



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

## (12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(52) СПК  
A21D 13/80 (2018.08)

(21) (22) Заявка: 2018123826, 29.06.2018

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
29.06.2018

Дата регистрации:  
07.05.2019

Приоритет(ы):  
(22) Дата подачи заявки: 29.06.2018

(45) Опубликовано: 07.05.2019 Бюл. № 13

Адрес для переписки:  
428018, рес. Чувашская - Чувашия, г.  
Чебоксары, п/о 18, а/я 22

(72) Автор(ы):  
Иванова Татьяна Валерьевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):  
Иванова Татьяна Валерьевна (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете  
о поиске: RU 2528021 C1, 10.09.2014. RU  
2168299 C1, 10.06.2001. RU 2060665 C1,  
27.05.1996. RU 2564838 C2, 10.10.2015.

(54) Изделие бисквитное

(57) Реферат:

Изобретение относится к кондитерской промышленности и может быть использовано при производстве мучных кондитерских изделий в виде бисквитных пирожных. Предложено изделие из бисквитного теста с начинкой, содержащее корпус из листов, выполненных из бисквитного полуфабриката, состоящего из муки пшеничной в/с, сахара-песка, меланжа, масла кокосового, сухого обезжиренного молока, эмульгатора, соды пищевой, соли пищевой, инвертного сиропа, кислоты лимонной, сорбата калия, глицерина, воды, и расположенной между ними начинки из кондитерской массы, изготовленной из пастеризованной смеси, смешанной с жиром растительным и сорбатом калия, при этом рецептурный состав пастеризованной смеси содержит молочный компонент, сахарную пудру, патоку, соль пищевую, причем бисквитный полуфабрикат дополнительно содержит патоку, краситель «Бета-каротин», антиокислитель «НоваСол Соф», ароматизатор «Апельсин», а лимонную кислоту и сорбат калия содержит в виде 50% водного

раствора, при этом состав начинки из кондитерской массы дополнительно содержит антиокислитель «НоваСол Соф», а сорбат калия содержит в виде 50% водного раствора, при этом состав пастеризованной смеси дополнительно содержит глюкозу, концентрат молочного белка, ванилин, а в качестве молочного компонента - раствор молока, при этом состав раствора молока для изготовления пастеризованной смеси содержит молоко цельное свежее 2,5% жирности, молоко цельное сухое, сливки сухие, причем исходные рецептурные компоненты используют в заданном соотношении. При этом корпус изделия содержит бисквитный полуфабрикат и начинку в следующем соотношении компонентов в мас. %: бисквитный полуфабрикат 65-68; начинка 32-35. Корпус изделия покрыт сахарной пудрой в количестве 2% от общей массы изделия. Изобретение позволяет получить изделие, содержащее листы из мягкого бисквитного теста с расположенной между ними молочной начинкой с новыми вкусовыми органолептическими свойствами. 2 з.п. ф-лы, 5 табл., 2 пр.



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**(19) **RU** (11) **2 687 203**<sup>(13)</sup> **C1**(51) Int. Cl.  
*A21D 13/80* (2017.01)(52) CPC  
*A21D 13/80* (2018.08)(21) (22) Application: **2018123826, 29.06.2018**(24) Effective date for property rights:  
**29.06.2018**Registration date:  
**07.05.2019**

Priority:

(22) Date of filing: **29.06.2018**(45) Date of publication: **07.05.2019** Bull. № 13

Mail address:

**428018, res. Chuvashskaya - Chuvashiya, g.  
Cheboksary, p/o 18, a/ya 22**

(72) Inventor(s):

**Ivanova Tatyana Valerevna (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Ivanova Tatyana Valerevna (RU)**(54) **BISCUIT ITEM**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to confectionary industry and may be used for production of flour confectionary products in the form of biscuit cakes. Disclosed is a product made of a biscuit dough with a filling, comprising a body made of sheets made from a biscuit semi-product consisting of high-grade wheat flour, sugar sand, melange, coconut oil, dry defatted milk, an emulsifier, edible soda, food salt, invert syrup, citric acid, potassium sorbate, glycerine, water, and confectionary mass filling arranged between them, made of a pasteurized mixture mixed with vegetable fat and potassium sorbate, wherein the recipe composition of the pasteurized mixture contains a milk component, sugar powder, molasses, edible salt, wherein the biscuit semi-product further contains molasses, "Beta-carotene" dye, "NovaSol Cof" antioxidant, "Orange" flavoring agent, and citric acid and potassium sorbate contains in form of 50 % aqueous solution, wherein composition of confectionary mass filler additionally contains

NovaSol Cof antioxidant, and potassium sorbate contains in form of 50 % aqueous solution, wherein the pasteurized mixture composition further contains glucose, milk protein concentrate, vanillin, milk component – milk solution, wherein the composition of the milk solution for making the pasteurized mixture contains whole fresh 2.5 % fat, whole milk powder, dry cream, wherein the initial recipe components are used in a predetermined ratio. At that, product body contains biscuit semi-product and filling in following ratio of components in wt%: biscuit semi-finished product 65–68; filling 32–35. Body of the product is coated with sugar powder in amount of 2 % of the total weight of the product.

EFFECT: invention allows to manufacture an article containing sheets of soft biscuit dough with milk filler arranged between them with new taste organoleptic properties.

3 cl, 5 tbl, 2 ex

RU 2 6 8 7 2 0 3 C 1

RU 2 6 8 7 2 0 3 C 1

Изобретение относится к кондитерской пищевой промышленности и может быть использовано при производстве мучных кондитерских изделий. Изделие содержит листы, выполненные из мягкого бисквитного теста с расположенной между ними начинкой.

5 Известно кондитерское изделие, выполненное из двух или трех мучных заготовок, изготовленных из бисквитного теста, содержащего муку пшеничную, сахар-песок, яичный продукт, инвертный сироп, соль, соду питьевую, аммоний углекислый, эссенцию, сухое молоко, маргарин, поверхностно-активное вещество, воду в количестве, обеспечивающем влажность смеси 30-32%. При этом между мучных заготовок  
10 расположена масса, состоящая из крема, изготовленного из безводного жира, какао-порошка, молока сухого, ореха дробленного, сахарной пудры, а мучные заготовки пропитаны составом для пропитки, изготовленным из смеси спирта(96%), инвертного сиропа, эссенции, воды. RU 2060665 МПК 6 A21D 13/08, опубл. 27.05.1996.

Известно кондитерское изделие, выполненное из двух или трех мучных заготовок,  
15 изготовленных из бисквитного теста, содержащего муку пшеничную, муку соевую, сахар-песок, яйцо куриное, инвертный сироп, соль пищевую, соду питьевую, аммоний углекислый, ароматизатор, масло растительное, поверхностно-активное вещество-моноглицериды, воду. При этом между мучных заготовок расположена взбитая масса состоящая из жирового продукта, молока сухого и сахарной пудры, а мучные заготовки  
20 пропитаны составом для пропитки, изготовленным из смеси спирта, инвертного сиропа, ароматизатора. RU 2168299 МПК 7 A21D 13/08, опубл. 10.06.2001.

Однако органолептические показатели в части вкуса известных изделий недостаточно высокие из-за увеличенного содержания количества бисквитного полуфабриката по сравнению с количеством помазки.

25 Наиболее близким по технической сущности является изделие бисквитное, содержащее корпус из листов, выполненных из бисквитного полуфабриката, состоящего из муки пшеничной в/с, сахара-песка, меланжа, масла растительного, сухого обезжиренного молока, эмульгатора, соды пищевой, соли пищевой, инвертного сиропа, глицерина, кислоты лимонной, сорбата калия, масла кокосового, воды, и расположенную между  
30 ними начинку, изготовленную из кондитерской массы.. Кондитерская масса для выполнения начинки представляет собой влагосодержащую начинку, изготовленную из пастеризованной смеси, смешанной с жиром растительным «Креамелт 501», эмульгатором Эстер П 01, спиртом этиловым ректифицированным, сорбатом калия и ароматизатором. При этом, пастеризованная смесь для изготовления начинки содержит  
35 сахарную пудру, молоко сухое обезжиренное, патоку, соль пищевую и воду. Изобретение обеспечивает увеличение срока хранения готового изделия, улучшение его качества в части сохранения свежести бисквита и получения более мягкой и нежной структуры готового изделия. RU 2528021, 8МПК A21D 13/08, опубл. 10.09.2014.

Задачей заявляемого изобретения является создание кондитерского изделия  
40 повышенного качества, без расслоения структуры изделия с новыми органолептическими свойствами в части вкуса за счет подбора соотношения полуфабрикатов, из которых оно выполнено, расширяющего ассортимент изделий данного назначения.

Технический результат изобретения заключается в придании данному изделию новых органолептических свойств в части вкуса путем подбора компонентов и их количества  
45 при выполнении полуфабрикатов бисквита и начинки, а также соотношения полуфабрикатов, из которых изделие выполнено.

Технический результат достигается тем, что изделие бисквитное, содержащее корпус из листов, выполненных из бисквитного полуфабриката, состоящего из муки пшеничной

в/с, сахара-песка, меланжа, масла кокосового, сухого обезжиренного молока, эмульгатора, соды пищевой, соли пищевой, инвертного сиропа, кислоты лимонной, сорбата калия, глицерина, воды и расположенной между ними начинки из кондитерской массы, изготовленной из пастеризованной смеси, смешанной с жиром растительным и сорбатом калия, при этом рецептурный состав пастеризованной смеси содержит молочный компонент, сахарную пудру, патоку, соль пищевую, согласно изобретения, бисквитный полуфабрикат дополнительно содержит патоку, краситель «Бета-каротин», антиокислитель «Нова Сол Соф», ароматизатор «Апельсин», а лимонная кислота и сорбат калия содержатся в виде 50% водного раствора, при следующем соотношении исходных компонентов в масс. %:

	Мука пшеничная в/с	22,5-23,9
	Меланж	21,9-22,3
	Сахар-песок	20,45-21,20
15	Масло кокосовое	11,68-12,10
	Инвертный сироп	3,50-3,94
	Патока	3,12-3,36
	Сухое обезжиренное молоко	2,42-3,04
	Эмульгатор	1,30-1,45
20	Раствор кислоты лимонной	0,55-0,70
	Глицерин	0,60-0,65
	Сода пищевая	0,32-0,33
	Раствор сорбата калия	0,25-0,27
	Соль пищевая	0,14
25	Краситель «Бета каротин»	0,078-0,08
	Антиокислитель «Нова Сол Соф»	0,03-0,032
	Ароматизатор «Апельсин»	0,016
	Вода	остальное

при этом состав начинки из кондитерской массы дополнительно содержит антиокислитель «Нова Сол Соф», а сорбат калия в виде 50% водного раствора, в следующем соотношении исходных компонентов, в мас. %:

	Жир растительный	33,95-34,12
	Раствор сорбата калия	0,91-0,98
	Антиокислитель «Нова Сол СоФ»	0,055-0,06
35	Пастеризованная смесь	остальное

при этом состав пастеризованной смеси дополнительно содержит глюкозу, концентрат молочного белка, ванилин, а в качестве молочного компонента раствор молока, в следующем соотношении исходных компонентов в мас. %:

40	Раствор молока	47,50-49,91
	Патока	7,12-8,93
	Глюкоза	9,45-10,20
	Концентрат молочного белка	0,19-0,23
	Соль пищевая	0,18-0,19
	Ванилин	0,05-0,06
45	Сахарная пудра	остальное

при этом состав раствора молока, для изготовления пастеризованной смеси содержит молоко цельное свежее 2,5% жирности, молоко цельное сухое, сливки сухие, в следующем соотношении исходных компонентов в мас. %:

Молоко цельное сухое	34,52-36,08
Сливки сухие	1,65-1,92
Молоко цельное свежее	остальное

При этом, в изделие бисквитном, корпус изделия может содержать бисквитный полуфабрикат и начинку в следующем соотношении компонентов в мас. %:

Бисквитный полуфабрикат	65-68
Начинка	32-35

При этом в изделие бисквитном корпус изделия может быть покрыт сахарной пудрой в количестве 2% от общей массы изделия

Сопоставительный анализ заявляемого изобретения с известным показал, что улучшение органолептических показателей заявляемого изделия в части вкуса обеспечивает начинка, изготовленная с использованием пастеризованной смеси, содержащей молоко цельное свежее в сочетании с сливками сухими и сухим цельным молоком, которая наряду с известными компонентами содержит новые компоненты, которые придают начинке новый вкус, а стабильная нежная консистенция, полученная за счет пастеризации и аэрирования азотом, образует прочную воздушную структуру, позволяющую сохранить устойчивую форму изделия. Начинка не растекается, бисквитные листы не намокают и следовательно, качество готового изделия сохраняется достаточно долгое время. Кроме того, использование пастеризованной смеси, смешанной с рецептурными компонентами позволяет улучшить устойчивость начинки к микробиологической порчи изделия, что также способствует увеличению срока хранения готовых изделий до 2 месяцев.

Бисквитный полуфабрикат, который наряду с известными компонентами содержит патоку, краситель «Бета каротин», ароматизатор «Апельсин» придают бисквитному тесту наряду с устойчивой равномерной структурой, мелкой пористостью и повышенной плотностью, стабильной пышностью, формоустойчивостью, нежный вкус с изысканным ароматом, что также улучшает органолептические свойства в части вкуса, а присутствие антиокислителя способствует сохранению свежести бисквита.

Приготовление изделия из мягкого бисквитного теста приведены в примерах 1-2.

Пример 1. Изделие из бисквитного теста с молочной начинкой со вкусом сливок.

Изделие из бисквитного теста готовят следующим образом: при приготовлении бисквитного теста вначале смешивают рецептурные компоненты, а именно сахар-песок, меланж, воду, масло кокосовое, патоку, инвертный сироп для мучных изделий, сухое обезжиренное молоко, эмульгатор Эксельспонж 526, глицерин, соду пищевую, 50% водный раствор кислоты лимонной, соль пищевую и 50% водный раствор сорбата калия, краситель «Бета-каротин», антиокислитель «Нова Сол Соф», ароматизатор «Апельсин» в количествах, согласно составу 1 табл. 1. После перемешивания в массу добавляют муку и перемешивают еще раз. Полученное бисквитное тесто перекачивают в накопительную емкость, а затем в турбоэмульсатор для аэрации теста азотом. Аэрированное тесто при помощи роликовой отсадочной машины распределяют по всей ширине транспортера, а затем выпекают в циклотермической печи при температуре 410-460°C. После охлаждения влажность бисквитного полуфабриката составляет 17,0±2,0%.

Для приготовления начинки вначале готовят смесь для пастеризации путем смешивания компонентов, раствора молока, сахарной пудры, патоки, глюкозы, соли пищевой, ванилина, концентрата молочного белка в количествах согласно составу 1 табл. 2. При этом раствор молока для пастеризации готовят смешением компонентов по составу 1 табл. 4, а именно-молоко цельное свежее 2,5% жирности, сухое цельное

молоко и сливки сухие. Полученную смесь пастеризуют путем нагревания смеси по заданной программе и с последующим быстрым охлаждением ледяной водой. Готовую пастеризованную смесь с содержанием влаги 35% сливают в емкость и смешивают с жиром растительным «Креамелт 501», 50% водным раствором сорбата калия и антиокислителя «Нова Сол Соф» в количествах согласно составу 1 табл. 3. После смешивания полученную массу помещают в турбоэмульгатор для аэрации азотом.

После аэрации начинка имеет влажность 18,0-22,0%, плотность 0,9 г/см<sup>3</sup>.

Формирование изделий проводят путем разделения охлажденного бисквита на полоски. Аэрированную азотом начинку под давлением воздуха подают на дозатор начинки, откуда по соплам ровным слоем намазывают на бисквитные полоски. Затем с помощью разделительного устройства переворачивают один лист на другой и выравнивают. Выровненные бисквитные листы с начинкой режут на изделия нужной длины. После резальной машины изделия проходят обработку бактерицидными лампами. Затем изделия охлаждают и верхний слой бисквита посыпают сахарной пудрой в количестве 2 мас. % от общего количества изделия. В готовом изделии бисквитный полуфабрикат составляет 65,0% от общей массы, а начинка 35,0%. Органолептические свойства приведены в таблице 5.

Пример 2. Изделие из бисквитного теста с молочной начинкой со вкусом сливок готовят аналогично примеру 1.

Бисквитный полуфабрикат готовят по составу 2 табл. 1.

Раствор молока для пастеризованной смеси готовят по составу 2 табл. 4

Смесь для пастеризации готовят по составу 2 табл. 2. Содержание влаги в смеси после пастеризации 35,96%.

Начинку готовят согласно рецептурным компонентам по составу 2, табл. 3. После аэрации азотом начинка имеет влажность 20%, плотность 0,8 г/см<sup>3</sup>

В готовом изделии бисквитные листы составляют-62,0 мас. %, а начинка-38,0 мас. % от общей массы изделия. Обсыпка из сахарной пудры составляет 2 мас. % от общей массы изделия. Органолептические свойства приведены в таблице 4.

Для получения изделия использовали следующее сырье:

мука пшеничная в/с ГОСТ 52189-2003; сахар-песок ГОСТ 33222-2015; соль пищевая ГОСТ 51574-2000; гидрокарбонат натрия ГОСТ 2156-76; фермент «Альфамальт LQ4020-ТРТС 021/2011; антиокислитель «Нова Сол Соф»-ТРТС 021/2011; масло кокосовое ТРТС 024/2011; вода питьевая-ГОСТ Р 51232; сухое обезжиренное молоко ГОСТ 33629-2013, ТРТС 033/2013; меланж-ГОСТ 30363-2013; эмульгатор Эксельспонж 526-ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012; жир Креамелт 501 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011; ароматизатор «Апельсин»-ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012; инвертный сироп для мучных изделий; патока-ГОСТ 33917-2016; глицерин-ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012; кислота лимонная-ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012; сорбат калия- ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012; сахарная пудра-(сахар-песок-ГОСТ 33222-2015), глюкоза-ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012; моноглицериды-ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012; краситель «Бета-каротин»-ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012; концентрат молочного белка-ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012; ванилин-ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012

Таблица 1

№	Компоненты	Состав бисквитного полуфабриката в мас.%	
		1	2
1	Мука пшеничная в/с	22,5	23,90
2	Меланж	21,9	22,30
3	Сахар-песок	21,20	20,45
4	Масло кокосовое	12,10	11,68
5	Инвертный сироп для мучных изделий	3,50	3,94
6	Патока	3,12	3,36
7	Сухое обезжиренное молоко	2,42	3,04
8	Эмульгатор Эксельспонж 526	1,30	1,45
9	раствор кислоты лимонной	0,55	0,70
10	Глицерин	0,60	0,65
11	Сода пищевая	0,32	0,33
12	Раствор сорбата калия	0,27	0,25
13	Соль пищевая	0,14	0,14
14	Краситель «Бета-каротин»	0,08	0,078
15	Антиокислитель «Нова Сол Соf	0,03	0,032
16	Ароматизатор «Апельсин»	0,016	0,016
17	Вода	9,954	7,684

Таблица 2

№	Компоненты	Состав полуфабриката – начинка, в мас.%	
		1	2
1	Пастеризованная смесь	64,845	65,08
2	Жир растительный Креамелт 501	34,12	33,95
3	50% Раствор сорбата калия	0,98	0,91
4	Антиокислитель «Нова Сол Соf»	0,055	0,06

Таблица 3

№	Компоненты	Состав смеси пастеризованной, в мас.%	
		1	2
1	Раствор молока	47,50	49,91
2	Патока	8,93	7,12
3	Глюкоза	9,45	10,20
6	Концентрат молочного белка	0,23	0,19
7	Соль пищевая	0,19	0,18
8	Ванилин	0,05	0,06
9	Сахарная пудра	33,65	32,34

Таблица 4

№	Компоненты	Состав раствора молока для пастеризованной смеси, в мас.%	
1	Молоко цельное сухое	34,52	36,08
2	Сливки сухие	1,92	1,65
3	Молоко цельное свежее, 2,5 % жирности	63,56	62,27

Таблица.5

Наименование показателя	Характеристика кондитерского изделия
Вкус и запах	нежный и гармоничный с усиленным вкусом и ароматом сливок, с посыпкой сахарной пудрой
Форма	прямоугольная
Поверхность	поверхность гладкая, с равномерной пористостью
Цвет бисквита	цвет светлый
Структура и консистенция	консистенция и структура корпуса мягкая, нежная с тающей во рту начинкой, с улучшенными вкусовыми ощущениями
Срок хранения	2 месяцев.

## (57) Формула изобретения

1. Изделие из бисквитного теста с начинкой, содержащее корпус из листов, выполненных из бисквитного полуфабриката, состоящего из муки пшеничной в/с, сахара-песка, меланжа, масла кокосового, сухого обезжиренного молока, эмульгатора, соды пищевой, соли пищевой, инвертного сиропа, кислоты лимонной, сорбата калия, глицерина, воды, и расположенной между ними начинки из кондитерской массы, изготовленной из пастеризованной смеси, смешанной с жиром растительным и сорбатом калия, при этом рецептурный состав пастеризованной смеси содержит молочный компонент, сахарную пудру, патоку, соль пищевую, отличающееся тем, что бисквитный полуфабрикат дополнительно содержит патоку, краситель «Бета-каротин», антиокислитель «НоваСол Соф», ароматизатор «Апельсин», а лимонную кислоту и сорбат калия содержит в виде 50% водного раствора, при следующем соотношении исходных компонентов в мас. %:

Мука пшеничная в/с  
Меланж

22,5-23,9  
21,9-22,3

	Сахар-песок	20,45-21,20
	Масло кокосовое	11,68-12,10
	Инвертный сироп	3,50-3,94
	Патока	3,12-3,36
5	Сухое обезжиренное молоко	2,42-3,04
	Эмульгатор	1,30-1,45
	Раствор кислоты лимонной	0,55-0,70
	Глицерин	0,60-0,65
	Сода пищевая	0,32-0,33
	Раствор сорбата калия	0,25-0,27
	Соль пищевая	0,14
10	Краситель «Бета-каротин»	0,078-0,08
	Антиокислитель «НоваСол Соf»	0,03-0,032
	Ароматизатор «Апельсин»	0,016
	Вода	остальное,

при этом состав начинки из кондитерской массы дополнительно содержит  
 15 антиокислитель «НоваСол Соf», а сорбат калия содержит в виде 50% водного раствора,  
 в следующем соотношении исходных компонентов в мас. %:

	Жир растительный	33,95-34,12
	Раствор сорбата калия	0,91-0,98
	Антиокислитель «НоваСол Соf»	0,055-0,06
20	Пастеризованная смесь	остальное,

при этом состав пастеризованной смеси дополнительно содержит глюкозу, концентрат  
 молочного белка, ванилин, а в качестве молочного компонента - раствор молока, в  
 следующем соотношении исходных компонентов в мас. %:

25	Раствор молока	47,50-49,91
	Патока	7,12-8,93
	Глюкоза	9,45-10,20
	Концентрат молочного белка	0,19-0,23
	Соль пищевая	0,18-0,19
	Ванилин	0,05-0,06
30	Сахарная пудра	остальное,

при этом состав раствора молока для изготовления пастеризованной смеси содержит  
 молоко цельное свежее 2,5% жирности, молоко цельное сухое, сливки сухие, в следующем  
 соотношении исходных компонентов в мас. %:

35	Молоко цельное сухое	34,52-36,08
	Сливки сухие	1,65-1,92
	Молоко цельное свежее	остальное

2. Изделие по п.1, отличающееся тем, что корпус изделия содержит бисквитный  
 полуфабрикат и начинку в следующем соотношении компонентов в мас. %:

40	Бисквитный полуфабрикат	65-68
	Начинка	32-35

3. Изделие по п.1, отличающееся тем, что корпус изделия покрыт сахарной пудрой  
 в количестве 2% от общей массы изделия.

45