

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

ГАИМ-МАРСОНЕР Гунтер (DE),
МАЦУРА ШИМОН (PL),
КЛАУС ТАДЕУШ (PL)

(54) ШОКОЛАДНЫЙ ПРОДУКТ

(57) Формула изобретения

8. Пищевой продукт, содержащий источник крахмала и шоколад; причем шоколад равномерно распределен по всей устойчивой, предпочтительно хрустящей основе из

крахмала, подвергнутого тепловой обработке.

9. Пищевой продукт, содержащий источник крахмала, подсластитель, продукт, полученный из какао, и жир; причем продукт, полученный из какао, и жир равномерно распределены по всей устойчивой, предпочтительно хрустящей основе из крахмала, подвергнутого тепловой обработке.

10. Пищевой продукт по п. 9, в котором пищевой продукт содержит источник крахмала, подсластитель, сухой обезжиренный остаток какао и жир; причем сухой обезжиренный остаток какао и жир равномерно распределены по всей устойчивой, предпочтительно хрустящей основе из крахмала, подвергнутого тепловой обработке.

11. Пищевой продукт по п. 9, в котором и продукт, полученный из какао, и жир содержат какао-масло, и причем какао-масло равномерно распределено по всей устойчивой, предпочтительно хрустящей основе из крахмала, подвергнутого тепловой обработке.

12. Способ изготовления пищевого продукта, содержащего шоколад, включающий стадии:

(a) подготовки тестяной смеси, содержащей муку и жидкость;

(b) смешивания жидкого шоколада с тестяной смесью для получения шоколадной тестяной смеси;

(c) выпекания шоколадной тестяной смеси в пекарной установке;

причем жидкий шоколад составляет от 5 до 50% вес. шоколадной тестяной смеси.

13. Способ по п. 12, в котором пищевой продукт представляет собой шоколадно-вафельный продукт.

14. Способ по п. 12 или 13, в котором стадия (c) включает выпекание шоколадной тестяной смеси между двумя подовыми плитами.

15. Способ по п. 14, в котором во время выпекания подовые плиты имеют температуру в диапазоне от 140°C до 220°C.

16. Пищевой продукт, приготовленный из тестяной смеси, содержащей муку, жидкость и жидкий шоколад.

17. Пищевой продукт, содержащий муку и шоколад; причем шоколад равномерно распределен по всей устойчивой, предпочтительно хрустящей основе из крахмала, подвергнутого тепловой обработке.

18. Пищевой продукт, содержащий муку, подсластитель, продукт, полученный из какао, и жир; причем продукт, полученный из какао, и жир равномерно распределены по всей устойчивой, предпочтительно хрустящей основе из крахмала, подвергнутого тепловой обработке.

19. Пищевой продукт по любому из пп. 16, 17 и 18, причем пищевой продукт представляет собой шоколадно-вафельный продукт.

20. Способ изготовления пищевого продукта, содержащего шоколад, включающий стадии:

(i) подготовки тестяной смеси, содержащей муку и жидкость;

(ii) смешивания жидкого шоколада с тестяной смесью для получения шоколадной тестяной смеси;

(iii) выпекания шоколадной тестяной смеси в пекарной установке;

причем жидкий шоколад составляет от 5 до 70% вес. шоколадной тестяной смеси.

21. Способ по п. 20, в котором пищевой продукт представляет собой продукт в виде шоколадно-вафельной трубочки.

22. Продукт в виде шоколадно-вафельной трубочки, приготовленный из тестяной смеси, содержащей муку, жидкость и жидкий шоколад.

23. Продукт в виде шоколадно-вафельной трубочки, содержащий муку и шоколад; причем шоколад равномерно распределен по всей устойчивой, предпочтительно

хрустящей основе из муки, подвергнутой тепловой обработке.

24. Продукт в виде шоколадно-вафельной трубочки, содержащий муку, подсластитель, продукт, полученный из какао, и жир; причем продукт, полученный из какао, и жир равномерно распределены по всей устойчивой, предпочтительно хрустящей основе из муки, подвергнутой тепловой обработке.

25. Способ изготовления пищевого продукта, содержащего шоколад, включающий стадии:

(1) подготовки пекарской массы, содержащей источник крахмала;

(2) смешивания жидкого шоколада с пекарской массой для получения шоколадной пекарской массы;

(3) экструдирования шоколадной пекарской массы;

причем жидкий шоколад составляет до 20% вес. шоколадной пекарской массы.

26. Пищевой продукт, приготовленный из пекарской массы, содержащей источник крахмала и жидкий шоколад.

27. Пищевой продукт, содержащий источник крахмала и шоколад; причем шоколад равномерно распределен по всей устойчивой, предпочтительно хрустящей основе из крахмала, подвергнутого тепловой обработке.

28. Пищевой продукт, содержащий источник крахмала, подсластитель, продукт, полученный из какао, и жир; причем продукт, полученный из какао, и жир равномерно распределены по всей устойчивой, предпочтительно хрустящей основе из крахмала, подвергнутого тепловой обработке.