

1. Вершковий продукт, придатний як начинка або прикраса для випечених виробів, який є стабільним при випіканні і включає:
 - щонайменше 30 ваг. % переривчастої жирової частини;
 - щонайменше 20 % безперервного водного рідкого компонента для забезпечення солодкості і стабільності, який включає щонайменше 15 % рідкого цукру і щонайменше 9 % рідкого поліолу, причому загальна вага рідких цукрів і рідких поліолів складає від 40 до 95 % по сухій речовині від ваги водного рідкого компонента, який містить менше 30 % води; і
 - до близько 30 % необов'язкових суспендованих сухих речовин;
 - причому вологість продукту складає від 2 до 10 % від ваги всієї композиції,
 - вагове відношення жиру до води складає більше 4:1, вагове відношення жиру до цукру складає більше 1:1, а загальна кількість цукру, поліолу та інших розчинних сухих речовин складає від близько 25 до 65 % всього продукту і є достатньою для забезпечення вологоактивності (A_w) всього продукту, нижчої 0,5.
2. Вершковий продукт за п. 1, в якому вміст жиру знаходиться у діапазоні від 35 до 65 %.
3. Вершковий продукт за п. 1, в якому компонент безперервної водної рідкої фази включає менше 20 % води.
4. Вершковий продукт за п. 1, в якому вміст жиру знаходиться у діапазоні від 40 до 55 %.
5. Вершковий продукт за п. 1, в якому вагове відношення жиру до води складає від 5:1 до 20:1.
6. Вершковий продукт за п. 1, в якому вагове відношення жиру до цукру складає від 5:4 до 6:1.
7. Вершковий продукт за п. 1, який додатково включає необов'язкові суспендовані сухі речовини, які містяться у кількості щонайменше 5 ваг. % від загальної ваги продукту.
8. Композиційний продукт, який включає тісто, яке випікається, об'єднане із солодким і стабільним при зберіганні продуктом, який має гладку структуру, за п. 1.
9. Спосіб приготування продукту за п. 8, який передбачає утворення композиційного продукту шляхом забезпечення щонайменше однієї дискретної ділянки начинки за п. 1 на або у щонайменше одній дискретній ділянці тіста, і випікання композиційного продукту з одержанням випеченої частини, яка має хрустку текстуру, і начинки, яка зберігає гладку вершкову текстуру.
10. Композиційний продукт, який включає, разом із солодким, гладким і стабільним при зберіганні продуктом за п. 1, суспендовані в ньому дискретні частинки випеченого тіста.
11. Продукт за п. 10, упакований у герметичну ємність.
12. Спосіб одержання продукту за п. 10, який передбачає утворення композиційного продукту шляхом об'єднання щонайменше однієї дискретної ділянки начинки за п. 1 зі

щонайменше однією дискретною ділянкою випеченого тіста, з одержанням випеченої частини, яка має хрустку текстуру, і начинки, яка зберігає гладку вершкову текстуру.

13. Вершковий продукт, придатний як начинка або прикраса для випечених виробів, який є стабільним при випіканні і містить:

щонайменше 30 ваг. % переривчастої жирової частини;

щонайменше 20 % безперервного водного, рідкого компонента для забезпечення солодкості і стабільності, який включає щонайменше 15 % рідкого цукру і щонайменше 9 % рідкого поліолу, в якому загальна вага рідких цукрів і рідких поліолів складає від 40 до 95 % по сухій речовині від ваги водного рідкого компонента, і безперервний водний рідкий компонент включає менше 30 % води; і

до близько 30 % необов'язкових суспендованих сухих речовин;

в якому вміст води складає від 2 до 10 % від ваги всієї композиції, вміст жиру знаходиться у діапазоні від 35 до 65 % від ваги всієї композиції, вагове відношення жиру до води складає більше 4:1, вагове відношення жиру до цукру складає більше 1:1, а загальна кількість цукру, поліолу та інших розчинних сухих речовин складає від близько 25 до 65 % від всього продукту і є достатньою для забезпечення вологоактивності (A_w) всього продукту, нижчої 0,5.

14. Вершковий продукт за п. 13, в якому компонент безперервної водної рідкої фази включає менше 20 % води.

15. Вершковий продукт за п. 13, в якому вміст жиру знаходиться у діапазоні від 40 до 55 %, а вагове відношення жиру до води складає від 5:1 до 20:1.

16. Вершковий продукт за п. 13, в якому вагове відношення жиру до цукру складає від 5:4 до 6:1.

17. Вершковий продукт, придатний як начинка або прикраса для випечених виробів, який є стабільним при випіканні і містить: щонайменше 30 ваг. % переривчастої жирової частини;

щонайменше 20 % безперервного водного рідкого компонента для забезпечення солодкості і стабільності, який включає щонайменше 15 % рідкого цукру і щонайменше 9 % рідкого поліолу, в якому загальна вага рідких цукрів і рідких поліолів складає від 40 до 95 % по сухій речовині від ваги водного, рідкого компонента, і безперервний водний рідкий компонент включає менше 30 % води;

до близько 30 % необов'язкових суспендованих сухих речовин;

в якому вміст води складає від 2 до 10 % від ваги всієї композиції, вміст жиру знаходиться у діапазоні від 35 до 65 % від ваги всієї композиції, вагове відношення жиру до води складає від 5:1 до 20:1, вагове відношення жиру до цукру складає від 5:4 до 6:1, і загальна кількість цукру, поліолу та інших розчинних сухих речовин складає від близько

25 до 65 % від всього продукту і є достатньою для забезпечення вологоактивності (A_w) всього продукту, нижчої 0,5.

18. Вершковий продукт за п. 17, який додатково включає необов'язкові суспендовані сухі речовини у кількості щонайменше 5 ваг. % від загальної ваги продукту.

19. Композиційний продукт, який включає тісто, яке випікається, об'єднане із солодким і стабільним при зберіганні продуктом, який має гладку текстуру, за п. 17.

20. Спосіб приготування композиційного продукту шляхом об'єднання щонайменше однієї дискретної ділянки начинки за п. 19 зі щонайменше однією дискретною ділянкою випеченого тіста, для одержання випеченої частини, яка має хрустку текстуру, і начинки, яка зберігає гладку вершкову текстуру.

21. Спосіб приготування композиційного продукту шляхом об'єднання щонайменше однієї дискретної ділянки начинки за п. 19 зі щонайменше однією дискретною ділянкою невипеченого тіста і випікання для одержання випеченої частини, яка має хрустку текстуру, і начинки, яка зберігає гладку вершкову текстуру.

22. Продукт, одержаний способом за п. 21.