



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21)(22) Заявка: 2013152831/13, 27.11.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
27.11.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 27.11.2013

(43) Дата публикации заявки: 10.06.2015 Бюл. № 16

(45) Опубликовано: 20.07.2015 Бюл. № 20

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2355182 C2, 20.05.2009. RU 2220581 C2, 10.01.2004. RU 2214720 C2, 27.10.2003.

Адрес для переписки:

428018, г.Чебоксары, а/я 22, Шалуновой Н.Б.

(72) Автор(ы):

Иванов Валерий Николаевич (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Иванова Татьяна Валерьевна (RU)

(54) ШОКОЛАДНАЯ КОНФЕТА ТИПА "АССОРТИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к кондитерской промышленности. Шоколадная конфета типа «Ассорти» представляет собой корпус, состоящий из оболочки, выполненной из шоколадной глазури, и расположенной в ней начинки, выполненной из конфетных масс в виде двух слоев. При этом шоколадная глазурь дополнительно содержит антиоксидант «НоваСол СОФ» в количестве 0,02-0,04 мас.% от общей массы глазури. Начинка выполнена из слоев, размещенных один в другом. При этом первый слой начинки повторяет форму шоколадной оболочки и выполнен из конфетной массы,

выбранной из группы: кремовая сливочная с ванильным вкусом, кремовая сливочная, кремовая ореховая сливочная. Второй слой начинки размещен внутри первого слоя и выполнен из конфетной массы, выбранной из группы: кремовая шоколадно-ореховая, кремовая кофейная, кремовая апельсиновая, молочная, железная. Изобретение обеспечивает повышение качества кондитерского изделия, обусловленного конструкцией изделия и свойствами материалов, из которых оно выполнено, а также улучшение органолептических свойств и увеличение срока хранения изделия. 10 з.п. ф-лы, 3 табл., 10 пр.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) **RU** (11) **2 557 166**⁽¹³⁾ **C2**

(51) Int. Cl.

A23G 3/36 (2006.01)

A23G 3/50 (2006.01)

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21)(22) Application: **2013152831/13, 27.11.2013**

(24) Effective date for property rights:
27.11.2013

Priority:

(22) Date of filing: **27.11.2013**

(43) Application published: **10.06.2015** Bull. № 16

(45) Date of publication: **20.07.2015** Bull. № 20

Mail address:

428018, g.Cheboksary, a/ja 22, Shalunovoj N.B.

(72) Inventor(s):

Ivanov Valerij Nikolaevich (RU)

(73) Proprietor(s):

Ivanova Tat'jana Valer'evna (RU)

(54) **"ASSORTIE"-TYPE CHOCOLATE SWEET**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: "Assortie"- type chocolate sweet is represented by a body consisting of shell made of chocolate glaze and filling positioned therein and made of sweet mass in the form of two layers. Additionally, chocolate glaze contains "NovaSol COF" antioxidant in an amount of 0.02-0.04% of the total weight of the glaze. Filling is made of layers placed one inside the other. The first layer repeats the chocolate shell shape and is made of sweet mass chosen from the following group: creamy cream mass with vanilla taste, creamy

cream mass, creamy nut cream mass. The second layer is placed inside the first layer and made of sweet mass chosen from the following group: creamy chocolate-and-nut mass, creamy coffee mass, creamy orange mass, milk mass and jelly mass.

EFFECT: enhancement of confectionary products quality conditioned by the product structure and properties of the material the product is made of as well as organoleptic properties improvement and storage life increase.

11 cl, 3 tbl, 10 ex

RU 2 557 166 C 2

RU 2 557 166 C 2

Изобретение относится к кондитерским изделиям, в частности шоколадным конфетам типа «Ассорти» с двухслойной начинкой.

Известна шоколадная конфета, состоящая из шоколадной оболочки, выполненной в виде половинки грецкого ореха, с расположенной в ней начинкой с ядром грецкого ореха. RU 2084165, МПК 6 A23G 3/00, опубл. 20.07.1997.

Недостатками являются ограниченность хранения изделий (около двух месяцев) и недостаточно стабильные качественные показатели.

Известно кондитерское изделие, представляющего собой конфету «Ассорти», имеющее шоколадную оболочку, сформованную из глазури, заполненную начинкой, изготовленной на основе молочных компонентов и какао-продуктов. RU 2218803, МПК 7 A23G 3/00, опубл. 20.12.2003.

Известна шоколадная конфета типа «Ассорти», содержащая оболочку из шоколадной глазури и начинку со сливочно-маслянистым вкусом, RU 2225138, МПК 7 A23G 3/00, опубл. 10.03.2004.

Однако известные изделия имеют начинку, выполненную из одной кондитерской массы, что ограничивает ассортимент изделий данного вида.

Известна шоколадная конфета типа «Ассорти», включающая закрытую шоколадную оболочку, в которой расположен один слой помадно-сливочной начинки, и второй слой начинки - жележный, при соотношении масс шоколада для формования помадно-сливочного слоя и жележного, выбранном в следующих пределах: (45,055,0):(22,527,5):(22,527,5). RU 2220581, МПК 7 A23G 1/00, A23G 3/00, опубл. 10.01.2004.

Наиболее близкой по технической сущности являются конфеты типа «Ассорти», включающие формованную шоколадную оболочку, с расположенными послойно начинками, причем нижний слой начинки выполнен из кремовых конфетных масс с влажностью 10-20%, изготовленных с предварительным аэрированием газообразным азотом высокой очистки до состояния мусса и смешанных с фруктовыми компонентами и ароматизаторами. Верхний слой начинки выполнен из конфетных масс, выбранных из группы: кремово-сбивная, пралиновая, молочная, марципановая. Верхний слой конфеты может содержать крупно измельченные фруктовые добавки, выбранные из группы: фрукты, сухофрукты, цукаты, сублимированные фрукты. Шоколадная оболочка выполнена в виде фигур различной геометрической формы. В качестве отделки поверхности, заполненной шоколадными фигурами используют хрустящие кусочки, выбранные из группы: кусочки печенья, кусочки вафель, криспи, сублимированные фрукты, измельченные орехи. RU 2355182, МПК A23G 3/56, опубл. 20.05.2009.

Однако ассортимент таких изделий с улучшенными вкусовыми качествами недостаточно велик.

Заявляемое изобретение направлено на создание конфет типа «Ассорти», расширяющее ассортимент кондитерских изделий с улучшенными вкусовыми качествами.

Техническим результатом, достигаемым при реализации заявляемого изобретения, является повышение качества кондитерского изделия, обусловленного конструкцией изделия и свойствами материалов, из которых оно выполнено, улучшение органолептических свойств, увеличение срока хранения изделий.

Технический результат достигается тем, что шоколадная конфета типа «Ассорти», представляющая собой корпус, состоящий из оболочки, выполненной из шоколадной глазури, и расположенной в ней начинки, выполненной из конфетных масс в виде двух слоев, отличается тем, что шоколадная глазурь дополнительно содержит антиоксидант «НоваСол СОФ» в количестве 0,02-0,04 мас.% от общей массы глазури, а начинка

выполнена из слоев, размещенных один в другом, при этом первый слой начинки повторяет форму шоколадной оболочки и выполнен из конфетной массы, выбранной из группы: кремовая сливочная с ванильным вкусом, кремовая сливочная, ореховая-сливочная, а второй слой начинки размещен внутри первого слоя и выполнен из

5 конфетной массы, выбранной из группы: кремовая шоколадно-ореховая, кремовая кофейная, кремовая апельсиновая, молочная, желейная.

При этом в шоколадной конфете типа «Ассорти» корпус конфеты может быть выполнен куполообразным.

10 При этом в шоколадной конфете типа «Ассорти» соотношение массы шоколадной оболочки и конфетных масс для выполнения слоев может составлять 2:1:1.

При этом в шоколадной конфете типа «Ассорти» кремовая сливочная с ванильным вкусом конфетная масса для выполнения первого слоя начинки может содержать жир растительный, сухое обезжиренное молоко, сахар песок, ядро ореха кешью, тертое, эквивалент масла-какао, лактозу, лецитин, ароматизатор Ваниль и антиоксидант

15 «НоваСол СОФ», при следующем соотношении исходных компонентов в масс. %:

	Жир растительный	27,91-28,05
	Сухое обезжиренное молоко	26,48-27,41
	Ядро ореха кешью, тертое	7,96-8,37
	Эквивалент масла-какао	7,62-8,12
20	Лактоза	5,06-5,82
	Лецитин	0,15-0,17
	Ароматизатор «Ваниль»	0,081-0,1
	Антиоксидант «НоваСол СОФ»	0,039-0,04
	Сахар песок	остальное

25 При этом в шоколадной конфете типа «Ассорти» кремовая ореховая сливочная конфетная масса для выполнения первого слоя начинки может содержать сухое обезжиренное молоко, жир растительный, сахар песок, ядро ореха кешью, тертое, масло кокосовое, эквивалент масла-какао, лактозу, лецитин, ароматизатор «Ваниль» и антиоксидант «НоваСол СОФ», при следующем соотношении исходных компонентов

30 в масс. %:

	Сухое обезжиренное молоко	30,19-31,61
	Жир растительный	19,24-20,19
	Ядро ореха кешью, тертое	9,42-9,65
	Масло кокосовое	7,60-8,14
35	Эквивалент масла-какао	7,60-8,14
	Лактоза	6,12-6,71
	Лецитин	0,16-0,17
	Ароматизатор «Ваниль»	0,02-0,1
	Антиоксидант «НоваСол СОФ»	0,039-0,04
	Сахар-песок	остальное

40 При этом в шоколадной конфете типа «Ассорти» кремовая сливочная конфетная масса, для выполнения первого слоя начинки, может содержать сухое обезжиренное молоко, сахар песок, жир растительный, лактозу, лецитин, ароматизатор «Сливки», антиоксидант «НоваСол»СОФ», ванилин при следующем соотношении исходных компонентов в масс. %:

45	Сухое обезжиренное молоко	31,08-31,96
	Жир растительный	33,06-35,29
	Лактоза	6,61-6,84
	Лецитин	0,31-0,35

Ароматизатор «Сливки»	0,087-0,09
Антиоксидант «НоваСол СОФ»	0,039-0,04
Ванилин	0,059-0,06
Сахар песок	остальное

5 При этом в шоколадной конфете типа «Ассорти» кремовая шоколадно-ореховая конфетная масса для выполнения второго слоя начинки может содержать сахар песок, жир растительный, ядро ореха фундука тертое, какао-порошок, какао-тертое, лецитин, ароматизатор «Какао», антиоксидант «НоваСол СОФ», ванилин, при следующих соотношениях исходных компонентов в масс. %:

10	Жир растительный	17,14-17,86
	Ядро ореха миндаль тертое	32,65-32,98
	Какао-порошок	2,03-2,35
	Какао тертое	1,56-1,89
	Лецитин	0,32-0,35
15	Ароматизатор «Какао»	0,085-0,087
	Антиоксидант «НоваСол СОФ»	0,059-0,060
	Ванилин	0,043-0,046
	Сахар песок	остальное

20 При этом в шоколадной конфете типа «Ассорти» кремовая кофейная конфетная масса для выполнения второго слоя начинки может содержать жир растительный, сухое обезжиренное молоко, сахар песок, ядро ореха кешью, тертое, эквивалент масла-какао, лактозу, лецитин, кофейную пасту «Мокко», антиоксидант «НоваСол СОФ», при следующем соотношении исходных компонентов в масс. %:

25	Жир растительный	32,12-32,92
	Сухое обезжиренное молоко	26,02-26,94
	Эквивалент масла-какао	7,86-8,02
	Ядро ореха кешью, тертое	7,42-7,94
	Лактоза	5,52-6,03
	Кофейная паста «Мокко»	5,13-5,68
	Лецитин	0,14-0,16
30	Антиоксидант «НоваСол СОФ»	0,039-0,04
	Сахар песок	остальное

35 При этом в шоколадной конфете типа «Ассорти» кремовая апельсиновая конфетная масса для выполнения второго слоя начинки может содержать сухое обезжиренное молоко, эквивалент масло-какао, ядро ореха кешью, тертое, жир растительный, лецитин, лактозу, антиоксидант «НоваСол СОФ», масло кокосовое, молоко сгущенное цельное, патоку, наполнитель апельсиновый, сахар-песок, ароматизатор «Ваниль», при следующих соотношениях исходных компонентов в масс. %:

40	Сухое обезжиренное молоко	8,64-9,46
	Эквивалент масло-какао	2,06-2,16
	Ядро ореха кешью, тертое	2,64-2,74
	Жир растительный	5,26-5,56
	Лецитин	0,039-0,04
	Лактоза	1,83-1,93
	Антиоксидант «НоваСол СОФ»	0,039-0,04
45	Масло кокосовое	2,06-2,16
	Молоко сгущенное цельное	15,361-16,19
	Патока	14,89-15,39
	Наполнитель «Апельсин»	24,53-25,13
	Ароматизатор «Ваниль»	0,02-0,03
	Сахар-песок	остальное

При этом в шоколадной конфете типа «Ассорти» желейная конфетная масса для выполнения второго слоя начинки может содержать патоку, агар, кислоту лимонную, спирт, краситель, ароматизатор, сахар-песок, воду, при следующих соотношениях исходных компонентов в масс. %:

5	Патока	32,93-34,06
	Агар	0,97-1,0
	Кислота лимонная	1,25-1,36
	Спирт	2,52-2,94
	Краситель	0,12
10	Ароматизатор	0,12
	Сахар-песок	42,61-43,04
	Вода	остальное

При этом в шоколадной конфете типа «Ассорти молочная конфетная масса для выполнения второго слоя начинки может содержать патоку, сгущенное молоко, жир растительный, сорбитол, моноглицериды, соль, лецитин, ароматизатор, при следующих соотношениях исходных компонентов в масс. %:

	Молоко сгущенное цельное	32,07-33,07
	Жир растительный	24,74-26,13
	Сорбитол	4,21-4,75
20	Моноглицериды	0,89-0,92
	Соль пищевая	0,52-0,53
	Лецитин	0,48-0,50
	Ароматизатор	1,0
	Патока	остальное

Отличием заявляемого кондитерского изделия от известных является то, что корпус конфеты содержит оболочку, выполненную из глазури, содержащей антиоксидант. Начинка состоит из двух слоев, выполненных из разных конфетных масс и размещенных один в другом, при этом первый слой начинки повторяет форму шоколадной оболочки, а второй размещен внутри первого слоя. Размещение одного слоя начинки внутри второго позволяет решить проблему миграции жира из начинки в шоколадный корпус. Жидкая начинка с содержанием большого количества жира в процессе хранения ухудшает качество готового изделия, жир проникает в шоколад и шоколад теряет твердость, ухудшается внешний вид шоколада, появляется на поверхности жировой налет. Размещение одного слоя внутри второго позволяет сделать внутреннюю начинку более жидкой с большим содержанием жира, верхний слой начинки с твердым жиром будет препятствовать миграции жира из внутренней начинки в шоколад.

Также такое размещение слоев начинки позволяет улучшить органолептические свойства в части вкуса. Кроме того, конфетные массы для первого слоя начинки имеют достаточно низкую влажность, которая в сочетании с пластичностью массы исключает быстрое высыхание второго слоя начинки и тем самым увеличивая срок хранения изделий до 7 месяцев. Сочетание начинок с разной влажностью также улучшает органолептические свойства в части вкуса, а содержание антиоксиданта в шоколадной глазури и начинке способствует предотвращению окислительных процессов жировых компонентов, что способствует сохранению потребительских свойств изделия на протяжении всего срока хранения.

Шоколадную конфету типа «Ассорти» получают следующим образом:

Шоколадную массу для формования, приготовленную согласно ТИ №01-07-2009 «Технологическая инструкция по приготовлению шоколадной, шоколадно-молочной, кондитерской и белой шоколадной масс, насосом подают в сборники, где происходит

вымешивание массы при температуре $45\pm 2,0$. Из температурной машины с температурой 45°C массу подают насосом в темперирующую машину на темперирование.

Темперирование проводят при быстром охлаждении от температуры $40-45^{\circ}\text{C}$ до температуры 28°C , а затем нагревании до температуры $30-32^{\circ}\text{C}$ при тщательном перемешивании. В сборник с шоколадной глазурью добавляют антиоксидант «НоваСол СОФ» в количестве $0,02-0,04$ мас.%. Затем оттемперированная масса поступает по обогреваемому водой с температурой $32\pm 1^{\circ}\text{C}$ трубопроводу в отливочную головку. Температура воды отливочной головки $30-32^{\circ}\text{C}$.

Отдельно готовится начинка для первого слоя и для второго слоя. Рецептурные компоненты смешивают до получения однородной массы в смесителе при температуре 45°C в течение 15 минут. Рецептурные компоненты для кремовой сливочной конфетной массы с ванильным вкусом, кроме жира растительного и антиоксиданта, берут в количествах согласно составам - 1, 2 табл.1, для кремовой ореховой сливочной конфетной массы берут согласно составам 3, 4 табл.1, и для кремовой сливочной конфетной массы берут согласно составам 5, 6 табл.1. Полученную однородную массу подают на измельчение на пятивалковую мельницу, затем охлаждают. После чего полуфабрикат массы смешивают с предварительно растопленным растительным жиром и антиоксидантом в количествах согласно соответствующим составам 1-6 табл.1. Массу тщательно вымешивают до однородного состояния. Температура готовой начинки $28-32^{\circ}\text{C}$. Влажность кремовой сливочной конфетной массы с ванильным вкусом $1,46\pm 0,5\%$; влажность кремовой ореховой сливочной конфетной массы $1,78\pm 0,5\%$; влажность кремовой сливочной конфетной массы - $1,46\pm 0,5\%$.

Аналогично готовят конфетные массы для выполнения второго слоя начинки, а именно - кремovou шоколадно-ореховую, кремovou кофейную, кремovou апельсиновую, молочную и желейную конфетные массы. Компоненты берут в соответствии с составами 1-8 табл.2. Влажность кремовой шоколадно-ореховой конфетной массы - $1,18\pm 0,5\%$; кремовой кофейной конфетной массы - $2,6\pm 0,5\%$; кремовой апельсиновой конфетной массы - $21,8\pm 0,2\%$.

Молочную конфетную массу для второго слоя начинки готовят следующим образом: рецептурное количество патоки, жира растительного и соли пищевой доводят до полного растворения и уваривают в течение 1 часа. Затем добавляют сгущенное молоко и другие предусмотренные рецептурой добавки, доводят смесь до кипения и уваривают до содержания сухих веществ $85,0\pm 2,0\%$. Влажность полученной массы $15,0\pm 2,0\%$. Компоненты берут в соответствии с составами 7, 8 табл.1.

Желейную конфетную массу для второго слоя начинки готовят следующим образом. Предварительно готовят смесь агара с сахаром. В варочный аппарат загружают рецептурное количество сырья, затем уваривают до температуры $107,0\pm 1,0^{\circ}\text{C}$, что соответствует сухим веществам $74,0\pm 2,0\%$. Полученный сироп из агара с сахаром сливают в емкость, куда при постоянным перемешивании добавляют раствор лимонной кислоты, красители и ароматические вещества. Влажность полученной массы - $26,0\pm 2,0\%$.

Оттемперированную шоколадную глазурь с температурой $30-32^{\circ}\text{C}$ заливают в подогретые до температуры $35-36^{\circ}\text{C}$ формы. После того как формы сделают один оборот в холостую, температуру в шкафу для обогрева форм постепенно понижают до $24-29^{\circ}\text{C}$. Заполненные формы переворачивают на 180° и помещают на вибратор, где формы освобождаются от излишков глазури, и на их внутренней поверхности образуется тонкая и равномерная по толщине оболочка. Затем формы отправляют в холодильную камеру с температурой $6-10^{\circ}\text{C}$. Формы с застывшей оболочкой заполняют начинкой системой «one-shot», когда начинка для второго слоя размещается внутри

начинки для первого слоя. За счет этого начинка для первого слоя образует слой по форме оболочки, а второй слой в виде начинки. Соотношение шоколадной массы оболочки и слоев кондитерских масс начинки составляет 2:1:1. Формы из холодильной камеры направляют на устройство для выколочки конфет из форм и укладку на
5 пластиковые листы. Органолептические свойства приведены в таблице 3. В примерах 1-8 приведены варианты конфет с начинками, выполненные из двух конфетных масс.

Для производства конфет использовали следующее сырье: жир растительный соответствует требованиям технического регламента на масложировом предприятии; сухое обезжиренное молоко - ГОСТ Р52791-2007; лактоза соответствует требованиям
10 технического регламента на масложировом предприятии; лецитин - СанПиН 2.3.2. 1078-01; ароматизатор «Ваниль» - СанПиН 2.3.2. 1078-01; антиоксидант «НоваСол СОФ» - СанПиН 2.3.2. 1078-01; сахар песок - ГОСТ 21-24; патока - ГОСТ 52060-2003; агар - СанПиН 2.3.2. 1078-01; кислота лимонная - СанПиН 2.3.2. 1078-01; спирт - ГОСТ Р51652-2000; краситель - СанПиН 2.3.2. 1078-01, ароматизатор «Тоффи» - СанПиН 2.3.2. 1078-
15 01; вода - СанПиН 2.3.2. 1078-01; эквивалент масло-какао соответствует требованиям технического регламента на масложировом предприятии; ядро ореха кешью, тертое - СанПиН 2.3.2. 1078-01; антиоксидант «НоваСол СОФ» - СанПиН 2.3.2. 1078-01; масло кокосовое - СанПиН 2.3.2. 1078-01; молоко сгущенное цельное - ГОСТ Р53436-2009; наполнитель «Апельсин» - СанПиН 2.3.2. 1078-01; ароматизатор «Ваниль» - СанПиН
20 2.3.2. 1078-01; кофейная паста «Мокко» - СанПиН 2.3.2. 1078-01; ядро ореха миндаль тертое - СанПиН 2.3.2. 1078-01; какао-порошок - СанПиН 2.3.2. 1078-01; тертое какао - СанПиН 2.3.2. 1078-01; ароматизатор «Какао» - СанПиН 2.3.2. 1078-01; ванилин - СанПиН 2.3.2. 1078-01.

Пример 1. Шоколадная конфета типа «Ассорти», оболочка из шоколадной глазури,
25 составляет 50 мас.% от общей массы изделия. Для первого слоя начинки берут кремовую сливочную конфетную массу с ванильным вкусом. Для ее приготовления используют компоненты в количествах, согласно составу 1 табл.1. Для второго слоя начинки берут кремовую кофейную конфетную массу. Для ее приготовления используют рецептурные
30 компоненты в количествах, согласно составу 3 табл.2. При этом в начинке соотношение кондитерских масс для слоев составляет 1:1, а соотношение оболочки и слоев начинки составляет 2:1:1.

Пример 2. Аналогично примеру 1. Для первого слоя начинки берут кремовую сливочную конфетную массу с ванильным вкусом. Для ее приготовления используют компоненты в количествах, согласно составу 2 табл.1. Для второго слоя начинки берут
35 кремовую кофейную конфетную массу. Для ее приготовления используют рецептурные компоненты в количествах, согласно составу 4 табл.2. При этом в начинке соотношение кондитерских масс для слоев составляет 1:1, а соотношение оболочки и слоев начинки составляет 2:1:1.

Пример 3. Аналогично примеру 1. Для первого слоя начинки берут кремовую ореховую сливочную конфетную массу. Для ее приготовления используют компоненты
40 в количествах, согласно составу 5 табл.1. Для второго слоя начинки берут кремовую шоколадно-ореховую конфетную массу. Для ее приготовления используют рецептурные компоненты в количествах, согласно составу 1 табл.2. При этом в начинке соотношение кондитерских масс для слоев составляет 1:1, а соотношение оболочки и слоев начинки
45 составляет 2:1:1.

Пример 4. Аналогично примеру 1. Для первого слоя начинки берут кремовую ореховую сливочную конфетную массу. Для ее приготовления используют компоненты
в количествах, согласно составу 6 табл.1. Для второго слоя начинки берут кремовую

шоколадно-ореховую конфетную массу. Для ее приготовления используют рецептурные компоненты в количествах, согласно составу 2 табл.2. При этом в начинке соотношение кондитерских масс для слоев составляет 1:1, а соотношение оболочки и слоев начинки составляет 2:1:1.

5 Пример 5. Аналогично примеру 1. Для первого слоя начинки берут кремовую сливочную конфетную массу. Для ее приготовления используют компоненты в количествах, согласно составу 3 табл.1. Для второго слоя начинки берут кремовую апельсиновую конфетную массу. Для ее приготовления используют рецептурные
10 компоненты в количествах, согласно составу 5 табл.2. При этом в начинке соотношение кондитерских масс для слоев составляет 1:1, а соотношение оболочки и слоев начинки составляет 2:1:1.

15 Пример 6. Аналогично примеру 1. Для первого слоя начинки берут кремовую сливочную конфетную массу. Для ее приготовления используют компоненты в количествах, согласно составу 4 табл.1. Для второго слоя начинки берут кремовую апельсиновую конфетную массу. Для ее приготовления используют рецептурные
20 компоненты в количествах, согласно составу 6 табл.2. При этом в начинке соотношение кондитерских масс для слоев составляет 1:1, а соотношение оболочки и слоев начинки составляет 2:1:1.

25 Пример 7. Аналогично примеру 1. Для первого слоя начинки берут кремовую сливочную конфетную массу, с ванильным вкусом. Для ее приготовления используют
30 компоненты в количествах, согласно составу 2 табл.1. Для второго слоя начинки берут желейную конфетную массу. Для ее приготовления используют рецептурные компоненты в количествах, согласно составу 7 табл.2. При этом в начинке соотношение кондитерских масс для слоев составляет 1:1, а соотношение оболочки и слоев начинки составляет 2:
35 1:1.

40 Пример 8. Аналогично примеру 1. Для первого слоя начинки берут кремовую ореховую сливочную конфетную массу. Для ее приготовления используют компоненты в количествах, согласно составу 5 табл.1. Для второго слоя начинки берут желейную
45 конфетную массу. Для ее приготовления используют рецептурные компоненты в количествах, согласно составу 8 табл.2. При этом в начинке соотношение кондитерских масс для слоев составляет 1:1, а соотношение оболочки и слоев начинки составляет 2:
50 1:1.

55 Пример 9. Аналогично примеру 1. Для первого слоя начинки берут кремовую сливочную конфетную массу. Для ее приготовления используют компоненты в количествах, согласно составу 3 табл.1. Для второго слоя начинки берут молочную
60 конфетную массу. Для ее приготовления используют рецептурные компоненты в количествах, согласно составу 10 табл.2. При этом в начинке соотношение кондитерских масс для слоев составляет 1:1, а соотношение оболочки и слоев начинки составляет 2:
65 1:1.

70 Пример 10. Аналогично примеру 1. Для первого слоя начинки берут кремовую сливочную конфетную массу, с ванильным вкусом. Для ее приготовления используют
75 компоненты в количествах, согласно составу 1 табл.1. Для второго слоя начинки берут молочную конфетную массу. Для ее приготовления используют рецептурные компоненты в количествах, согласно составу 9 табл.2. При этом в начинке соотношение
80 кондитерских масс для слоев составляет 1:1, а соотношение оболочки и слоев начинки составляет 2:1:1.

Органолептические свойства приведены в таблице 3.

№	Органолептические показатели	Характеристика
1	Вкус и запах	Тонкий запах, приятный нежный вкус, определяемый шоколадной оболочкой и начинкой, состоящей из двух конфетных масс.
2	Форма	Куполообразная. Форма хорошо сохраняется при длительном хранении, чему способствует и консистенция начинки
3	Поверхность	Сухая нелипкая поверхность
4	Срок хранения	7 месяцев

Таблица 1

Компоненты	Составы конфетных масс для первого слоя начинки, масс. %					
	Кремовая сливочная с ванильным вкусом		Кремовая сливочная		Кремовая ореховая-сливочная	
	1	2	3	4	5	6
Жир растительный	27,91	28,05	35,29	33,06	19,24	20,19
Сухое обезжиренное молоко	27,41	26,48	31,08	31,96	31,61	30,19
Сахар песок	22,58	24,04	26,485	27,64	17,281	17,58
Ядро ореха кешью, тертое	8,37	7,96	-	-	9,65	9,42
Масло кокосовое	-	-	-	-	7,60	8,14
Эквивалент масла-какао	7,62	8,12	-	-	7,60	8,14
Лактоза	5,82	5,06	6,61	6,84	6,71	6,12
Лецитин	0,17	0,15	0,35	0,31	0,17	0,16
Ароматизатор «Ваниль»	0,081	0,1	-	-	0,1	0,02
Антиоксидант «НоваСол» СОФ	0,039	0,04	0,059	0,06	0,039	0,04
Ароматизатор «Сливки»	-	-	0,087	0,09	-	-
Ванилин	-	-	0,039	0,04	-	-

Таблица 2

Компоненты	Составы конфетных масс для второго слоя начинки, масс. %									
	Кремовая шоколадно-ореховая		Кремовая кофейная		Кремовая апельсиновая		Желейная		Молочная	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Сухое обезжиренное молоко	-	-	26,02	26,94	8,64	9,46	-	-		
Сахар-песок	45,781	44,74	14,251	13,77	21,801	20,0	42,61	43,04		
Эквивалент масло-какао	-	-	8,02	7,86	2,06	2,16	-	-		
Ядро ореха кешью, тертое	-	-	7,94	7,42	2,64	2,74	-	-		
Ядро ореха миндаль, тертое	32,65	32,98	-	-	-	-	-	-		
Жир растительный	17,14	17,86	32,92	32,12	5,26	5,56	-	-	26,13	25,64
Какао-порошок	2,35	2,03	-	-	-	-	-	-		
Тертое какао	1,56	1,89	-	-	-	-	-	-		
Лецитин	0,35	0,32	0,16	0,14	0,04	0,039	-	-	0,48	0,50
Лактоза	-	-	5,52	6,03	1,83	1,93	-	-		
Кофейная паста «Мокко»	-	-	5,13	5,68	-	-	-	-		
Ароматизатор «Какао»	0,087	0,09	-	-	-	-	-	-		
Антиоксидант «НоваСол СОФ»	0,039	0,04	0,039	0,04	0,039	0,04	-	-		
Ванилин	0,043	0,05	-	-	-	-	-	-		
Патока	-	-	-	-	14,89	15,39	32,93	34,06	35,05	35,04
Агар	-	-	-	-	-	-	0,97	0,1		
Кислота лимонная	-	-	-	-	-	-	1,36	1,25		
Спирт	-	-	-	-	-	-	2,52	2,94		
Краситель	-	-	-	-	-	-	0,12	0,12		
Ароматизатор «Ваниль»	-	-	-	-	0,02	0,03	0,12	0,12		
Молоко сгущенное цельное	-	-	-	-	16,19	15,361	-	-	32,07	33,07
Масло кокосовое	-	-	-	-	2,06	2,16	-	-		
Наполнитель апельсин	-	-	-	-	24,53	25,13	-	-		
Сорбитол									4,75	4,21
Моноглицериды									0,89	0,92
Соль пищевая									0,53	0,52
Ароматизатор «Тоффи»									0,1	0,1
Вода	-	-	-	-	-	-	19,37	18,37		

Формула изобретения

1. Шоколадная конфета типа «Ассорти», представляющая собой корпус, состоящий из оболочки, выполненной из шоколадной глазури, и расположенной в ней начинки, выполненной из конфетных масс в виде двух слоев, отличающаяся тем, что шоколадная глазурь дополнительно содержит антиоксидант «НоваСол СОФ» в количестве 0,02-0,04 мас.% от общей массы глазури, а начинка выполнена из слоев, размещенных один в другом, при этом первый слой начинки повторяет форму шоколадной оболочки и выполнен из конфетной массы, выбранной из группы: кремовая сливочная с ванильным вкусом, кремовая сливочная, кремовая ореховая сливочная, а второй слой начинки размещен внутри первого слоя и выполнен из конфетной массы, выбранной из группы: кремовая шоколадно-ореховая, кремовая кофейная, кремовая апельсиновая, молочная, желейная.

2. Шоколадная конфета типа «Ассорти» по п.1, отличающаяся тем, что корпус конфеты выполнен куполообразным.

3. Шоколадная конфета типа «Ассорти» по п.1, отличающаяся тем, что соотношение массы шоколадной оболочки и соотношение конфетных масс для выполнения слоев составляет 2:1:1.

4. Шоколадная конфета типа «Ассорти» по п.1, отличающаяся тем, что кремовая сливочная с ванильным вкусом конфетная масса для выполнения первого слоя начинки содержит жир растительный, сухое обезжиренное молоко, сахар-песок, ядро ореха кешью тертое, эквивалент масла какао, лактозу, лецитин, ароматизатор «Ваниль» и антиоксидант «НоваСол СОФ», при следующем соотношении исходных компонентов, мас.%:

жир растительный	27,91-28,05
сухое обезжиренное молоко	26,48-27,41
ядро ореха кешью тертое	7,96-8,37
эквивалент масла какао	7,62-8,12
лактоза	5,06-5,82
лецитин	0,15-0,17
ароматизатор «Ваниль»	0,081-0,1
антиоксидант «НоваСол СОФ»	0,039-0,04
сахар-песок	остальное

5. Шоколадная конфета типа «Ассорти» по п.1, отличающаяся тем, что кремовая ореховая сливочная конфетная масса для выполнения первого слоя начинки содержит сухое обезжиренное молоко, жир растительный, сахар-песок, ядро ореха кешью тертое, масло кокосовое, эквивалент масла какао, лактозу, лецитин, ароматизатор «Ваниль» и антиоксидант «НоваСол СОФ», при следующем соотношении исходных компонентов, мас.%:

сухое обезжиренное молоко	30,19-31,61
жир растительный	19,24-20,19
ядро ореха кешью тертое	9,42-9,65
масло кокосовое	7,60-8,14
эквивалент масла какао	7,60-8,14
лактоза	6,12-6,71
лецитин	0,16-0,17
ароматизатор «Ваниль»	0,02-0,1
антиоксидант «НоваСол СОФ»	0,039-0,04
сахар-песок	остальное

6. Шоколадная конфета типа «Ассорти» по п.1, отличающаяся тем, что кремовая

сливочная конфетная масса для выполнения первого слоя начинки содержит сухое обезжиренное молоко, сахар-песок, жир растительный, лактозу, лецитин, ароматизатор «Сливки», антиоксидант «НоваСол СОФ», ванилин, при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %:

5	сухое обезжиренное молоко	31,08-31,96
	жир растительный	33,06-35,29
	лактоза	6,61-6,84
	лецитин	0,31-0,35
	ароматизатор «Сливки»	0,087-0,09
10	антиоксидант «НоваСол СОФ»	0,039-0,04
	ванилин	0,059-0,06
	сахар-песок	остальное

7. Шоколадная конфета типа «Ассорти» по п.1, отличающаяся тем, что кремовая шоколадно-ореховая конфетная масса для выполнения второго слоя начинки содержит сахар-песок, жир растительный, ядро ореха миндаль тертое, какао-порошок, какао тертое, лецитин, ароматизатор «Какао», антиоксидант «НоваСол СОФ», ванилин, при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %:

	жир растительный	17,14-17,86
	ядро ореха миндаль тертое	32,65-32,98
20	какао-порошок	2,03-2,35
	какао тертое	1,56-1,89
	лецитин	0,32-0,35
	ароматизатор «Какао»	0,085-0,087
	антиоксидант «НоваСол СОФ»	0,059-0,060
	ванилин	0,043-0,046
25	сахар-песок	остальное

8. Шоколадная конфета типа «Ассорти» по п.1, отличающаяся тем, что кремовая кофейная конфетная масса для выполнения второго слоя начинки содержит жир растительный, сухое обезжиренное молоко, сахар-песок, ядро ореха кешью тертое, эквивалент масла какао, лактозу, лецитин, кофейную пасту «Мокко», антиоксидант «НоваСол СОФ», при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %:

	жир растительный	32,12-32,92
	сухое обезжиренное молоко	26,02-26,94
	эквивалент масла какао	7,86-8,02
	ядро ореха кешью тертое	7,42-7,94
35	лактоза	5,52-6,03
	кофейная паста «Мокко»	5,13-5,68
	лецитин	0,14-0,16
	антиоксидант «НоваСол СОФ»	0,039-0,04
	сахар-песок	остальное

9. Шоколадная конфета типа «Ассорти» по п.1, отличающаяся тем, что кремовая апельсиновая конфетная масса для выполнения второго слоя начинки содержит сухое обезжиренное молоко, эквивалент масла какао, ядро ореха кешью тертое, жир растительный, лецитин, лактозу, антиоксидант «НоваСол СОФ», масло кокосовое, молоко сгущенное цельное, патоку, наполнитель апельсиновый, сахар-песок, ароматизатор «Ваниль», при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %:

45	сухое обезжиренное молоко	8,64-9,46
	эквивалент масла какао	2,06-2,16
	ядро ореха кешью тертое	2,64-2,74
	жир растительный	5,26-5,56

	лецитин	0,039-0,04
	лактоза	1,83-1,93
	антиоксидант «НоваСол СОФ»	0,039-0,04
	масло кокосовое	2,06-2,16
5	молоко сгущенное цельное	15,361-16,19
	патока	14,89-15,39
	наполнитель апельсиновый	24,53-25,13
	ароматизатор «Ваниль»	0,02-0,03
	сахар-песок	остальное

10. Шоколадная конфета типа «Ассорти» по п.1, отличающаяся тем, что желейная конфетная масса для выполнения второго слоя начинки содержит патоку, агар, кислоту лимонную, спирт, краситель, ароматизатор «Ваниль», сахар-песок, воду, при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %:

	патока	32,93-34,06
	агар	0,97-1,0
15	кислота лимонная	1,25-1,36
	спирт	2,52-2,94
	краситель	0,12
	ароматизатор «Ваниль»	0,12
	сахар-песок	42,61-43,04
	вода	остальное

20. Шоколадная конфета типа «Ассорти» по п.1, отличающаяся тем, что молочная конфетная масса для выполнения второго слоя начинки содержит патоку, сгущенное молоко, жир растительный, сорбитол, моноглицериды, соль, лецитин, ароматизатор, при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %:

25	сгущенное молоко	32,07-33,07
	жир растительный	24,74-26,13
	сорбитол	4,21-4,75
	моноглицериды	0,89-0,92
	соль	0,52-0,53
	лецитин	0,48-0,50
30	ароматизатор	1,0
	патока	остальное

35

40

45