



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: 2003131826/13, 30.10.2003

(24) Дата начала действия патента: 30.10.2003

(45) Опубликовано: 27.06.2005 Бюл. № 18

(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 и 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 "СВЕТЛЯЧОК"

(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 послойно взбитыми сливками. Боковые поверхности и наружная поверхность торта верхнего коржа промазаны мармеладом с дальнейшим покрытием боковых поверхностей торта крошкой воздушного наполнителя и расположением на поверхности верхнего коржа кураги. 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 крахмала картофельного и в два-три приема муки пшеничной высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%. В конце сбивания в тестовую массу добавляют эссенцию. Отформовывают полученное тесто в формы, застеленные бумагой. Выпекают его при температуре 195-200°C в течение 50-55 минут и охлаждают 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. В качестве сливок используют сливки 20-30%-ной жирности, изготовленные из растительных жиров. Крошку

воздушного наполнителя готовят путем взбивания охлажденных до температуры (+2)-(+2,5)°C яичных белков сырых до увеличения их объема в 7-7,5 раза с постепенным добавлением сахара-песка и ванилина. Взбивают полученную массу в течение 1-2 минут. Затем ее отсаживают на листы, смазанные жиром, выпекают полученные изделия при температуре 95-105°C в течение 60-70 минут и их охлаждают в течение 30-35 минут. Отдельные изделия получают с содержанием влаги 1,5-3,5%, а затем их измельчают до размера 1-2 мм с последующим просеиванием. Смеси для приготовления бисквита и воздушного наполнителя соотносятся по массе как (19-21):(5,0-5,5), сливки берут в количестве 33-36 мас.%, мармелад - в количестве 9,5-11 мас.%, курагу - в количестве 9,5-11 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 - 28-28,2, крахмал картофельный - 6,8-7,0, эссенция - 0,3-0,35. Компоненты для приготовления воздушного наполнителя берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 9,5-10,5, яичные белки сырые - 5,2-5,5. При этом обеспечивается исключение перемешивания бисквита и сливок между собой, благодаря чему увеличивается срок хранения изделия до 4 суток, на поверхности торта создается защитная пленка, препятствующая проникновению влаги вовнутрь торта. 2 з.п. ф-лы.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: **2003131826/13, 30.10.2003**

(24) Effective date for property rights: **30.10.2003**

(45) Date of publication: **27.06.2005 Bull. 18**

Mail address:

**109544, Moskva, ul. Mezhdunarodnaja, 38, OOO
"TOMA i 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) **TORT "FIRE-FLY"**

(57) Abstract:

FIELD: food-processing industry, in particular, production of farinaceous confectioneries.

SUBSTANCE: tort comprises biscuit pancakes arranged one above another and layered with aerated cream layers. Side surfaces and outer surface of tort top pancake are covered with spread marmalade and aerated filler crumb, with dried pitted and halved apricot being put onto surface of top pancake. Biscuit pancakes are prepared by whipping of mélange with sand sugar at rotational velocity of 240-280 rev/min for 30-40 min until volume of mass increases by 2.5-3 times, with following adding during whipping process of potato starch and top-grade wheat flour, the latter being introduced in 2-3 procedures in an amount providing dough moisture content of 35-38%. Essence is added at the end of whipping process. Resulting dough is formed in pans covered with paper. Formed dough is baked at temperature of 195-200°C for 50-55 min and cooled for 25-30 min at temperature of 25-30°C, with following withdrawal of pancake from pan and proofing for 8-10 hours at temperature of 15-20°C. Cream is 20-30%-fat cream produced from vegetable fats. Aerated filler crumb is prepared by

aerating crude egg albumen cooled to temperature of (+2)-(+2.5)°C until its volume increases by 7-7.5 times while sand sugar and vanillin are gradually added. Resulting mass is whipped for 1-2 min and settled onto sheets covered with fat, with following whipping at temperature of 95-105°C for 60-70 min and cooling for 30-35 min. Individual products with moisture content of 1.5-3.5% are ground into 1-2 mm sized particles, which are then sieved. Weight ratio of mixtures for preparing of biscuit and aerated filler is (19-21):(5.0-5.5). Cream is used in an amount of 33-35%, marmalade - 9.5-11%, dried pitted and halved apricot - 9.5-11 by weight of torte, respectively. Biscuit components are used in the following weight ratio, weight parts: sand sugar 34-35; mélange 57-58; wheat flour 28-28.2; potato starch 6.8-7.0, essence 0.3-0.35. Aerated filler components are used in the following ratio, weight parts: sand sugar 9.5-10.5; albumen 5.2-5.5. Such composition allows storage time to be increased to 4 days.

EFFECT: provision for elimination of mixing biscuit and cream with one another and formation of protecting film preventing moisture from penetration inside torte.

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 исключить перемешивания бисквита и сливок между собой, благодаря чему обеспечивается увеличение срока хранения изделия до 4 суток, а также создать на поверхности торта защитную пленку, препятствующую проникновению влаги вовнутрь торта.

Для достижения поставленной задачи торт, характеризующийся тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные послойно взбитыми сливками, боковые поверхности и наружная поверхность торта верхнего коржа промазана мармеладом с дальнейшим покрытием боковых поверхностей торта крошкой воздушного наполнителя и расположением на поверхности верхнего коржа кураги, 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 крахмала картофельного и в два-три приема муки пшеничной высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38% и в конце сбивания - эссенции, 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 ее выстаиванием в течение 8-10 часов при температуре 15-20°C, в качестве сливок используют сливки 20-30%-ной жирности, изготовленные из растительных жиров, крошку воздушного наполнителя готовят путем взбивания охлажденных до температуры (+2)-(+2,5)°C яичных белков сырых до увеличения их объема в 7-7,5 раз, с постепенным добавлением сахара-песка и ванилина, взбиванием в течение 1-2 минут, отсаживанием полученной массы на смазанные жиром листы, выпеканием при температуре 95-105°C в течение 60-70 минут и охлаждением в течение 30-35 минут с получением отдельных

изделий с содержанием влаги 1,5-3,5%, их измельчением до размера 1-2 мм и просеиванием, при этом смеси для приготовления бисквита и воздушного наполнителя соотносятся по массе как (19-21):(5,0-5,5), сливки берут в количестве 33-36 мас.%, мармелад - в количестве 9,5-11 мас.%, курагу - в количестве 9,5-11 мас.%,
5 соответственно от общей массы торта.

Компоненты для приготовления бисквита преимущественно берут в следующем соотношении (мас.частях):

сахар-песок - 34-35

меланж - 57-58

10 мука пшеничная высшего сорта - 28 - 28,2

крахмал картофельный - 6,8-7,0

эссенция - 0,3-0,35.

Компоненты для приготовления воздушного наполнителя берут в следующем соотношении (мас. частях):

15 сахар-песок - 9,5-10,5

яичные белки сырые - 5,2-5,5.

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
20 равномерное распределение компонентов, из которых состоит бисквит внутри полуфабриката. Состав сливок, именно изготовленных из растительных жиров одного вида или в определенном сочетании, 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
25 свойства. Описание приготовления сливок из растительных жиров приведено в кн. ПОСКРЕБЫШЕВА Г.И. и СУЧКОВА Е.М. "Выпечка", М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001, с.12. Роль защитной пленки выполняет слой мармелада, нанесенный на внешнюю поверхность верхнего коржа и боковых поверхностей торта, а также крошка воздушного наполнителя, нанесенная на боковые поверхности торта. Сочетание мармелада, кураги и воздушного
30 наполнителя придает тарту нежный, пикантный вкус без следов приторности.

Приготовление торта осуществляют следующим образом.

Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные послойно взбитыми сливками. Боковые поверхности и наружная поверхность торта верхнего коржа промазаны мармеладом с дальнейшим
35 покрытием боковых поверхностей торта крошкой воздушного наполнителя и расположением на поверхности верхнего коржа кураги. 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 крахмала картофельного и в два-три приема муки пшеничной высшего сорта в количестве,
40 обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%. В конце сбивания в тестовую массу добавляют эссенцию. Отформовывают полученное тесто в формы, застеленные бумагой. Выпекают его при температуре 195-200°C в течение 50-55 минут и охлаждают 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. В качестве сливок
45 используют сливки 20-30%-ной жирности, изготовленные из растительных жиров. Крошку воздушного наполнителя готовят путем взбивания охлажденных до температуры (+2)-(+2,5)°C яичных белков сырых до увеличения их объема в 7-7,5 раза с постепенным добавлением сахара-песка и ванилина. Взбивание полученной массы проводят в течение 1-2 минут. Затем ее отсаживают на листы, смазанные жиром, выпекают полученные
50 изделия при температуре 95-105°C в течение 60-70 минут и охлаждают их в течение 30-35 минут. Отдельные изделия получают с содержанием влаги 1,5-3,5%, а затем их измельчают до размера 1-2 мм с последующим просеиванием. Смеси для приготовления бисквита и воздушного наполнителя соотносятся по массе как (19-21):(5,0-5,5), сливки

берут в количестве 33-36 мас.%, мармелад - в количестве 9,5-11 мас.%, курагу - в количестве 9,5-11 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 - 28-28,2, крахмал картофельный - 6,8-7,0, эссенция - 0,3-0,35.

Компоненты для приготовления воздушного наполнителя берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 9,5-10,5, яичные белки сырые - 5,2-5,5.

Пример 1

Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные послойно взбитыми сливками. Боковые поверхности и наружная поверхность торта верхнего коржа промазаны мармеладом с дальнейшим покрытием боковых поверхностей торта крошкой воздушного наполнителя и расположением на поверхности верхнего коржа кураги. Коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с сахаром-песком со скоростью 240 об/мин в течение 30 минут до увеличения объема в 2,5 раза с последующим добавлением во время сбивания крахмала картофельного и в три приема муки пшеничной высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36%. В конце сбивания в тестовую массу добавляют эссенцию. Отформовывают полученное тесто в формы, застеленные бумагой. Выпекают его при температуре 195°C в течение 50 минут и охлаждают в течение 25 минут при температуре 25°C с последующим извлечением заготовки из формы и выстаиванием ее в течение 8 часов при температуре 15°C. В качестве сливок используют сливки 20%-ной жирности, изготовленные из растительных жиров. Крошку воздушного наполнителя готовят путем взбивания охлажденных до температуры (+2)°C яичных белков сырых до увеличения их объема в 7 раз с постепенным добавлением сахара-песка и ванилина. Взбивание полученной массы проводят в течение 1 минуты. Затем ее отсаживают на листы, смазанные жиром, выпекают полученные изделия при температуре 95°C в течение 60 минут и их охлаждают в течение 30 минут. Отдельные изделия получают с содержанием влаги 1,5%, а затем их измельчают до размера 1 мм с последующим просеиванием. Смеси для приготовления бисквита и воздушного наполнителя соотносятся по массе как 19:5,0, сливки берут в количестве 33 мас.%, мармелад - в количестве 9,5 мас.%, курагу - в количестве 9,5 мас.% соответственно от общей массы торта.

Компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 34, меланж - 57, мука пшеничная высшего сорта - 28, крахмал картофельный - 6,8, эссенция - 0,3.

Компоненты для приготовления воздушного наполнителя берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 9,5, яичные белки сырые - 5,2.

Пример 2

Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные послойно взбитыми сливками. Боковые поверхности и наружная поверхность торта верхнего коржа промазаны мармеладом с дальнейшим покрытием боковых поверхностей торта крошкой воздушного наполнителя и расположением на поверхности верхнего коржа кураги. Коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с сахаром-песком со скоростью 280 об/мин в течение 40 минут до увеличения объема в 3 раза с последующим добавлением во время сбивания крахмала картофельного и в два приема муки пшеничной высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 38%. В конце сбивания в тестовую массу добавляют эссенцию. Отформовывают полученное тесто в формы, застеленные бумагой. Выпекают его при температуре 200°C в течение 55 минут и охлаждают в течение 30 минут при температуре 30°C с последующим извлечением заготовки из формы и выстаиванием ее в течение 10 часов при температуре 20°C. В качестве сливок используют сливки 30%-ной жирности, изготовленные из растительных жиров. Крошку воздушного наполнителя готовят путем взбивания охлажденных до температуры (+2,5)°C яичных белков сырых до увеличения их объема в 7,5 раза с постепенным добавлением сахара-песка и ванилина.

Взбивают полученную массу в течение 2 минут. Затем ее отсаживают на листы, смазанные жиром, выпекают полученные изделия при температуре 105°C в течение 70 минут и их охлаждают в течение 35 минут. Отдельные изделия получают с содержанием 3,5%, а затем их измельчают до размера 2 мм с последующим просеиванием. Смеси для

5 приготовления бисквита и воздушного наполнителя соотносятся по массе как 21:5,5, сливки берут в количестве 36 мас.%, мармелад - в количестве 11 мас.%, курагу - в количестве 11 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 28,2, крахмал

10 картофельный - 7,0, эссенция - 0,35.

Компоненты для приготовления воздушного наполнителя берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 10,5, яичные белки сырые - 5,5.

Полученный торт характеризуется правильной, стабильной формой, красивым видом, срок хранения данного торта составляет около 4 суток, а также улучшенными

15 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

20 другим коржи бисквита, прослоенные послойно взбитыми сливками, боковые поверхности и наружная поверхность торта верхнего коржа промазаны мармеладом с дальнейшим покрытием боковых поверхностей торта крошкой воздушного наполнителя и расположением на поверхности верхнего коржа кураги, при этом коржи бисквита

25 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 крахмала картофельного и в два-три приема муки пшеничной высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%, и в конце сбивания - эссенции, отформовкой полученного теста в формы, застеленные бумагой, его выпечкой

30 при температуре 195-200°C в течение 50-55 мин и охлаждением в течение 25-30 мин при температуре 25-30°C с последующим извлечением заготовки из формы и ее выстаиванием в течение 8-10 ч при температуре 15-20°C, в качестве сливок используют сливки 20-30%-ной жирности, изготовленные из растительных жиров, крошку воздушного наполнителя готовят путем взбивания охлажденных до температуры 2-2,5°C яичных белков сырых до

35 увеличения их объема в 7-7,5 раз с постепенным добавлением сахара-песка и ванилина, взбиванием в течение 1-2 мин, отсаживанием полученной массы на смазанные жиром листы, выпечанием при температуре 95-105°C в течение 60-70 мин и охлаждением в течение 30-35 мин с получением отдельных изделий с содержанием влаги 1,5-3,5%, их измельчением до размера 1-2 мм и просеиванием, при этом смеси для приготовления бисквита и воздушного наполнителя соотносятся по массе как (19-21):(5,0-5,5), сливки

40 берут в количестве 33-36%, мармелад - в количестве 9,5-11%, курагу - в количестве 9,5-11%, 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 28-28,2

Крахмал картофельный 6,8-7,0

Эссенция 0,3-0,35

3. Торт по п.1, отличающийся тем, что компоненты для приготовления воздушного

50 наполнителя берут в следующем соотношении, мас. ч.:

Сахар-песок 9,5-10,5

Яичные белки сырые 5,2-5,5