

# UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

## 28 160

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

*A21D 13/00* (2006.01)

(19)  
ČESKÁ  
REPUBLIKA



ÚŘAD  
PRŮMYSLOVÉHO  
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2014-29870**  
(22) Přihlášeno: **14.08.2014**  
(47) Zapsáno: **05.05.2015**

(73) Majitel:  
Helena Žáková, Zábřeh, CZ

(54) Název užitného vzoru:  
**Dort stavebnice**

**CZ 28160 U1**

## Dort stavebnice

### Oblast techniky

5 Technické řešení se obecně týká dort stavebnice skládající se ze souboru jednotlivých částí určených pro výrobu hotového a vizuálně jednotného cukrářského výrobku - dortu, kterou lze případně využít i k výrobě dalších cukrářských výrobků.

### Dosavadní stav techniky

10 Obvyklým postupem při výrobě dortu je nezbytná příprava veškerých surovin a potřebných pomůcek včetně stanovení předpokládaného konečného provedení estetického vzhledu. Předpokládá se, že zhotovitel má určitou znalost postupů a dostatek veškerých surovin, pomůcek, dekorativních materiálů a v neposlední řadě i jistou dávku zkušeností a zručnosti pro úspěšné dokončení požadovaného provedení.

Obvykle se připraví ze základních surovin hmota, ze které se upeče základní tvar korpusu dortu a po vychladnutí se na něj, případně i dovnitř, nanese náplň a po zchlazení a dostatečném ztuhnutí náplně se může korpus dortu zdobit do finálního požadovaného estetického provedení.

15 Dosavadní stav techniky se zaměřuje převážně na výrobu hotových výrobků a vše co s okruhem výroby, skladování a přepravy souvisí, dále samostatně na okruh pomůcek usnadňujících postupy při výrobě, na okruh dekorativních materiálů ve formě požitelných nebo nepožitelných komponentů, na okruh technických zařízení používaných při výrobě nebo na okruh surovin a jiných látek zlepšující zpracování, chuť nebo výrobu dortu.

20 Nevýhodou dosud vyráběných dortů je však jejich krátká trvanlivost, náročná manipulace, vysoké nákladné mobilita, nejednotnost estetického provedení nebo kvalitativní nestálost.

### Podstata technického řešení

25 Cílem tohoto technického řešení je takové provedení výrobku, které poskytuje oproti dosavadnímu způsobu přípravy a výroby cukrářského výrobku ve formě dortu jednotný estetický vzhled a neomezenou mobilitu při minimálních nárocích na skladování, manipulaci a přepravu.

30 Uvedeného cíle je dosaženo vytvořením dort stavebnice obsahující základní pečicí formu, buď v papírové, plastové, kovové nebo jiné pevné podobě, která je uzpůsobena pro minimální teplotní zatížení cca +200 °C včetně. U popisované stavebnice pro vytváření vzhledově jednotných dortů může mít významnou důležitost tvar pečicí formy. Technické řešení navrhuje takový tvar formy, jenž vyhovuje úspěšnému zpracování a nenáročnému provedení základního prvku dortu, nejlépe ve tvarech jako je kruh, čtverec nebo obdélník, ale také i v jiných tvarech, např. ve tvaru srdce, hvězdy, květiny a jiné tvary, které slouží jako základ pro vyhotovení korpusu dortu. Forma tvoří základní strukturu a celkový tvar dortu.

35 Ve výhodném možném provedení je součástí dort stavebnice namíchaná suchá sypká směs připravená ke zpracování a k výrobě dortového korpusu, která kromě vody obsahuje veškeré surovinové složky potřebné k výrobě základní hmoty a nenárokuje již žádné další přídavné komponenty, přísady, dochucovadla nebo jiné suroviny. Připravenou sypkou směs lze po přidání vody v požadovaném poměru okamžitě zpracovat do stanovené konzistence bez dalšího doplňování nebo úprav. Takto zpracovanou hmotu lze nalít do připravené pečicí formy a po vložení do trouby 40 předehtát na teplotní rozmezí od +170 °C do +200 °C péci do požadované konzistence a tvaru a připravit si tak základní součást dortu určenou pro další zpracování. Pro další možné provedení lze do připravené směsi přidávat případné doplňující suroviny.

45 V dalším možném výhodném provedení dort stavebnice je spojovací a vyplňovací součást ve formě požitelné hmoty v krémové konzistenci, která je samostatně uložena ve stavebnici před svým zpracováním v sypké suché směsi a pro zpracování kromě vody v předepsaném poměru

5 nevyžaduje žádné další přídavné komponenty, přísady nebo jiné suroviny. Směs se po zpracování do požadované krémové konzistence a po vychladnutí upečeného dortového korpusu nanese podle potřeby a chuti do rozkrájeného korpusu a navrství se na něj, kde se vnější vrstva náplně uhladí a nechá dostatečně zchladit na přiložené podložce. Pro další možné provedení lze do náplně přidávat případné doplňující suroviny.

Ve výhodném provedení obsahuje dort stavebnice veškeré suroviny, pomůcky, ozdoby a jiné součásti pro okamžitou výrobu bez chybějících prvků, které by omezovaly nebo znemožňovaly okamžité využití stavebnice.

10 Dále ve výhodném provedení je součástí navrhovaného řešení cukrářská modelovací a potahovací hmota složená ze sušeného mléka, cukru, mandlí, glukóзовého sirupu a dalších látek (marcipán), která je po zpracování do požadované velikosti a tloušťky dle pokynů v přiloženém manuálu přenesena na předem zpracovaný a vychlazený povrch korpusu dortu.

Výhodné je cukrářskou modelovací a potahovací hmotu na vrchní a boční straně korpusu uhladit a dále zdobit dort dle návodu.

15 Pro zachování jednotného estetického vzhledu jsou ve výhodném provedení přiloženy vyrobené a k umístění zpracované dekorační prvky z požitelných nebo i nepožitelných materiálů. Dekorativní prvky jsou zpracovány a připraveny k umístění na těle dortu podle přiloženého návodu současně s provedením všech nezbytných finálních úprav pro jednotný estetický vzhled dortu.

20 Je také výhodné vkládat dortové ozdoby samostatně do ochranného obalu, nejlépe z plastového nebo i jiného materiálu, a oddělit je od ostatních součástí stavebnice v transportním a prodejním obalu.

V jednom z možných provedení je součástí dort stavebnice popisovač ve formě plastové tuby s jedlou cukernatou pastovitou hmotou nebo i v jiném provedení, např. ve formě psacího pera, fixy apod., které obsahují požitelné suroviny.

25 Ve výhodném provedení jsou podstatnou součástí dort stavebnice dekorativní svíčky včetně stojánku k umístění na vrchní straně dortu.

Je výhodné pro úspěšné zpracování směsí a hmot přiložit plastovou cukrářskou kartu.

Dort stavebnice vyrobená podle nároků na ochranu se vkládá do neprůhledného, nejlépe papírového, transportního a prodejního obalu.

30 Technickým řešením dort stavebnice tedy je, že veškeré samostatné komponenty a nezpracované součásti sloužící pro výrobu dortu se vloží do transportního a prodejního obalu ve vhodném tvaru, nejlépe ve tvaru obdélníku, čtverce nebo jiném tvaru, a toto transportní a prodejní balení se uzavře a expeduje do prodeje.

35 Takto připravená stavebnice je přepravována a skladována bez výrazných teplotních omezení, které vyžadují hotové cukrářské výrobky s krátkou dobou spotřeby nebo hluboce zamražené hotové výrobky, které vyžadují zvýšené nároky na skladovací teplotu a specifické podmínky při manipulaci nebo přepravě.

40 Dorty zhotovené v základním provedení prostřednictvím této dort stavebnice nevyžadují doplňující surovinové nároky na výrobu a nevyžadují zvýšené nároky na specifické znalosti nebo potřeby pro finální dekorativní zpracování výrobku.

Dort stavebnice podle tohoto technického řešení si při zpracování a výrobě zachovává jednotné provedení a jednotný estetický vzhled hotového výrobku. Dort stavebnice poskytuje specifickým výrobkům neomezenou mobilitu s minimálními nároky na skladování a přepravu.

45 V některých případech údaje, které nejsou nutné pro pochopení technického řešení nebo další podrobnosti, které by byly obtížně vnímatelné, mohou být vynechány. Mělo by být zřejmé, že technické řešení není nutně omezeno na konkrétní ilustrované provedení uvedené v tomto popisu.

Je třeba poznamenat, že výše popsaná provedení jsou určena pro ilustraci a nejsou omezena pouze na konkrétní provedení technického řešení. Četné úpravy mohou být provedeny, aniž by se úpravou odchýlily od rozsahu technického řešení, jak je definováno v příložených nárocích. Je zřejmé, že v principu technického řešení konkrétní fyzické rozměry, směsi, popisovač nebo deko-  
 5 rativní komponenty veškerého základního provedení mohou být upraveny při zachování potřebné funkce a komfortu zpracování, jak je popsáno výše.

Zatímco technické řešení je popsáno a znázorněno na některých detailech podle výhodného provedení, jak je uvedeno v popisu technického řešení, projeví se případným odborníkům a zpracovatelům v příslušném oboru, které varianty a ekvivalenty mohou být v duchu a rozsahu technic-  
 10 kého řešení, jak bylo výslovně uvedeno. Předpokládá se, že rozsah technického řešení není omezen pouze rozsahem níže připojených nároků a konkrétním zněním výše uvedeného popisu.

### Objasnění výkresu

Na příloženém výkresu je na obr. 1 znázorněn dort, tvořící sestavovaný předmět z dort stavebnice podle tohoto technického řešení, na obr. 2 jsou schematicky znázorněny jednotlivé díly této sta-  
 15 vebnice a na obr. 3 je schematicky znázorněn postup sestavování dílů sestavovaného předmětu, přičemž stavebnice umožňuje celou řadu dalších modifikací.

### Příklady uskutečnění technického řešení

V tomto příkladu provedení je dort stavebnice určena pro sestavení dortu znázorněnou na obr. 1, který je tak sestavovaným předmětem, vytvořeným sestavením dílů a komponentů sestavovaného  
 20 předmětu, které jsou znázorněny na obr. 2 a jsou tvořeny díly formy 1.0, díly směsi 1.1, dílem náplně 1.2, dílem cukrářské modelovací a potahovací hmoty 1.3, dílem dekoračních prvků 1.4 a dílem popisovače 1.5. Díly sestavovaného předmětu jsou doplněny podložkou 2, dekorativními svíčkami se stojánky 3 a jsou doplněny také o návod výroby a dekorování dortu 4.

Sestavení a zdobení dortu znázorněné na obr. 3 se provádí tak, že namíchaná směs 1.1 se doplní  
 25 v předem určeném poměru vodou, vyšlehá se a tato surovina se nalije do pečicí formy 1.0. Následně se vloží do předehřáté trouby v rozmezí od 170 °C do 200 °C a peče se do požadované konzistence. Dále se připraví krémová hmota 1.2 z namíchané sypké směsi přidáním stanoveného poměru vody a po vychladnutí upečeného korpusu dortu se aplikuje dovnitř a na povrch těla korpusu 1. Zpracovaná cukrářská modelovací a potahovací hmota 1.3 se v požadované velikosti a  
 30 tloušťce přenese na předem připravený zchlazený povrch korpusu dortu 1. Potážený korpus se umístí na podložku 2. Následně se přiložené dekorační prvky 1.4 z jedlých materiálů nebo i z jiných požitelných nebo i nepoživatelných materiálů rozmístí podle návodu 4 na těle dortu 1. Popisovačem 1.5 ve formě plastové tuby s jedlou cukernatou pastovitou hmotou nebo i v jiném  
 35 provedení, se provede aplikace doplňujících dekorativních prvků a popisů. Dekorativní svíčky 3 včetně stojánku se umístí na vrchní straně dortu.

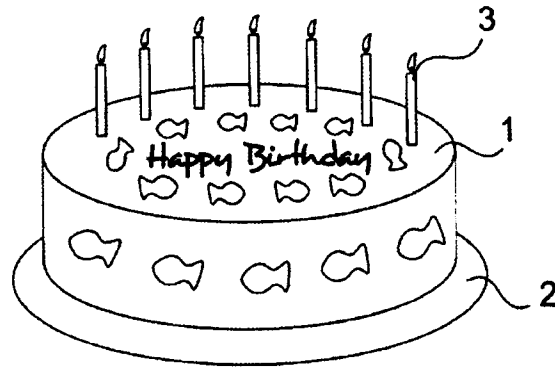
## N Á R O K Y   N A   O C H R A N U

1. Dort stavebnice, **v y z n a ě u j í c í   s e   t í m**, že obsahuje papírovou, plastovou nebo kovovou základní pečicí formu, dále směs v suché sypké konzistenci pro zpracování a přípravu dortového korpusu, dále suchou sypkou směs pro přípravu spojovací hmoty v krémové nebo  
 40 pastovité konzistenci pro naplnění, dále jedlou cukrářskou modelovací a potahovací hmotu na nanesení a dekorování, dále papírovou, plastovou nebo kovovou podložku, a dále dekorační prvky z požitelných surovin nebo nepoživatelných materiálů.

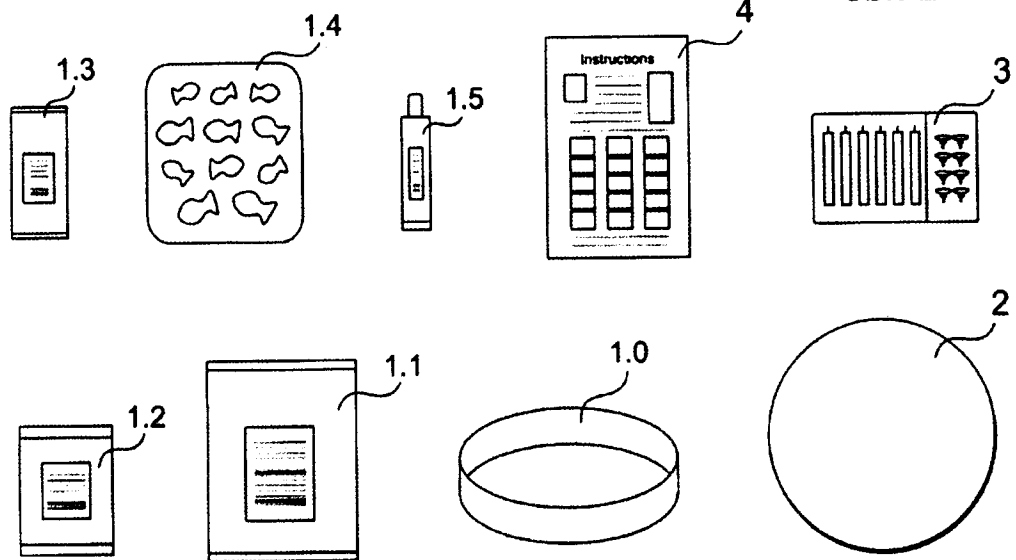
2. Dort stavebnice podle nároku 1, **v y z n a ě u j í c í s e t í m**, že dekorační prvky z po-  
žitelných surovin nebo nepožitelných materiálů jsou umístěny v ochranném obalu, který je  
odděluje od ostatních komponentů a součástí stavebnice v transportním a prodejním obalu.
3. Dort stavebnice podle nároků 1 a 2, **v y z n a ě u j í c í s e t í m**, že dále je součástí sta-  
vebnice popisovač ve formě plastové tuby s požitelnou cukernatou pastovitou hmotou.
4. Dort stavebnice podle nároků 1 až 3, **v y z n a ě u j í c í s e t í m**, že dekoračním prv-  
kem z nepožitelných materiálů jsou dekorační svíčky.
5. Dort stavebnice podle nároků 1 až 4, **v y z n a ě u j í c í s e t í m**, že jednotlivé díly se  
vkládají do transportního a prodejního obalu.

10

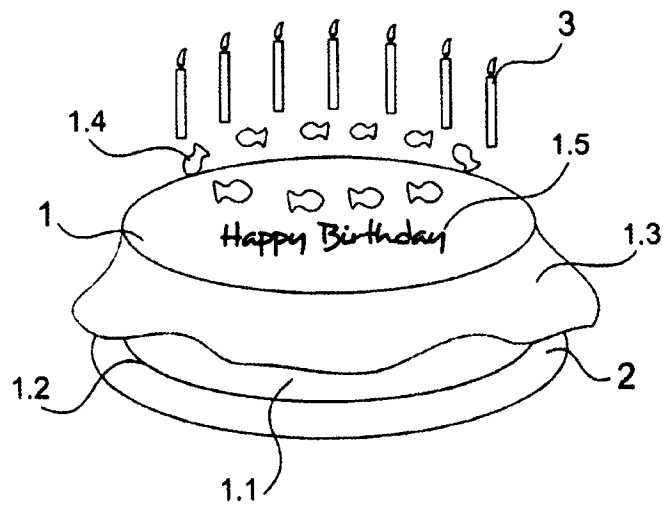
1 výkres



obr. 1



obr. 2



obr. 3