 13/17 (2017.01)

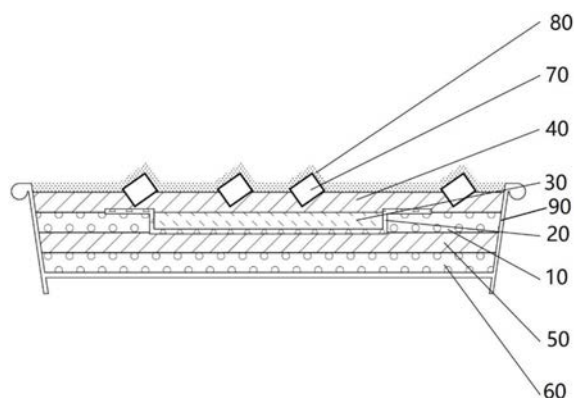
权利要求书1页 说明书4页 附图2页

(54) 实用新型名称

蛋糕食品

(57) 摘要

本实用新型提供一种蛋糕食品,包括:蛋糕层,该蛋糕层具有沿纵向敞开的缺口;巧克力层,该巧克力层以涂层形式设置于所述蛋糕层的缺口的内表面并且形成为巧克力容座;慕斯层,该慕斯层叠置于所述巧克力层的上方并且与所述巧克力容座共同限定出密封的容腔;和流心层,该流心层处于所述容腔中并且由在常温下处于流体状态的食品配料组成。本实用新型通过对蛋糕配料的类型选择和物理结构配置,允许消费者在食用成品蛋糕时能够感受到多样的口感和风味,尤其是丰富的层次感。



1. 一种蛋糕食品,其特征在于,所述蛋糕食品包括:
蛋糕层,该蛋糕层具有沿纵向敞开的缺口;
巧克力层,该巧克力层以涂层形式设置于所述蛋糕层的缺口的内表面并且形成为巧克力容座;
慕斯层,该慕斯层叠置于所述巧克力层的上方并且与所述巧克力容座共同限定出密封的容腔;和
流心层,该流心层处于所述容腔中并且由在常温下处于流体状态的食品配料组成。
2. 根据权利要求1所述的蛋糕食品,其特征在于,所述缺口沿纵向贯穿整个蛋糕层而使得所述蛋糕层形成为蛋糕圈。
3. 根据权利要求1或2所述的蛋糕食品,其特征在于,所述蛋糕食品还包括容器,该容器具有敞口和与敞口相对的底部,所述蛋糕层、巧克力层、慕斯层通过所述敞口从下至上依次叠置于所述底部。
4. 根据权利要求1或2所述的蛋糕食品,其特征在于,所述蛋糕食品还包括附加慕斯层,该附加慕斯层叠置于所述蛋糕层和巧克力容座的下方并支撑所述蛋糕层和巧克力容座。
5. 根据权利要求4所述的蛋糕食品,其特征在于,所述蛋糕食品还包括附加蛋糕层,该附加蛋糕层叠置于所述附加慕斯层的下方并支撑所述附加慕斯层。
6. 根据权利要求1所述的蛋糕食品,其特征在于,所述蛋糕食品还包括多个生巧粒,所述多个生巧粒分散地粘附于所述慕斯层的上表面。
7. 根据权利要求6所述的蛋糕食品,其特征在于,所述蛋糕食品还包括可可粉层,该可可粉层均匀地附着于所述慕斯层和生巧粒的上表面。
8. 一种蛋糕食品,其特征在于,所述蛋糕食品包括:
第一蛋糕层(10),该第一蛋糕层具有沿纵向敞开的缺口(11)而形成为蛋糕圈;
巧克力层(20),该巧克力层以涂层形式设置于所述第一蛋糕层的缺口的内表面并且形成巧克力容座(21);
流心层(30),该流心层由在常温下处于流体状态的食品配料组成并容纳于所述巧克力容座(21)内;
第一慕斯层(40),该第一慕斯层叠置于所述巧克力层(20)的上方并与所述巧克力容座(21)共同限定出用于容纳所述流心层的密封容腔,并且该第一慕斯层(40)的上表面分散地粘附有多个生巧粒(70)并且均匀地附有可可粉层(80);
第二慕斯层(50),该第二慕斯层叠置于所述第一蛋糕层(10)和巧克力容座(21)的下方并支撑所述第一蛋糕层(10)和巧克力容座(21);
第二蛋糕层(60),该第二蛋糕层叠置于所述第二慕斯层(50)的下方并支撑所述第二慕斯层(50);和
容器(90),该容器具有纵向敞口和与敞口相对的底部,其中所述第二蛋糕层(60)、第二慕斯层(50)、第一蛋糕层(10)、第一慕斯层(40)通过所述敞口从下至上依次叠置于所述底部。

蛋糕食品

技术领域

[0001] 本实用新型涉及食品领域,尤其涉及一种具有创新风味和口感的蛋糕食品。

背景技术

[0002] 蛋糕也被称为甜面包,通常以小麦粉、鸡蛋、白糖为主要原料,经调制、搅拌、烘烤后,形成具有蓬松、柔软、绵滑口感的糕点。在现有技术中,经常在原料中加入各种辅料,比如牛奶、果汁、奶粉、香粉、色拉油、水、起酥油或者泡打粉等,以增加蛋糕的风味和口感。

[0003] 为应对食品市场的激烈竞争,需要不断创新蛋糕的风味和口感,以满足消费者对食品多变性和多样性的追求。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的在于提供一种具有创新风味和口感的蛋糕食品,该蛋糕食品包括:

[0005] 蛋糕层,该蛋糕层具有沿纵向敞开的缺口;

[0006] 巧克力层,该巧克力层以涂层形式设置于所述蛋糕层的缺口的内表面并且形成为巧克力容座;

[0007] 慕斯层,该慕斯层叠置于所述巧克力层的上方并且与所述巧克力容座共同限定出密封的容腔;和

[0008] 流心层,该流心层处于所述容腔中并且由在常温下处于流体状态的食品配料组成。

[0009] 优选地,所述缺口沿纵向贯穿整个蛋糕层而使得所述蛋糕层形成为蛋糕圈。

[0010] 优选地,所述蛋糕食品还包括具有敞口和与敞口相对的底部的容器,所述蛋糕层、巧克力层、慕斯层通过所述敞口从下至上依次叠置于所述底部。

[0011] 优选地,所述蛋糕食品还包括附加慕斯层,该附加慕斯层叠置于所述蛋糕层和巧克力容座的下方并支撑所述蛋糕层和巧克力容座。

[0012] 优选地,所述蛋糕食品还包括附加蛋糕层,该附加蛋糕层叠置于所述附加慕斯层的下方并支撑所述附加慕斯层。

[0013] 优选地,所述蛋糕食品还包括多个生巧粒,所述多个生巧粒分散地粘附于所述慕斯层的上表面。

[0014] 优选地,所述蛋糕食品还包括可可粉层,该可可粉层均匀地附着于所述慕斯层和生巧粒的上表面。

[0015] 作为本实用新型的另一个实例,还提供一种蛋糕食品,包括:

[0016] 第一蛋糕层,该第一蛋糕层具有沿纵向敞开的缺口11而形成为蛋糕圈;

[0017] 巧克力层,该巧克力层以涂层形式设置于所述第一蛋糕层的缺口的内表面并且形成为巧克力容座;

[0018] 流心层,该流心层由在常温下处于流体状态的食品配料组成并容纳于所述巧克力

容座内；

[0019] 第一慕斯层,该第一慕斯层叠置于所述巧克力层的上方并与所述巧克力容座共同限定出用于容纳所述流心层的密封容腔,并且该第一慕斯层的上表面分散地粘附有多个生巧粒并且均匀地附有可可粉层；

[0020] 第二慕斯层,该第二慕斯层叠置于所述第一蛋糕层和巧克力容座的下方并支撑所述第一蛋糕层和巧克力容座；

[0021] 第二蛋糕层,该第二蛋糕层叠置于所述第二慕斯层的下方并支撑所述第二慕斯层；和

[0022] 容器,该容器具有纵向敞口和与敞口相对的底部,其中所述第二蛋糕层、第二慕斯层、第一蛋糕层、第一慕斯层通过所述敞口从下至上依次叠置于所述底部。

附图说明

[0023] 以下将参照附图进一步详细介绍本实用新型的其他细节和优点,其中：

[0024] 图1为根据本实用新型的一种例示性蛋糕食品的纵向截面示意图；

[0025] 图2为图1所示蛋糕食品的分解事宜图。

[0026] 上述附图所示出的内容仅为举例和示意,并不严格按照比例绘制,也未完整地示出具体使用环境下相关的全部部件或细节。本领域技术人员在明了本实用新型的原理和构思之后,将能想到在特定的使用环境下为具体实施本实用新型而需要加入的本领域公知的相关技术内容。

具体实施方式

[0027] 在以下描述中可能使用的术语“第一”、“第二”等并不限制任何序位,其目的仅为区分各个独立的成分、配料、组份等,并且这些独立的成分、配料、组份可以相同、类似或者不同。同时,在以下描述中可能使用的关于方位的说明,比如“上”、“下”、“内”、“外”、“左”、“右”等,除非具有明确说明,仅为了方便描述,而无欲对实用新型技术方案形成任何限定。

[0028] 如图1和图2所示,根据本实用新型的蛋糕食品主要由叠置于容器90中的多个薄片状的配料组成。容器90用于保护和存放蛋糕配料,其大致呈碗状,包括纵向敞口和与敞口相对的底部,蛋糕配料通过敞口叠置于容器底部。除图中所示出的外,容器还可设置用于在配料被放入容器后封闭敞口的盖体,盖体可以是可重复使用的端盖或者一次性密封盖。容器可以由各种食品级包装材料制成,比如玻璃、纸质、塑料、复合材料等。容器可被成形为罐、瓶、盒、箱等,但优选为如图所示的碗状,以方便蛋糕食品的置放和取用。

[0029] 容器90中所叠置的各种配料为蛋糕主体。本实用新型允许选择不同的配料来改变蛋糕的风味。例如,在大致呈碗状的容器90中,从下至上依次叠放有第二蛋糕层60、第二慕斯层50、第一蛋糕层10、第一慕斯层40。所述第一蛋糕层10的中央形成有缺口11,该缺口11内布置有流心层30。为此,在所述蛋糕层的缺口11的内表面以涂层形式形成巧克力层20,该巧克力层20构成巧克力容座21用于容纳所述流心层30。此外,所述第一慕斯层40的上表面分散地粘附有多个生巧粒70,并均匀地附着一层可可粉80。

[0030] 本实用新型通过对上述配料进行独特的物理结构配置,将不同口感和风味的多个配料层叠置形成蛋糕成品,使得消费者在食用成品蛋糕时可以感受到最佳的口感和风味,

尤其是丰富的层次感。具体而言,第一蛋糕层10具有沿纵向敞开的缺口11而形成蛋糕圈;巧克力层20以涂层形式设置于所述第一蛋糕层的缺口的内表面并且形成为巧克力容座21;流心层30由在常温下处于流体状态的食品配料组成并容纳于所述巧克力容座21内;第一慕斯层40叠置于所述巧克力层20的上方并与所述巧克力容座21共同限定出用于容纳所述流心层的密封容腔;第一慕斯层40的上表面分散地粘附多个生巧粒70并且均匀地附有可可粉层80;第二慕斯层50叠置于所述第一蛋糕层10和巧克力容座21的下方并支撑所述第一蛋糕层10和巧克力容座21;第二蛋糕层60叠置于所述第二慕斯层50的下方并支撑所述第二慕斯层50。

[0031] 根据本实用新型的蛋糕食品可以与图中所示不同而仅具备其中的部分特征。例如,所述蛋糕食品可以仅仅包括其中的第一蛋糕层、巧克力层、第一慕斯层和流心层。通过将第一慕斯层叠置于所述巧克力层的上方并且与所述巧克力容座共同限定出密封的容腔,在常温下处于流体状态的流心层可以被布置于所述容腔中。在流心层例如由淡奶油、牛奶、咖啡粉、糖等烧制而成时,整个蛋糕食品的风味甜中略带微苦,像一口咖啡流进了嘴里,并带着浓浓的咖啡香,使得整个产品好吃又好玩。

[0032] 本实用新型的蛋糕食品还可以选择为通过将多个生巧粒分散地粘附于所述慕斯层的上表面、也即蛋糕表面,以丰富蛋糕整体口感,使巧克力风味更浓郁,口感更丝滑。此外,本实用新型的蛋糕食品还可以优选在表层选择防潮可可粉代替本领域通常使用的蛋糕粉,使蛋糕口感更丝滑,并解决生巧巧克力和蛋糕的融合问题。

[0033] 本实用新型中的上述各种配料名称均为根据本领域的惯常理解的食物类型,其可以根据本领域已知的或者在本申请日之后可能想到的工艺进行制备。作为举例,以下将对各种蛋糕配料做简单的介绍。

[0034] 上述第一蛋糕层和第二蛋糕层可以选用由本领域已知的任何烘焙工艺制作的蛋糕胚。蛋糕胚可以被模制为与容器对应的圆盘状,以方便置入容器内。比如,所述第一蛋糕层和第二蛋糕层优选为戚风蛋糕。戚风蛋糕属海绵蛋糕类型,在制作时通过把蛋清打成泡沫状来提供足够的空气,口感松软,并且因为含有足量的鸡蛋和色拉油而质地湿润。

[0035] 所述戚风蛋糕的主料通常包括色拉油、鸡蛋、糖、面粉、发粉等,并可根据需要适量加入味道浓郁的果汁、巧克力、水果等配料。在准备好食料后,在容器中加入蛋糕打至粗泡状态,再加入白糖继续打至发泡状态,形成蛋白霜。同时,在另外一个容器中加入大豆油和水混合均匀,再加入面粉搅拌均匀,形成蛋黄糊。之后,将蛋白霜、蛋黄糊短时间内上下翻动、切拌混合均匀后,倒入蛋糕胚模具中。最后,将蛋糕胚放入提前预热好的烤箱中烘烤至熟。

[0036] 所述第一慕斯层和第二慕斯层可以选用由本领域已知的任何工艺制作的慕斯。慕斯是甜品领域常见的配料,其通常由明胶凝结乳酪及鲜奶油打发而成。慕斯的主料通常包括奶油、牛奶、明胶、黄油、巧克力等,同时可以根据需要加入各种果仁、果粒等,以形成比如水果等独特风味。

[0037] 所述生巧粒可以选用由本领域已知的任何工艺制作的生巧克力。生巧克力在制作过程中因为未经加热而相较熟巧克力具有较高湿润度,熔点更低,口感绵软香甜,入口即化。在蛋糕的上表面布置生巧粒,可以使得蛋糕在食用时具有独特的口感。生巧粒的制作通常包括将奶油、巧克力、黄油等加热融化,再加入比如朗姆酒搅拌均匀,之后将搅匀的料液

填充至模具中,待料液凝固即形成生巧粒。

[0038] 所述可可粉优选为防潮可可粉,通常由可可豆经过发酵、干燥、烘焙、碾压去皮、研磨而制成粉末状的原料。为改善口感和风味,可以在可可粉中加入葡萄糖、小麦淀粉、白砂糖、植物油、香兰素等。将防潮可可粉均匀地喷撒在慕斯层或者蛋糕层表面上,不但可以起到装饰作用,还可以防止慕斯解冻吸潮而导致口感和颜色产生变化。

[0039] 所述流心层由熔点较低的具有流变性的液体浆液组成。为此,在第一蛋糕层的大致中央部位设置贯通的缺口,同时在缺口的内表面比如以涂覆方式形成巧克力层。所述巧克力层进一步沿第一蛋糕层的径向延伸,从而形为巧克力容座,该巧克力容座用于容纳流心层。流心可以根据风味的需要而选用不同的配料经加热搅拌融化制成,比如选用牛奶、糖、可可粉、咖啡粉、水等的一种或多种。所述巧克力层可以选用市场上任何合适的巧克力。为形成巧克力层,需要将巧克力加热熔化,经涂覆后冷却,即结成硬性的巧克力壳。由于巧克力涂层是油相的,而流心是水相的,流心与巧克力涂层两者不会相融,从而巧克力层可以有效地容纳流心,避免外泄。此外,由于巧克力层的上方叠置同为油相的慕斯层,两者构成大致密封的空间,有效避免流心外溢或者侧漏、或者被蛋糕胚吸收,使得蛋糕产品始终保持流心效果。

[0040] 作为举例,本实用新型的蛋糕食品可以通过如下步骤进行制作,这些步骤之间的顺序可以根据实际需要做适当的调整:

[0041] 制备第二蛋糕层60:例如可以直接烘焙出片状的蛋糕胚,或者通过模具从较大的蛋糕中切割出较小的片状蛋糕胚等;

[0042] 形成第二慕斯层50:例如通过在第二蛋糕层的表面均匀地涂上一层调配好的慕斯而形成该第二慕斯层;

[0043] 制备第一蛋糕层10:可以直接烘焙出具有中央缺口的片状的蛋糕胚,也可以通过模具对完整的蛋糕胚实施挖切而形成所述缺口,该第一蛋糕层被叠置于第二慕斯层上方;

[0044] 形成巧克力层20:例如沿第一蛋糕层的缺口的内表面均匀地浇洒融化的流体状巧克力,稍待冷却后,缺口表面上即形成硬壳状的巧克力层,并且中央部位形成凹陷的巧克力容座;

[0045] 形成流心层30:将调配好的适量流心配料浇入巧克力容座内,之后将整个蛋糕放入冷冻设备、比如隧道式的液氮速冻机中快速冷却,待流心遇冷变成固态后,取出蛋糕;

[0046] 形成第一慕斯层40:例如在第一蛋糕层、流心层和外露的巧克力层表面均匀地涂上一层调配好的慕斯;

[0047] 形成巧克力层20:例如在第一慕斯层上表面排放适量的生巧粒;

[0048] 形成可可粉层80:例如在第一慕斯层上表面进一步撒上适量的可可粉,以基本遮盖第一慕斯层表面,至此基本形成蛋糕成品。

[0049] 上文描述的仅仅是有关本实用新型的精神和原理的示例性实施方式。本领域技术人员可以明白,在不背离所述精神和原理的前提下,可以对所描述的示例做出各种变化,这些变化及其各种等同方式均被本发明人所预想到,并落入由本实用新型的权利要求所限定的范围内。

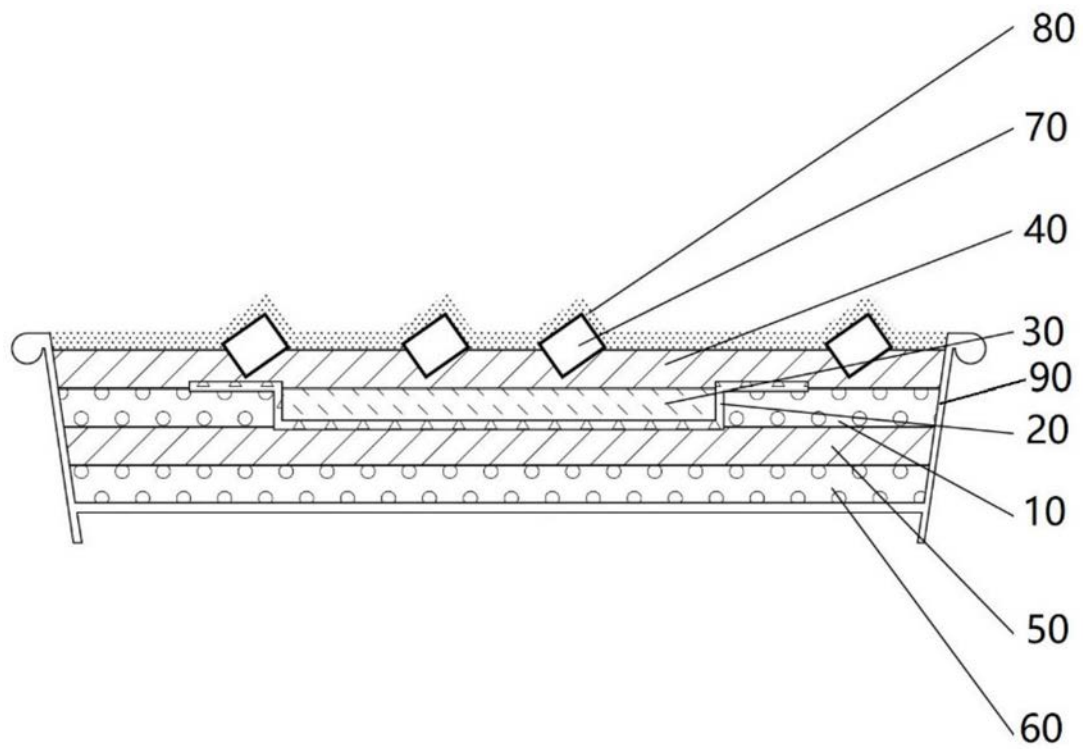


图1

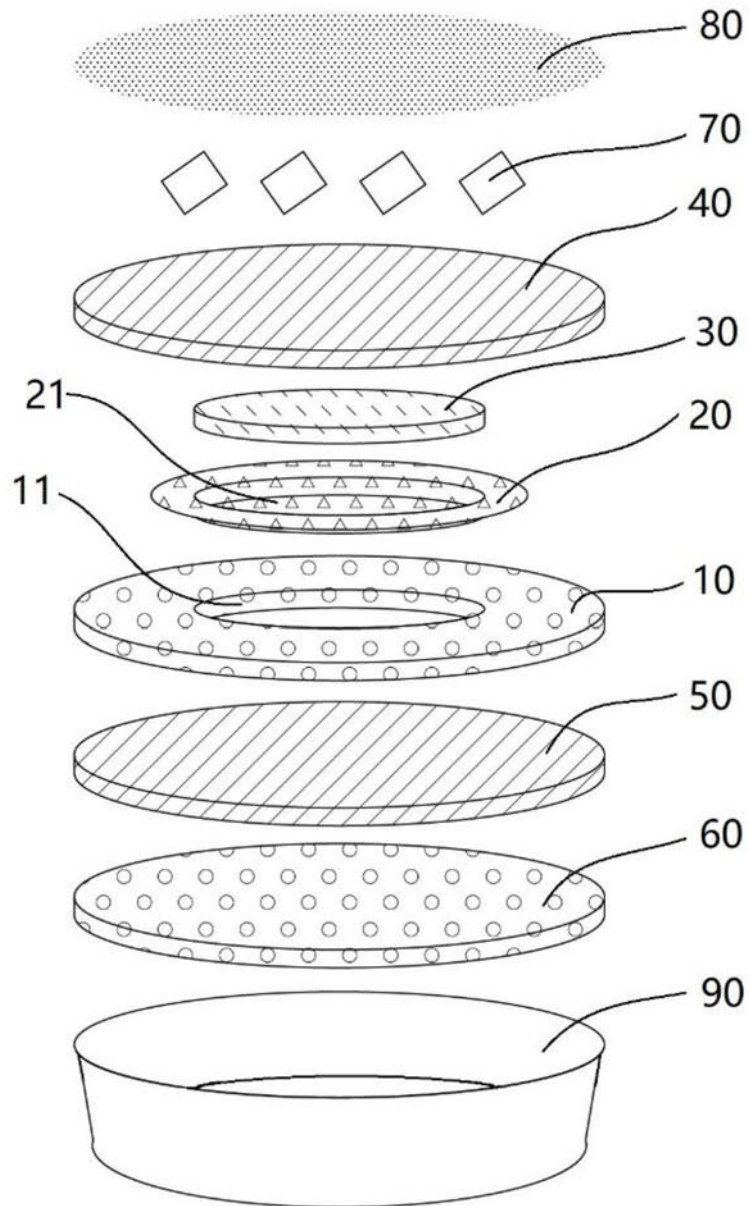


图2