



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: 2003122019/13, 17.07.2003

(24) Дата начала действия патента: 17.07.2003

(45) Опубликовано: 27.01.2005 Бюл. № 3

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2143203 C1, 27.12.1999. RU 2111669 C1, 27.05.1998. БОГДАНОВА О.В, СЕРБОВКА В.И. "Народные рецепты медовой кулинарии", Калининград, 1994, с.177.

Адрес для переписки:

109544, Москва, ул. Международная, 38, ООО
"ТОМА с Со", О.В. Кобахидзе

(72) Автор(ы):

Кобахидзе О.В. (RU),
Дубовик С.В. (RU)

(73) Патентообладатель(ли):

Общество с ограниченной ответственностью
"ТОМА с Со" (RU)

(54) ТОРТ "КНЯЖНА"

(57) Реферат:

Изобретение относится к области пищевой промышленности, в частности к кондитерской ее отрасли, и касается технологии приготовления мучных изделий. Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные сбитыми сливками 20-30%-ной жирности и пропитанные сиропом для промочки. Боковые поверхности коржей посыпаны кокосовой стружкой. Наружная поверхность торта верхнего коржа промазана подваркой, изготовленной из черной смородины, и украшена шоколадом белым. Коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с сахаром-песком со скоростью 240-280 об/мин в течение 30-40 минут до увеличения объема в 2,5-3 раза. Затем в полученную смесь добавляют во время сбивания в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%, и эссенцию ванильную. Отформовывают полученное тесто в формы, застеленные бумагой. После чего выпекают его при температуре 195-200°C в течение 50-55 минут и охлаждают в течение 25-30 минут при температуре 25-30°C. Извлекают заготовку из формы и выстаивают ее в течение 8-10 часов при

температуре 15-20°C. Сироп для промочки готовят добавлением в сахарный раствор влажностью 18-20% коньяка или десертного вина и эссенции ромовой. В качестве сливок используют сливки, изготовленные из смеси растительных жиров. Смеси для приготовления бисквита и сиропа для промочки соотносятся по массе как (35-37):(9,5-10). Сливки берут в количестве 30-35 мас.%, шоколад белый - в количестве 1-1,2 мас.%, кокосовую стружку - в количестве 4-4,5 мас.%, а подварку из черной смородины - в количестве 12-12,5 мас.% соответственно от общей массы торта. Компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 34-35, меланж - 57-58, мука пшеничная высшего сорта - 57-58, эссенция ванильная - 0,3-0,35. Компоненты для приготовления сиропа для промочки берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 51-52, коньяк или вино десертное - 4,7-4,8, эссенция ромовая - 0,19-0,2. Полученный торт характеризуется правильной, стабильной формой, красивым видом, срок хранения данного торта составляет около 4 суток, время производства данного торта значительно снижено по сравнению со временем, которое требуется для производства торта по ближайшему аналогу, указанному в описании. 2 з.п. ф-лы.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: **2003122019/13, 17.07.2003**

(24) Effective date for property rights: **17.07.2003**

(45) Date of publication: **27.01.2005 Bull. 3**

Mail address:

**109544, Moskva, ul. Mezhdunarodnaja, 38, OOO
"TOMA s So", O.V. Kobakhidze**

(72) Inventor(s):

**Kobakhidze O.V. (RU),
Dubovik S.V. (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Obshchestvo s ogranichennoj otvetstvenost'ju
"TOMA s So" (RU)**

(54) **TORTE "PRINCESS"**

(57) Abstract:

FIELD: food-processing industry, in particular, manufacture of farinaceous products.

SUBSTANCE: torte is made in the form of biscuit sheets laid onto one another and layered with aerated cream of 20-30%-fatness and soaked with syrup. Side surfaces of sheets are spilled with coconut chips. Outer surface of top sheet is covered with boiled black currant media and decorated with white chocolate. Biscuit sheets are produced by aerating of melange with sand sugar at rotational speed of 240-280 rev/min for 30-40 min until volume of mass has increased by 2.5-3 times. In the course of aeration, top-grade wheat flour is introduced in two-three stages in an amount providing dough moisture content of 36-38% and vanilla essence. Resultant dough is laid in pans covered with paper and baked at temperature of 195-200⁰C for 50-55 min, followed by cooling for 25-30 min at temperature of 25-30⁰C. Produced sheet is withdrawn from pan and

held for 8-10 hours at temperature of 15-20⁰C. Soaking syrup is prepared by adding cognac or dessert wine and rum essence into sugar solution with moisture content of 18-20%. Cream is mixture of vegetable fats. Mixtures for preparing of biscuit and soaking syrup are used in weight ratio of (35-37):(9.5-10). Cream is used in an amount of 30-35%; white chocolate 1-1.2%; coconut chips 4-4.5%; boiled black currant media 12-12.5 by weight of torte. Components for preparing of biscuit are used in the following ratio, weight parts: sand sugar 34-35; melange 57-58; top-grade wheat flour 57-58; vanilla essence 0.3-0.35. Soaking syrup is prepared on the base of components used in the following ratio, weight parts: sand sugar 51-52; cognac or dessert wine 4.7-4.8; rum essence 0.19-0.2. Shelf life of torte is up to about 4 days.

EFFECT: regular and stable form and attractive appearance, improved quality, reduced preparing time and prolonged shelf life of product.

3 cl, 2 ex

Изобретение относится к области пищевой промышленности, в частности кондитерской ее отрасли, и касается технологии приготовления мучных изделий.

Известен торт "Настенька", включающий смесь для приготовления бисквитного полуфабриката, содержащую масло сливочное, соду пищевую, уксус, орехи, муку пшеничную высшего сорта, смесь для приготовления крема, содержащую массу из молока сгущенного цельного с сахаром, масло сливочное несоленое и ванильную пудру, варенье в виде протертой красной смородины для прослойки (Богданова О.В., Сербовка В.И. "Народные рецепты медовой кулинарии", Калининград, 1994, с.177).

Недостатком данного состава является большое количество жиров и углеводов, вследствие высокого процентного содержания сахаров, сливочного масла, ограниченность его изготовления из-за использования для его изготовления дефицитного сырья, в частности варенья из протертой красной смородины, что приводит к ограничению производства данного торта.

Наиболее близким аналогом по решаемой задаче и достигаемому техническому результату является аналог, в котором описан торт, изготовленный из состава для приготовления торта, включающего смесь для приготовления бисквитного полуфабриката, содержащую муку пшеничную высшего сорта, сахар-песок, сметану, мед, смесь для приготовления крема, содержащую массу из масла сливочного несоленого, молока цельного сгущенного с сахаром, причем смесь для приготовления бисквитного полуфабриката содержит меланж и углекислый аммоний, смесь для приготовления крема дополнительно содержит коньяк, в качестве молока - молоко цельное с сахаром, уваренное в течение 2-2,5 часов при температуре 100-110°C, а для украшения верхней поверхности торта - шоколад при соответствующем содержании компонентов (RU 2143203, A 21 D 13/08, 27.12.1999).

Недостатками известного торта является небольшой срок его хранения около 48 часов, невысокое качество из-за входящих в рецептуру торта компонентов, т.к. бисквит имеет с одной стороны сухую консистенцию, а с другой - при хранении происходит перемешивание бисквита и крема между собой с образованием кашеобразной массы, что резко снижает качество торта.

Задача данного изобретения состоит в том, чтобы улучшить качество торта, создать его с таким составом полуфабрикатов, чтобы они были с одной стороны равномерно пропитаны сиропом для промочки бисквита, а с другой стороны исключить перемешивание бисквита и сливок между собой, благодаря чему обеспечивается увеличение срока хранения изделия до 4 суток.

Для достижения поставленной задачи торт, характеризующийся тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные сбитыми сливками 20-30%-ной жирности и пропитанные сиропом для промочки, боковые поверхности коржей посыпаны кокосовой стружкой, наружная поверхность торта верхнего коржа промазана подваркой, изготовленной из черной смородины, и украшена шоколадом белым, при этом коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с сахаром-песком со скоростью 240-280 об/мин в течение 30-40 минут до увеличения объема в 2,5-3 раза с последующим добавлением во время сбивания в два-три приема муки пшеничной высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%, и эссенции ванильной, отформовкой полученного теста в формы, застеленные бумагой, его выпечкой при температуре 195-200°C в течение 50-55 минут и охлаждением в течение 25-30 минут при температуре 25-30°C с последующим извлечением заготовки из формы и выстаиванием ее в течение 8-10 часов при температуре 15-20°C, сироп для промочки готовят добавлением в сахарный раствор влажностью 18-20% коньяка или десертного вина и эссенции ромовой, в качестве сливок используют сливки, изготовленные из смеси растительных жиров, при этом смеси для приготовления бисквита и сиропа для промочки соотносятся по массе как (35-37):(9,5-10), сливки берут в количестве 30-35 мас.%, шоколад белый - в количестве 1-1,2 мас.%, кокосовую стружку - в количестве 4-4,5 мас.%, а подварку из черной смородины - в количестве 12-12,5 мас.%, соответственно от общей массы торта.

Предпочтительно компоненты для приготовления бисквита взять в следующем соотношении (мас.частях):

сахар-песок 34-35

меланж 57-58

5 мука пшеничная высшего сорта 57-58

эссенция ванильная 0,3-0,35

Компоненты для приготовления сиропа для промочки преимущественно взять в следующем соотношении (мас.частях):

сахар-песок 51-52

10 коньяк или десертное вино 4,7-4,8

эссенция ромовая 0,19-0,2

Такая технология приготовления бисквита, а именно параметры, установленные на стадии сбивания теста, его выпечки и выдержки после выпечки обеспечивает равномерную стабильную пористость изделия, удаление из изделия излишней влаги и равномерное
15 распределение компонентов, из которых состоит бисквит внутри полуфабриката.

Сироп для промочки именно с таким составом компонентов по содержанию сахара и с такой влажностью выполняет роль консерванта как бисквита, так и сливок. Состав сливок, именно изготовленных из растительных жиров одного вида или в определенном сочетании
20 нескольких видов, обеспечивает получение готовой массы сливок стабильной пышной консистенции после сбивания без снижения объема в процессе хранения. Также эти сливки обладают низкой калорийностью и придают готовому торту диетические свойства.

Описание приготовления сливок из растительных жиров приведено в кн. Приготовление данных сливок указано в кн. ПОСКРЕБЫШЕВА Г.И. и СУЧКОВА Е.М. "Выпечка", М., ОЛМА-ПРЕСС, 2001, с.12.

25 Сочетание кокосовой стружки, подварки, изготовленной из черной смородины, и сливок обеспечивает появление в торте приятного вкуса, напоминающего вкус лесной ягоды, приближенной к чернике. При этом покрытие наружной поверхности верхнего коржа шоколадом белым усиливает этот вкус. Кокосовая стружка, подварка и шоколад белый являются сырьем, которое предохраняет наружную поверхность верхнего коржа бисквита и
30 боковые поверхности изделия от воздействия окружающего воздуха, выполняя роль защитной пленки.

Приготовление торта осуществляют следующим образом:

Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные сбитыми сливками 20-30%-ной жирности и пропитанные
35 сиропом для промочки. Боковые поверхности коржей посыпаны кокосовой стружкой. Наружная поверхность торта верхнего коржа промазана подваркой, изготовленной из черной смородины, и украшена шоколадом белым. Коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с сахаром-песком со скоростью 240-280 об/мин в течение 30-40 минут до увеличения объема в 2,5-3 раза. Затем в полученную смесь добавляют во время сбивания
40 в два-три приема муку пшеничную высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%, и эссенцию ванильную. Отформовывают полученное тесто в формы, застеленные бумагой. После чего выпекают его при температуре 195-200 °С в течение 50-55 минут и охлаждают в течение 25-30 минут при температуре 25-30°С. Извлекают заготовку из формы и выстаивают ее в течение 8-10 часов при
45 температуре 15-20°С. Сироп для промочки готовят добавлением в сахарный раствор влажностью 18-20% коньяка или десертного вина и эссенции ромовой. В качестве сливок используют сливки, изготовленные из смеси растительных жиров. Смеси для приготовления бисквита и сиропа для промочки соотносятся по массе как (35-37):(9,5-10). Сливки берут в количестве 30-35 мас.%, шоколад белый - в количестве 1-1,2 мас.%,
50 кокосовую стружку - в количестве 4-4,5 мас.%, а подварку из черной смородины - в количестве 12-12,5 мас.% соответственно от общей массы торта.

Компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас.частях): сахар-песок - 34-35, меланж - 57-58, мука пшеничная высшего сорта - 57-58, эссенция

ванильная - 0,3-0,35. Компоненты для приготовления сиропа для промочки берут в следующем соотношении (мас.частях): сахар-песок - 51-52, коньяк или вино десертное - 4,7-4,8, эссенция ромовая - 0,19-0,2.

Пример 1

5 Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные сбитыми сливками 30%-ной жирности и пропитанные сиропом для промочки. Боковые поверхности коржей посыпаны кокосовой стружкой. Наружная поверхность торта верхнего коржа промазана подваркой, изготовленной из черной смородины, и украшена шоколадом белым. Коржи бисквита изготовлены сбиванием
10 меланжа с сахаром-песком со скоростью 280 об/мин в течение 40 минут до увеличения объема в 3 раза. Затем в полученную смесь добавляют во время сбивания в три приема муку пшеничную высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 38%, и эссенцию ванильную. Отформовывают полученное тесто в формы, застеленные бумагой. После чего выпекают его при температуре 200°C в течение 55 минут
15 и охлаждают в течение 25 минут при температуре 25°C. Извлекают заготовку из формы и выстаивают ее в течение 8 часов при температуре 20°C. Сироп для промочки готовят добавлением в сахарный раствор влажностью 20% десертного вина и эссенции ромовой.

В качестве сливок используют сливки, изготовленные из смеси растительных жиров. Смеси для приготовления бисквита и сиропа для промочки соотносятся по массе как 37:10.
20 Сливки берут в количестве 35 мас.%, шоколад белый - в количестве 1,2 мас.%, кокосовую стружку - в количестве 4,5 мас.%, а подварку из черной смородины - в количестве 12,5 мас.% соответственно от общей массы торта.

Компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас.частях): сахар-песок - 35, меланж - 58, мука пшеничная высшего сорта - 58, эссенция ванильная -
25 0,35. Компоненты для приготовления сиропа для промочки берут в следующем соотношении (мас.частях): сахар-песок - 52, вино десертное - 4,8, эссенция ромовая - 0,2.

Пример 2

Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные сбитыми сливками 20%-ной жирности и пропитанные сиропом для промочки. Боковые поверхности коржей посыпаны кокосовой стружкой. Наружная поверхность торта верхнего коржа промазана подваркой, изготовленной из черной смородины, и украшена шоколадом белым. Коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с сахаром-песком со скоростью 240 об/мин в течение 30 минут до увеличения объема в 2,5 раза. Затем в полученную смесь добавляют во время сбивания в два приема
35 муку пшеничную высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36%, и эссенцию ванильную. Отформовывают полученное тесто в формы, застеленные бумагой. После чего выпекают его при температуре 195°C в течение 50 минут и охлаждают в течение 30 минут при температуре 30°C. Извлекают заготовку из формы и выстаивают ее в течение 10 часов при температуре 15°C. Сироп для промочки готовят
40 добавлением в сахарный раствор влажностью 18% коньяка и эссенции ромовой. В качестве сливок используют сливки, изготовленные из смеси растительных жиров. Смеси для приготовления бисквита и сиропа для промочки соотносятся по массе как 35:9,5. Сливки берут в количестве 30 мас.%, шоколад белый - в количестве 1 мас.%, кокосовую стружку - в количестве 4 мас.%, а подварку из черной смородины - в количестве 12 мас.%
45 соответственно от общей массы торта.

Компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас.частях): сахар-песок - 34, меланж - 57, мука пшеничная высшего сорта - 57, эссенция ванильная -
50 0,3. Компоненты для приготовления сиропа для промочки берут в следующем соотношении (мас.частях): сахар-песок - 51, коньяк - 4,7, эссенция ромовая - 0,19.

Полученный торт характеризуется правильной, стабильной формой, красивым видом, срок хранения данного торта составляет около 4 суток, а также улучшенными качественными показателями, а именно имеет нежную консистенцию с ярко выраженными слоями бисквита и крема.

Формула изобретения

1. Торт, характеризующийся тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные сбитыми сливками 20-30%-ной жирности и пропитанные сиропом для промочки, боковые поверхности коржей посыпаны кокосовой стружкой, наружная поверхность торта верхнего коржа промазана подваркой, изготовленной из черной смородины, и украшена шоколадом белым, при этом коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с сахаром-песком со скоростью 240-280 об/мин в течение 30-40 мин до увеличения объема в 2,5-3 раза с последующим добавлением во время сбивания в два-три приема муки пшеничной высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%, и эссенции ванильной, отформовкой полученного теста в формы, застеленные бумагой, его выпечкой при температуре 195-200 °С в течение 50-55 мин и охлаждением в течение 25-30 мин при температуре 25-30 °С с последующим извлечением заготовки из формы и выстаиванием ее в течение 8-10 ч при температуре 15-20°С, сироп для промочки готовят добавлением в сахарный раствор влажностью 18-20% коньяка или десертного вина и эссенции ромовой, в качестве сливок используют сливки, изготовленные из смеси растительных жиров, при этом смеси для приготовления бисквита и сиропа для промочки соотносятся по массе как (35-37):(9,5-10), сливки берут в количестве 30-35 %, шоколад белый - в количестве 1-1,2 %, кокосовую стружку - в количестве 4-4,5 %, а подварку из черной смородины - в количестве 12-12,5 % соответственно от общей массы торта.

2. Торт по п.1, отличающийся тем, что компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас. ч.):

Сахар-песок	34-35
Меланж	57-58
Мука пшеничная высшего сорта	57-58
Эссенция ванильная	0,3-0,35

3. Торт по п.1, отличающийся тем, что компоненты для приготовления сиропа для промочки берут в следующем соотношении (мас. ч.):

Сахар-песок	51-52
Коньяк или десертное вино	4,7-4,8
Эссенция ромовая	0,19-0,2.