



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 03810653.1

[43] 公开日 2005 年 8 月 10 日

[11] 公开号 CN 1652688A

[22] 申请日 2003.3.28 [21] 申请号 03810653.1

[30] 优先权

[32] 2002.4.4 [33] RU [31] 2002108571

[86] 国际申请 PCT/RU2003/000123 2003.3.28

[87] 国际公布 WO2003/084335 俄 2003.10.16

[85] 进入国家阶段日期 2004.11.11

[71] 申请人 列昂尼德·M·戈洛瓦诺夫

地址 俄罗斯联邦莫斯科

共同申请人 塔季扬娜·I·戈洛瓦诺瓦

米哈伊尔·L·戈洛瓦诺夫

奥尔加·L·戈洛瓦诺瓦

[72] 发明人 列昂尼德·M·戈洛瓦诺夫

塔季扬娜·I·戈洛瓦诺瓦

米哈伊尔·L·戈洛瓦诺夫

奥尔加·L·戈洛瓦诺瓦

[74] 专利代理机构 中国国际贸易促进委员会专利商
标事务所

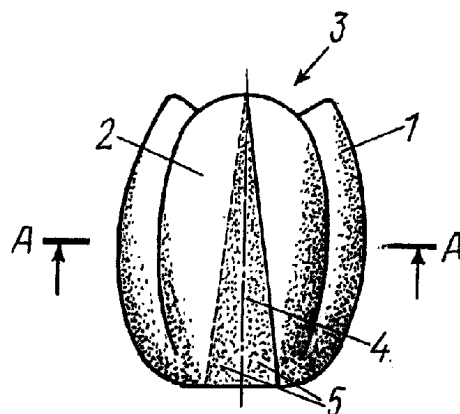
代理人 郑修哲

权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图 3 页
按照条约第 19 条的修改 1 页

[54] 发明名称 制造含脂肪糖果点心用的华夫饼干
制品的方法

[57] 摘要

本发明的方法包括同时地烘烤组成每个华夫饼干制品(3)的至少两部分(1, 2), 沿着它们的接合边缘连接, 上述的部分(1, 2)以这样一种方式使华夫饼干制品制成一个容器的形状, 用于充填一种含脂肪的糖果点心。



1. 一种制造含脂肪糖果点心用的华夫饼干制品的方法，从生面团烘烤制成制品，其特征在于，同时地进行至少两部件（1，2）的烘烤，所述的部件组成每个华夫制品（3），在此之后，上述的部件（1，2）按接合边缘接合，形成一个容器形状在华夫饼干制品，用于在其中充填含脂肪糖果点心。

2. 按照权利要求 1 的方法，其特征在于，组成华夫制品（3）的部件（1，2）沿着它们具有余量（5）的接合边缘搭接。

3. 按照权利要求 1-2 任何一项的方法，其特征在于，组成华夫制品（8）的部件（6，7）接合为借助两部件（6，7）彼此相对移动，可改变其形状和/或尺寸。

4. 按照权利要求 1-2 任何一项的方法，其特征在于，制品（11）的部件（9，10）接合时具有一个形状，使得在外力作用在其上时其原始位置可改变。

5. 按照权利要求 1-4 中任何一项的方法，其特征在于，制品（3 或 8，或 11）的部件（1，2 或 6，7，或 9，10）这样接合，使它们具有一个图案的形状，选自下列一组图案：小鸟，野兽，动画和童话人物，蔬菜和水果，鲜花和植物，星座符号，几何形状，工具，武器和收藏品。

6. 按照权利要求 1-5 中任何一项的方法，其特征在于，在一个形状的制件的各部分接合时使用组成另一形状制品的碎片（12）。

7. 按照权利要求 1-6 中任何一项的方法，其特征在于，制品（3 或 8，或 11）的部件（1，2 或 6，7，或 9，10）的外表面在它们接合之前撒上一层糖果屑。

制造含脂肪糖果点心用的华夫饼干制品的方法

技术领域

本发明涉及食品工业，更确切地说，涉及制造含脂肪糖果点心用的华夫饼干制品的方法。

背景技术

已有的华夫饼干烘烤方法是基于在压模内烘烤，比如华夫模制的锥形的，截锥形的《火炬形的》，双锥形的，杯形的或扭转锥形的压模，以及类似产品的其它方案。随着在咖啡厅，饭店，酒吧等冰淇淋消费的增加（非工业化冰淇淋）上述类型的华夫饼干对于它的顾客成为不感兴趣的。

已经公开了制造冰淇淋，浇注糖柱和其它特型华夫制品用的华夫饼干的方法（见小册子）《HOCHLEISTUNGS EISTUTEN-BACKAUTOMATEN》由 FRANZ HAAS WAFFELMASCHINEN INDUSTRIEGESELLSCHAFT M.B.H.提供，Austria, 1995），作为原型。方法的要点在于，每种要求形状在华夫制品是由生面团烘烤的，该生面团是浇注在华夫模具内，其内腔形状保证获得给定形状在华夫制品。

为了获得不同体积形状在华夫制品，需要使用大量制造上复杂的华夫模具，并且一种形状在华夫模具仅能够使用于烘烤给定形状的成品。

发明内容

本发明的目的是在冰淇淋的非工业化生产中获得各种复杂形状在华夫饼干制品，并且使用简单的华夫模具。

达到此目的是借助按照本发明的制造含脂肪糖果点心用华夫制品的方法由试样烘烤，同时进行至少两个部件的烘烤，它们组成每个华夫制品，在此之后，上述的部件沿接合边缘接合，并形成一个容器形

状的华夫饼干制品，用于其中充填含脂肪糖果，并且所述的部件的接合最好是沿具有余量的接合边缘接合。

组成华夫制品的部分接合为可以借助所述的部件彼此相对移动其形状和/或尺寸。

制品的部件接合时具有一个形状，在外力作用在其上时其原始位置可改变。

按照本发明的华夫制品可以模拟各种形状，比如小鸟、野兽、动画和童话人物、蔬菜、水果、鲜花和植物、星座符号、几何形状、工具、兵器和收藏品。除此之外，在接合一个形状的部件的两部件时，可以使用另一形状制件的碎片。在接合之前，制品各部分的外表面上可以撒一层糖果屑，例如，一层糖衣或一层带果仁的糖衣或一层碎华夫饼干。

因此，建议的方法可以在使用简单形状的华夫模具获取形状不同的华夫饼干制品，它们具有美学的外观激发创造性过程，建立和改善人们的心情。

附图说明

以下本发明通过具体的实施例结合附图予以说明，附图中：

图 1 是含脂肪糖果点心用的华夫饼干制品的全貌图；

图 2 是华夫饼干制品的一部分；

图 3 是沿图 1 中直线 III-III 的剖面图；

图 4 是由相同部件组成的不同形状在华夫饼干制品；

图 5 是带有形状可改变其原始位置的华夫饼干制品；

图 6 是带有可互换部分的华夫饼干制品。

具体实施方式

建议的制造含脂肪糖果点心用的华夫饼干制品的方法以下列方式实现。

为了由生面团获得复杂形状在华夫饼干制品，使用一个压模，压模例如由铸铁或其它材料制成，用压模烘烤至少两个部件 1 和 2 (图 1)，该至少两部件是该制品 3 的单独的简单的元件。部分的数量取决于制

品 3 的形状的复杂性，一个同样的元件可以使用于烘烤不同形状的数个制品。制品可以分割为各部分，既有直线的，也有曲线的，每个部件 1 和 2 具有沿分割线 4 的余量 5。随后上述的部件 1 和 2 按照接合边缘接合，例如，在离开部件的边缘 2mm 或更多处搭接起来，而且接合不需要任何粘接剂。在部件 1 和 2 接合时形成给定形状的华夫饼干制品 3，它成为一个容器的形状，用于充填含脂肪糖果点心，例如冰淇淋、奶油、苏福利甜奶油、香料或香膏、水果或蔬菜泥、甜食、软糖、夹心糖、杏仁糖、泡沫冰淇淋、酸牛奶酒、酸奶酪等。

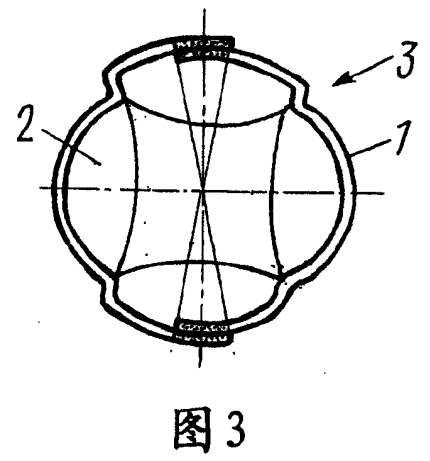
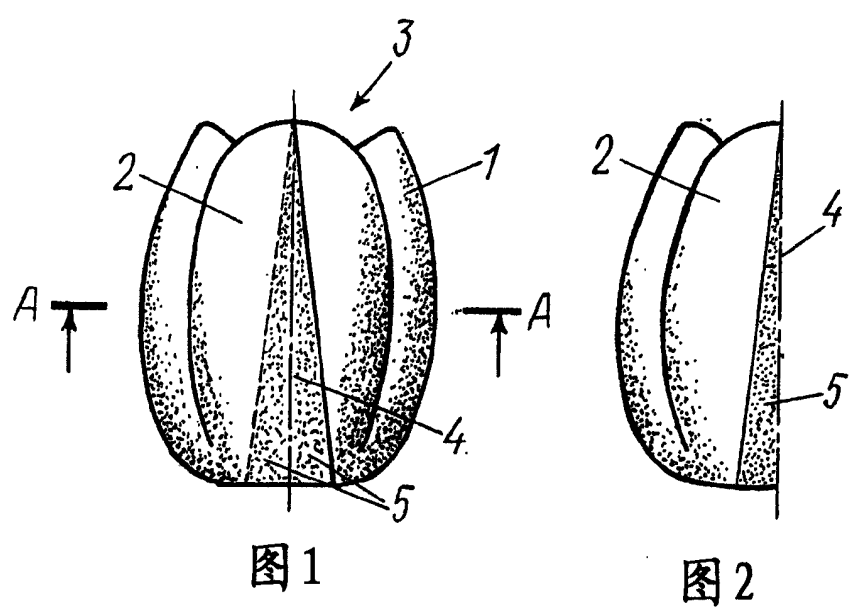
组成华夫饼干制品 8 的部件 6 和 7 连接成使这些部件彼此相对位移，可以改变制品 8 的形状，如图 4 所示。此外，可以烘烤部件 9 和 10（图 5），使得在它们接合成制品 11 时获得一个形状，该形状可在外力作用在其上时它的原始位置改变。

华夫饼干制品可以模拟各种形状，比如小鸟，如图 6 所示，以及野兽，动画和童话人物，蔬菜，水果，鲜花和植物，星座符号，几何形状。此外，在接合一个特殊形状的制品的各部件时，可以使用碎片 12，它是其它形状制品的组成部分。这样一来，制品具有美学的外观，激发制造性过程，建立和改善人们的心情。

在制品的各部件接合之前，在它们的外表面上可以撒一层糖果屑，例如，糖衣或一层带有果仁的糖衣，或一层碎华夫饼干。

工业应用

本发明可以成功地使用于生产各种类型的华夫饼干制品，用于冰淇淋，奶油，苏福利甜奶油，香料或香膏，水果或蔬菜泥，甜食，软糖，夹心糖，杏仁糖，泡沫冰淇淋，酸牛奶酒，酸奶酪等的华夫饼干制品。



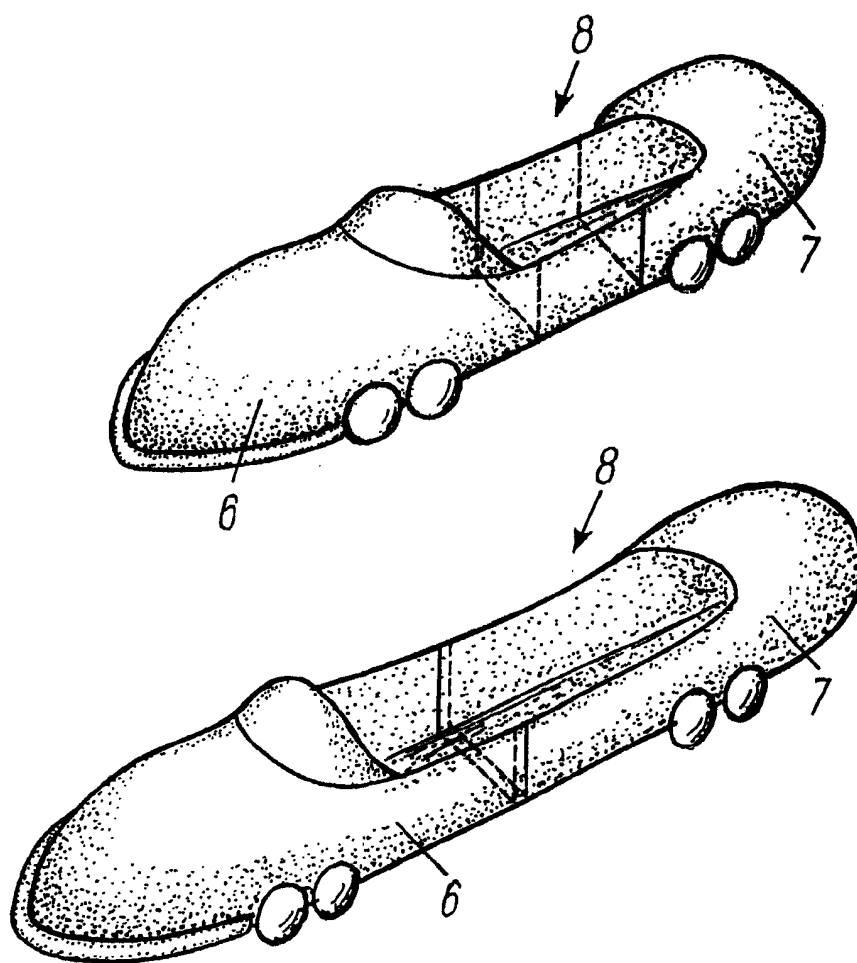


图 4

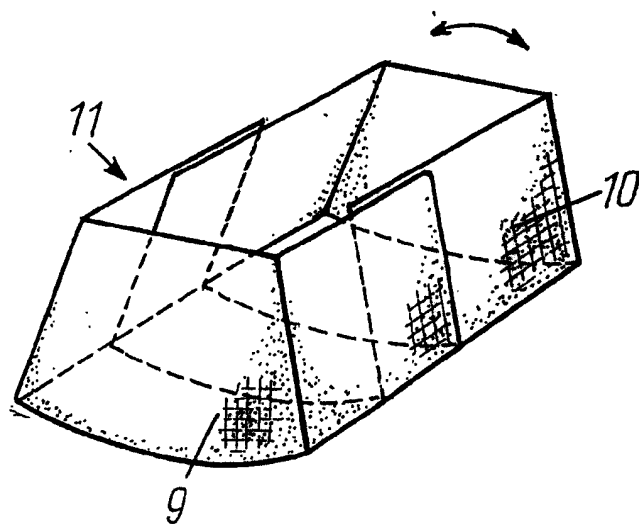


图 5

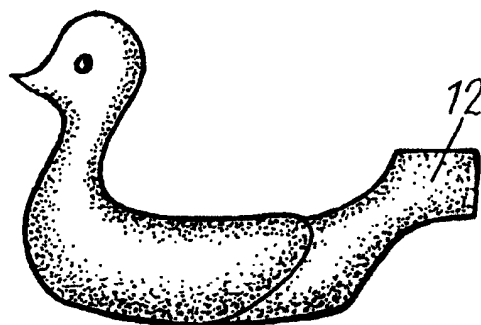
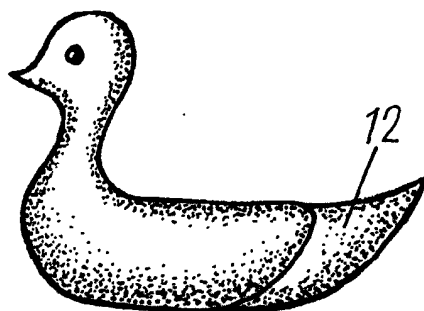


图 6

1. 一种制造含脂肪糖果点心用的华夫饼干制品的方法，其中借助于从生面团烘烤组成每个华夫饼干制品(3)的至少两部件(1, 2)，在此之后，上述的部件(1, 2)沿接合边缘接合，形成一个容器形状的华夫饼干制品(3)，用于在其中充填含脂肪糖果点心，其特征在于，制品(3)分割为具有沿分离线(4)的余量(5)的部件(1, 2)，并且所述的部件(1, 2)按接合边缘搭接以形成给定形状在华夫饼干制品(3)。

2. 按照权利要求1的方法，其特征在于，组成华夫制品(8)的部件(6, 7)接合为借助所述的部件(6, 7)彼此相对移动，可改变其形状和/或尺寸。

3. 按照权利要求1-2任何一项的方法，其特征在于，制品(11)的部件(9, 10)接合时具有一个形状，使得在外力作用在其上时其原始位置可改变。

4. 按照权利要求1-3中任何一项的方法，其特征在于，制品的各部件接合时使用组成另一形状制品的碎片(12)。

5. 按照权利要求1-4中任何一项的方法，其特征在于，制品(3或8, 或11)的部件(1, 2或6, 7, 或9, 10)这样接合，使它们具有一个图案的形状，选自下列一组图案：小鸟，野兽，动画和童话人物，蔬菜和水果，鲜花和植物，星座符号，几何形状，工具，兵器和收藏品。

6. 按照权利要求1-5中任何一项的方法，其特征在于，制品(3或8, 或11)的部件(1, 2或6, 7, 或9, 10)的外表面在它们接合之前撒上一层糖果屑。