



(19) **UA** (11) **15 870** (13) **U**  
(51)МПК

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12)

(21), (22) Заявка: u200601035, 03.02.2006

(24) Дата начала действия патента: 17.07.2006

(46) Дата публикации: 17.07.2006А23G 3/00  
20060101CFI20060404ВНУА

(72) Изобретатель:

Логвинов Олег Николаевич, UA

(73) Патентовладелец:

Логвинов Олег Николаевич, UA

(54) СОСТАВ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОМАДНЫХ КОНФЕТ "БЕЛИССИМО" РОМОВАЯ ВИШНЯ"

(57)

Состав для изготовления помадных конфет содержит корпус, покрытый шоколадной или кондитерской глазурью, который состоит из оболочки - конфетной массы крем-брюле, в состав которой входит помада крем-брюле, жир растительный, коньяк и начинки. Состав конфетной массы крем-брюле дополнительно содержит какао тертое, подварку вишневую, ром и

ароматизатор "Ромовый".

Официальный бюлетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2006, N 7, 15.07.2006. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.

U  
A  
1  
5  
8  
7  
0  
U

U  
A  
1  
5  
8  
7  
0  
U



(19) **UA** (11) **15 870** (13) **U**  
 (51) Int. Cl.

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF  
 UKRAINE  
 STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL  
 PROPERTY

(12)

(21), (22) Application: u200601035, 03.02.2006

(24) Effective date for property rights: 17.07.2006

(46) Publication date: 17.07.2006A23G 3/00  
 20060101CFI20060404BHUA

(72) Inventor:  
 Lohvinov Oleh Mykolaiovych, UA

(73) Proprietor:  
 Lohvinov Oleh Mykolaiovych, UA

(54) COMPOSITION FOR MAKING THE FONDANT SWEETS "BELISSIMO" ROMOVA VYSHNIA" (RUM CHERRY)

(57)

A composition for making fondant sweets contains a center coated by chocolate or confectionery glaze, which consists of a coating as cream mass including cream-brule fondant, vegetable fat, cognac and filling. The composition of cream mass cream-brule additionally contains grated cocoa, cherry jam,

rum and aromatizer "Rum".

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2006, N 7, 15.07.2006. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.

U  
A  
1  
5  
8  
7  
0  
U

U  
A  
1  
5  
8  
7  
0  
U



(19) **UA** (11) **15 870** (13) **U**  
(51)МПК

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12)

(21), (22) Дані стосовно заявки:  
u200601035, 03.02.2006

(24) Дата набуття чинності: 17.07.2006

(46) Публікація відомостей про видачу патенту  
(деклараційного патенту): 17.07.2006A23G 3/00  
20060101CFI20060404VNUA

(72) Винахідник(и):  
Логвінов Олег Миколайович, UA

(73) Власник(и):  
Логвінов Олег Миколайович, UA

(54) СКЛАД ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ПОМАДНИХ ЦУКЕРОК "БЕЛІСІМО" РОМОВА ВИШНЯ

(57)

Склад для виготовлення помадних цукерок містить корпус, покритий шоколадною або кондитерською глазур'ю, який складається з оболонки - цукеркової маси крем-брюле, до складу

якої входить помада крем-брюле, жир рослинний, коньяк та начинки. Склад цукеркової маси крем-брюле додатково містить какао терте, підварку вишневу, ром і ароматизатор "Ромовий".

U  
A  
1  
5  
8  
7  
0  
U

U  
A  
1  
5  
8  
7  
0  
U

## Опис винаходу

5 Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до кондитерської, і може бути використана при виготовленні цукерок на помадній основі.

Помадні цукерки займають одну з позицій, що лідирує серед усіх видів цукерок, і є традиційними та доступними широким верствам населення за ціною. Кондитерські фабрики виробляють глазуровані та неглазуровані помадні цукерки.

10 Відомо склад для виготовлення помадно-ірисових цукерок, що містить покритий глазур'ю корпус, який складається з оболонки і начинки. Оболонкою корпусу є цукеркова маса крем-брюле, а начинкою - цукеркова маса „тоффі” при їх наступному співвідношенні, мас. %:

цукеркова маса крем-брюле	70-80
цукеркова маса „торфі”	20-30

15 причому кількісне співвідношення корпусу та шоколадної або кондитерської глазури наступне, мас. %

корпус	75-80
глазур	20-25

20 Цукеркова маса крем-брюле містить помаду крем-брюле, коньяк, жир рослинний при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

помада крем-брюле	91,2-94,2
коньяк	0,6-1,0
жир рослинний	5,0-8,0

25 [патент України №8984 на корисну модель, А23G 3/00, 2005].

30 В основу корисної моделі поставлено задачу створити склад для виготовлення помадних цукерок з начинкою типу молочного ірису, що дозволило би отримати цукерки, відмінні від існуючих сортів, з високими органолептичними властивостями та розширити асортимент кондитерських виробів, підвищуючи їх купівельний попит.

35 Поставлену задачу вирішують тим, що склад для виготовлення помадних цукерок, який містить корпус, покритий шоколадною або кондитерською глазур'ю, що складається з оболонки - цукеркової маси крем-брюле, до складу якої входить помада крем-брюле, жир рослинний, коньяк, та начинки, причому кількість оболонки становить 70-80мас.%, а начинки - 20-30мас.%, згідно з корисною моделлю, склад цукеркової маси крем-брюле додатково містить какао терте, підварку вишневу, ром і ароматизатор “Ромовий” при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

помада крем-брюле	86,8-88,8
коньяк	0,5-1,5
жир рослинний	6,0-8,0
какао терте	4,0-6,0
підварка вишнева	0,1
ароматизатор “Ромовий”	0,13
ром	0,01

40 а як начинку використано цукеркову масу типу молочного ірису, причому кількісне співвідношення корпусу та шоколадної або кондитерської глазури наступне, мас. %:

корпус	75-79
глазур	21-25

50 Помада крем-брюле містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

цукор-пісок	60,3-62,3
патока	7,9-9,0
молоко згущене з цукром	28,7-30,7

60 Цукеркова маса типу молочного ірису містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, жир рослинний, лецитин, спирт, ароматизатор “Вишня”, барвник червоний при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

цукор-пісок	21,1-23,1
патока	42,9-44,9
молоко згущене з цукром	33,1-35,1
жир рослинний	1,9-3,9

65

лецетин	0,1-0,3
спирт	3,0-5,0
ароматизатор "Вишня"	0,06
барвник червоний	0,003

5

Створення корпусу з оболонки - цукеркової маси крем-брюле та начинки - цукеркової маси типу молочного ірису дозволяє організувати випуск помадних цукерок з високими органолептичними властивостями на основі недефіцитної сировини. Помадні цукерки мають оригінальний комплексний смаковий і ароматний букет, відмінний від існуючих сортів.

10

Вибір компонентів складу та їх кількісне співвідношення забезпечують одержання помадних цукерок із заданими властивостями. Інтервал кількісного вмісту кожного компоненту заявленої рецептури є оптимальним для досягнення технічного результату.

15

Діапазони граничних значень за кількісним вмістом кожного компоненту рецептури складу, що заявляється, знаходяться в досить вузьких інтервалах і обумовлені специфікою рецептурних вимог у кондитерському виробництві.

Склад, що заявляється, дозволяє розширити асортимент кондитерської продукції.

20

Склад для виготовлення помадних цукерок „Беліссімо” ромова вишня” готують з напівфабрикатів: окремо готують корпус з оболонки - цукеркової маси крем-брюле та начинки - цукеркової маси типу молочного ірису і кондитерську або шоколадну глазур для покриття цукерок куполоподібної форми.

Спочатку готують помаду крем-брюле.

25

Згідно з рецептурою, дозують молоко згущене з цукром та патоку, перемішують і нагрівають до температури 105-108°C. Потім у суміш додають воду та цукор-пісок і нагрівають до температури 94-97°C. Рецептурна суміш піддається томління. Приготований цукрово-патоково-молочний сироп подають до плівкових варильних установок роторного типу, де його остаточно уварюють до вмісту сухих речовин 89-90%. Далі в помадозбивальній машині цукрово-патоково-молочний сироп збивають у помаду крем-брюле - в'язку, густу рідину темно-коричневого кольору. На виході з помадозбивальної машини додають рослинний жир та какао терте, а потім - коньяк, ром, підварку вишневу, ароматизатор "Ромовий", отримуючи цукеркову масу крем-брюле.

30

Для приготування начинки - цукеркової маси типу молочного ірису згідно з рецептурою змішують воду, цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, жир рослинний та лецетин і нагрівають до температури 65-70°C. Готову суміш подають до вакуум-апарату та уварюють до вмісту сухих речовин 85-86%. У зварену масу додають спирт, барвник червоний та ароматизатор "Вишня", отримуючи цукеркову масу типу молочного ірису.

35

Цукеркову масу крем-брюле та цукеркову масу типу молочного ірису подають на відливальну двосекційну головку, де здійснюють відливання корпусів помадних цукерок з оболонкою (цукеркова маса крем-брюле) та начинкою (цукеркова маса типу молочного ірису) у вигляді купола.

Окремо за традиційною технологією готують шоколадну або кондитерську глазур, якою покривають корпуса помадних цукерок у заданому співвідношенні.

40

Помадні цукерки, отримані з використанням даного складу, мають такі органолептичні показники:

смак - шоколадно-вершково-ромово-вишневий;

аромат - шоколадно-вершково-ромово-вишневий;

колір - глазуровані цукерки, оболонка корпусу - коричнева, начинка корпусу - насичено-рожевий;

Корисна модель пояснюється прикладами.

Приклад 1

45

Склад для виготовлення помадних цукерок „Беліссімо” ромова вишня”.

Склад цукеркової маси крем-брюле, мас. %:

помада крем-брюле	86,8
коньяк	0,5
жир рослинний	6,0
какао терте	4,0
підварка вишнева	0,1
ароматизатор "Ромовий"	0,13
ром	0,01

50

55

Склад помади крем-брюле, мас. %:

цукор-пісок	60,3
патока	7,9
молоко згущене з цукром	28,7

60

Склад цукеркової маси типу молочного ірису, мас. %:

цукор-пісок	21,1
патока	42,9
молоко згущене з цукром	33,1
жир рослинний	1,9

65

	лецетин	0,1
	спирт	3,0
	ароматизатор "Вишня"	0,06
5	барвник червоний	0,003

Цукерки, виготовлені з використанням зазначеного складу, мають шоколадно-вершково-ромово-вишневий смак і аромат. Оболонка корпусу - коричнева, цукерки покрито шоколадною глазур'ю. Начинка корпусу - насичено-рожева.

10 Приклад 2

Склад для виготовлення помадних цукерок „Беліссімо” ромова вишня”.

Склад цукеркової маси крем-брюле, мас. %:

	помада крем-брюле	88,8
15	коньяк	1,5
	жир рослинний	8,0
	какао терте	6,0
	підварка вишнева	0,1
	ароматизатор "Ромовий"	0,13
20	ром	0,01

Склад помада крем-брюле, мас. %: .

	цукор-пісок	62,3
25	патока	9,9
	молоко згущене з цукром	30,7

Склад цукеркової маси типу молочного ірису, мас. %:

	цукор-пісок	23,1
30	патока	44,9
	молоко згущене з цукром	35,1
	жир рослинний	3,9
	лецетин	0,3
35	спирт	5,0
	ароматизатор "Вишня"	0,06
	барвник червоний	0,003

Цукерки, виготовлені з використанням зазначеного складу, мають шоколадно-вершково-ромово-вишневий смак і аромат. Оболонка корпусу - коричнева, цукерки покрито шоколадною глазур'ю. Начинка корпусу - насичено-рожева.

### Формула винаходу

45 1. Склад для виготовлення помадних цукерок, що містить корпус, покритий шоколадною або кондитерською глазур'ю, який складається з оболонки - цукеркової маси крем-брюле, до складу якої входить помада крем-брюле, жир рослинний, коньяк та начинки, причому кількість оболонки становить 70-80 мас.%, а начинки - 20-30 мас.%, який відрізняється тим, що склад цукеркової маси крем-брюле додатково містить какао терте, підварку вишневу, ром і ароматизатор "Ромовий" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

	помада крем-брюле	86,8-88,8
50	коньяк	0,5-1,5
	жир рослинний	6,0-8,0
	какао терте	4,0-6,0
55	підварка вишнева	0,1
	ароматизатор "Ромовий"	0,13
	ром	0,01,

а як начинку використано цукеркову масу типу молочного ірису, причому кількісне співвідношення корпусу та шоколадної або кондитерської глазури наступне, мас. %:

корпус 75-79  
глазур 21-25.

65 2. Склад за п. 1, який відрізняється тим, що помада крем-брюле містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

цукор-пісок 60,3-62,2  
патока 7,9-9,0  
молоко згущене з цукром 28,7-30,7.

5 3. Склад за п. 1, який відрізняється тим, що цукеркова маса типу молочний ірис містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, жир рослинний, лецитин, спирт, ароматизатор "Вишня", барвник червоний при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

10 цукор-пісок 21,1-23,1  
патока 42,9-44,9  
молоко згущене з цукром 33,1-35,1  
жир рослинний 1,9-3,9  
15 лецитин 0,1-0,3  
спирт 3,0-5,0  
ароматизатор "Вишня" 0,06  
барвник червоний 0,003.

20 Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2006, N 7, 15.07.2006. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.

25

30

35

40

45

50

55

60

65

У  
А  
1  
5  
8  
7  
0  
У

U  
A  
1  
5  
8  
7  
0  
U