



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: 2006146796/13, 26.12.2006

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
26.12.2006

(45) Опубликовано: 27.10.2008 Бюл. № 30

(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: RU 2083125 C1, 10.07.1997. RU 2214720
C2, 27.10.2003. RU 40845 U1, 10.10.2004. US
6616963, 09.09.2003.Адрес для переписки:
428015, г.Чебоксары, 15, а/я 40, Н.Б. Шалуновой

(72) Автор(ы):

Иванов Валерий Николаевич (RU),
Афанасьева Галина Андреевна (RU),
Егорова Ирина Вячеславовна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

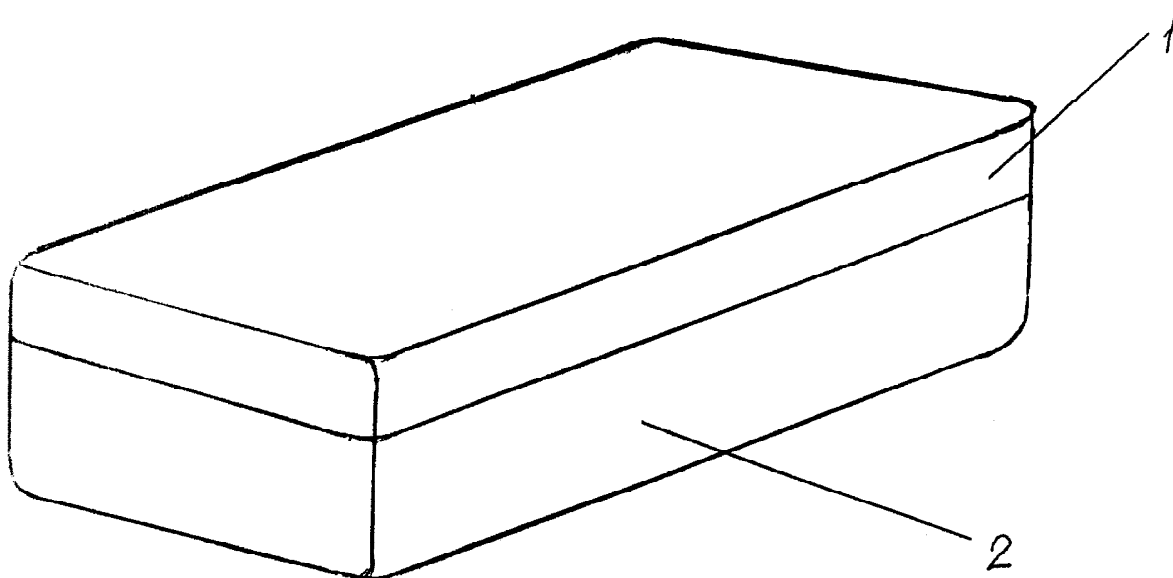
Иванов Валерий Николаевич (RU)

(54) КОНДИТЕРСКОЕ ДВУХСЛОЙНОЕ ИЗДЕЛИЕ

(57) Реферат:

Изобретение относится к кондитерской промышленности. Изделие состоит из двух слоев, изготовленных из конфетных масс. Один слой изготовлен из конфетной массы заварного аэрированного пралине, содержащей при заданном соотношении полуфабрикат массы пралине, сахар-песок, патоку, сорбитол, соль пищевую, сбивной агент в виде белка яичного сухого или смеси белка яичного сухого и белка молочного сухого, ванилин, воду. Другой слой изготовлен из массы мягкой

карамели, содержащей при заданном соотношении патоку, молоко сгущенное цельное, жир растительный, сорбитол, инвертный сироп, моноглицериды, соль пищевую, ароматизатор. Соотношение слоев корпуса соответственно составляет (2,0-2,2):(1,0-1,2). Изобретение позволяет получать изделия с новой неповторимой гаммой оттенков вкуса, при этом улучшаются их вкусовые, органолептические и качественные характеристики. 3 з.п. ф-лы, 1 ил., 5 табл.





FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: **2006146796/13, 26.12.2006**

(24) Effective date for property rights: **26.12.2006**

(45) Date of publication: **27.10.2008 Bull. 30**

Mail address:
428015, g.Cheboksary, 15, a/ja 40, N.B. Shalunovoj

(72) Inventor(s):
**Ivanov Valerij Nikolaevich (RU),
Afnas'eva Galina Andreevna (RU),
Egorova Irina Vjacheslavovna (RU)**

(73) Proprietor(s):
Ivanov Valerij Nikolaevich (RU)

(54) **CONFECTIONER'S TWO LAYERS GOODS**

(57) Abstract:

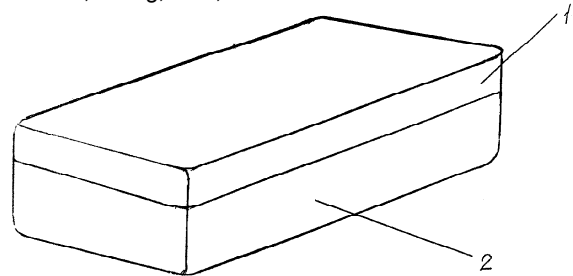
FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to confectionary industry. The product has two layers made of paste. One layer is made of cooked aerate praline paste containing semi-finished praline paste, granulated sugar, syrup, sorbitol, edible salt, dried egg albumen or mixture of aerated egg albumen with milk protein powder as an aerated agent, vanillin and water according to the predetermined ratio. The other layer is made of soft high-boiled sugar mass containing with predetermined ratio syrup, evaporated full cream milk, vegetable fat, sorbitol, invert liquid sugar, monoglyceride, edible salt and flavor. The

ratio of layers' core is (2.0-2.2):(1.0-1.2) according to predetermined ratio.

EFFECT: preparation of products with improved taste, organoleptic and qualitative properties.

4 cl, 1 dwg, 5 tbl, 9 ex



RU 2 336 714 C1

RU 2 336 714 C1

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к кондитерской, и может быть использовано при производстве кондитерских двухслойных изделий.

Известно кондитерское изделие, содержащее корпус, покрытый глазурью, в котором один из слоев выполнен из сбивной массы, а другой слой из фруктово-помадной массы (SU, 1588355, МКИ А23G 3/00, опубл. 30.08.90).

Известно двухслойное кондитерское изделие, содержащее корпус, покрытый глазурью, в котором один из слоев корпуса выполнен из фруктово-желейной массы, а другой слой из сбивной массы, содержащей сахар, патоку, агар, белок яичный, молоко сгущенное, масло сливочное, ванилин (RU, 2198534, МКИ А23G 3/00, опубл. 20.02.2003). Соотношение масс слоев сбивной и фруктово-желейной составляют соответственно 1:2.

При этом в изделии фруктово-желейный слой в 2 раза больше, чем слой сбивной массы, что обуславливает преобладание во вкусе изделия в целом - вкуса фруктово-желейной массы.

Наиболее близким аналогом по решаемой задаче и достигаемому техническому результату является двухслойное кондитерское изделие - конфета "Розы Башкирии", содержащее корпус, в котором один из слоев выполнен из сбивной массы, включающей сахаро-паточный сироп, агар, яичный белок; молоко сгущенное, масло сливочное; кислоту лимонную; эссенцию миндальную, а другой слой из молочной массы, включающей сахарный песок, молоко сгущенное, коньяк, спирт. При этом соотношение сбивной и молочной масс поддерживают 3-4:-2,5-3,5 (RU, 2083125, МКИ А23G 3/00, опубл. 10.07.97). К недостаткам следует отнести содержание в изделии компонентов спирта и коньяка, что может ограничить круг потребителей этих изделий. Также изделия имеют достаточно высокую влажность (13,8%), что может способствовать быстрому засахариванию слоев готовых изделий и отслоению одного слоя корпуса конфет от другого, что уменьшает срок хранения изделий в целом.

Задачей, решаемой изобретением, является создание двухслойного изделия с улучшенными техническими характеристиками, несмешивающимися визуальн слоями, выполненными из массы, представляющей собой заварное аэрированное пралине, и массы, представляющей собой мягкую молочную карамель. Решение этой задачи позволит расширить арсенал средств данного назначения и получить изделия с улучшенными техническими характеристиками, повышенным сроком хранения, новыми органолептическими свойствами.

Технический результат изобретения заключается в улучшении технических характеристик изделия, повышении срока хранения конфет без расслоения их структуры, а также расширении арсенала средств изделий данного назначения. Кроме того, заявляемым изобретением достигается расширение органолептических свойств двухслойных изделий за счет получения нового вкуса конфет с новой неповторимой гаммой оттенков вкуса, сочетающего вкус заварного аэрированного пралине и мягкой молочной карамели.

Это достигается тем, что в кондитерском двухслойном изделии, представляющем собой отформованный корпус, состоящий из двух слоев, выполненных из конфетных масс, согласно изобретению один из слоев корпуса изделия выполнен из конфетной массы, представляющей собой заварное аэрированное пралине, а другой слой из конфетной массы, представляющей собой мягкую молочную карамель, при этом соотношение слоев корпуса соответственно составляет (2,0-2,2):(1,0-1,2), причем слой из конфетной массы, представляющей собой заварное аэрированное пралине выполнен смешением полуфабриката массы пралине, с соединительной смесью, содержащей сахар-песок, патоку, сорбитол, соль пищевую, сбивной агент - белок яичный сухой, или смесь белок яичный сухой и белок молочный сухой, ванилин, воду, при следующих соотношениях компонентов массы, в мас. %:

Полуфабрикат массы пралине 10,12-15,65

Соединительная смесь:

Сахар-песок	34,21-36,97
Патока	31,14-34,68

Сорбитол	1,14-1,86
Соль пищевая	0,23-0,25
Сбивной агент	1,16-1,44
Ванилин	0,02-0,03
Вода	остальное

5

а слой из конфетной массы, представляющей собой мягкую молочную карамель, изготовлен из компонентов патоки, молока сгущенного цельного, жира растительного, сорбитола, инвертного сиропа, моноглицеридов, соли пищевой, ароматизатора при следующем соотношении компонентов, в мас. %:

10

Патока	34,19-40,97
Молоко сгущенное цельное	30,12-33,24
Жир растительный	14,21-17,06
Сорбитол	5,56-8,24
Инвертный сироп	5,62-8,24
Моноглицериды	0,64-0,86
Соль пищевая	0,55-0,6
Ароматизатор	0,2-0,3

15

При этом конфетная масса слоя, представляющая собой аэрированное заварное пралине, в качестве полуфабриката массы пралине может содержать какао-порошок, жир растительный, лецитин, ароматизатор "Шоколад", сахарную пудру при следующих соотношениях компонентов, в мас. %:

20

Какао-порошок	25,42-28,14
Жир растительный	38,36-43,12
Лецитин	0,87-1,06
Ароматизатор "Шоколад"	0,12
Сахарная пудра	остальное

25

При этом конфетная масса слоя, представляющая собой аэрированное заварное пралине, в качестве полуфабриката массы пралине может содержать жир растительный, сыворотку сухую молочную, молоко сухое обезжиренное, лактозу, лецитин, ароматизатор "Сливочное масло", сахарную пудру при следующих соотношениях компонентов, в мас. %:

30

Жир растительный	39,67-42,46
Сыворотка сухая молочная	11,68-15,24
Молоко сухое обезжиренное	11,68-15,24
Лактоза	2,87-4,53
Лецитин	0,86-0,98
Ароматизатор "Сливочное масло"	0,11
Сахарная пудра	остальное

35

При этом конфетная масса слоя, представляющая собой аэрированное заварное пралине, может дополнительно содержать ядро ореха в количестве 3,36-3,85 мас. % от общей массы изделия.

40

Отличием заявляемого кондитерского изделия от известных является то, что в двухслойном кондитерском изделии слои корпуса изделия выполнены из масс, одна из которых представляет собой аэрированное заварное пралине, а другая масса - мягкую молочную карамель. При этом соотношение масс слоев в изделии составляет соответственно (2,0-2,2):(1,0-1,2). Такое соотношение масс слоев является оптимальным. При изменении такого соотношения в сторону увеличения слоя из массы аэрированного заварного пралине наблюдается изменение органолептических свойств в части вкуса, а также качества изделий в целом. Изменение соотношения в сторону увеличения слоя из массы мягкой молочной карамели влияет на формирование изделий. Изделия, в которых преобладает слой с массой мягкой консистенции, при формировании плохо сохраняют форму.

50

При этом массы для выполнения слоев имеют такие технические характеристики (показатели плотности и влажности), которые обеспечивают качество изделия в целом. Так, в отличие от прототипа значения показателей влажности масс слоев заявляемого

изделия приблизительно одинаковые и значительно меньше, чем в прототипе (влажность массы слоев пралине составляет 8-9%; влажность массы слоев мягкой карамели составляет 9-10%). При этом не происходит проникновение влаги из одного слоя в другой, что способствует сохранению индивидуальных свойств масс слоев изделия долгое время и предотвращает изделие от высыхания. Плотность массы слоя аэрированного заварного пралине достаточно высокая (0,7-0,85 кг/см²). Поэтому при формировании слоя корпуса изделия из массы заварного аэрированного пралине и процесса структурообразования слоя корпуса из мягкой молочной карамели не происходит проникновения и смешивания слоев, т.е. каждый из двух слоев сохраняет высокие индивидуальные органолептические свойства.

Что касается структуры и консистенции масс слоев, то масса из заварного аэрированного пралине имеет достаточно плотную структуру и вязкую, тягучую консистенцию, обладающую жевательным эффектом при разжевывании, а масса из мягкой молочной карамели имеет нежную и мягкую консистенцию. Такое сочетание масс слоев придает изделию необычный вкус, отличный от вкуса известных двухслойных кондитерских изделий, что позволит расширить арсенал средств данного назначения.

Также расширению ассортимента и вкуса изделий способствует использование в конфетной массе ядра ореха крупка, а также глазирование корпусов изделий шоколадной или шоколадно-молочной глазурью.

В таблице 1 представлены примеры составов для изготовления слоя из массы аэрированного заварного пралине, а в таблице 2 примеры составов для изготовления слоя из мягкой молочной карамели.

Сущность изобретения поясняется чертежом, изображающим кондитерское изделие, и примерами выполнения элементов этого изделия.

На чертеже изображено кондитерское изделие, где 1 - слой корпуса, сформированный из массы, представляющей собой мягкую молочную карамель, 2 - слой корпуса, сформированный из массы, представляющей аэрированное заварное пралине.

Заявляемое кондитерское изделие изготавливают следующим образом: вначале ведется подготовка сырья. Сырье и полуфабрикаты, используемые на приготовление кондитерского изделия, должны удовлетворять соответствующим требованиям стандартов.

		Таблица 1								
№	Компоненты	Составы для конфетной массы заварного аэрированного пралине в мас.%								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Полуфабрикат массы пралине по составу 1 табл.3	10,12	-	-	-	-	-	-	10,12	-
2	Полуфабрикат массы пралине по составу 2 табл.2	-	13,14	-	-	-	-	-	-	-
3	Полуфабрикат массы пралине по составу 3 табл.2	-	-	15,65	-	-	-	-	-	-
4	Полуфабрикат массы пралине по составу 1 табл.2	-	-	-	10,12	-	-	10,12	-	10,12
5	Полуфабрикат массы пралине по составу 2 табл.3	-	-	-	-	13,14	-	-	-	-
6	Полуфабрикат массы пралине по составу 3 табл.3	-	-	-	-	-	15,65	-	-	-
7	Сахар-песок	34,21	35,41	36,97	34,21	35,41	36,97	34,21	34,21	34,21
8	Патока	34,68	32,97	31,14	34,68	32,97	31,14	34,68	34,68	34,68
9	Сорбитол	1,86	1,28	1,14	1,86	1,28	1,14	1,86	1,86	1,86
10	Соль	0,23	0,25	0,25	0,23	0,25	0,25	0,23	0,23	0,23
11	Белок яичный сухой	0,72	0,64	0,58	0,72	0,64	0,58	0,72	1,44	1,16
12	Белок молочный сухой	0,72	0,64	0,58	0,72	0,64	0,58	0,72	-	-
13	Ванилин	0,02	0,03	0,03	0,02	0,03	0,03	0,02	0,02	0,02
14	Ядро арахиса крупка	3,36	-	-	-	-	-	-	3,36	-
15	Ядро миндаля крупка	-	-	-	-	-	-	3,85	-	-
16	Вода	14,08	15,64	13,66	17,44	15,64	13,66	13,59	14,08	17,72

Для приготовления массы для слоя из аэрированного заварного пралине вначале готовят соединительную смесь.

Для этого в сахаропаточный сироп, приготовленный из сахара-песка, патоки вводят рецептурное количество сорбитола и соль пищевую, затем смесь уваривают до содержания сухих веществ 92-94% при температуре 123-127°C.

Параллельно с увариванием сахаропаточного сиропа готовят сбивной агент

смешиванием яичного белка сухого или смесь яичного белка сухого с молочным белком сухим в равных количествах ванилина и воды. Смесь вымешивают, вводят патоку, после чего полученную массу вымешивают еще до содержания сухих веществ в смеси 58-65%. Затем полученную смесь и сбивной агент загружают в турбомикс, подогреваемый водой с температурой 85-90°C и сбивают в течение 100-210 секунд при давлении воздуха 2,5-3,5 бар.

Отдельно готовят полуфабрикат массы пралине. Готовят согласно рецептуре по ТИ №01-40-2000 "Технологическая инструкция по производству полуфабрикатов кондитерских масс", смешением рецептурных компонентов до получения однородной массы в меланжере при температуре 45°C в течение 15-20 минут. Рецептурные компоненты берут согласно составам 1-3 табл.2 или состава 1-3 табл.3. Полученную однородную массу подают на измельчение на пятивалковую мельницу.

Готовую размолотую массу полуфабриката пралине после стадии охлаждения и отлеживания смешивают с соединительной смесью. Компоненты берут в количествах согласно составу 2 табл.1. Отдельно готовят массу для слоя из мягкой молочной карамели.

Для этого используют компоненты составов 1-3 таблица 4, а именно - инвертный сироп, смешивают в смесителе с патокой, молоком сгущенным, жиром растительным, сорбитолом, моноглицеридами, солью пищевой, ароматизатором "Молочная карамель". Готовую смесь при помощи насоса перекачивают в варочный аппарат и уваривают в вакууме при температуре 115-119°C до образования вязко-пластичной массы. Полученная масса имеет влажность 10-11%.

Формование изделий из приготовленных масс осуществляют следующим образом: конфетную массу - заварное азрированное пралине подают в приемную воронку формирующего устройства, установленную над вальцами. Между вальцами выставляется определенный зазор для регулировки толщины слоя около 12 мм. Пласт из заварного азрированного пралине в виде непрерывной ленты шириной 60 см с помощью транспортера подают в охлаждающий шкаф. Второй слой конфетной массы из мягкой молочной карамели подают через приемную воронку формирующего устройства и слой, проходя между вальцами, непрерывной лентой ложится на первый слой. После формования двухслойный пласт конфетной массы подают через устройство, которое нагревает верхний слой массы, и далее на него через дозирующее устройство подается ядро ореха крупка. Перед входом в охлаждающий шкаф находится прижимной вал, который выравнивает пласт и вдавливают орехи в массу.

Корпус изделия может быть покрыт глазурью, например шоколадной или молочной.

Для производства конфет на основе заварного азрированного пралине используют следующее сырье:

Сахар-песок ГОСТ 21-94; патока крахмальная ГОСТ Р 52060-2003; белок яичный ГОСТ 30363-96, СанПиН 2.3.2. 1078-01; белок молочный СанПиН 2.3.2. 1078-01; сорбитол - СанПиН 2.3.2. 1078-01; лецитин или фосфолипиды подсолнечные ТУ 9146-006-00371185-93; жир растительный ГОСТ 28414-89; соль поваренная пищевая ГОСТ Р 51574-2000; ванилин ГОСТ 16599-71; шоколадно-молочная глазурь ОСТ 10-260-2000; сахарная пудра ГОСТ 21-94; рис воздушный ТУ 9196-003-12067021-2001; ядро ореха миндаль крупка ГОСТ 16831-71; вода питьевая ГОСТ Р51232-98; инвертный сироп ГОСТ 5903-77; моноглицериды - СанПиН 2.3.2. 1078-01; какао тертое ГОСТ 108-76, заменитель масла сливочного 312 ТУ 914201000336444-2001; ароматизаторы "Шоколад", "Молочная карамель" - пищевые добавки ароматизаторы в соответствии с действующей нормативной документацией и СанПиН 2.3.2 1078-01; сыворотка молочная сухая ТУ 9223-123-04610209-2002; лактоза-СТП 173057512-17:2001; СанПиН 2.3.2.1078-01. Получение кондитерских изделий приведено в примерах 1-7.

№	Компоненты	Составы мас. %		
		1	2	3
1	Какао-порошок	28,14	26,29	25,42

2	Жир растительный	38,36	41,03	43,12
3	Лецитин	0,87	0,94	1,06
4	Ароматизатор "Шоколад"	0,12	0,12	0,12
5	Сахарная пудра	32,51	31,62	30,28

5

Таблица 3
Состав полуфабриката массы пралине.

№	Компоненты	Составы мас. %		
		1	2	3
1	Жир растительный	39,67	41,01	42,46
2	Сыворотка сухая молочная	15,24	13,14	11,68
3	Молоко сухое обезжиренное	15,24	13,14	11,68
4	Лактоза	4,53	3,98	2,87
5	Лецитин	0,98	0,93	0,86
6	Ароматизатор "Сливочное масло"	0,11	0,11	0,11
7	Сахарная пудра	24,23	27,69	30,34

10

15

Таблица 4.
Составы конфетной массы для слоя из мягкой молочной карамели.

№	Компоненты	Состав, в мас. %		
		1	2	3
1	Патока	34,19	36,77	40,97
2	Молоко сгущенное цельное	33,24	31,98	30,12
3	Жир растительный	17,06	15,24	14,21
4	Сорбитол	5,56	8,24	7,64
5	Инвертный сироп	8,24	6,08	5,62
6	Моноглицериды	0,86	0,79	0,64
7	Соль пищевая	0,55	0,6	0,6
8	Ароматизатор "Молочная карамель"	0,3	0,3	0,2

20

25

Таблица 5
Органолептические показатели двухслойных изделий.

Наименование показателя	Характеристика составов
Вкус и запах	имеет нежный и гармоничный вкусовой оттенок сочетания слоев из заварного аэрированного пралине с молочной карамелью может быть усиленным тающим вкусом шоколада и твердыми включениями (орехами, рисом воздушным или ореховой крупки).
Форма	Прямоугольная
Поверхность	поверхность ровная с равномерными слоями, может быть из шоколада, шоколадной или шоколадно-молочной кондитерской глазури.
Цвет	Один слой может быть белым или цвета какао, другой слой кремовый.
Структура и консистенция	мягкая, вязкая, тягучая, обладает жевательным эффектом, с обволакиванием при разжевывании молочной мягкой карамелью

30

35

Пример 1. Для приготовления конфетной массы из аэрированного заварного пралине для первого слоя кондитерского изделия используют компоненты состава 1 табл.1 и состава 1 табл.2. Вначале готовят соединительную смесь. Для этого в сахаро-паточный сироп, приготовленный из 247,84 кг (34,21%) сахара-песка и 199,30 кг (27,51%) патоки, вводят рецептурное количество 13,47 кг (1,86%) сорбитола и 1,64 кг 0,23% соли пищевой, затем смесь уваривают до содержания сухих веществ 92% при температуре 123°С.

40

Параллельно с увариванием сахаро-паточного сиропа готовят сбивной агент смешиванием 5,24 кг (0,72%) яичного белка сухого и 5,24 кг (0,72%) молочного белка сухого, 0,02% ванилина 0,15 кг (0,03%) воды. Смесь вымешивают, вводят 51,91 кг (7,17%) патоки, после чего полученную массу вымешивают. Затем сахаро-паточный сироп со сбивным агентом загружают в турбомикс, подогреваемый водой с температурой 90°С, и смесь сбивают в течение 100 секунд при давлении воздуха 2,5 бар. Полученную массу выгружают и подают в микс-машину совместно с предварительно приготовленной массой полуфабриката пралине.

45

50

Полуфабрикат массы пралине готовят согласно рецептуре ТИ №01-40-2000 "Технологическая инструкция по производству полуфабрикатов кондитерских масс",

смешением рецептурных компонентов до получения однородной массы в меланжере, при температуре 45°C в течение 15 минут. Рецептурные компоненты берут согласно составу 1 табл.3, а именно - 39,61 кг (39,67 мас.%) жира растительного, 15,21 кг (15,24 мас.%) сыворотки сухой молочной, 15,21 кг (15,24 мас.%) молока сухого обезжиренного, 4,55 кг (4,53 мас.%) лактозы, 0,98 кг (0,98 мас.%) лецитина, 0,14 кг (0,11 мас.%) ароматизатора "Сливочное масло" и 24,19 кг (24,23 мас.%) сахарной пудры. Полученную однородную массу подают на измельчение на пятивалковую мельницу, затем охлаждают.

Готовую размолотую массу полуфабриката пралине в количестве согласно составу 1 табл.1, а именно - 60,87 кг (10,12 мас.%) смешивают с соединительной смесью и получают массу заварного аэрированного пралине с плотностью 0,7 кг/см³ и влажностью 8,0%.

Отдельно готовят массу для слоя из мягкой молочной карамели из рецептурных компонентов согласно составу 1 табл.4.

Для этого 18,04 кг (8,24 мас.%) инвертного сиропа смешивают в смесителе с 74,85 кг (34,19 мас.%) патокой, 72,77 кг (33,24 мас.%) молоком сгущенным, 37,35 кг (17,06 мас.%) жиром растительным, 12,17 кг (5,56 мас.%) сорбитолом, 1,88 кг (0,86 мас.%) моноглицеридами, 1,2 кг (0,55 мас.%) солью пищевой, 0,66 кг (0,3 мас.%) ароматизатором "Молочная карамель". Готовую смесь при помощи насоса перекачивают в варочный аппарат, где массу уваривают в вакууме при температуре 116°C до образования вязко-пластичной массы. Полученная масса имеет влажность 10%.

Формование изделий из приготовленных масс осуществляют следующим образом: конфетную массу - заварное аэрированное пралине подают в приемную воронку формирующего устройства, установленную над вальцами. Между вальцами выставляется определенный зазор для регулировки толщины слоя около 12 мм. Пласт из заварного аэрированного пралине в виде непрерывной ленты шириной 60 см с помощью транспортера подают в охлаждающий шкаф. Второй слой конфетной массы из мягкой молочной карамели подают через приемную воронку формирующего устройства и слой, проходя между вальцами, непрерывной лентой ложится на первый слой. Соотношение слоя из конфетной массы заварного аэрированного пралине и слоя из конфетной массы мягкой молочной карамели составляет 2:1. После формования двухслойный пласт конфетной массы подают через устройство, которое нагревает верхний слой массы, и далее на него через дозирующее устройство подают 27,06 кг (3,48 мас.%) ядро ореха арахис крупка. Перед входом в охлаждающий шкаф находится прижимной вал, который выравнивает пласт и вдавливают орехи в массу. Органолептические показатели готовых изделий приведены в табл.5.

Корпус изделия может быть покрыт глазурью, например шоколадной или молочной.

Пример 2. Кондитерское двухслойное изделие получают аналогично примеру 1. Для получения конфетной массы из заварного аэрированного пралине берут компоненты в количествах согласно составу 3 табл.1.

Для получения конфетной массы для слоя из мягкой молочной карамели берут компоненты в количествах согласно составу 2 табл.4.

Причем при формовании изделий соотношение массы слоя из заварного аэрированного пралине и массы слоя из мягкой молочной карамели составляет соответственно 2,2:1,2.

Плотность полученной массы из заварного аэрированного пралине составляет - 0,75 кг/см³ и влажность - 9,0%. Влажность массы мягкой молочной карамели составляет 10%. Органолептические показатели готового изделия приведены в табл.5.

Пример 3. Кондитерское двухслойное изделие получают аналогично примеру 1. Для получения конфетной массы из заварного аэрированного пралине берут компоненты в количествах согласно составу 3 табл.1.

Для получения конфетной массы для слоя из мягкой молочной карамели берут компоненты в количествах согласно составу 3 табл.4.

Плотность массы из заварного аэрированного пралине составляет - 0,7 кг/см³ и влажность - 8,6%. Влажность массы из мягкой молочной карамели составляет 9,0%.

При формировании изделий соотношение массы слоя из заварного аэрированного пралине и массы слоя из мягкой молочной карамели составляет соответственно 2,0:1,2.

Органолептические показатели готового изделия приведены в табл.5.

5 Пример 4. Кондитерское двухслойное изделие получают аналогично примеру 1. Для получения конфетной массы из заварного аэрированного пралине берут компоненты в количествах согласно составу 4 табл.1.

10 Но при получении конфетной массы для слоя из заварного аэрированного пралине соединительную смесь смешивают с полуфабрикатом пралине, изготовленным по составу 1 таблица 2. Для этого полуфабрикат массы пралине готовят на основе порошка какао согласно рецептуре ТИ №01-40-2000 "Технологическая инструкция по производству полуфабрикатов кондитерских масс" смешением рецептурных компонентов до получения однородной массы в меланжере, при температуре 45°С в течение 15 минут, а именно - 22,61 кг (28,14%) какао-порошка, 30,82 кг (38,36 мас.%) жира растительного, 0,7 кг (0,87 мас.%) лецитина, 0,10 кг (0,12 мас.%) ароматизатора "Шоколад" и 32,46 кг (32,51 мас.%) сахарной пудры. Полученную однородную массу подают на измельчение на пятиялковую мельницу, затем охлаждают.

15 Готовую размолотую массу полуфабриката пралине смешивают с соединительной смесью и получают массу заварного аэрированного пралине с плотностью 0,7 кг/см³ и влажностью 9%.

20 Для получения конфетной массы для слоя из мягкой молочной карамели компоненты берут в количествах согласно составу 1 табл.4. Влажность массы из мягкой молочной карамели составляет 9,5%.

При формировании изделий соотношение массы слоя из заварного аэрированного пралине и массы слоя из мягкой молочной карамели составляет соответственно 2,0:1,0.

25 Органолептические показатели готовых изделий приведены в табл.5.

30 Пример 5. Кондитерское двухслойное изделие получают аналогично примеру 1. Для получения конфетной массы для слоя из заварного аэрированного пралине берут компоненты в количествах согласно составу 5 табл.1. При этом для получения конфетной массы для слоя из заварного аэрированного пралине соединительную смесь смешивают с полуфабрикатом пралине, полученным по составу 2 таблица 3 и приготовленную согласно примеру 4.

Полученная масса из заварного аэрированного пралине имеет плотность 0,85 кг/см³ и влажность 8,0%.

35 Для получения конфетной массы для слоя из мягкой молочной карамели берут компоненты по составу 2 табл.4. Полученная конфетная масса имеет влажность 9,1%.

При формировании изделий соотношение массы слоя из заварного аэрированного пралине и массы слоя из мягкой молочной карамели составляет соответственно 2,2:1,2.

Органолептические показатели готовых изделий приведены в табл.5.

40 Пример 6. Кондитерское двухслойное изделие получают аналогично примеру 1. Для получения конфетной массы для слоя из заварного аэрированного пралине берут компоненты в количествах согласно составу 6 табл.1. При этом для получения конфетной массы для слоя из заварного аэрированного пралине соединительную смесь смешивают с полуфабрикатом пралине, полученным по составу 3 таблица 3 и приготовленную согласно примеру 4.

45 Полученная масса из заварного аэрированного пралине имеет плотность 0,70 кг/см³ и влажность 8,0%.

Для получения конфетной массы для слоя из мягкой молочной карамели берут компоненты по составу 3 табл.4. Полученная конфетная масса имеет влажность 9,0%.

50 При формировании изделий соотношение массы слоя из заварного аэрированного пралине и массы слоя из мягкой молочной карамели составляют соответственно 2,0:1,2.

Органолептические показатели готовых изделий приведены в табл.5.

Пример 7. Кондитерское двухслойное изделие получают аналогично примеру 1. Для получения конфетной массы для слоя из заварного аэрированного пралине берут

компоненты в количествах согласно составу 7 табл.1. При этом для получения конфетной массы для слоя из заварного аэрированного пралине соединительную смесь смешивают с полуфабрикатом пралине, полученным по составу 1 таблица 3 и приготовленную согласно примеру 4.

5 Полученная масса из заварного аэрированного пралине имеет плотность 0,85 кг/см³ и влажность 8,0%.

Для получения конфетной массы для слоя из мягкой молочной карамели берут компоненты по составу 2 табл.4. Полученная конфетная масса имеет влажность 9,1%.

10 При формовании изделий соотношение массы слоя из заварного аэрированного пралине и массы слоя из мягкой молочной карамели составляет соответственно 2,2:1,2.

После формования двухслойный пласт конфетной массы подают через устройство, которое нагревает верхний слой массы и далее на него через дозирующее устройство подают 29,94 кг (3,85 мас.%) ядро ореха миндаль крупка. Перед входом в охлаждающий шкаф находится прижимной вал, который выравнивает пласт и вдавливают орехи в массу.

15 Органолептические показатели готовых изделий приведены в табл.5.

Пример 8. Кондитерское двухслойное изделие получают аналогично примеру 1. Для получения конфетной массы для слоя из заварного аэрированного пралине берут компоненты в количествах согласно составу 8 табл.1. При этом для получения конфетной массы для слоя из заварного аэрированного пралине соединительную смесь смешивают с полуфабрикатом пралине, полученным по составу 2 таблица 3 и приготовленную согласно примеру 4.

20 Полученная масса из заварного аэрированного пралине имеет плотность 0,85 кг/см³ и влажность 8,0%.

Для получения конфетной массы для слоя из мягкой молочной карамели берут компоненты по составу 2 табл.4. Полученная конфетная масса имеет влажность 9,1%.

25 При формовании изделий соотношение массы слоя из заварного аэрированного пралине и массы слоя из мягкой молочной карамели составляют соответственно 2,2:1,2.

Органолептические показатели готовых изделий приведены в табл.5.

Пример 9.

30 Для получения конфетной массы для слоя из заварного аэрированного пралине берут компоненты в количествах согласно составу 9 табл.1.

При этом для получения конфетной массы для слоя из заварного аэрированного пралине соединительную смесь смешивают с полуфабрикатом пралине, полученным по составу 1 таблица 2 и приготовленную аналогично примеру 4.

35 Полученная масса из заварного аэрированного пралине имеет плотность 0,86 кг/см³ и влажность 8,1%.

Для получения конфетной массы для слоя из мягкой молочной карамели берут компоненты по составу 2 табл.4. Полученная конфетная масса имеет влажность 9,2%.

40 При формовании изделий соотношение массы слоя из заварного аэрированного пралине и массы слоя из мягкой молочной карамели составляет соответственно 2,0:1,2.

Органолептические показатели готовых изделий приведены в табл.5.

45 Таким образом, заявляемое по изобретению изделие обладает улучшенными органолептическими свойствами за счет получения нового вкуса с новой неповторимой гаммой оттенков вкуса, сочетающих вкус заварного аэрированного пралине и молочной карамели, повышенным сроком хранения конфет без расслоения их структуры, а также расширяет арсенал средств готовых изделий данного назначения.

Формула изобретения

50 1. Кондитерское двухслойное изделие, представляющее собой отформованный корпус, состоящий из двух слоев, выполненных из конфетных масс, отличающееся тем, что один из слоев корпуса изделия выполнен из конфетной массы, представляющей собой заварное аэрированное пралине, а другой слой - из конфетной массы, представляющей собой мягкую молочную карамель, при этом соотношение слоев корпуса соответственно

составляет (2,0-2,2):(1,0-1,2), причем слой из конфетной массы, представляющей собой заварное аэрированное пралине, выполнен смешением полуфабриката массы пралине с соединительной смесью, содержащей сахар-песок, патоку, сорбитол, соль пищевую, сбивной агент - белок яичный сухой или смесь белка яичного сухого и белка молочного сухого, ванилин, воду при следующих соотношениях компонентов массы, мас. %:

5	полуфабрикат массы пралине	10,12-15,65
	сахар-песок	34,21-36,97
	патока	31,14-34,68
	сорбитол	1,14-1,86
10	соль пищевая	0,23-0,25
	сбивной агент	1,16-1,44
	ванилин	0,02-0,03
	вода	остальное

а слой из конфетной массы, представляющей собой мягкую молочную карамель, изготовлен из компонентов патоки, молока сгущенного цельного, жира растительного, сорбитола, инвертного сиропа, моноглицеридов, соли пищевой, ароматизатора при следующем соотношении компонентов, мас. %:

	патока	34,19-40,97
15	молоко сгущенное цельное	30,12-33,24
	жир растительный	14,21-17,06
20	сорбитол	5,56-8,24
	инвертный сироп	5,62-8,24
	моноглицериды	0,64-0,86
	соль пищевая	0,55-0,6
	ароматизатор	0,2-0,3

2. Кондитерское изделие по п.1, отличающееся тем, что масса для слоя из аэрированного заварного пралине в качестве полуфабриката массы пралине содержит жир растительный, сыворотку сухую молочную, молоко сухое обезжиренное, лактозу, лецитин, ароматизатор «Сливочное масло», сахарную пудру при следующих соотношениях компонентов, мас. %:

30	жир растительный	39,67-42,46
	сыворотка сухая молочная	11,68-15,24
	молоко сухое обезжиренное	11,68-15,24
	лактоза	2,87-4,53
	лецитин	0,86-0,98
35	ароматизатор «Сливочное масло»	0,11
	сахарная пудра	остальное

3. Кондитерское изделие по п.1, отличающееся тем, что масса для слоя из аэрированного заварного пралине в качестве полуфабриката массы пралине содержит какао-порошок, жир растительный, лецитин, ароматизатор «Шоколад», сахарную пудру при следующих соотношениях компонентов, мас. %:

40	какао-порошок	25,42-28,14
	жир растительный	38,36-43,12
	лецитин	0,87-1,06
	ароматизатор «Шоколад»	0,12
45	сахарная пудра	остальное

4. Кондитерское изделие по п.1, отличающееся тем, что масса для слоя из аэрированного заварного пралине дополнительно содержит ядро ореха в количестве 3,36-3,85 мас. % от общей массы изделия.

50