

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

## (12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2015114646, 06.12.2013

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:  
06.12.2012 GB 1221995.2

(43) Дата публикации заявки: 10.01.2017 Бюл. № 01

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на  
национальной фазе: 06.07.2015(86) Заявка РСТ:  
IB 2013/002979 (06.12.2013)(87) Публикация заявки РСТ:  
WO 2014/087237 (12.06.2014)Адрес для переписки:  
119019, Москва, Гоголевский б-р, 11, этаж 3,  
"Гоулингз Интернэшнл Инк.", Лыу Татьяна  
Нгоковна(71) Заявитель(и):  
КРАФТ ФУДС Р & Д, ИНК. (US)(72) Автор(ы):  
ГАИМ-МАРСОНЭР Гунтер (DE),  
МАЦУРА Шимон (PL),  
КЛАУС Тадеуш (PL)

## (54) ШОКОЛАДНЫЙ ПРОДУКТ

## (57) Формула изобретения

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

- (а) подготовки пекарской смеси, содержащей источник крахмала и жидкий шоколад;
  - (б) выпекания пекарской смеси в пекарной установке;
- причем жидкий шоколад составляет до 70% вес. пекарской смеси.

2. Способ по п. 1, в котором жидкий шоколад составляет по меньшей мере 5% вес. пекарской смеси.

3. Способ по п. 1 или 2, в котором жидкий шоколад содержит продукт, полученный из какао, жир и по меньшей мере один подсластитель.

4. Способ по п. 1 или 2, в котором пекарская смесь содержит по меньшей мере 10% вес. источников крахмала.

5. Способ по п. 1 или 2, в котором пекарская смесь содержит до 65% вес. объемного подсластителя.

6. Способ по п. 1 или 2, в котором пекарская смесь содержит по меньшей мере 5% вес. водосодержащей жидкости.

7. Пищевой продукт, приготовленный из пекарской смеси, содержащей источник крахмала и жидкий шоколад.

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

A

2015114646

RU

R U 2 0 1 5 1 1 4 6 4 6

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:

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

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

(с) 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 (с) 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.