



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 081 592** ⁽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: 95110621/13, 28.06.1995

(46) Дата публикации: 20.06.1997

(56) Ссылки: Рецепт торта "Дездемона"
РЦ-10-14-294-92, утвержденная заместителем
Председателя Москомпищепрома, 1392.

(71) Заявитель:

Шиманов О.М.,
Перегудова Т.Ф.,
Каплунова Г.М.,
Симонова Л.М.,
Привалова Т.А.

(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"

(71) Заявитель (прод.):
Новак М.К.

(54) СОСТАВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОРТА "ДЕЗДЕМОНА"

(57) Реферат:

Использование: в пищевой промышленности, в частности, в кондитерской, для приготовления мучных кондитерских изделий при снижении себестоимости, повышении качественных показателей готового изделия и увеличении срока хранения готового изделия. Сущность изобретения: при приготовлении бисквитного полуфабриката в него дополнительно вносят сывороточный белковый концентрат и концентрат кислого сусли при соотношении 1:2,5-3,0. При приготовлении крема шоколадного в него дополнительно вносят порошок ржаной муки, обжаренной при температуре 160-180°C до приобретения орехового привкуса мукой. При этом компоненты состава для приготовления торта взяты следующими, мас. %: крахмал

картофельный 2,0-2,1, сахар-песок 36,1-36,3, меланж 14,6-14,8, эссенция 0,1-0,11, эссенция ромовая 0,05-0,052, коньяк или вино десертное 1,29-1,3, коньяк 1,5-1,55, молоко цельное 5,3-5,4, масло сливочное 12,2-12,3, пудра ванильная 0,11-0,12, вино десертное 0,018-0,02, какао-порошок 0,11-0,12, ржаная мука 0,2-0,21, белок яичный сырой 0,55-0,56, сывороточный белковый концентрат и кисловатое сусло 2,2-2,7, варенье 14,8-14,9, смесь для приготовления полуфабриката крошки бисквитной 1,63-1,64, цукаты 2,0-2,1, ядро ореха подсушенное 2,1-2,12, мука пшеничная высшего сорта - остальное до 100%. Готовые изделия имеют правильную, стабильную форму с хорошей равномерной пористостью, с более высоким объемом по сравнению с прототипом. Срок хранения около 96 ч. 1 табл.



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 081 592** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) Int. Cl.⁶ **A 21 D 13/08**

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 95110621/13, 28.06.1995

(46) Date of publication: 20.06.1997

(71) Applicant:

Shimanov O.M.,
Peregudova T.F.,
Kaplunova G.M.,
Simonova L.M.,
Privalova T.A.

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

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

(71) Applicant (cont.):
Novak M.K.

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

(57) Abstract:

FIELD: food industry; in particular, confectionery industry for preparation of pastry. SUBSTANCE: when preparing biscuit semifinished product, whey protein concentrate and concentrate of kvass wort are introduced additionally in ratio 1:2.5-3.0. Powder of rye flour roasted at temperature of 160-180 C is introduced for preparing chocolate cream. Ingredients are taken in the following ratio, mas. %: potato starch, 2.0-2.1; granulated sugar, 36.1-36.3; melange, 14.6-14.8; essence, 0.1-0.11; rum essence, 0.05-0.052; brandy or

dessert wine, 1.29-1.3; brandy, 1.5-1.55; whole milk, 5.3-5.4; butter, 12.2-12.3; vanilla powder, 0.11-0.12; dessert wine, 0.018-0.02; cocoa powder, 0.11-0.12; rye flour, 0.2-0.21; fresh egg albumen, 0.55-0.56; whey protein concentrate and kvass wort, 2.2-2.7; jam, 14.8-14.9; mixture for semifinished biscuit crumb, 1.63-1.64; candied peels, 2.0-2.1; predried nut kernel, 2.1-2.12; high-grade wheat flour, the balance. Prepared products have accurate, stable form with good uniform porosity and higher volume. Shelf life is 96 h. EFFECT: higher quality index and increased shelf life. 1 tbl

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

Известен состав для приготовления торта "Дездемона", включающий смесь для приготовления сиропа для промочки, содержащую сахар-песок, эссенцию ромовую, коньяк или вино десертное, смесь для приготовления крема, содержащую сироп молочно-сахарный из сахара-песка и молока цельного, масло сливочное, пудру ванильную, вино десертное и коньяк, смесь для приготовления крема шоколадного, содержащую сироп молочно-сахарный из сахара-песка и молока цельного, масло сливочное, пудру ванильную, коньяк и какао-порошок, смесь для приготовления полуфабриката воздушного, содержащую сахар-песок, белок яичный сырой и пудру ванильную, смесь для приготовления полуфабриката крошки бисквитной жареной, цукаты, варенье и ядро ореха подсушенное при следующем соотношении компонентов, мас.

Крахмал картофельный 2,03-2,04
Сахар-песок 36,1-36,2
Меланж 16,9-17,1
Эссенция 0,1-0,11
Эссенция ромовая 0,05-0,052
Коньяк или вино десертное 1,25-1,3
Коньяк 1,5-1,55
Молоко цельное 5,3-5,32
Масло сливочное 12,2-12,25
Пудра ванильная 0,11-0,12
Вино десертное 0,018-0,02
Какао-порошок 0,3-0,32
Белок яичный сырой 0,55-0,59
Варенье 14,8-14,82
Цукаты 2,0-2,1
Смесь для приготовления крошки бисквитной 1,63-1,64
Ядро ореха подсушенное 2,1-2,12
Мука пшеничная высшего сорта
Остальное

Недостатками известного состава являются то, что полученный готовый торт является дорогостоящим изделием, так как на его производство расходуются такие дорогостоящие продукты как белок яичный, меланж и какао-порошок, что приводит к удорожанию этого изделия. Изделие не всегда имеет должные стабильные качественные показатели, так как его качество зависит от качественных показателей сырья. При этом срок хранения этих изделий ограничен, т.е. не более 48 ч.

Технический результат, достигаемый предлагаемым техническим решением, заключается в снижении себестоимости и в повышении качественных показателей готового изделия, а также в увеличении срока хранения готового изделия.

Для достижения данного технического результата состав для приготовления торта "Дездемона", содержащий смесь для приготовления бисквитного полуфабриката, содержащую муку пшеничную высшего сорта, крахмал картофельный, сахар-песок, меланж и эссенцию, смесь для приготовления сиропа для промочки, содержащую сахар-песок, эссенцию ромовую, коньяк или вино десертное, смесь для приготовления крема, содержащую сироп молочно-сахарный из

сахара-песка и молока цельного, масло сливочное, пудру ванильную, вино десертное и коньяк, смесь для приготовления крема шоколадного, содержащую сироп молочно-сахарный, масло сливочное, пудру ванильную, коньяк и какао-порошок, смесь для приготовления полуфабриката воздушного, содержащую сахар-песок, белок яичный сырой и пудру ванильную, смесь для приготовления полуфабриката крошки бисквитной жареной и ядро ореха подсушенное, смесь для приготовления бисквитного полуфабриката, дополнительно содержит сывороточный белковый концентрат и концентрат квасного сусли в соотношении 1:2,5-3,0, а смесь для приготовления крема шоколадного дополнительно содержит порошок из ржаной муки, обжаренный при температуре 160-180°C до достижения орехового привкуса и измельченный до размера частиц 50-60 мкм при следующем соотношении компонентов, мас.

Крахмал картофельный 2,0-2,1
Сахар-песок 36,1-36,3
Меланж 14,6-14,8
Эссенция 0,1-0,11
Эссенция ромовая 0,05-0,052
Коньяк или вино десертное 1,29-1,3
Коньяк 1,5-1,55
Молоко цельное 5,3-5,4
Масло сливочное 12,2-12,3
Пудра ванильная 0,11-0,12
Вино десертное 0,018-0,02
Какао-порошок 0,11-0,12
Ржаная мука 0,2-0,21
Белок яичный сырой 0,55-0,56
Мука пшеничная высшего сорта
Остальное

Сущность изобретения поясняется следующим примером приготовления торта "Дездемона" с использованием предлагаемого состава.

Пример. В начале ведется приготовление бисквитного полуфабриката, для чего смешивают сахар-песок, сывороточный белковый концентрат и концентрат квасного сусли, меланж и крахмал картофельный. Взбивают полученную смесь до приобретения смесью пенообразной массы. Постепенно в конце взбивания добавляют эссенцию, а затем муку пшеничную высшего сорта. Готовое тесто закладывают в формы. В форму помещают тесто на 1/3 ее емкости. Продолжительность выпечки 40-45 мин при температуре 200-220°C. Выпеченный полуфабрикат вынимают из форм и ставят на 5-6 часовую выстойку. Параллельно готовят сироп для промочки, для чего смешивают сахар-песок с эссенцией ромовой, коньяком или вином десертным. Также готовится крем, для чего взбивают сироп молочно-сахарный, из сахара-песка и молока цельного, масло сливочное, пудру ванильную, вино десертное и коньяк. Также готовится крем шоколадный, для чего взбивают сироп молочно-сахарный из сахара-песка и молока цельного, масло сливочное, пудру ванильную, коньяк и какао-порошок. Во взбитую массу в конце процесса вымешивания для приобретения кремом более темного шоколадного цвета вносят порошок из ржаной муки, обжаренный при температуре 160-180°C до приобретения орехового привкуса. Также готовят следующие отделочные полуфабрикаты: полуфабрикат воздушный типа меренгов, для

чего взбивают сахар-песок, белок яичный сырой с добавлением пудры ванильной, выпекают полученную массу в виде отдельных порционных изделий. Подготавливают полуфабрикат крошки бисквитной жареной. Затем ведется формование готового торта, для чего бисквитный полуфабрикат разрезают по высоте на пласты. Каждый пласт смазывают кремом, вареньем с добавлением орехов. Затем ведется отделка боковой поверхности полуфабриката, для чего промазывают кремом, в который добавлено варенье. После чего ведется отделка верхней поверхности торта, для чего смазывают шоколадным кремом поверхность, украшают изделие рисунком, выполненным из крема, меренгами, вареньем и цукатами.

Конкретные примеры состава, используемые для приготовления данного изделия (по примерам), мас. приведены в таблице.

Показатели качества: готовые изделия-торты имеют правильную, стабильную форму с хорошей равномерной пористостью, с более высоким объемом, чем в прототипе. Срок хранения увеличен за счет добавок, вводимых в предлагаемый состав бисквитного полуфабриката и крема для отделки, до 96 ч.

Формула изобретения:

Состав для приготовления торта, включающий смесь для приготовления бисквитного полуфабриката, содержащую муку пшеничную высшего сорта, крахмал картофельный, сахар-песок, меланж и эссенцию, смесь для сиропа для промочки, содержащую сахар-песок, эссенцию ромовую, коньяк или вино десертное, смесь для приготовления крема, содержащую сироп молочно-сахарный из сахара-песка и молока цельного, масло сливочное, пудру ванильную, вино десертное и коньяк, смесь для приготовления крема шоколадного,

содержащую сироп молочно-сахарный из сахара-песка и молока цельного, масло сливочное, пудру ванильную, коньяк и какао-порошок, смесь для приготовления полуфабриката воздушного, содержащую сахар-песок, белок яичный сырой и пудру ванильную, и смесь для приготовления полуфабриката крошки бисквитной жареной, ядро ореха подсушенное, цукаты и варенье, отличающийся тем, что смесь для приготовления бисквитного полуфабриката дополнительно содержит сывороточный белковый концентрат и концентрат квасного сусли в соотношении 1 2,5 3,0, а смесь для приготовления крема шоколадного дополнительно содержит порошок из ржаной муки, обжаренный при температуре 160 180 °С до достижения орехового привкуса мукой и измельченный до размера частиц 50 60 мкм, при следующем соотношении компонентов, мас.

5	Крахмал картофельный 2,0 2,1
	Сахар-песок 36,1 36,3
	Меланж 14,6 14,8
	Эссенция 0,1 0,11
	Эссенция ромовая 0,05 0,052
	Коньяк или вино десертное 1,29 1,3
	Коньяк 1,5 1,55
20	Молоко цельное 5,3 5,4
	Масло сливочное 12,2 12,3
	Пудра ванильная 0,11 0,12
	Вино десертное 0,018 0,02
	Какао-порошок 0,11 0,12
25	Порошок из ржаной муки 0,2 0,21
	Белок яичный сырой 0,55 0,56
	Сывороточный белковый концентрат и концентрат квасного сусли 2,2 2,7
	Варенье 14,8 14,9
	Смесь для приготовления полуфабриката крошки бисквитной жареной 1,63 - 1,64
30	Цукаты 2,0 2,2
	Ядро ореха подсушенное 2,1 2,12
	Мука пшеничная высшего сорта
	Остальное
35	
40	
45	
50	
55	
60	

Т а б л и ц а

Компоненты	Содержание компонентов, мас. %		
	Пример 1	Пример 2	Пример 3
крахмал картофельный	2,0	2,05	2,1
сахар-песок	36,1	36,2	36,3
меланж	14,6	14,7	14,8
эссенция	0,1	0,105	0,11
эссенция ромовая	0,05	0,051	0,052
коньяк или вино десертное	1,29	1,295	1,3
коньяк	1,5	1,53	1,55
молоко цельное	12,2	12,25	12,3
масло сливочное	12,2	12,25	12,3
пудра ванильная	0,11	0,115	0,12
вино десертное	0,018	0,019	0,02
какао-порошок	0,11	0,115	0,12
ржаная мука	0,2	0,205	0,21
белок яичный сырой	0,55	0,555	0,56
сывороточный белковый	2,2	2,5	2,7
концентрат и квасное сусло, в соотношении	----- 1 : 2,5	----- 1 : 2,7	----- 1 : 3
варенье	14,8	14,85	14,9
смесь для приготовления полуфабриката бисквитной крошки	1,63	1,635	1,64
ядро ореха подсушенное	2,0	2,05	2,1
Мука пшеничная высшего сорта	остальное до 100%		