



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 073 445** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) МПК⁶ **A 21 D 13/08**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 94005653/13, 28.02.1994

(46) Дата публикации: 20.02.1997

(56) Ссылки: Рецепт на торт "Вариация",
утвержденная Генеральным директором АООТ
"Большевик", 01.06.92.

(71) Заявитель:

Акционерное общество открытого типа
"Большевик"

(72) Изобретатель: Шиманов О.М.,
Перегудова Т.Ф., Каплунова Г.М., Симонова
Л.М., Привалова Т.А., Новак М.К.

(73) Патентообладатель:

Акционерное общество открытого типа
"Большевик"

(54) СОСТАВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОРТА "ВАРИАЦИЯ"

(57) Реферат:

Использование в пищевой промышленности, в частности в кондитерской - при приготовлении мучных кондитерских изделий для снижения себестоимости готового изделия, а также для получения изделия более высокого качества за счет введения добавок, обеспечивающих получение торта с более пористой структурой и с более стойкой, пышной структурой соответственно бисквитного полуфабриката и крема. Сущность изобретения: в смесь для приготовления бисквитного полуфабриката, содержащую муку пшеничную высшего сорта, крахмал картофельный, сахар-песок, меланж, желток яичный, белок яичный и эссенцию, дополнительно содержит морковно-белковую добавку, полученную путем смешивания морковного пюре с белковым соевым концентратом в соотношении 1:0,001, а смесь для приготовления крема, содержащую сахар-песок, молоко цельное, масло сливочное, пудру ванильную, вино десертное, коньяк и какао-порошок, дополнительно содержит поверхностно-активные вещества,

смешанные с обезжиренным молоком в виде порошка при соотношении компонентов 1:2. При этом компоненты состава для приготовления торта взяты в следующем соотношении (мас.%): крахмал картофельный - 2,25-2,3, сахар-песок - 41,6-41,7, меланж - 19,2-19,3, эссенция - 0,11-0,12, эссенция ромовая - 0,047-0,048, коньяк и/или вино десертное - 1,1-2,46, масло сливочное - 13,6-13,7, молоко цельное натуральное - 7,6-7,7, пудра ванильная - 0,17-0,171, какао-порошок - 0,23-0,24, морковно-белковая добавка - 4,0-4,1, белок яичный - 0,9-0,91, желток яичный - 0,1-0,104, кислота лимонная - 0,001-0,0011, сода питьевая - 0,002-0,0021, углекислая аммонийная соль - 0,006-0,0061, поверхностно-активные вещества, смешанные с обезжиренным молоком в виде порошка - 0,1-0,15, краситель - 0,004-0,0041, цукаты - 2,6-2,62, начинка фруктовая - 0,51-0,52, обрезки от полуфабрикатов - 0,54-0,55, обрезки от тортов и пирожных - 0,26-0,27, мука пшеничная высшего сорта - остальное. 1 табл.

RU 2 073 445 C1

RU 2 073 445 C1



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 073 445** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) Int. Cl.⁶ **A 21 D 13/08**

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 94005653/13, 28.02.1994

(46) Date of publication: 20.02.1997

(71) Applicant:
**Aktsionernoe obshchestvo otkrytogo tipa
"Bol'shevik"**

(72) Inventor: **Shimanov O.M.,
Peregudova T.F., Kaplunova G.M., Simonova
L.M., Privalova T.A., Novak M.K.**

(73) Proprietor:
**Aktsionernoe obshchestvo otkrytogo tipa
"Bol'shevik"**

(54) **COMPOSITION FOR CAKE "VARIATSIYA"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry; particularly, for preparation flour confectionery products. SUBSTANCE: mixture for dry biscuit contained high-grade flour, potato starch, granulated sugar, melange, yelk, egg albumin and essence, has additionally carrot-protein additive received by mixing carrot puree with soya protein concentrate in ratio 1:0.01. Mixture for cream contained granulated sugar, full-cream milk, butter, vanilla powder, dessert wine, brandy and cocoa-powder has additionally surface-active substances mixed with dried fat-free milk at ratio 1:2. Ratio of components is the following, mass%: potato starch, 2.25-2.3; granulated sugar, 41.6-41.7; melange,

19.2-19.3; essence, 0.11-0.12; rum essence, 0.047-0.048; brandy and/or dessert wine, 1.1-2.46; butter, 13.6-13.7; full-cream milk, 7.6-7.7; vanilla powder, 0.17-0.171; cocoa-powder, 0.23-0.24; carrot-protein additive, 4.0-4.1; egg albumin, 0.9-0.91; yelk, 0.1-0.104; citric acid, 0.001-0.0011; soda, 0.002-0.0021; ammonium carbonate salt, 0.006-0.0061; surface-active substances with dried fat-free milk, 0.1-0.15; color, 0.004-0.0041; candied peels, 2.6-2.62; fruit filling, 0.51-0.52; offcuts of dry products, 0.54-0.55; offcuts of pastries, 0.26-0.27; high-grade flour, the balance. EFFECT: reduced price cost because of introduction of additives. 1 tbl

RU 2 0 7 3 4 4 5 C 1

RU 2 0 7 3 4 4 5 C 1

Предполагаемое изобретение относится к области пищевой промышленности, в частности к кондитерской и может быть использовано для приготовления мучных кондитерских изделий.

Известен состав для приготовления торта "Вариация", содержащий смесь для приготовления бисквита, содержащую муку пшеничную высшего сорта, крахмал картофельный, сахар-песок, меланж, желток яичный, белок яичный и эссенцию, смесь для приготовления сиропа для промочки, содержащую сахар-песок, эссенцию ромовую, коньяк или вино десертное, смесь для приготовления крема, содержащую сахар-песок, молоко цельное, масло сливочное, пудру ванильную, вино десертное, коньяк и какао-порошок, смесь для приготовления полуфабриката "воздушный", содержащую сахар-песок, белок яичный и пудру ванильную, смесь для приготовления крошки жареной "любительской", содержащую муку пшеничную высшего сорта, какао-порошок, меланж, эссенцию, соду питьевую, углеаммонийную соль, жженку из сахара-песка, обрезки от полуфабрикатов и обрезки от тортов и пирожных, краситель, цукаты и начинку фруктовую.

При этом компоненты состава берут в следующем соотношении (мас.):

Крахмал картофельный 2,25-2,3

Сахар-песок 41,6-41,7

Меланж 19,2-19,3

Эссенция 0,11-0,12

Эссенция ромовая 0,047-0,048

Коньяк или вино десертное 1,1-1,2

Коньяк 1,4-1,43

Масло сливочное 17,6-17,7

Молоко цельное натуральное 7,6-7,7

Пудра ванильная 0,17 0,171

Какао-порошок 0,23 0,24

Белок яичный 0,9 0,91

Желток яичный 0,1 0,104

Кислота лимонная 0,001 0,0011

Сода питьевая 0,002 0,0021

Углеаммонийная соль 0,006 0,0061

Краситель 0,004 0,0041

Цукаты 2,6 2,62

Начинка фруктовая 0,51 0,52

Обрезки от полуфабрикатов 0,54 0,55

Обрезки от тортов и пирожных 0,26 0,27

Вино десертное 0,029 0,03

Мука пшеничная высшего сорта остальное
Недостатками известного состава

является то, что качество готового изделия торта зависит от качественных показателей сырья, используемого для его производства, в частности от яично-меланжного сырья для производства бисквитного полуфабриката, а также от качества сливочного масла, используемого для производства крема для отделки бисквитного полуфабриката. Так, в случае, если не внести в бисквитный полуфабрикат необходимого количества яичного сырья, то полуфабрикат после выпечки может осесть, а объем его будет недостаточным для получения изделий необходимого качества. При этом очень часто масло сливочное, используемое для производства крема, имеет повышенное содержание влаги, что также сказывается на качественных показателях готового изделия, т. к. готовый крем имеет недостаточную пышность и плохо сохраняет свою структуру после небольшого хранения.

Технический результат предлагаемого технического решения заключается в снижении себестоимости готового изделия, а также в получении изделия более высокого качества за счет введения добавок, обеспечивающих получение торта с более пористой, структурой, хорошим объемом и с более стойкой, пышной структурой полуфабриката-крема.

Для достижения данного технического результата состав для приготовления торта "Вариация", включающий смесь для приготовления бисквита, содержащую муку пшеничную высшего сорта, крахмал картофельный, сахар-песок, меланж, желток яичный, белок яичный и эссенцию, смесь для приготовления сиропа для промочки, содержащую сахар-песок, эссенцию ромовую, коньяк или вино десертное, смесь для приготовления крема, содержащую сахар-песок, молоко цельное, масло сливочное, пудру ванильную, вино десертное, коньяк и какао-порошок, смесь для приготовления полуфабриката "воздушный", содержащую сахар-песок, белок яичный и пудру ванильную, смесь для приготовления крошки жареной "любительской", содержащую муку пшеничную высшего сорта, какао-порошок, меланж, эссенцию, соду питьевую, углеаммонийную соль, жженку из сахара-песка, обрезки от полуфабрикатов и обрезки от тортов и пирожных, краситель, цукаты и начинку фруктовую, смесь для приготовления бисквита дополнительно содержит морковно-белковую добавку, полученную путем смешивания морковного пюре с белковым соевым концентратом в соотношении 1:0,001, а смесь для приготовления крема дополнительно содержит поверхностно-активные вещества, смешанные с обезжиренным молоком в виде порошка при соотношении 1:2 и следующем соотношении компонентов состава (мас.):

Крахмал картофельный 2,25 2,3

Сахар-песок 41,6 41,7

Меланж 19,2 19,3

Эссенция 0,11 0,12

Эссенция ромовая 0,047 0,048

Коньяк и/или вино десертное 1,1 2,46

Масло сливочное 13,6 13,7

Молоко цельное натуральное 7,6 7,7

Пудра ванильная 0,17 0,171

Какао-порошок 0,23 0,24

Морковно-белковая добавка 4,0 4,1

Белок яичный 0,9 0,91

Желток яичный 0,1 0,104

Кислота лимонная 0,001-0,0011

Сода питьевая 0,002 0,0021

Углеаммонийная соль 0,006 0,0061

Поверхностно-активные вещества, смешанные с обезжиренным молоком в виде порошка 0,1 0,15

Краситель 0,004 0,0041

Цукаты 2,6 2,62

Начинка фруктовая 0,51 0,52

Обрезки от полуфабрикатов 0,54 0,55

Обрезки от тортов и пирожных 0,26 0,27

Мука пшеничная высшего сорта остальное

Введение в смесь для приготовления бисквитного полуфабриката морковно-белковой добавки, полученной путем смешивания морковного пюре с белковым соевым концентратом в соотношении 1:0,001 обеспечивает получение полуфабриката со стойкой пышной,

равномерно пористой структурой. А введение в смесь для приготовления крема поверхностно-активного вещества, смешанного с обезжиренным молоком в виде порошка, дает возможность получить крем со стойкой при хранении структурой, обеспечивает экономию сливочного масла, при этом качество готового крема не зависит от качества сливочного масла, используемого для приготовления, т. к. введение при приготовлении крема порошка обезжиренного молока, который является веществом, впитывающим излишнюю влажность, обладает формоудерживающей способностью структуры, в которую он вводится. Сущность изобретения поясняется следующим примером приготовления данного состава и использованием данного состава для приготовления торта.

Вначале ведется приготовление бисквитного полуфабриката.

Готовится эмульсия из расчетного количества воды, крахмала картофельного, сахар-песка, меланжа, морковно-белковой добавки, желтка яичного и белка яичного путем перемешивания данных компонентов с последующим сбиванием данной смеси до увеличения объема эмульсии в 3,5 4 раза. В конце взбивания в эмульсию порционно вводят муку пшеничную высшего сорта.

Готовится смесь для приготовления сиропа для промочки, для чего растворяют в расчетном количестве воды сахар-песок, добавляют в полученный сироп эссенцию ромовую, коньяк или вино десертное.

Готовится смесь для приготовления крема, в начале процесса в молоке цельном растворяют сахар-песок, добавляют в массу масло сливочное, поверхностно-активные вещества, смешанные с обезжиренным молоком в виде порошка, взятых в соотношении 1:2, пудру ванильную, вино десертное, коньяк и какао-порошок. Взбивается полученная смесь до увеличения объема в 2,5 3 раза.

Готовится смесь для приготовления полуфабриката "воздушный", для чего взбивают белок яичный с сахар-песком с последующим добавлением пудры ванильной, готовность массы определяется по увеличению объема в 3 3,2 раза.

Готовится смесь для приготовления крошки жареной "любительской", для чего смешивается расчетное количество воды с меланжем, эссенцией, содой питьевой, углеаммонийной солью до получения однородной массы, постепенно в нее добавляют муку пшеничную высшего сорта, выпекается полученная масса. После выпечки полуфабрикат измельчается, смешивается с жженкой, обрезками от полуфабрикатов и обрезками от тортов и пирожных, а затем повторно измельчается до получения однородной сыпучей консистенции.

Затем ведется приготовление готового изделия торта.

Вначале слои бисквитного полуфабриката промачивают сиропом, а между ними выкладывают слой крема. Поверхность трехслойного полуфабриката сверху также смазывается кремом и отделяют воздушным полуфабрикатом, цукатами, фруктовой начинкой и цветами из крема. Боковую поверхность торта покрывают кремом и обсыпают крошкой полуфабриката

"любительский".

При этом компоненты полуфабриката берут в следующем соотношении (мас.):

	Крахмал картофельный 2,25 2,3
	Сахар-песок 41,6 41,7
5	Меланж 19,2 19,3
	Эссенция 0,11 0,12
	Эссенция ромовая 0,047 0,048
	Коньяк и/или вино десертное 1,1 2,46
	Масло сливочное 13,6 13,7
10	Молоко цельное натуральное 7,6 7,7
	Пудра ванильная 0,17 0,171
	Какао- порошок 0,23 0,24
	Морковно-белковая добавка 4,0 4,1
	Белок яичный 0,9 0,91
	Желток яичный 0,1 0,104
15	Кислота лимонная 0,001 0,0011
	Сода питьевая 0,002 0,0021
	Углеаммонийная соль 0,006 0,0061
	Поверхностно-активные вещества, смешанные с обезжиренным молоком в виде порошка 0,1 0,15
20	Краситель 0,004 0,0041
	Цукаты 2,6 2,62
	Начинка фруктовая 0,51 0,52
	Обрезки от полуфабрикатов 0,54 0,55
	Обрезки от тортов и пирожных 0,26 0,27
25	Мука пшеничная высшего сорта остальное
	Конкретные примеры состава для приготовления торта "Вариация" (мас.) приведены в таблице.

Последовательность приготовления полуфабрикатов и готового торта приведена в общем описании примера приготовления данного состава.

Качественные показатели.

Готовое изделие имеет правильную форму, хорошо пропеченный мучной полуфабрикат, с равномерной пористостью, без вмятин и изломов. Верхняя и боковые поверхности равномерно покрыты и отделаны кремом, рисунок из крема четкий, рельефный. Приятный запах и вкус, без постороннего салитого привкуса и запаха. Нет признаков осевшего крема, крем пышный, хорошо держит форму.

Формула изобретения:

Состав для приготовления торта, включающий смесь для приготовления бисквита, содержащую муку пшеничную высшего сорта, крахмал картофельный, сахар-песок, меланж, желток яичный, белок яичный и эссенцию, смесь для приготовления сиропа для промочки, содержащую сахар-песок, эссенцию ромовую, коньяк или вино десертное, смесь для приготовления крема, содержащую сахар-песок, молоко цельное натуральное, масло сливочное, пудру ванильную, вино десертное, коньяк и какао-порошок, смесь для приготовления полуфабриката "воздушный", содержащую сахар-песок, белок яичный и пудру ванильную, смесь для приготовления крошки жареной "любительской", содержащую муку пшеничную высшего сорта, какао-порошок, меланж, эссенцию, соду питьевую, углеаммонийную соль, жженку из сахара-песка, обрезки от полуфабрикатов и обрезки от тортов и пирожных, краситель, цукаты и начинку фруктовую, отличающийся тем, что смесь для приготовления бисквита дополнительно содержит морковно-белковую добавку, полученную путем смешивания морковного пюре с белковым соевым концентратом в соотношении 1 0,001, а смесь

для приготовления крема дополнительно содержит поверхностно-активные вещества, смешанные с обезжиренным молоком в виде порошка при соотношении 1 2 и следующем соотношении компонентов, мас.

Крахмал картофельный 2,25 2,3
Сахар-песок 41,6 41,7
Меланж 19,2 19,3
Эссенция 0,11 0,12
Эссенция ромовая 0,047 0,046
Коньяк и/или вино десертное 1,1 2,46
Масло сливочное 13,6 13,7
Молоко цельное натуральное 7,6 7,7
Пудра ванильная 0,17 0,171
Какао-порошок 0,23 0,24
Морковно-белковая добавка 4,0 4,1

Белок яичный 0,9 0,91
Желток яичный 0,1 0,104
Кислота лимонная 0,001 0,0011
Сода питьевая 0,002 0,0021
Углеаммонийная соль 0,006 0,0061
Поверхностно-активные вещества,
смешанные с обезжиренным молоком в виде
порошка 0,1 0,16
Краситель 0,004 0,0041
Цукаты 2,6 2,62
Начинка фруктовая 0,51 0,52
Обрезки от полуфабрикатов 0,54 0,55
Обрезки от тортов и пирожных 0,26 0,27
Мука пшеничная высшего сорта
Остальные

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

Компоненты	Содержание компонентов, мас. %		
	Пример 1	Пример 2	Пример 3
Крахмал картофельный	2,25	2,28	2,3
Сахар-песок	41,6	41,6	41,7
Меланж	19,2	19,2	19,3
Эссенция	0,11	0,11	0,12
Эссенция ромовая	0,047	0,047	0,043
Коньяк и/или вино десертное	1,1	2,1	2,46
Масло сливочное	13,6	13,6	13,7
Молоко цельное натуральное	7,6	7,65	7,7
Пудра ванильная	0,17	0,17	0,171
Какао-порошок	0,23	0,235	0,24
Морковно-белковая добавка, полученная смешиванием морковного пюре с белковым соевым концентратом в соотношении 1:0,001	4,0	4,04	4,1
Белок яичный	0,9	0,905	0,91
Желток яичный	0,1	0,102	0,104
Кислота лимонная	0,001	0,001	0,0011
Сода питьевая	0,002	0,002	0,0021
Углеаммонийная соль	0,006	0,006	0,0061
Поверхностно-активные вещества, смешанные с обезжиренным молоком в виде порошка	0,1	0,13	0,15
Краситель	0,004	0,004	0,0041
Цукаты	2,6	2,61	2,62
Начинка фруктовая	0,51	0,515	0,52
Обрезки от полуфабрикатов	0,54	0,545	0,55
Обрезки от тортов и пирожных	0,26	0,265	0,27
Мука пшеничная высшего сорта	остальное	остальное	до 100%