



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: **2004113776/13, 07.05.2004**(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
07.05.2004(43) Дата публикации заявки: **27.10.2005**(45) Опубликовано: **27.02.2006 Бюл. № 6**(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: **RU 2163073, C1, 20.02.2001. RU**
2128440, C1, 10.04.1999. RU 2093032, C1,
20.10.1997.

Адрес для переписки:

117279, Москва, ул. Миклухо-Маклая, 55а, ЗАО
"Фирма "Центр патентных услуг", пат.пов.
Е.А.Харченко

(72) Автор(ы):

Вахлин Виктор Геннадьевич (RU),
Шарманова Татьяна Анатольевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Вахлин Виктор Геннадьевич (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ПРЯНИКОВ С НАЧИНКОЙ

(57) Реферат:

Изобретение относится к кондитерской промышленности, в частности, к производству пряников. Способ производства пряников с начинкой включает приготовление теста смешиванием рецептурных составляющих, формование тестовых заготовок с начинкой с последующей их выпечкой, охлаждением и глазированием. В качестве начинки используют смесь вареного молока цельного сгущенного с сахаром, с изюмом и ядрами орехов при их массовом соотношении (1:0,4:0,5). Рецептурные составляющие берут в следующем соотношении на

1000 кг готовой продукции (кг): мука пшеничная в/с 413,33-415,75, сахар-песок (для приготовления сиропа) 269,99-271,57, маргарин 82,66-83,14, молоко цельное сгущенное 19,21-20,67, ванилин 0,62, сода пищевая 4,13-4,16, какао-порошок 14,47-14,56, корица 0,62, кардамон 0,62, соль 0,40, уксусная эссенция 2,10, лимонная кислота 1,10-1,46, масло подсолнечное (на смазку) 10,00-10,06. Начинка: вареное молоко цельное сгущенное с сахаром 82,66-83,27, изюм 31,0-31,19, орехи 40,0-40,24. Это позволяет повысить срок хранения и улучшить вкусовые качества. 1 табл.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**(21), (22) Application: **2004113776/13, 07.05.2004**(24) Effective date for property rights: **07.05.2004**(43) Application published: **27.10.2005**(45) Date of publication: **27.02.2006 Bull. 6**

Mail address:

**117279, Moskva, ul. Miklukho-Maklaja, 55a,
ZAO "Firma "Tsentr patentnykh uslug",
pat.pov. E.A.Kharchenko**

(72) Inventor(s):

**Vakhlin Viktor Gennad'evich (RU),
Sharmanova Tat'jana Anatol'evna (RU)**

(73) Proprietor(s):

Vakhlin Viktor Gennad'evich (RU)

(54) **METHOD FOR PRODUCTION OF FILLED GINGERBREAD**

(57) Abstract:

FIELD: confectionary, in particular gingerbread production.

SUBSTANCE: claimed method includes dough providing by blending of receipt components, forming of filled semimanufactured articles followed by backing, cooling and glazing. As filler cooked condensed full cream milk with sugar, plum and walnut kernel in ratio of 1:0.4:0.5 are used. Receipt components comprise (kg/1000 kg of end product): wheat flour 413.33-415.75; sand sugar (for syrup) 269.99-271.57;

margarine 82.66-83.14; evaporated full cream milk 19.21-20.67; vanillin 0.62; table soda 4.13-4.16; cocoa powder 14.47-14.56; cinnamon 0.63; cardamom 0.62; salt 0.40; acetic essence 2.10; citric acid 1.10-1.46; sunflower oil (for oiling) 10.00-10.06. Filler contains: cooked condensed full cream milk with sugar 82.66-83.27; plum 31.0-31.19; walnuts 40.0-40.24.

EFFECT: product of improved taste and prolonged shelf-life.

1 tbl

Изобретение относится к кондитерской промышленности, в частности, к производству пряников.

Известен состав пряников "Юность" (см. "Рецептуры на пряники", М., 1986 г., с.107).

Известный состав содержит следующие компоненты (кг) на 1 т готовой продукции:

5	Мука пшеничная 1-го сорта	487,7
	Сахар-песок	264,45
	Мед искусственный	171,56
	Жженка	7,79
	Маргарин	54,63
10	Меланж	16,59
	Сода питьевая	1,38
	Углеаммонийная соль	4,76
	Сухие духи	2,68

Недостатком известного состава является то, что при использовании меда искусственного, жженки, меланжа и сухих духов не всегда возможно получить изделие с достаточно хорошими качественными показателями.

Известен способ производства пряников с начинкой (см. патент России №2163073, кл. А 21 D 13/08, 2000 г.), включающий приготовление теста смешиванием рецептурных составляющих: муки пшеничной высшего сорта, сахарного песка, маргарина столового, яиц куриных или меланжа, молока цельного сгущенного, разрыхлителей - соды пищевой и аммония углекислого, а также медовой составляющей, ванилина и уксусной эссенции, формование тестовых заготовок с начинкой, их выпечку, охлаждение и глазирование.

В качестве начинки используют конфитюр фруктово-ягодный, который предварительно смешивают с мукой в соотношении (2-3):1, а рецептурные составляющие берут в следующем соотношении, кг на 1000 кг готовой продукции:

	Мука пшеничная высшего сорта	452,43
	Мука пшеничная (на подпыл)	18,47
	Мука пшеничная (в начинку)	72,16
30	Сахарный песок	102,47
	Молоко цельное сгущенное	108,61
	Маргарин столовый	39,84
	Яйца куриные или меланж	20,27
	Сода пищевая	2,72
	Аммоний углекислый	1,82
35	Ванилин кристаллический	0,18
	Ароматизатор медовый	0,36
	Уксусная эссенция	1,08
	Начинка - конфитюр фруктово-ягодный	181,02

Получаемые пряники обладают ограниченными вкусовыми качествами за счет применения в качестве начинки конфитюра и ограниченным сроком хранения из-за включения в их состав яйцепродуктов.

Техническим результатом предлагаемого изобретения является получение пряников с новыми вкусовыми качествами за счет введения дополнительных рецептурных составляющих и соответствующего подбора начинки, а также увеличения срока их хранения за счет исключения из состава яйцепродуктов и применения лимонной кислоты.

Для достижения технического результата предлагается способ производства пряников с начинкой, включающий приготовление теста смешиванием рецептурных составляющих: муки пшеничной высшего сорта, сахарного песка, маргарина, молока цельного сгущенного, ванилина, соды пищевой, уксусной эссенции, формование тестовых заготовок с начинкой с последующей их выпечкой охлаждением и глазированием, в котором, согласно изобретению, в процессе приготовления теста дополнительно вводят лимонную кислоту, какао-порошок, корицу и кардамон, соль, а в качестве начинки используют смесь вареного молока цельного сгущенного с сахаром, с изюмом и ядрами орехов при их массовом соотношении (1:0,4:0,5) соответственно, причем рецептурные составляющие

берут в следующем соотношении, кг на 1000 кг готовой продукции:

	Мука пшеничная в/с по сухому веществу	413,33-415,75
	Сахар-песок по сухому веществу	269,99-271,57
5	Маргарин по сухому веществу	82,66-83,14
	Молоко цельное сгущенное по сухому веществу	19,21-20,67
	Ванилин по сухому веществу	0,62
	Сода пищевая по сухому веществу	4,13-4,16
	Какао-порошок по сухому веществу	14,47-14,56
	Корица	0,62
10	Кардамон	0,62
	Соль по сухому веществу	0,4
	Уксусная эссенция	2,1
	Лимонная кислота	1,1-1,46
	Масло подсолнечное (на смазку)	10,0-10,06

15 Начинка:

	Вареное молоко цельное сгущенное	
	с сахаром по сухому веществу	82,66-83,27
	Изюм по сухому веществу	31,0-31,19
	Орехи по сухому веществу	40,0-40,24

20 Предлагаемое сочетание продуктов, а также наличие начинки, использование в качестве начинки смеси из вареного сгущенного молока, изюма и ядер орехов придает прянику неповторимый запоминающийся вкус и аромат.

25 Вкусовые качества пряников могут изменяться и варьироваться за счет изменения вкуса начинки. В начинку кладут любые применяемые в пищу орехи: ядро грецкого ореха, фисташковый орех, ядро абрикосового ореха, миндального ореха, арахис, фундук, кедровый орех и др.

30 В качестве начинки используют вареное молоко цельное сгущенное с сахаром, которое смешивают с изюмом и орехами при их массовом соотношении (1:0,4:0,5). Сгущенное молоко поступает в герметичной таре и его уваривают в условиях предприятия. Молоко уваривается до получения нежно-кремовой вязкой консистенции с ярко выраженным сливочным ароматом вареной сгущенки. Кроме того, при производстве пряников могут быть использованы полуфабрикаты: сахарный сироп для глазировки пряников и инвентарный сироп. Все виды сырья, используемые для производства пряников, удовлетворяют требованиям действующих ГОСТ(ов) и соответствуют техническим

35 условиям. В пряниках нет искусственных ароматизаторов, наличие натуральных составляющих обеспечивает высокое качество продукта. При правильном смешивании всех ингредиентов в определенном порядке и в постоянной пропорции обеспечивается получение насыщенного богатого калорийного продукта с необычным и удивительным

40 вкусом и ароматом.

40 Пример приготовления пряников.

Сырье и полуфабрикаты, а также их расход (кг) на 1000 кг готовой продукции приведены в таблице.

45 Способ производства пряников с начинкой включает приготовление сахарного сиропа, замес теста, приготовление тестовых заготовок с начинкой, их выпечку, охлаждение и глазирование.

Приготовление сахарного сиропа.

50 В котел заливают расчетное количество воды, затем засыпают предварительно просеянный сахар по рецептуре. Раствор сахара при постоянном помешивании доводят до кипения и добавляют по рецептуре лимонную кислоту. После кипячения около 30 минут сироп охлаждают до температуры 30-40°C. Готовый сироп сливают через фильтр. Сироп прозрачный, желтого цвета, влажность 25%.

Приготовление теста.

В предварительно приготовленный сахарный сироп с температурой 35-40°C добавляют

все сырье, предусмотренное по рецептуре каждого из ингредиентов. Все это сырье перемешивают до однородности в продолжение 1-2 минут. В полученную смесь засыпают просеянную муку и ведут замес в течение 5-10 минут до получения однородной тестовой массы. Влажность теста должна быть в пределах 23,5-25,5%. При более низкой влажности теста пряники получаются не обтекаемой формы, при более высокой - расплывчатой формы с низким подъемом. Температура теста после замеса не должна превышать 22°C, иначе тесто получается затяжным.

Приготовление тестовых заготовок с начинкой.

Тестовые заготовки взвешивают на весах, затем тесто вдавливают руками в предварительно смазанную растительным маслом деревянную форму, представляющую собой доску определенных размеров с выгравированным рисунком или надписью. Тесто раскатывается скалкой, по краям выравнивается. В центр пласта накладывают густую начинку, которая состоит из смеси вареного сгущенного цельного молока с сахаром, изюма и ядер ореха, взятых в массовом соотношении (1:0,4:0,5). Площадь, занимаемая начинкой, должна быть немного меньше площади формируемого пряника. Затем накрывают второй половиной пласта и пальцами сжимают края пластов так, чтобы они склеились. После чего легким ударом формы о стол освобождают отформованное тесто.

Отформованные тестовые заготовки с начинкой укладывают на листы, предварительно зачищенные и смазанные растительным маслом, и выпекают. Выпекают пряники при температуре 200-240° в течение 15 минут.

После выпечки пряники, идущие на глазирование, охлаждают в течение 5-10 минут до температуры 45-50°C, охлаждение производят на столах в естественных условиях до затвердения.

Глазирование пряников состоит из двух стадий: приготовление сиропа для глазирования, глазирование, подсушка и выстойка глазированных изделий.

В варочный котел подают воду и сахар из расчета на 100 кг сахара 40 л воды, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры 110°C. Готовый сироп охлаждают до температуры 70-75°C.

Пряники глазируют полученным сахарным сиропом для украшения поверхности и сохранения свежести в течение длительного срока хранения. Глазурь на поверхность пряников наносится щетками вручную.

При отсутствии сушильных камер подсушку пряников ведут в условиях цеха. После подсушки пряники направляют на выстойку. Встойка пряников происходит в течение 2 часов. Пряники готовы к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению.

Готовые изделия индивидуально упаковывают в пленку, разрешенную органами здравоохранения, что дополнительно обеспечивает увеличение срока хранения и обеспечивает гигиеничность при транспортировке, продаже и употреблении.

В отличие от известных предлагаемая рецептура позволяет получить пряники с начинкой с новой вкусо-цвето-ароматической линией, благоуханно-душистым ароматом и приятным запоминающимся вкусом, аппетитным внешним видом. Срок хранения пряников составляет 30 дней в летнее время, 40 дней в зимнее время без потери вкусовых качеств.

Все рецептурные компоненты отличаются легкодоступностью и имеют сравнительно невысокую цену, обеспечивая невысокую себестоимость продукции.

		Таблица	
Сырье и полуфабрикаты	Расход сырья на 1000 кг готовой продукции, кг		
Мука пшеничная в/с	413,33	415,75	
Сахар-песок	269,99	271,57	
Маргарин	82,66	83,14	
Молоко цельное сгущенное	19,21	20,67	
Ванилин	0,62	0,62	
Сода пищевая	4,13	4,16	
Какао-порошок	14,47	14,56	
Корица	0,62	0,62	
Кардамон	0,62	0,62	

Соль	0,40	0,40
Уксусная эссенция (9%)	2,10	2,10
Лимонная кислота	1,10	1,46
Вода для приготовления сахарного сиропа с влажностью 25%, л	89,59	90,12
Масло подсолнечное (на смазку)	10,00	10,06
Начинка		
Вареное молоко цельное сгущенное с сахаром	82,66	83,27
Изюм	31,00	31,19
Орехи	40,00	40,24

5

10

Формула изобретения

Способ производства пряников с начинкой, включающий приготовление теста смешиванием рецептурных составляющих: муки пшеничной высшего сорта, сахарного песка, маргарина, молока цельного сгущенного, ванилина, соды пищевой, уксусной эссенции, формование тестовых заготовок с начинкой с последующей их выпечкой, охлаждением и глазированием, отличающийся тем, что в процессе приготовления теста дополнительно вводят лимонную кислоту, какао-порошок, корицу и кардамон, соль, а в качестве начинки используют смесь вареного молока цельного сгущенного с сахаром с изюмом и ядрами орехов, при их массовом соотношении (1:0,4:0,5) соответственно, причем рецептурные составляющие берут в следующем соотношении на 1000 кг готовой продукции, кг:

15

20

25

30

Мука пшеничная в/с	413,33-415,75
Сахар-песок (для приготовления сиропа)	269,99-271,57
Маргарин	82,66-83,14
Молоко цельное сгущенное	19,21-20,67
Ванилин	0,62
Сода пищевая	4,13-4,16
Какао-порошок	14,47-14,56
Корица	0,62
Кардамон	0,62
Соль	0,40
Уксусная эссенция	2,10
Лимонная кислота	1,10-1,46
Масло подсолнечное (на смазку)	10,00-10,06

начинка:

35

Вареное молоко цельное сгущенное с сахаром	82,66-83,27
Изюм	31,0-31,19
Орехи	40,0-40,24

40

45

50