

1. Неохолоджений шаруватий харчовий продукт, що містить множину смужок, нашарованих одна на одну, у якому кожна смужка містить щонайменше один перший текучий матеріал, що містить кондитерський матеріал на жировій основі чи кондитерський матеріал на основі цукру, укладений між щонайменше двома шарами другого, відмінного від першого текучого матеріалу, що містить кондитерський матеріал на жировій основі чи кондитерський матеріал на основі цукру, який повністю оточує перший текучий матеріал, у якому другий текучий матеріал має текучість при одній температурі, але твердіє при нижчій температурі, і ні перший текучий матеріал, ні другий текучий матеріал не є твердою карамельною масою.

2. Неохолоджений шаруватий харчовий продукт за п. 1, у якому щонайменше один перший текучий матеріал включає клейку або тягучу масу, що має вміст води щонайменше приблизно 7 % мас., і у якому другий текучий матеріал відрізняється від першого текучого матеріалу й оточує та містить усередині перший текучий матеріал.

3. Неохолоджений шаруватий харчовий продукт за п. 2, у якому клейка або тягуча маса містить щонайменше один з продуктів: желе, карамель, помадку, пасту, рідину або їх комбінації.

4. Неохолоджений шаруватий харчовий продукт за п. 2, у якому клейка або тягуча маса містить желе на основі пектину.

5. Неохолоджений шаруватий харчовий продукт за п. 1, у якому щонайменше деяка частина смужок містить тільки один перший текучий матеріал, який міститься всередині другого текучого матеріалу.

6. Неохолоджений шаруватий харчовий продукт за п. 1, у якому перший текучий матеріал має товщину, що варіює, або безліч перших текучих матеріалів прокладається між шарами другого текучого матеріалу.

7. Неохолоджений шаруватий харчовий продукт за п. 1, у якому смужки нашаровуються одна на одну під кутом.

8. Неохолоджений шаруватий харчовий продукт за п. 1, у якому другий текучий матеріал є кондитерським покриттям на жировій основі, таким як шоколадне або покриття на основі компаунд-жиру, а перший текучий матеріал являє собою желе, нугу, помадку, горіхову

пасту, шоколадну пасту, жирний крем (жирні вершки), карамель, вершкову помадку, пасту на основі борошна, тісто для печива, зефір або рідину.

9. Неохолоджений шаруватий харчовий продукт за п. 1, у якому перший текучий матеріал або другий текучий матеріал додатково містить одне або більше включень.

10. Неохолоджений шаруватий харчовий продукт за п. 9, у якому включення вибираються з групи, що складається з круп, зерна, горіхів, шматочків фруктів, шматочків желе, шматочків вафель, печива або бісквіта, шматочків цукерок та їхніх сумішей, і мають розміри приблизно від 0,5 мм до 6,4 мм.

11. Неохолоджений шаруватий харчовий продукт за п. 1, у якому перший текучий матеріал або другий текучий матеріал додатково містить один або більше барвників чи ароматизаторів.

12. Неохолоджений шаруватий харчовий продукт за п. 1, який додатково містить покриття, яке оточує або покриває шарувату структуру, таке як покриття шоколадною глазур'ю або вершковою помадкою, з одним чи декількома верхніми шарами, що необов'язково нанесені на нього.

13. Неохолоджений шаруватий харчовий продукт за п. 12, у якому верхній шар містить один або більше видів обсіпки: горіхи, крупи, зерна, шматочки фруктів, шматочки желе, шматочки вафель, печива або бісквітів і шматочки карамелі.

14. Неохолоджений шаруватий харчовий продукт за п. 1, що містить множину перших текучих матеріалів, у якій один з перших текучих матеріалів нашаровується на верхню поверхню іншого першого текучого матеріалу з утворенням багатошарової смужки перших текучих матеріалів, причому вказана смужка обрамляється шарами другого текучого матеріалу.

15. Неохолоджений шаруватий харчовий продукт за п. 1, у якому товщина смужок становить приблизно від 0,254 мм до 3,2 мм.

16. Неохолоджений шаруватий харчовий продукт за п. 1, у якому приблизно від 2 до 500 смужок нашаровані одна на одну для отримання продукту, а вміст вологи якого складає більше, ніж приблизно 8 % мас.

17. Неохолоджений шаруватий харчовий продукт за п. 1, у якому шар накладених одна на одну смужок має товщину приблизно від 0,254 мм до 101,6 мм.

18. Неохолоджений шаруватий харчовий продукт за п. 1, у якому кожна смужка містить щонайменше один перший текучий матеріал, що включає клейку або тягучу масу, що має вміст Брікса менш ніж приблизно 83 ° Вх; і щонайменше два шари другого, відмінного від першого текучого матеріалу, який повністю оточує й обрамляє перший текучий матеріал.

19. Спосіб виробництва неохолодженого шаруватого харчового продукту, що включає відсадження в кожному з множини форм першої множини шарів щонайменше одного першого текучого матеріалу, який має текучість при одній температурі, але твердіє при нижчій температурі; і нанесення покриття з харчового матеріалу на частину першої і другої множини шарів в кожній формі для отримання шаруватого харчового продукту, де ні перший текучий матеріал, ні другий текучий матеріал не є твердою карамельною масою.

20. Спосіб виробництва неохолодженого шаруватого харчового продукту за п. 19, у якому щонайменше один з першого текучого матеріалу і другого текучого матеріалу має вміст вологи більше, ніж приблизно 7 % мас.

21. Спосіб виробництва неохолодженого шаруватого харчового продукту за п. 19, у якому харчовий матеріал містить другий текучий матеріал.

22. Спосіб виробництва неохолодженого шаруватого харчового продукту за п. 19, у якому перший текучий матеріал містить желе, і у якому другий текучий матеріал містить кондитерський матеріал на жировій основі, кондитерську пасту на основі цукру або обидва ці компоненти.

23. Спосіб виробництва неохолодженого шаруватого харчового продукту за п. 19, у якому другий текучий матеріал містить шоколад, покриття на основі компаунд-жиру чи обидва ці компоненти.

24. Спосіб виробництва неохолодженого шаруватого харчового продукту за п. 19, у якому харчовий матеріал містить щонайменше один шоколад, який повністю оточує перший текучий матеріал.

25. Спосіб виробництва неохолодженого шаруватого харчового продукту за п. 19, у якому перша і друга множини шарів розташовуються під кутом по відношенню одна до одної.

26. Спосіб виробництва неохолодженого шаруватого харчового продукту за п. 19, у якому другий текучий матеріал твердіє при температурі приблизно 30 °C.