

(19)



**Евразийское
патентное
ведомство**

(11) **047800**

(13) **B1**

(12) **ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОМУ ПАТЕНТУ**

(45) Дата публикации и выдачи патента
2024.09.11

(21) Номер заявки
202392928

(22) Дата подачи заявки
2023.11.16

(51) Int. Cl. *A21D 13/80* (2017.01)
A21D 13/24 (2017.01)
A23G 3/24 (2006.01)
A23P 20/17 (2016.01)

(54) **СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ ТИПА СОЛОМКА В ГЛАЗУРИ И КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ ТИПА СОЛОМКА В ГЛАЗУРИ**

(31) **2022124670**

(32) **2022.09.20**

(33) **RU**

(43) **2024.05.31**

(71)(72)(73) Заявитель, изобретатель и патентовладелец:

**МАРЧЕНКО АЛЕКСАНДР
ВЛАДИМИРОВИЧ; ЗУБАРЕВ
РОМАН ВАЛЕРЬЕВИЧ; ОЛЮНИН
АЛЕКСЕЙ ВАЛЕНТИНОВИЧ;
РЯБЦЕВ НИКОЛАЙ СЕРГЕЕВИЧ
(RU)**

(56) JPH-A-09070255
WO-A2-0245521
RU-C2-2663553
RU-C2-2361414
CN-U-210406885
RU-C1-2376768
RU-C2-2375876
KR-Y1-200231810

(74) Представитель:
Полиевец В.А. (RU)

(57) Изобретение относится к хлебопекарному производству, а именно к обработке готовых мучных изделий, в частности к готовым мучным изделиям с нанесением на них покрытия после выпечки, характеризуемых составом покрытия, и может быть использовано для удобства в употреблении с привлекательным набором свойств. Техническим результатом заявляемого изобретения является расширение качественных характеристик кондитерских изделий типа соломка в глазури по обеспечению непрерывной технологичности процессов их производства с одновременной возможностью вариативности расширенной номенклатуры их вкусовых характеристик. Для достижения указанного технического результата предлагается способ производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури и кондитерское изделие типа соломка в глазури.

B1

047800

047800

B1

Изобретение относится к хлебопекарному производству, а именно к обработке готовых мучных изделий, в частности к готовым мучным изделиям с нанесением на них покрытия после выпечки, характеризуемых составом покрытия, и может быть использовано для удобства в употреблении с привлекательным набором свойств.

Из существующего уровня техники известен способ приготовления мучного кондитерского изделия типа соломка (Патент RU2376768 C1, 27.12.2009, A21D13/00), характеризующийся тем, что он предусматривает последовательное смешивание воды, инвертного сиропа с пищевой солью, предварительно расплавленным до температуры 38-42°C жировым компонентом и углеаммонийной солью, взятой в количестве 2-2,5 мас.%, подачу в подготовленную смесь муки пшеничной, в количестве обеспечивающем влажность готового теста в пределах 32-35%, перемешивание теста при температуре 28-34°C с частотой вращения мешалки 60-90 об/мин в течение 12-18 мин, его выпрессовывание через экструзионную головку, пропускание отформованных жгутов через щелочной раствор концентрации 1,3-1,6% температурой 58-62°C в течение 10-15 с, посыпку жгутов вкусовым компонентом, их резку на отдельные изделия, выпекание с поддержанием в начале процесса выпечки температуры в пределах 280-295°C с постепенным снижением температуры на 20-25°C до достижения влажности готовых изделий 1,5-4%, охлаждение и упаковку.

Также из уровня техники известен способ приготовления мучного кондитерского изделия типа соломка (Патент RU2375876 C2, 20.12.2009, A21D13/08), характеризующийся тем, что он предусматривает последовательное смешивание следующих компонентов: воды с температурой 18-22°C, растворов соли пищевой и соли углеаммонийной, инвертного сиропа с содержанием редуцирующих веществ 79-80%, предварительно расплавленного до температуры 38-42°C жирового компонента, подачу в подготовленную смесь муки пшеничной, в количестве, обеспечивающем влажность готового теста в пределах 32-35%, перемешивание теста при температуре 28-34°C с частотой вращения мешалки 60-90 об/мин в течение 12-18 мин, выпрессовывание подготовленной тестовой массы через экструзионную головку, пропускание отформованных жгутов через щелочной раствор концентрации 1,6-1,8% и температурой 58-62°C в течение 10-15 с, надрезание жгутов на отдельные изделия, посыпку жгутов вкусовым компонентом, выпекание с поддержанием в начале процесса выпечки температуры в пределах 280-295°C с постепенным снижением температуры на 20-25°C до достижения влажности готовых изделий 1,5-4%, охлаждение и упаковку.

Наиболее близкими техническими решениями, выбранными в качестве прототипа, являются способ нанесения шоколадного покрытия (Патент RU2280369 C2, 27.07.2006, A23G1/54, A23G3/24, A23G9/24) и бисквитная палочка (Патент KR200231810 Y1, 03.07.2001, A23G3/00).

Способ нанесения шоколадного покрытия, предусматривающий стадии подачи ряда кондитерских продуктов или продуктов типа мороженого и нанесения на указанные продукты частичного покрытия путем подачи покрывающего материала из выданного покрывающего устройства непосредственно на, по меньшей мере, часть каждого продукта в указанном ряду, при перемещении выданного покрывающего устройства по пути вдоль ряда продуктов, причем указанный ряд продуктов остается неподвижным при перемещении выданного покрывающего устройства по указанному пути и покрывающий материал подается из выданного покрывающего устройства под действием центробежной силы, возникающей вследствие вращения этого устройства.

Бисквитная палочка, выполненная в форме стержня, часть внешней поверхности которой покрыта шоколадом, таким образом, что до того, как шоколад застывает, на него распыляют разноцветные частицы сахара.

Основным недостатком вышеописанных технических решений является недостаточно качественное их производство по технологичности и низкая возможность обеспечения вариативности расширенной номенклатуры по их вкусовым качествам.

Техническим результатом заявляемой группы изобретений является расширение качественных характеристик кондитерских изделий типа соломка в глазури по обеспечению непрерывной технологичности процессов их производства с одновременной возможностью вариативности расширенной номенклатуры их вкусовых характеристик.

Для достижения указанного технического результата предлагается способ производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури и кондитерское изделие типа соломка в глазури.

Способ производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури состоит из следующих этапов: калибровки по длине и диаметру заготовок из сладкой соломки; загрузки упомянутых заготовок в приёмный бункер конвейерной линии; подхвата упомянутых заготовок на ленточный конвейер с последующей их транспортировкой к цепному конвейеру; подхвата и подвески упомянутых заготовок на клампы цепного конвейера с последующей их транспортировкой к первой ванне с пищевой глазурью; обмакивание и частичное глазирование в первой ванне с пищевой глазурью части упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера и последующая их транспортировка к первой холодильной камере; охлаждение упомянутых заготовок в первой холодильной камере с застыванием на их поверхности пищевой глазури, а также последующая их транспортировка ко второй ванне с пищевой глазурью; обмакивание и окончательное глазирование во второй ванне с пищевой гла-

зурью части упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера и последующая их транспортировка ко второй холодильной камере; охлаждение упомянутых заготовок во второй холодильной камере с окончательным застыванием на их поверхности верхнего слоя пищевой глазури и получением готового кондитерского изделия типа соломка в глазури.

В частности, после обмакивания и частичного глазирования в первой ванне с пищевой глазурью части упомянутых заготовок могут быть осуществлены следующие этапы: транспортировка упомянутых заготовок к ванне с посыпочной смесью; обмакивание и частичная обвалка в ванне с посыпочной смесью упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера.

При этом в качестве упомянутой посыпочной смеси могут быть использованы кондитерские посыпки или посыпки, выбранные из специй или соли, или тертого твердого сыра, или кунжута, а в качестве упомянутой пищевой глазури - шоколадная глазурь, молочная шоколадная глазурь, или белая шоколадная глазурь, или кондитерская глазурь, или сахарная глазурь.

В качестве кондитерских посыпок может быть использован арахис жареный дробленый, или рис воздушный, или вафельная крошка, или кокосовая стружка/крошка, или овсяные хлопья, или крошки печенья, или сахар колированный, или кофе, шоколадная стружка/крошка, или сублимат ягод, или банановый кранч, или порошок фруктово-ягодный, или миндаль дробленый, или конфетти, или карамель, или клубничный кранч, или мак.

Кроме этого, после охлаждения упомянутых заготовок могут быть осуществлены следующие этапы: их фасовка, упаковка и складирование.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 38 мас.% соломки сладкой, а остальное - пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 7,5-13,5 мас.% посыпочной смеси, 34,5-46,5 мас.% соломки сладкой, а остальное - пищевой глазури.

Частный случай реализации способа производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури и кондитерское изделие типа соломка в глазури может быть выполнен следующим образом.

Способ производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури состоит из следующих этапов: калибровки по длине и диаметру заготовок из сладкой соломки; загрузки упомянутых заготовок в приёмный бункер конвейерной линии; подхвата упомянутых заготовок на ленточный конвейер с последующей их транспортировкой к цепному конвейеру; подхвата и подвески упомянутых заготовок на клампы цепного конвейера с последующей их транспортировкой к первой ванне с пищевой глазурью; обмакивание и частичное глазирование в первой ванне с пищевой глазурью части упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера и последующая их транспортировка к первой холодильной камере; охлаждение упомянутых заготовок в первой холодильной камере с застыванием на их поверхности пищевой глазури, а также последующая их транспортировка ко второй ванне с пищевой глазурью; обмакивание и окончательное глазирование во второй ванне с пищевой глазурью части упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера и последующая их транспортировка ко второй холодильной камере; охлаждение упомянутых заготовок во второй холодильной камере с окончательным застыванием на их поверхности верхнего слоя пищевой глазури и получением готового кондитерского изделия типа соломка в глазури.

После обмакивания и частичного глазирования в первой ванне с пищевой глазурью части упомянутых заготовок могут быть осуществлены следующие этапы: транспортировка упомянутых заготовок к ванне с посыпочной смесью; обмакивание и частичная обвалка в ванне с посыпочной смесью упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера.

При этом в качестве упомянутой посыпочной смеси могут быть использованы кондитерские посыпки или посыпки, выбранные из специй или соли, или тертого твердого сыра, или кунжута, а в качестве упомянутой пищевой глазури - шоколадная глазурь, молочная шоколадная глазурь, или белая шоколадная глазурь, или кондитерская глазурь, или сахарная глазурь.

В качестве кондитерских посыпок может быть использован арахис жареный дробленый, или рис воздушный, или вафельная крошка, или кокосовая стружка/крошка, или овсяные хлопья, или крошки печенья, или сахар колированный, или кофе, шоколадная стружка/крошка, или сублимат ягод, или банановый кранч, или порошок фруктово-ягодный, или миндаль дробленый, или конфетти, или карамель, или клубничный кранч, или мак.

Кроме этого, после охлаждения упомянутых заготовок могут быть осуществлены следующие этапы: их фасовка, упаковка и складирование.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 38 мас.% соломки сладкой, а остальное - пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 13,5 мас.% арахиса жаренного дробленого (фракцией 2-3 мм), 34,5 мас.% соломки сладкой, а остальное - пищевой глазури.

мм), 34,5 мас.% соломки сладкой, а остальное - пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 13 мас.% кунжута (фракцией 1-2 мм), 35 мас.% соломки сладкой, а остальное - пищевой глазури.

Предлагаемая группа изобретений используется следующим образом: вначале, осуществляют загрузку откалиброванных по длине и диаметру заготовок из сладкой соломки в приёмный бункер конвейерной линии, где происходит их подхват на ленточный конвейер с последующей транспортировкой к цепному конвейеру, на котором происходит их подвеска на клампы. После чего, осуществляется транспортировка упомянутых заготовок к первой ванне с пищевой глазурью, где происходит обмакивание с частичным глазированием части упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера. Далее, в зависимости от сводной рецептуры (таблица 1-24) кондитерского изделия типа соломка в глазури осуществляется либо сразу транспортировка упомянутых заготовок к первой холодильной камере, либо вначале - к ванне с посыпочной смесью, а затем - к упомянутой первой холодильной камере. При этом в ванне с посыпочной смесью происходит обмакивание с частичной обвалкой упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера, а в первой холодильной камере - охлаждение упомянутых заготовок с застыванием на их поверхности пищевой глазури с посыпочной смесью, либо без неё. Причём, в качестве упомянутой посыпочной смеси могут быть использованы кондитерские посыпки или гастрономические посыпки, а в качестве упомянутой пищевой глазури - шоколадная глазурь, молочная шоколадная глазурь, или белая шоколадная глазурь, или кондитерская глазурь, или сахарная глазурь. В качестве кондитерских посыпок может быть использован арахис жареный дробленый, или рис воздушный, или вафельная крошка, или кокосовая стружка/крошка, или овсяные хлопья, или крошки печенья, или сахар колорированный, или кофе, шоколадная стружка/крошка, или сублимат ягод, или банановый кранч, или порошок фруктово-ягодный, или миндаль дробленый, или конфетти, или карамель, или клубничный кранч, или мак, а в качестве гастрономических посыпок - специи, или соль, или твёрдый сыр, или кунжут. Затем, осуществляется транспортировка упомянутых заготовок ко второй ванне с пищевой глазурью, где происходит обмакивание с окончательным глазированием части упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера. После чего, происходит транспортировка упомянутых заготовок ко второй холодильной камере, где осуществляется их охлаждение с окончательным застыванием на их поверхности верхнего слоя пищевой глазури и получением готового кондитерского изделия типа соломка в глазури. После этого, полученные готовые кондитерские изделия попадают на линию фасовки, упаковки и складирования.

Указанный технический результат достигается за счет того, что, благодаря наличию использования в технологичном процессе производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури набора различных ванн с глазурью и с посыпочной смесью, а также непрерывности процессов обмакивания с глазированием и частичной обвалкой посредством кламп цепного конвейера, с одной стороны, в полной мере расширяется качественное повышение характеристик кондитерских изделий типа соломка в глазури по обеспечению технологичности их производства. А, с другой, - реализуется вариативность расширенной номенклатуры вкусовых возможностей в зависимости от состава глазури и посыпочных смесей.

Технических решений, совпадающих с совокупностью существенных признаков заявляемого изобретения, не выявлено, что позволяет сделать вывод о соответствии заявляемого изобретения такому условию патентоспособности как "новизна".

Заявляемые существенные признаки, предопределяющие получение указанного технического результата, явным образом не следуют из уровня техники, что позволяет сделать вывод о соответствии заявляемого изобретения такому условию патентоспособности как "изобретательский уровень".

Таблица 1

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка двойная глазированная"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Соломка сладкая	0,38
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 2

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка арахис"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Арахис жареный дробленый (фракцией 2-3 мм)	0,135
Соломка сладкая	0,345
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 3
Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка рис"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Рис воздушный (фракцией 2-2,5 мм)	0,13
Соломка сладкая	0,41
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 4
Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка кокос"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Кокос (фракцией 1-3 мм)	0,135
Соломка сладкая	0,405
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 5
Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с овсяными хлопьями"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Овсяные хлопья (фракцией 2,5-4 мм)	0,135
Соломка сладкая	0,345
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 6
Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с крошкой печенья"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Крошки печенья (фракцией 2-3 мм)	0,13
Соломка сладкая	0,35
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 7
Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка сахарная"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Сахар колированный (фракцией 1-1,5 мм)	0,75
Соломка сладкая	0,465
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 8
Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка кофейная"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Кофе (фракцией 2-3 мм)	0,13
Соломка сладкая	0,35
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 9
Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с шоколадной крошкой"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Шоколадная крошка (фракцией 1-2 мм)	0,75
Соломка сладкая	0,465
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 10
Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с сублиматом ягод"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Сублимат ягод (фракцией 1-3 мм)	0,75
Соломка сладкая	0,405
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 11

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с вафельной крошкой"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Вафельная крошка (фракцией 2-4 мм)	0,75
Соломка сладкая	0,465
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 12

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с банановым крайнем"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Банановый кранч (фракцией 1-2 мм)	0,75
Соломка сладкая	0,465
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 13

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с сахарной посыпкой"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Сахарная посыпка	0,75
Соломка сладкая	0,465
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 14

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка фруктово-ягодная"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Фруктово-ягодный порошок (фракцией 1-2 мм)	0,75
Соломка сладкая	0,465
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 15

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка миндальная"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Миндаль дроблённый (фракцией 2-3 мм)	0,135
Соломка сладкая	0,345
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 16

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с конфетти"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Конфетти (фракцией 1-3 мм)	0,75
Соломка сладкая	0,425
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 17

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка взрывная карамель"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Взрывная карамель (фракцией 1-3 мм)	0,13
Соломка сладкая	0,35
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 18

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с кокосовой стружкой"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Кокосовая стружка	0,75
Соломка сладкая	0,405
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 19

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с клубничным крайнем"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Клубничный крапч (фракцией 1-3 мм)	0,75
Соломка сладкая	0,465
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 20

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с маком"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Мак	0,1
Соломка сладкая	0,44
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 21

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с карамелизированным печеньем"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Крошки карамелизированного печенья (фракцией 2-3 мм)	0,13
Соломка сладкая	0,35
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 22

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с солью"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Соль (фракцией 1-3 мм)	0,13
Соломка сладкая	0,35
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 23

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с сыром"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Сыр (фракцией 1-3 мм)	0,135
Соломка сладкая	0,345
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 24

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с кунжутом"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Кунжут (фракцией 1-2 мм)	0,13
Соломка сладкая	0,35
Пищевая глазурь	остальное

ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

1. Способ производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури, осуществляющийся при выполнении следующих этапов: калибровки по длине и диаметру заготовок из сладкой соломки; загрузки упомянутых заготовок в приемный бункер конвейерной линии; подхвата упомянутых заготовок на ленточный конвейер с последующей их транспортировкой к цепному конвейеру; подхвата и подвески упомянутых заготовок на клампы цепного конвейера с последующей их транспортировкой к первой ванне с пищевой глазурью; обмакивание и частичное глазирование в первой ванне с пищевой глазурью части упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера и последующая их транспортировка к первой холодильной камере; охлаждение упомянутых заготовок в первой холодильной камере с застыванием на их поверхности пищевой глазури, а также последующая их транспортировка ко второй ванне с пищевой глазурью; обмакивание и окончательное глазирование во второй ванне с пищевой глазурью части упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера и последующая их транспортировка ко второй холодильной камере; охлаждение

упомянутых заготовок во второй холодильной камере с окончательным застыванием на их поверхности верхнего слоя пищевой глазури и получением готового кондитерского изделия типа соломка в глазури.

2. Способ производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури по п.1, отличающийся тем, что после обмакивания и частичного глазирования в первой ванне с пищевой глазурью части упомянутых заготовок осуществляются следующие этапы: транспортировка упомянутых заготовок к ванне с посыпочной смесью; обмакивание и частичная обвалка в ванне с посыпочной смесью упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера.

3. Способ производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури по пп.1 и 2, отличающийся тем, что в качестве упомянутой посыпочной смеси используются кондитерские посыпки или посыпки, выбранные из специй или соли, или тертого твердого сыра, или кунжута, а в качестве упомянутой пищевой глазури - шоколадная глазурь, молочная шоколадная глазурь, или белая шоколадная глазурь, или кондитерская глазурь, или сахарная глазурь.

4. Способ производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури по п.3, отличающийся тем, что в качестве кондитерских посыпок используется арахис жареный дробленый, или рис воздушный, или вафельная крошка, или кокосовая стружка/крошка, или овсяные хлопья, или крошки печенья, или сахар колированный, или кофе, шоколадная стружка/крошка, или сублимат ягод, или банановый кранч, или порошок фруктово-ягодный, или миндаль дробленый, или конфетти, или карамель, или клубничный кранч, или мак.

5. Способ производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури по пп.1 и 2, отличающийся тем, что после охлаждения упомянутых заготовок осуществляются следующие этапы: их фасовка, упаковка и складирование.

6. Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное способом по п.1, отличающееся тем, что содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 38 мас.% соломки сладкой, а остальное - пищевой глазури.

7. Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное способом по пп.1 и 2, отличающееся тем, что содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 7,5-13,5 мас.% посыпочной смеси, 34,5-46,5 мас.% соломки сладкой, а остальное - пищевой глазури.

