

Винахід відноситься до харчової промисловості, зокрема, до кондитерської, та може бути використаний для виготовлення шоколадно-вафельних тортів.

Вафельні торти уявляють собою прошаровані вафельні листи з оздобленням поверхні начинкою, шоколадною глазур'ю та другими оздобленими напівфабрикатами. Частіше над усе вафельні листи прошаровують пралинною начинкою, попередньо розведеною з маслом какао та підігрітою до 33-35°C. Отримані пласти розрізають за розмірами торта на різальній машині. Верхню поверхню та бокові сторони глазують шоколадною глазур'ю, підігрітою до 31-33°C, та прикрашають фігурним шоколадом [1, 2].

Одним з суттєвих недоліків відомої продукції з шоколадною глазур'ю є її швидке "посивіння". Для того, щоб запобігти цього явища, здійснюють нагрів шоколадної глазури до температури 31-33°C. Нагрів здійснюють з метою темперування шоколадної глазури, яке стимулює утворення як можна більшої кількості центрів кристалізації у вигляді β - фази за рахунок плавлення какао-масла. Тим самим зменшують можливість поліморфних перетворень какао-масла, що й здержує її "посивіння", але повністю виключити не може.

Відомий шоколадно-вафельний торт, який містить пшеничне борошно вищого гатунку, яєчний сирий жовток, питну соду, сіль, начинку, шоколадну глазур для оздоблення верхньої поверхні торта, та візерунковий шоколад для прикрашення верхньої поверхні з коньяком [3]. При цьому начинка містить суміш з тертого жареного насіння соняшника, вершкового масла, цукрового піску та вафельної крихти, протертої до гомогенного стану.

Описаний вище шоколадно-вафельний торт, а правильніше його склад, має відмінні органолептичні якості, він характеризується приємним хрустким смаком. Тендітної консистенції начинка має однорідну структуру, без крихт та грудочок. Вафельні листи з рівномірним світло-жовтим кольором. Начинка при намазуванні добре, без труднощів розподіляється по поверхні вафельного листа.

Однак до складу торта входять продукти, які можуть суттєво знизити строк зберігання, такі як вершкове масло та шоколадне масло. Наявність останнього приводить, як було вказано вище, до "посивіння" поверхні торта, до зниження його споживачевих якостей.

Найбільш близьким до заявляемого рішення за призначенням, технічною суттю та досягаємим результатом при використанні є склад для виготовлення торта "Шоколадно-вафельний", який має суміш для виготовлення вафельних листів, яка містить борошно пшеничне вищого гатунку, олію, сіль та соду, суміш для виготовлення начинки, яка містить пудру, жир кулінарний, ядро горіха жарене, сухе молоко, какао-порошок, ароматизатор, глазур шоколадну [4], а також у суміш для виготовлення вафельних листів входять лецитин, у суміш для начинки входить ароматизатор горіховий, есенція ванільна, крихта цього ж торта та кукурудзяне борошно, а у глазур шоколадну входить какао-масло.

Описаний вище склад також здатний забезпечити високі органолептичні якості готового продукту, однак низька міцність вафельного шару, а також наявність кулінарного жиру та какао-масла, як було вказано вище, суттєво знижує споживачеві якості готового продукту.

Тому метою пропонованого технічного рішення є підвищення споживачевих якостей шляхом виключення "посивіння" какао-масла та старіння кулінарного жиру.

В основу винаходу встановлена задача удосконалення складу для виготовлення шоколадно-вафельного торта, у якому, внаслідок додаткового використання у суміші для вафельних листів яйцепродуктів, у суміші для начинки - лецитину та нелауринового жиру, та виконання глазури шоколадної також на основі нелауринового жиру з додаванням цукрової пудри, какао-порошку, лецитину та ароматизаторів, забезпечується підвищення стійкості до окислення жирів вафельних шарів та одночасно зберігання гомогенності розчинів жирів начинки та глазури, та за рахунок цього отримують готовий продукт з високими органолептичними властивостями, які виявляються у хрусткому смаку вафель при високій їх міцності, у кольорі начинки та глазури, наближеному до кольору шоколаду. При цьому глазур достатньо довго зберігає блиск та колір без ознак "посивіння".

Встановлена задача вирішується тим, що у складі для виготовлення шоколадно-вафельного торта, який має суміш для виготовлення вафельних листів, яка містить борошно пшеничне вищого гатунку, олію, сіль та соду, суміш для виготовлення начинки, яка містить жир, цукор, ядро горіха жарене, сухе молоко, какао-порошок, ароматизатор, та глазур шоколадну, згідно винаходу, суміш для виготовлення вафельних листів додатково містить яйцепродукти, суміш для виготовлення начинки додатково містить лецитин та виконана на основі нелауринового жиру, глазур шоколадна виконана на основі також нелауринового жиру та містить цукрову пудру, какао-порошок, лецитин та ароматизатори, при наступному співвідношенні компонентів, мас.% у тому числі для вафельних листів:

борошно вищого гатунку	18-18,5
яйце продукти	0,19-0,2
олія	0,4-0,5
сіль	0,096-0,1
сода	0,08-0,085
вода	решта
для начинки:	
сухе молоко	10,0-12,0
цукор	45,0-47,0
какао-порошок	6,0-7,0
ядро горіха жарене	22,0-23,0
лецитин	0,4-0,5
ароматизатор	0,05-0,06
нелауриновий жир	решта
для глазури:	
цукрова пудра	49,0-50,0
какао-порошок	18,0-19,0
лецитин	0,4-0,5
ароматизатор	0,03-0,04

Нелауриновий жир для начинки має температуру плавлення, як мінімум, на 2-3°C нижче, ніж лауриновий жир для глазурі.

Різниця у температурі плавлення нелауринових жирів начинки та глазури забезпечує при використанні хрусткий смак глазури та м'який смак жиру начинки. Остання не в'язне у роті.

Рішення також має винахідницький рівень. Шоколадно-вафельний торт - достатньо добре відомий кондитерський виріб. Різноманітні склади, які використовують при виробництві тортів, вимагають застосування різноманітних технологічних операцій. До останнього часу неодмінною операцією при виробництві кондитерських виробів є темперування шоколадних мас, спрямоване на стримування "посивіння" готової продукції. Темперування здійснюють шляхом нагріву виробів при температурах 32-35°C, що стимулює утворення можливо більшої кількості центрів кристалізації у вигляді β - фази та тим самим зменшує можливість поліморфних перетворень та стримує її сивіння.

Пропонуємо технічне рішення промислово придатне, так як може бути використано на підприємствах кондитерської промисловості.

Готовий продукт уявляє собою торт, у якому вафлі складають 16мас.%, начинка шоколадно-горіхова - 64мас.% та глазур - решту.

Таблиця

компонент	склад, мас. %
для вафель:	
борошно вищого гатунку	18,5
яйцепродукти	0,2
олія	0,4
сіль	0,1
сода	0,08
пекарський фосфатид	0,88
вода	решта
для начинки:	
сухе молоко	11,9
цукор	44,8
какао-порошок	6,5
ядро горіха жарене	22,9
лецитин	0,4
ванільний цукор	0,05
нелауриновий жир CONFAO з температурою плавлення 30-32°C	решта
для глазури:	
цукрова пудра	49,3
какао-порошок	18,7
лецитин	0,4
ванільний цукор	0,03
нелауриновий жир СЕВАО з температурою плавлення 33-35°C	решта

Джерела інформації, які були використані при складанні опису винаходу:

1. Токарев Л.И. Производство мучных кондитерских изделий. - М.: Пищевая промышленность, 1971. - стр. 286.
2. Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: Экономика, 1976г. - стр. 102-103.

3. Описание к патенту РФ №2034481. М. кл. A21D13/08, от 09.06.93.
4. Описание к патенту РФ №2049407, М. кл. A21D13/08, от 28.09.94.(прототип).