

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

13945

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.⁷:
A 23 G 1/00

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2003 - 14841**

(22) Přihlášeno: **02.12.2003**

(47) Zapsáno: **20.01.2004**

(73) Majitel:
ROTHOVÁ Gabriela, Praha, CZ

(72) Původce:
Rothová Gabriela, Praha, CZ

(74) Zástupce:
Kubát Jan Ing., Přístavní 24, Praha 7, 17000

(54) Název užitého vzoru:
Čokoládový výrobek

CZ 13945 U1

Čokoládový výrobek

Oblast techniky

Technické řešení se týká čokoládového výrobku tvořeného čokoládovým obalem a vnitřní náplní.

Dosavadní stav techniky

5 V oblasti čokoládových výrobků tvořených čokoládovým obalem a vnitřní náplní jsou známé výrobky, jejichž vnitřní náplň má různou konzistenci a složení. Takto jsou známé tekuté náplně, tvořené například likéry, polotekuté pastovité náplně, tvořené krémy a pastami, a konečně pevné náplně tvořené například různě upraveným, případně krájeným ovocem. Tvorba neustále nových náplní čokoládových výrobků je motivována snahou získat výrobky se stále vybranější chutí. V
10 rámci této snahy byly v posledních letech uvedeny na trh čokoládové výrobky obsahující jako vnitřní náplň některé typy ovoce, jejichž chuť je kompatibilní s chutí čokolády a vytváří s chutí čokolády dobře vyváženou chuťovou kombinaci. Jako příklady takových ovocných náplní je možné zejména uvést banánovou a rozinkovou náplň. Jde vesměs o ovoce s jemnou, méně výraznou chutí. Pokusy použít jako vnitřní náplň čokoládových výrobků ovoce s chutí zahrnující výraznou kyselou složku, jako je například jablko, pomeranč nebo švestka, se zatím nesetkaly s
15 komerčním úspěchem právě vzhledem k tomu, že uvedená kyselá složka uvedeného ovoce se v čokoládovém výrobku natolik prosazuje, že buď zcela potlačuje chuť čokolády nebo s čokoládou vytváří v ústech konzumenta pocit chuťové disharmonie. Pokud jde výslovně o švestku, byla snaha otupit její výraznou chuť zapouzdřením do vrstvy marcipánu a teprve tento laminát zalít do
20 čokolády. Nicméně i v tomto provedení konzument vnímá chuť čokolády, marcipánu a švestky v podstatě odděleně a nikoliv jako novou lahodnou kombinaci těchto tří chutí, zejména vzhledem k tomu, že všechny tři uvedené složky jsou v čokoládovém výrobku v pevné fázi a mezi těmito pevnými fázemi je ostré chuťové rozhraní.

V užitém vzoru CZ 13007 je popsán čokoládový výrobek tvořený čokoládovým obalem a
25 vnitřní náplní, jehož podstata spočívá v tom, že vnitřní náplň je tvořena směsí šlehačky a švestkové komponenty ve hmotnostním poměru 0,5:3 až 3:0,5, přičemž švestková komponenta je zvolena z množiny zahrnující sušenou švestku, kandovanou švestku a švestkové povídky. Vzhledem k tomu, že šlehačka velmi dobře difunduje do švestkové komponenty a vytváří tak vždy alespoň v periferní oblasti švestkové komponenty směsnou chuťovou vrstvu, splňuje tento čokoládový výrobek požadavek chuťové homogenity. Nicméně tento čokoládový výrobek má
30 omezenou skladovatelnost a je chuťově nestálý, neboť jeho šlehačkový podíl začíná po určité době při přechovávání za teploty místnosti kvasit, přičemž plyny vznikající kvašením způsobují trhliny v čokoládovém obalu a zhoršují vzhled výrobku a kromě toho produkty kvašení zhoršují chuť čokoládového výrobku.

35 Cílem technického řešení je tedy i nadále vytvořit čokoládový výrobek tvořený čokoládovým obalem a vnitřní náplní zahrnující švestkovou komponentu. Tento čokoládový výrobek by měl konzument v ústech vnímat jako hmotu s jemnou lahodnou čokoládovou chutí s nevýrazným švestkovým chuťovým ocasem. Specifikaci "jemná čokoládová chuť s nevýrazným švestkovým ocasem" je zde třeba chápat tak, že konzument při rozkousnutí a žvýkání čokoládového výrobku jednoznačně vnímá převažující chuť čokolády, jejíž chuť je však homogenně modifikována chuťovým nádechem připomínajícím švestku. Konzument by měl chuť čokoládového výrobku vnímat jako novou chuťovou kombinaci bez výrazné možnosti odlišit chuťové příspěvky jednotlivých komponent čokoládového výrobku. Navíc by měl mít čokoládový výrobek dobrou stabilitu a dostatečnou chuťovou stálost i při dlouhodobém skladování.

45 Výše uvedených cílů je dosaženo čokoládovým výrobkem podle technického řešení.

Podstata technického řešení

Předmětem technického řešení je čokoládový výrobek, tvořený čokoládovým obalem a vnitřní náplní, jehož podstata spočívá v tom, že vnitřní náplň je tvořena směsí 2,8 až 4,2 hmotnostního dílu fondánu, 2,8 až 4,2 hmotnostního dílu mletých sušených švestek, 0,8 až 1,2 hmotnostního dílu cukru, 0,92 až 1,38 hmotnostního dílu absolutního alkoholu, 0,12 až 0,18 hmotnostního dílu kyseliny citronové, a případně 0,0032 až 0,0048 hmotnostního dílu švestkového aroma. Čokoládový výrobek podle technického řešení má výhodně tvar mince s mělkým reliéfem na alespoň jedné z jejích stran.

Při hledání dalších švestkových ko-komponent schopných kompatibilizovat chuť švestkové komponenty s chutí čokolády a navíc zaručit chuťovou a konfigurační stálost čokoládového výrobku i při dlouhodobém skladování bylo v rámci technického řešení neočekávaně zjištěno, že takovou kompatibilizační a stabilizační švestkovou ko-komponentou je kombinace fondánové hmoty s cukrem použitým při tvorbě náplně ve formě nasyceného cukerného roztoku. Horký cukerný roztok penetruje do hmoty švestek a strhává sebou fondánovou hmotu při přípravě náplně, čímž dochází k vytvoření plynulého chuťového rozhraní mezi fondánovou a švestkovou hmotou a k dosažení mimořádného chuťového vjemu. Obdobně penetruje cukerný roztok do čokoládového obalu při jeho plnění náplní. Homogenitu chuťového vjemu podporuje kyselina citronová a případně i švestkové aroma jednotně distribuované v celé hmotě náplně, zatímco chuťová a konfigurační stálost je zajištěna přítomností alkoholu ve funkci konzervační přísady. Jako švestkové aroma se výhodně použije švestkové aroma společnosti Firmenich (Švýcarsko) s katalogovým kódem 54436A. Mleté sušené švestky by výhodně měly mít vizuálně patrný částicový charakter a neměly by tedy mít formu v podstatě kontinuální švestkové kaše. Velikost částic mletých sušených švestek bude záviset na velikosti samotného čokoládového výrobku. Výhodně se však největší rozměr těchto částic pohybuje v rozmezí od 1 do 2 mm.

V následující části popisu bude technické řešení neomezujičím způsobem detailněji objasněno pomocí konkrétního příkladu jeho provedení.

Příklad provedení technického řešení**A) Výroba čokoládového obalu**

V rámci tohoto příkladu se použije forma ve tvaru kovové desky s prohlubněmi ve tvaru nízkého válce, odpovídajícího požadovanému tvaru čokoládového výrobku. Ve dnu každé prohlubně je proveden mělký reliéf motivu, který ponese čokoládový výrobek na své čelní stěně. Do prohlubní formy, vytemperované na teplotu 25 °C, se nalije čokoládová poleva formovací, která byla předtím skladována v tekutém stavu při teplotě 44 °C po dobu 18 hodin a která je v okamžiku odlití do formy vytemperovaná na teplotu 28,5 °C. Poleva se ve formě ručně rozklepe tak, aby neobsahovala bublinky a aby byla rovnoměrně rozprostřena po celé vnitřní stěně prohlubní formy. Po rozklepání se forma obrátí a přebytečná poleva se nechá z prohlubní formy vytéci. Potom se forma obrátí do původního stavu a přenesení se do chladicího boxu s teplotou 12 °C, kde se poleva ponechá prochládit pouze do těstovité konzistence, načež se takto vytvořené čelní skořápky z polevy oříznou v rovině plochého povrchu formy a vrátí se do chladicího boxu, kde se ponechají vychladit až do doby, kdy jdou skořápky vyjmout z formy a mají požadovaný lesk. Forma se skořápkami se ponechá v chladicím boxu až do doby plnění skořápek náplní.

B) Příprava náplně

Do kotlíku z nerezavějící oceli se odváží fondánová hmotu a obsah kotlíku se pomalu zahřívá parou za neustálého míchání na teplotu nepřesahující 70 °C, kdy by mohlo dojít ke zkrídlovatění fondánové hmoty. Po ztekucení fondánové hmoty se za míchání a postupného přidávání nasyceného cukerného roztoku přidávají sušené švestky rozemleté na velikost částic pohybující se od 1 do 2 mm. Postupně se také přidává požadované množství kyseliny citronové, aromatu Firmenich

54436A a nakonec absolutního alkoholu. Takto připravená náplň se postupně zchladí na teplotu plnění do skořápek 28 až 29 °C.

C) Plnění skořápek náplní

- 5 Výše uvedeným způsobem připravená náplň mající teplotu 28 až 29 °C se naplní do vyrobených skořápek a naplněné skořápky se opět umístí do chladicího boxu.

D) Uzavření skořápek

- 10 Po zchlazení náplně ve skořápkách se připraví čokoládová zatírací poleva, která se vytemperuje na teplotu 28 až 28,5 °C. Okraje naplněných skořápek ve formě se povrchově ohřejí až do okamžiku, kdy čokoládová poleva na okrajích skořápek mírně změkne, načež se náplň ve skořápkách zalije vytemperovanou čokoládovou zatírací polevou, přičemž se forma mírně rozklepe, aby se čokoládová zatírací poleva rovnoměrně rozprostřela a dobře uzavřela celou čelní skořápku s náplní. Po zatření a rozklepání se forma s čokoládovými výrobky uloží do chladicího boxu, kde se dobře prochladí. Po prochlazení se forma z chladicího boxu vyjme, čokoládové výrobky se z ní vyklepnou na papírovou podložku a balí.

- 15 Při stabilitním testu bylo zjištěno, že výše uvedeným způsobem získané čokoládové výrobky neztrácejí ani po šestiměsíčním skladování při teplotě 20 °C svůj původní vynikající vzhled a svojí výlučnou chuť.

N Á R O K Y N A O C H R A N U

- 20 1. Čokoládový výrobek, tvořený čokoládovým obalem a vnitřní náplní, **v y z n a ě n ý t í m**, že vnitřní náplň je tvořena směsí 2,8 až 4,2 hmotnostního dílu fondánu, 2,8 až 4,2 hmotnostního dílu mletých sušených švestek, 0,8 až 1,2 hmotnostního dílu cukru, 0,92 až 1,38 hmotnostního dílu absolutního alkoholu, 0,12 až 0,18 hmotnostního dílu kyseliny citronové, a případně 0,0032 až 0,0048 hmotnostního dílu švestkového aroma.

- 25 2. Čokoládový výrobek podle nároku 1, **v y z n a ě n ý t í m**, že má tvar mince s mělkým reliéfem na alespoň jedné z jejích stran.

Konec dokumentu
