

(19)



(10) **LT 5788 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

(11) Patento numeris: **5788**

(51) Int. Cl. (2011.01): **A23G 1/00**

(21) Paraiškos numeris: **2010 003**

(22) Paraiškos padavimo data: **2010 01 15**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **2011 06 27**

(45) Patento paskelbimo data: **2011 11 25**

(62) Paraiškos, iš kurios dokumentas išskirtas, numeris: —

(86) Tarptautinės paraiškos numeris: —

(86) Tarptautinės paraiškos padavimo data: —

(85) Nacionalinio PCT lygio procedūros pradžios data: —

(30) Prioritetas: —

(72) Išradėjas:

Virginija PEČKIENĖ, LT

(73) Patento savininkas:

UAB „VIP SALDUMYNAI“, Perlojos g. 31, LT-45305 Kaunas, LT

(74) Patentinis patikėtinis/atstovas:

Aldona ORLIENĖ, Kęstučio g. 59-11, LT-44303 Kaunas, LT

(54) Pavadinimas:

Virto šokolado masė konditerijos gaminių puošybai

(57) Referatas:

Išradimas priklauso maisto pramonės sričiai, konkrečiai gali būti naudojamas įvairių konditerinių gaminių bei desertų puošybai. Siekiant prailginti masės sustingimo laiką, tuo pačiu supaprastinti ir palengvinti puošybos elementų gamybos procesą, virto šokolado masė konditerinių gaminių puošybai, į kurios sudėtį įeina šokoladinis glajus, turintis savo sudėtyje kakavos medžiagų, susideda iš sekančių komponentų, masės procentais: glajus - 67,8 - 69,5; gliukozė - 22,0 - 23,5; cukraus pudra - 4,25 - 5,0; maistiniai dažai - 0,09 - 0,20; vanduo - likęs kiekis. Be to, glajus gali būti kakavinis arba baltasis šokoladinis.

Išradimas priklauso maisto pramonės sričiai, konkrečiai gali būti naudojamas įvairių konditerinių gaminių bei desertų puošybai.

Yra žinomas marcipaninis glajus, skirtas konditerijos gaminių puošybai, susidedantis iš maltų migdolų, cukraus pudros, citrinų sulčių, kiaušinio baltymo. Sumalti migdolai sumaišomi su cukraus pudra, citrinų sultimis ir kiaušinio baltymu. Gaunama minkšta, bet trapi tešla. Tešla suvyniojama į plėvelę ir kelias dienas palaikoma šaldytuve. Po keleta dienų, pabarsčius truputėlį cukraus pudros, tešla iškočiojama 4-5 mm storio lakštą, iš kurio gaminamos įvairios figūrėlės puošimui (žiūr. knyga „Patiekalų ir stalo puošimas“, 2009 m., 136 psl.)

Yra žinomas šokolado glajus (glaistas) su sviestu, skirtas tortų, desertų puošybai, įvairių figūrėlių, ornamentų gamybai, į kurio sudėtį įeina 100 g miltelinio cukraus, 10 g kakavos miltelių, 1 valgomas šaukštas pieno, 1 valgomas šaukštas sviesto arba augalinių riebalų. Miltelinį cukrų kartu su kakava išsijojame į dubenį, supilame įkaitintą pieną ir ištirpintą sviestą ir sukame kol pasidarys tiršta masė. Gauta vientisa masė naudojama tortų bei desertų papuošimui (žiūr. kn. „Sena gera virtuvė“, Vilnius, Alma littera, 2009 m., psl.536).

Šis šokoladinis glajus (glaistas) greitai stingsta yra trapus, nepatogus daryti įvairias papuošimo figūras.

Išradimo tikslas – prailginti masės sustingimo laiką, tuo pačiu supaprastinti ir palengvinti puošybos elementų gamybos procesą.

Tikslas pasiekiamas tuo, kad virto šokolado masė konditerinių gaminių puošybai, į kurios sudėtį įeina šokoladinis glajus, turintis savo sudėtyje kakavos medžiagų, susideda iš sekančių komponentų, mas. % :

glajus	-	67,80 - 69,5
gliukozė	-	22,0 - 23,5
cukraus pudra	-	4,25 - 5,0
maistiniai dažai	-	0,09 – 0,20
vanduo (H ₂ O)	-	likęs kiekis.

Be to, glajus pagal poreikį gali būti šokoladinis kakavinis arba baltasis šokoladinis.

Glajus - kulinarinė tyrelė saldiems kepiniams papuošti, liukras. Tai konditerijos pusgaminis iš maistinių riebalų, cukraus ir kitų priedų, skirtas maisto produktų paviršiams padengti (kakavinis glajus, baltasis glajus, šokoladinis glajus).

Šokoladinis kakavinis glajus – turintis kakavos riebalų ir sausųjų medžiagų: daugiau kaip 35% kakavos sausųjų medžiagų, iš jų 31% kakavos sviesto ir 2,5% kakavos sausųjų neriebiųjų medžiagų.

Šokoladinis baltasis glajus - iš nekakavinių riebalų arba jų mišinio su kakavos sviestu, cukraus, pieno sausųjų medžiagų, grietinėlės, sviesto ar pieno riebalų ir kitų priedų.

Gliukozė - gerai organizmui įsisavinamas angliavandenis. Tai balta, skaidri, kristalinė medžiaga, gerai tirpstanti vandenyje.

Cukraus pudra – labai smulkių grūdelių cukrus - sacharozė, vandenyje tirpstantis disacharidas, dažniausiai gaminamas iš cukrinių runkelių bei cukrašvendrių, žinomiausias šių dienų natūralus saldiklis.

Maistiniai dažai (valgomieji dažai) – pagražina, nuspalvina konditerijos gaminius. Jie gali būti augalinės bei gyvulinės kilmės.

Vanduo (H_2O) – labiausiai paplitęs Žemėje junginys. Vanduo – bespalvis ir bekvapis skystis. Vanduo (vandenilio oksidas), turintis 88,6% deguonies ir 11,4 % vandenilio (pagal masę).

Optimalus komponentų santykis, įeinančių į masės sudėtį yra nustatytas atliekant eksperimentus.

Išradimas yra iliustruojamas trimis pavyzdžiais (žiūr. 1 lentelę).

1 lentelė

Komponentai, mas. %	Pavyzdžiai		
	1	2	3
Šokoladinis glajus (šokoladinis kakavinis arba baltasis šokoladinis)	67,8	68,7	69,5
Gliukozė	22,8	23,5	22
Cukraus pudra	4,25	4,5	5,0
Maistiniai dažai	0,20	0,15	0,09
Vanduo (H_2O)		likęs kiekis	

Visais trimis atvejais gamybos procesas atliekamas vienodai tik su skirtingais komponentų santykiais. Į indą supilama cukraus pudra ir vanduo. Šis turinys užverdamas ir pavirinamas 2-3 minutes, po to įdedama gliukozė ir vėl viskas pavirinama 2-3 min. Po to, indas su šiuo mišiniu, įstatomas į dubenį su verdančiu vandeniu. Į mišinį,

maišant po truputi, dedama šokoladinis glajus (gali būti šokoladinis kakavinis arba baltas šokoladinis, pagal poreikį) tol, kol pasidaro vienalytė plastiška masė. Masė atvėsinama, o po to iš jos gaminami įvairūs gaminiai (gėlės , figūrėlės) tortų papuošimui bei jų padengimui. Pagaminta masė atitinka visus konditeriniams gaminiams keliamus reikalavimus. Esantis glajuje kakavos sviestas, suteikia nepakartojamą aromatą, būdingą šokolado kvapui, o spalva priklauso nuo glajuje esančių sausųjų kakavos medžiagų kiekio bei maistinių dažų, kurių dėka galima išgauti įvairių spalvų gamą. Skonines savybes pagerina cukrus bei gliukozė.

Jusliniai , fizikiniai- cheminiai rodikliai :

išvaizda – masės paviršius yra lygus, be įtrūkimų;

spalva ir aromatas - būdingi kakavinio arba baltojo šokolado spalvai bei aromatui;

konsistencija – lipni.

Pareikštos sudėties virto šokolado masė konditerinių gaminių puošybai pasižymi plastiškumu, ji greitai nestingsta, jos taip greit neveikia temperatūriniai skirtumai, o visa tai supaprastina ir palengvina puošybos elementų gamybos procesą.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

1. Virto šokolado masė konditerinių gaminių puošybai, į kurios sudėtį įeina šokoladinis glajus, turintis savo sudėtyje kakavos medžiagų, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad ji susideda iš sekančių komponentų, mas. % :

glajus	-	67,80 - 69,5
gliukozė	-	22,0 - 23,5
cukraus pudra	-	4,25 - 5,0
maistiniai dažai	-	0,09 – 0,20
vanduo (H ₂ O)	-	likęs kiekis.

2. Virto šokolado masė konditerinių gaminių puošybai pagal 1 punktą, b e s i s k i r i a n t i, tuo, kad glajus yra šokoladinis kakavinis arba baltasis šokoladinis.