



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
 ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
 ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

## (12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: **2003122022/13**, 17.07.2003

(24) Дата начала действия патента: **17.07.2003**

(45) Опубликовано: **20.04.2005** Бюл. № 11

(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 "ФРУКТОВЫЙ АРОМАТ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к области пищевой промышленности, в частности кондитерской ее отрасли, и касается технологии приготовления мучных изделий. Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные суфле. Наружная поверхность верхнего коржа покрыта шоколадной глазурью. Боковые поверхности коржей промазаны сбитыми сливками 20-30% жирности. 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 массу добавляют во время сбивания маргарин и в два-три приема муку пшеничную высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%. После чего осуществляют отформовку полученного теста в форму, застеленную бумагой. Его выпекают 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. Суфле готовят путем предварительного сбивания белков яичных сырых со скоростью 200-240 об/мин в течение 15-20 минут. Затем в них вводят тонкой струйкой сахаро-агаровый сироп с температурой 85-95°C, добавляют в конце сбивания однородную смесь молока цельного сгущенного с сахаром, размягченного масла сливочного несоленого,

ванилина и кислоты лимонной. Немедленно прекращают сбивание после добавления этой смеси. В качестве сбитых сливок 20-30% жирности используют сливки, полученные из растительных жиров. Смеси для приготовления коржей бисквита, суфле соотносятся по массе как (25-26):(58-60), сливки берут в количестве 8-8,5 мас.%, а шоколадную глазурь – в количестве 5-5,2 мас.% соответственно от общей массы торта. Компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас. частях): меланж – 22-23, сахар-песок – 31-32, мука пшеничная высшего сорта – 40- 42, маргарин 31-32. Компоненты для приготовления суфле берут в следующем соотношении (мас. частях): сахаро-агаровый сироп – 61-62,7, масло сливочное несоленое – 22-22,7, молоко цельное сгущенное с сахаром – 11-11,2, белки яичные сырые – 6, 4-6,5, кислота лимонная – 0,38-0,39, ванилин – 0,25-0,26. Компоненты для приготовления сахаро-агарового сиропа преимущественно берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок – 58-59, агар – 0,8-0,82. Сахаро-агаровый сироп изготавливают путем смешивания сахара-песка и воды, взятые в соотношении 4:1, нагревания этот сиропа до температуры 120°C, добавления агара, вымоченного в проточной воде, нагревания на слабом огне до полного растворения агара и уваривания сиропа до температуры 117 °C. При этом торт получается улучшенного качества, создаются в нем полуфабрикаты с такими

составами, которые, с одной стороны, обеспечивают равномерную пропитку сиропом для промочки как суфле, так и бисквита, а с другой стороны, исключают в них перемешивание

полуфабрикатов бисквита и суфле между собой, благодаря чему обеспечивается увеличение срока хранения изделия до 4 суток. 4 з.п. ф-лы.

R U 2 2 4 9 6 1 C 2

R U 2 2 4 9 6 1 C 2



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: **2003122022/13, 17.07.2003**

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

(45) Date of publication: **20.04.2005 Bull. 11**

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 otvetstvennost'ju  
"TOMA s So" (RU)**

(54) **TORTE "FRUIT AROMA"**

(57) Abstract:

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

SUBSTANCE: torte has biscuit pancakes placed onto one another and layered with souffle. Outer surface of top pancake is coated with chocolate glaze. Pancake side surfaces are covered with aerated cream of 20-30% fattiness. Pancakes are produced by aerating melange with sand sugar at rotational speed of 240-280 rev/min for 30-40 min until volume is increased by 2.5-3 times. During aeration, margarine and top-grade wheat flour are added into resultant aerated mass in two steps in an amount providing dough moisture content of 36-38%. Dough is formed by placing it into pan covered with paper, baked at temperature of 195-200°C for 50-55 min and cooled for 25-30 min at temperature of 25-30°C. Pancake is withdrawn from pan and held for 8-10 hours at temperature of 15-20°C. Souffle is prepared by aerating crude egg albumen at rotational speed of 200-240 rev/min for 15-20 min with following introducing of thin stream of sugar-agar syrup having temperature of 85-95°C. At the end of aeration process, homogeneous mixture of whole condensed milk, unsalted butter, vanillin and citric acid is introduced into resultant mass and aeration process is immediately stopped. Cream is produced from vegetable fats. Weight ratio of biscuit and souffle

mixtures is (25-26):(58-60). Cream is added in an amount of 8-8.5% and chocolate glaze in an amount of 5-5.2%, respectively, by total weight of torte. Biscuit mixture components are used in the following ratio, weight parts: melange 22-23; sand sugar 31-32; top-grade wheat flour 40-42; margarine 31-32. Souffle mixture components are used in the following ratio, weight parts: sugar-agar syrup 61-62.7; unsalted butter 22-22.7; whole condensed milk 11-11.2; crude egg albumen 6.4-6.5; citric acid 0.38-0.39; vanillin 0.25-0.26. Sugar-agar syrup components are preferably used in the following ratio, weight parts: sand sugar 58-59; agar 0.8-0.82. Sugar-agar syrup is prepared by mixing of sand sugar and water in the ratio of 4:1; heating said syrup to temperature of 120 °C; adding agar preliminarily soaked in running water; heating in soft flame until complete solving of agar and boiling out syrup to temperature of 117°C. Torte has storage life of up to 4 days owing to preparing of semi-finished products having composition providing, on the one hand, uniform impregnation with syrup for wetting of both souffle and biscuit pancake and, on the other hand, elimination of mixing of semi-finished products of both souffle and biscuit with one another.

EFFECT: improved quality and prolonged shelf life of torte.

5 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, содержащая 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 сахара, 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 повысить качество торта, т.е. создать его с более оригинальным вкусом и выраженными слоями без перемешивания массы слоев между собой, а также увеличение срока хранения за счет создания пленки, препятствующей проникновению влаги.

Для достижения поставленной задачи торт, характеризующийся тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные суфле, наружная поверхность верхнего коржа покрыта шоколадной глазурью, а боковые поверхности коржей промазаны сбитыми сливками 20-30% жирности, 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 маргарина и в два-три приема муки пшеничной высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%, отформовкой полученного теста в форму, застеленную 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, суфле готовят путем предварительного сбивания белков яичных сырых со скоростью 200-240 об/мин в течение 15-20 минут, введения в них тонкой струйкой сахаро-агарового сиропа с температурой 85-95°C, добавления в конце сбивания однородной смеси молока цельного сгущенного с сахаром, размягченного масла сливочного несоленого, ванилина и кислоты лимонной и немедленного прекращения сбивания после добавления этой смеси, в качестве сбитых сливок 20-30% жирности используют сливки, полученные из растительных жиров, при этом смеси для приготовления коржей бисквита, суфле соотносятся по массе как (25-26):(58-60), сливки берут в количестве 8-8,5 мас.%, а шоколадную глазурь - в количестве 5-5,2 мас.% соответственно

от общей массы торта.

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

меланж - 22-23

5 сахар-песок - 31-32

мука пшеничная высшего сорта - 40-42

маргарин - 31-32

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

10 сахаро-агаровый сироп - 61-62,7

масло сливочное несоленое - 22-22,7

молоко цельное сгущенное

с сахаром - 11-11,2

белки яичные сырые - 6,4-6,5

15 кислота лимонная - 0,38-0,39

ванилин - 0,25-0,26

Компоненты для приготовления сахаро-агарового сиропа преимущественно берут в следующем соотношении (мас. частях):

сахар-песок - 58-59

20 агар - 0,8-0,82

Сахаро-агаровый сироп изготавливают путем смешивания сахара-песка и воды, взятых в соотношении 4:1, нагревания этого сиропа до температуры 120 °С, добавления агара, вымоченного в проточной воде, нагревания на слабом огне до полного растворения агара и уваривания сиропа до температуры 117°С.

25 Бисквит, полученный именно таким методом, обладает лучшей пористостью, в нем не содержится излишняя влага, которая могла вызвать его оседание в процессе хранения. Выбор именно такого состава суфле обеспечивает получение слоя с более равномерным распределением каркаса из сахаро-агарового сиропа, который благодаря такому проведению условий сбивания, а именно скорости сбивания, времени и окончания сбивания мгновенно без снижения скорости сбивания, обладает возможностью впитывать влагу, выделяющуюся при хранении торта как из сливок, так и из бисквита.

30 При этом увеличение срока хранения достигается как количественным выбором компонентов величины слоя суфле, так и проведением последовательности операций его приготовления. Суфле также предохраняет слои бисквита от впитывания ими излишней влаги из окружающей среды, а следовательно, обеспечивает увеличение срока хранения торта до 4 суток. Шоколадная глазурь является также защитной пленкой, препятствующей проникновению влаги. Состав сливок, именно изготовленных из растительных жиров одного вида или в определенном сочетании 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 тарту диетические свойства.

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

Приготовление торта осуществляется следующим образом:

45 Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные суфле. Наружная поверхность верхнего коржа покрыта шоколадной глазурью. Боковые поверхности коржей промазаны сбитыми сливками 20-30% жирности. 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 массу добавляют во время сбивания маргарин и в два-три приема муку пшеничную высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%. После чего осуществляют отформовку полученного теста в форму, застеленную бумагой. Его выпекают при температуре 195-200°С 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. Суфле готовят путем предварительного сбивания белков яичных сырых со скоростью 200-240 об/мин в течение 15-20 минут. Затем в них вводят тонкой стружкой сахаро-агаровый сироп с температурой 85-95°C, добавляют в конце сбивания однородную смесь молока цельного сгущенного с сахаром, размягченного масла сливочного несоленого, ванилина и кислоты лимонной. Немедленно прекращают сбивание после добавления этой смеси. В качестве сбитых сливок 20-30% жирности используют сливки, полученные из растительных жиров. Смеси для приготовления коржей бисквита, суфле соотносятся по массе как (25-26):(58-60), сливки берут в количестве 8-8,5 мас.%, а шоколадную глазурь - в количестве 5-5,2 мас.% соответственно от общей массы торта.

Компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас. частях): меланж - 22-23, сахар-песок - 31-32, мука пшеничная высшего сорта - 40-42, маргарин - 31-32.

Компоненты для приготовления суфле берут в следующем соотношении (мас. частях): сахаро-агаровый сироп - 61-62,7, масло сливочное несоленое - 22-22,7, молоко цельное сгущенное с сахаром - 11-11,2, белки яичные сырые - 6,4-6,5, кислота лимонная - 0,38-0,39, ванилин - 0,25-0,26.

Компоненты для приготовления сахаро-агарового сиропа преимущественно берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 58-59, агар - 0,8-0,82.

Сахаро-агаровый сироп изготавливают путем смешивания сахара-песка и воды, взятых в соотношении 4:1, нагревания этого сиропа до температуры 120 °С, добавления агара, вымоченного в проточной воде, нагревания на слабом огне до полного растворения агара и уваривания сиропа до температуры 117°C.

Пример 1.

Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные суфле. Наружная поверхность верхнего коржа покрыта шоколадной глазурью. Боковые поверхности коржей промазаны сбитыми сливками 30% жирности. Коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с сахаром-песком со скоростью 280 об/мин в течение 40 минут до увеличения объема 3 раза. Затем в полученную массу добавляют во время сбивания маргарин и в три приема муку пшеничную высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 38%. После чего осуществляют отформовку полученного теста в форму, застеленную бумагой. Его выпекают при температуре 200°C в течение 55 минут и охлаждают в течение 30 минут при температуре 30°C. Извлекают заготовку из формы и выстаивают ее в течение 10 часов при температуре 20°C. Суфле готовят путем предварительного сбивания белков яичных сырых со скоростью 240 об/мин в течение 20 минут. Затем в них вводят тонкой стружкой сахаро-агаровый сироп с температурой 95°C, добавляют в конце сбивания однородную смесь молока цельного сгущенного с сахаром, размягченного масла сливочного несоленого, ванилина и кислоты лимонной. Немедленно прекращают сбивание после добавления этой смеси. В качестве сбитых сливок 30% жирности используют сливки, полученные из растительных жиров. Смеси для приготовления коржей бисквита, суфле соотносятся по массе как 26:60, сливки берут в количестве 8,5 мас.%, а шоколадную глазурь - в количестве 5,2 мас.% соответственно от общей массы торта. Компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас. частях): меланж - 23, сахар-песок - 32, мука пшеничная высшего сорта - 42, маргарин - 32. Компоненты для приготовления суфле берут в следующем соотношении (мас. частях): сахаро-агаровый сироп - 62,7, масло сливочное несоленое - 22,7, молоко цельное сгущенное с сахаром - 11,2, белки яичные сырые - 6,5, кислота лимонная - 0,39, ванилин - 0,26. Компоненты для приготовления сахаро-агарового сиропа преимущественно берут в следующем соотношении (мас. частях):

сахар-песок - 59,

агар - 0,82.

Сахаро-агаровый сироп изготавливают путем смешивания сахара-песка и воды, взятых в

соотношении 4:1, нагревания этого сиропа до температуры 120 °С, добавления агара, вымоченного в проточной воде, нагревания на слабом огне до полного растворения агара и уваривания сиропа до температуры 117°С.

Пример 2.

5 Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные суфле. Наружная поверхность верхнего коржа покрыта шоколадной глазурью. Боковые поверхности коржей промазаны сбитыми сливками 20% жирности. Коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с сахар-песком со скоростью 240 об/мин в течение 30 минут до увеличения объема в 2,5 раза. Затем в полученную 10 массу добавляют во время сбивания маргарин и в два приема муку пшеничную высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36%. После чего осуществляют отформовку полученного теста в форму, застеленную бумагой. Его выпекают при температуре 195°С в течение 50 минут и охлаждают в течение 25 минут при 15 температуре 25°С. Извлекают заготовку из формы и выстаивают ее в течение 8 часов при 15 температуре 15°С. Суфле готовят путем предварительного сбивания белков яичных сырых со скоростью 200 об/мин в течение 15 минут. Затем в них вводят тонкой струйкой сахаро-агаровый сироп с температурой 85°С, добавляют в конце сбивания однородную смесь молока цельного сгущенного с сахаром, размягченного масла сливочного 20 несоленого, ванилина и кислоты лимонной. Немедленно прекращают сбивание после добавления этой смеси. В качестве сбитых сливок 20% жирности используют сливки, полученные из растительных жиров. Смеси для приготовления коржей бисквита, суфле соотносятся по массе как 25:58, сливки берут в количестве 8 мас.%, а шоколадную глазурь - в количестве 5 мас.% соответственно от общей массы торта. Компоненты для 25 приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас. частях): меланж - 22, сахар-песок - 31, мука пшеничная высшего сорта - 40, маргарин - 31. Компоненты для приготовления суфле берут в следующем соотношении (мас. частях): сахаро-агаровый сироп - 61, масло сливочное несоленое 22, молоко цельное сгущенное с сахаром - 11, белки яичные сырые - 6,4, кислота лимонная - 0,38, ванилин - 0,25. Компоненты для 30 приготовления сахаро-агарового сиропа преимущественно берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 58, агар - 0,8.

Сахаро-агаровый сироп изготавливают путем смешивания сахара-песка и воды, взятых в соотношении 4:1, нагревания этого сиропа до температуры 120 °С, добавления агара, вымоченного в проточной воде, нагревания на слабом огне до полного растворения агара и уваривания сиропа до температуры 117°С.

35 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.

40

#### Формула изобретения

1. Торт, характеризующийся тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные суфле, наружная поверхность верхнего коржа покрыта шоколадной глазурью, а боковые поверхности коржей промазаны сбитыми 45 сливками 20-30% жирности, 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 маргарина и в два-три приема муки пшеничной высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%, отформовкой полученного теста в форму, застеленную бумагой, его выпечкой при температуре 195-200°С в течение 50-55 мин и охлаждением в течение 25-30 50 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, суфле готовят путем предварительного сбивания белков яичных сырых со скоростью 200-240 об/мин в течение

15-20 мин, введения в них тонкой струйкой сахараагарового сиропа с температурой 85-95 °С, добавления в конце сбивания однородной смеси молока цельного сгущенного с сахаром, размягченного масла сливочного несоленого, ванилина и кислоты лимонной, и немедленного прекращения сбивания после добавления этой смеси, в качестве сбитых сливок 20-30% жирности используют сливки, полученные из растительных жиров, при этом смеси для приготовления коржей бисквита и суфле соотносятся по массе как (25-26):(58-60), сливки берут в количестве 8-8,5 мас.%, а шоколадную глазурь – в количестве 5-5,2 мас.%, соответственно от общей массы торта.

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

Меланж 22-23

Сахар-песок 31-32

Мука пшеничная высшего сорта 40-42

Маргарин 31-32

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

Сахараагаровый сироп 61-62,7

Масло сливочное несоленое 22-22,7

Молоко цельное сгущенное

с сахаром 11–11,2

Белки яичные сырые 6,4–6,5

Кислота лимонная 0,38-0,39

Ванилин 0,25–0,26

4. Торт по п.1, отличающийся тем, что компоненты для приготовления сахараагарового сиропа берут в следующем соотношении, мас. ч.:

Сахар-песок 58-59

Агар 0,8–0,82

5. Торт по п.1, отличающийся тем, что сахараагаровый сироп изготавливают путем смешивания сахара-песка и воды, взятых в соотношении 4:1, нагревания этого сиропа до температуры 120°С, добавления агара, вымоченного в проточной воде, нагревания на слабом огне до полного растворения агара и уваривания до температуры 117 °С.