



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

## (12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21)(22) Заявка: 2013101869/13, 15.01.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
15.01.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 15.01.2013

(45) Опубликовано: 10.09.2014 Бюл. № 25

(56) Список документов, цитированных в отчете о  
поиске: RU 84678 U1, 20.07.2009. RU 2168299  
C1, 10.06.2001. RU 2060665 C1, 27.05.1996.

Адрес для переписки:

428015, г.Чебоксары, а/я 40, для Ивановой Т.В.

(72) Автор(ы):

Иванова Татьяна Валерьевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Иванова Татьяна Валерьевна (RU)

## (54) ИЗДЕЛИЕ ИЗ МЯГКОГО БИСКВИТНОГО ТЕСТА

(57) Реферат:

Изобретение относится к кондитерской промышленности и может быть использовано при производстве мучных кондитерских изделий. Изделие из мягкого бисквитного теста содержит корпус из листов, выполненных из бисквитного полуфабриката, состоящего из муки пшеничной в/с, сахара-песка, меланжа, масла растительного, сухого обезжиренного молока, эмульгатора, соды пищевой, соли пищевой, воды, и расположенную между ними начинку, изготовленную из кондитерской массы. Бисквитный полуфабрикат для выполнения листов дополнительно содержит инвертный сироп, глицерин, кислоту лимонную, сорбат калия, а в качестве масла растительного - масло кокосовое, в качестве эмульгатора - пасту Эстер М 03 в следующих соотношениях исходных компонентов в мас. %: сахар-песок 25,12-28,34, меланж 22,41-23,08, мука пшеничная в/с 20,07-23,14, масло кокосовое 7,47-8,68, инвертный сироп 3,77-3,98, сухое обезжиренное молоко 2,99-3,07, эмульгатор паста Эстер М 03 1,56-1,72, глицерин 0,57-0,65, сода пищевая 0,21-0,23, кислота лимонная 0,21-0,23, сорбат калия 0,12-0,15, соль пищевая 0,15-0,16, вода остальное. Кондитерская

масса для выполнения начинки представляет собой влагосодержащую начинку, изготовленную из пастеризованной смеси, смешанной с жиром растительным «Креамелт 501», эмульгатором Эстер П 01, спиртом этиловым ректификованным, сорбатом калия и ароматизатором в следующих соотношениях исходных компонентов в мас. %: жир растительный «Креамелт 501» 31,47-34,41, эмульгатор Эстер П 01 0,27-0,32, спирт этиловый ректификованный 0,18-0,22, сорбат калия 0,11-0,15, ароматизатор 0,1-0,12, вода 0,11-0,15, пастеризованная смесь - остальное. При этом пастеризованная смесь для изготовления начинки содержит сахарную пудру, молоко сухое обезжиренное, патоку, соль пищевую и воду в следующих соотношениях исходных компонентов в мас. %: патока 31,24-33,76, молоко сухое обезжиренное 10,06-11,12, соль пищевая 0,16-0,17, вода 19,16-20,52, сахарная пудра - остальное. Изобретение обеспечивает увеличение срока хранения готового изделия, улучшение его качества в части сохранения свежести бисквита и получения более мягкой и нежной структуры готового изделия. 5 з.п. ф-лы, 4 табл., 4 пр.



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**(21)(22) Application: **2013101869/13, 15.01.2013**(24) Effective date for property rights:  
**15.01.2013**

Priority:

(22) Date of filing: **15.01.2013**(45) Date of publication: **10.09.2014** Bull. № **25**

Mail address:

**428015, g.Cheboksary, a/ja 40, dlja Ivanovoj T.V.**

(72) Inventor(s):

**Ivanova Tat'jana Valer'evna (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Ivanova Tat'jana Valer'evna (RU)**(54) **SOFT BISCUIT DOUGH PRODUCT**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: soft biscuit dough product contains a body of sheets made of a biscuit semi-product consisting of prime grade wheat flour, sugar sand, melange, vegetable oil, dry defatted milk, an emulsifier, food soda, food salt, water and a filling of a confectionary mass which is placed between the said components. The biscuit semi-product for sheets production additionally contains an invert syrup, glycerine, citric acid, potassium sorbate; vegetable oil is represented by coconut oil; the emulsifier is represented by Ester M 03 paste at the following initial components ratio, wt %: sugar sand - 25.12-28.34, melange - 22.41-23.08, prime grade wheat flour - 20.07-23.14, coconut oil - 7.47-8.68, invert syrup - 3.77-3.98, dry defatted milk - 2.99-3.07, Ester M 03 paste emulsifier - 1.56-1.72, glycerine - 0.57-0.65, food soda - 0.21-0.23, citric acid - 0.21-0.23, potassium sorbate - 0.12-0.15, food salt - 0.15-0.16, water -balance. The confectionary mass for filling production is represented

by a moisture-containing filling made of a pasteurised mixture mixed with "Creamelt 501" vegetable fat, Ester P 01 emulsifier, rectified ethyl alcohol, potassium sorbate and a flavouring agent at the following initial components ratio, wt %: "Creamelt 501" vegetable fat - 31.47-34.41, Ester P 01 emulsifier - 0.27-0.32, rectified ethyl alcohol - 0.18-0.22, potassium sorbate - 0.11-0.15, flavouring agent - 0.1-0.12, water - 0.11-0.15, pasteurised mixture - balance. The pasteurised mixture for filling preparation contains sugar powder, dry defatted milk, molasses, food salt and water at the following initial components ratio, wt %: molasses - 31.24-33.76, dry defatted milk - 10.06-11.12, food salt - 0.16-0.17, water - 19.16-20.52, sugar powder - balance.

EFFECT: ready product extended storage life, the quality improvement in terms of biscuit freshness preservation and production of softer and tenderer structure of the ready product.

6 cl, 4 tbl, 4 ex

Изобретение относится к кондитерской пищевой промышленности и может быть использовано при производстве мучных кондитерских изделий. Изделие содержит листы, выполненные из мягкого бисквитного теста с расположенной между ними начинкой.

5 Известно кондитерское изделие, выполненное из двух или трех мучных заготовок, изготовленных из бисквитного теста, содержащего муку пшеничную, сахар-песок, яичный продукт, инвертный сироп, соль, соду питьевую, аммоний углекислый, эссенцию, сухое молоко, маргарин, поверхностно-активное вещество, воду в количестве, обеспечивающем влажность смеси 30-32%. При этом между мучных заготовок  
10 расположена масса, состоящая из крема, изготовленного из безводного жира, какао-порошка, молока сухого, ореха дробленного, сахарной пудры, а мучные заготовки пропитаны составом для пропитки, изготовленным из смеси спирта(96%), инвертного сиропа, эссенции, воды (RU 2060665, МПК<sup>6</sup> A21D 13/08, опубл. 27.05.1996).

15 Известно кондитерское изделие, выполненное из двух или трех мучных заготовок, изготовленных из бисквитного теста, содержащего муку пшеничную, муку соевую, сахар-песок, яйцо куриное, инвертный сироп, соль пищевую, соду питьевую, аммоний углекислый, ароматизатор, масло растительное, поверхностно-активное вещество -моноглицериды, воду. При этом между мучных заготовок расположена взбитая масса,  
20 состоящая из жирового продукта, молока сухого и сахарной пудры, а мучные заготовки пропитаны составом для пропитки, изготовленным из смеси спирта, инвертного сиропа, ароматизатора (RU 2168299, МПК<sup>7</sup> A21D 13/08, опубл. 10.06.2001).

Однако органолептические показатели в части вкуса известных изделий недостаточно высокие из-за увеличенного содержания количества бисквитного полуфабриката по сравнению с количеством промазки.

25 Наиболее близким к заявляемому изделию является изделие из мягкого бисквитного теста, представляющее собой листы, выполненные из бисквитного теста с вафельным рисунком, содержащее сахар-песок, меланж, пальмовое масло, соду пищевую, соль пищевую, воду, и расположенную между ними начинку, выполненную из мармелада, или суфле, или молочной конфетной массы, при этом соотношение листов, из  
30 бисквитного теста и начинки в готовом изделии составляет, мас. %: листы - 55,0-58,0, начинка - 42,0-45,0 (RU 84678, МПК A23G 3/00, опубл. 20.07.2009).

Однако в известном изделии листы из мягкого бисквитного теста имеют сухую консистенцию с влажностью после выпечки - 3,7%. При этом влажность начинки,  
35 достаточно большая, и составляет 15-23%. При хранении происходит проникновение влаги из начинки в листы изделия, что способствует размягчению листов и снижению органолептических свойств изделия, а также срока хранения изделий.

Задачей заявляемого изобретения является создание кондитерского изделия повышенного качества, увеличенного срока хранения без расслоения структуры изделия с улучшенными органолептическими свойствами в части вкуса за счет подбора  
40 соотношения полуфабрикатов, из которых оно выполнено, расширяющего ассортимент изделий данного назначения.

Технический результат изобретения заключается в увеличении срока хранения готового изделия, улучшении его качества в части сохранения свежести бисквита, обеспечении более мягкой и нежной структуры готового изделия, придании данному  
45 изделию нового вкуса путем подбора компонентов и их количества при выполнении полуфабрикатов, а также соотношения полуфабрикатов, из которых изделие выполнено.

Технический результат заявляемого изобретения достигается тем, что в изделии из мягкого бисквитного теста, содержащем корпус из листов, выполненных из бисквитного

полуфабриката, состоящего из муки пшеничной в/с, сахара-песка, меланжа, масла растительного, сухого обезжиренного молока, эмульгатора, соды пищевой, соли пищевой, воды и расположенную между ними начинку, изготовленную из кондитерской массы согласно изобретению, бисквитный полуфабрикат, для выполнения листов  
 5 дополнительно содержит инвертный сироп, глицерин, кислоту лимонную, сорбат калия, а в качестве масла растительного масло кокосовое, в качестве эмульгатора пасту Эстер М 03, в следующих соотношениях исходных компонентов в мас. %:

10	Сахар-песок	25,12-28,34
	Меланж	22,41-23,08
	Мука пшеничная в/с	20,07-23,14
	Масло кокосовое	7,47-8,68
	Инвертный сироп	3,77-3,98
	Сухое обезжиренное молоко	2,99-3,07
	Эмульгатор паста Эстер М 03	1,56-1,72
15	Глицерин	0,57-0,65
	Сода пищевая	0,21-0,23
	Кислота лимонная	0,21-0,23
	Сорбат калия	0,12-0,15
	Соль пищевая	0,15-0,16
	Вода	Остальное,

20 а кондитерская масса для выполнения начинки, представляет собой влагосодержащую начинку, изготовленную из пастеризованной смеси, смешанной с жиром растительным «Креамелт 501», эмульгатором Эстер П01, спиртом этиловым ректифицированным, сорбатом калия и ароматизатором, в следующих соотношениях исходных компонентов в мас. %:

25	Жир растительный «Креамелт 501»	31,47-34,41
	Эмульгатор Эстер П 01	0,27-0,32
	Спирт этиловый ректифицированный	0,18-0,22
	Сорбат калия	0,11-0,15
	Ароматизатор	0,1-0,12
30	Вода	0,11-0,15
	Пастеризованная смесь	Остальное,

при этом пастеризованная смесь для изготовления начинки содержит сахарную пудру, молоко сухое обезжиренное, патоку, соль пищевую и воду в следующих соотношениях исходных компонентов в мас. %:

35	Патока	31,24-33,76
	Молоко сухое обезжиренное	10,06-11,12
	Соль пищевая	0,16-0,17
	Вода	19,16-20,52
	Сахарная пудра	Остальное

40 При этом в изделии из мягкого бисквитного теста бисквитный полуфабрикат, для выполнения листов корпуса, может дополнительно содержать вкусовую добавку - какао-порошок алкализированный в количестве 3,06-3,18 мас. % от общей массы бисквитного полуфабриката.

45 При этом в изделии из мягкого бисквитного теста кондитерская масса, для изготовления начинки, может дополнительно содержать вкусовую добавку - какао-порошок в количестве - 8,7-9,0 мас. %.

При этом изделие из мягкого бисквитного теста может содержать покрытие из глазури в количестве 20-22 мас. % от общего количества изделия.

При этом изделие из мягкого бисквитного теста может содержать декор из глазури в количестве 44,5 мас.% от общего количества изделия.

При этом в изделии из мягкого бисквитного теста соотношение начинки и бисквитного полуфабриката (в готовом изделии) составляет в мас.%:

5

Бисквитные листы	55,0-60,0
Начинка	40,0-45,0

10

15

Сопоставительный анализ заявляемого изобретения с известным показал, что улучшение органолептических показателей заявляемого изделия обеспечивает выполнение и соотношение слоев изделия из бисквитного полуфабриката и начинки. Бисквитный полуфабрикат наряду с известными компонентами содержит инвертный сироп, глицерин, кислоту лимонную, консервант - сорбат калия, пасту Эстер М 03, растительный жир - масло кокосовое, которые взаимодействуют в процессе изготовления полуфабриката, обеспечивая получение бисквитного полуфабриката с улучшенной равномерной пышной структурой и увеличенным объемом, стабильной формоустойчивостью, нежного по вкусу, с улучшенным качеством конечного продукта в части сохранения свежести бисквита.

20

25

Также заявляемое изделие отличается влагосодержащей начинкой, представляющей собой эмульсию «вода в масле», которую готовят с использованием пастеризованной смеси. Пастеризованная смесь имеет содержание влаги 24-26%. При смешивании этой смеси с жиром растительным «Креамелт 501» с помощью эмульгатора Эстер П 01, образуется масса типа «вода в масле», которая имеет стабильную нежную консистенцию. Причем такая консистенция способствует лучшей взбиваемости массы в присутствии азота, после которой образуется прочная воздушная и нежная, тающая структура, позволяющая сохранять устойчивую форму долгое время.

Кроме того, использование пастеризованной смеси, смешанной с рецептурными компонентами, позволяет улучшить устойчивость начинки к микробиологической порчи изделия, что также способствует увеличению срока хранения готовых изделий.

30

Полученное изделие имеет ярко выраженные слои бисквита и начинки. За счет улучшенной консистенции начинки исключается использование пропитки бисквитных листов. При этом не происходит излишнего размокания бисквитных листов и проникновения начинки в слои бисквита, что также увеличивает срок хранения изделий. Кроме того, изделие имеет улучшенные органолептические свойства в части вкуса за счет соотношения полуфабрикатов, из которых оно выполнено.

35

40

45

Для приготовления изделия использовали следующее сырье: жир растительный «Креамелт 501» - соответствует требованиям технического регламента на масложировую продукцию; масло кокосовое - соответствует требованиям технического регламента на масложировую продукцию; спирт этиловый ректификованный - ГОСТ Р 52522-2006; сорбат калия - в соответствии с техническим регламентом ЕВРАЗЭС, патока - ГОСТ Р 52060-2003; эмульгатор Эстер М 03 - в соответствии с техническим регламентом ЕВРАЗЭС; соль пищевая - ГОСТ Р 51574-2000; сахарная пудра - ГОСТ 21-94; сахар-песок - ГОСТ 21-94; меланж ГОСТ Р 52121-2003; инвертный сироп для мучных изделий - ТИ 03-01-2000; сухое обезжиренное молоко - ГОСТ Р 52791-2007; эмульгатор Эстер П 01 - ЕВРАЗЭС; глицерин - ГОСТ 6824-96; соль пищевая - ГОСТ Р 51574-2000; мука пшеничная в/с - ГОСТ Р 52189-2003; вода питьевая ГОСТ Р 51232-98 СанПиН 2.1.4.1074; ароматизатор «Ванилин» - в соответствии с техническим регламентом ЕВРАЗЭС шоколадная глазурь, шоколадно-молочная глазурь ОСТ 10-093-87; кислота лимонная ГОСТ 908-79.

Приготовление изделия из мягкого бисквитного теста приведено в примерах 1-4.  
Пример 1. Изделие из мягкого бисквитного теста с начинкой сливочной с ванильным вкусом.

Изделие из мягкого бисквитного теста готовят следующим образом: при  
5 приготовления бисквитного теста вначале смешивают рецептурные компоненты, а  
именно сахар-песок, меланж, воду, масло кокосовое, инвертный сироп для мучных  
изделий, сухое обезжиренное молоко, эмульгатор, глицерин, соду пищевую, кислоту  
лимонную, соль пищевую и сорбат калия в количествах, согласно составу 1 табл.1. При  
10 этом сорбат калия предварительно растворяют в воде (0,12 мас.% сорбата калия  
растворяют в 0,12 мас.% воды). После перемешивания в массу добавляют муку и  
перемешивают еще раз. Полученное бисквитное тесто перекачивают в накопительную  
емкость, а затем в турбоземульсатор для аэрации теста азотом. Аэрированное тесто при  
помощи роликовой отсадочной машины распределяют по всей ширине транспортера,  
а затем выпекают на горелках при температуре 410-460°C. После охлаждения влажность  
15 бисквитного пласта составляет 17,0%.

Для приготовления начинки вначале готовят смесь для пастеризации путем  
смешивания компонентов, сахарной пудры, патоки, сухого обезжиренного молока,  
предварительно растворенного в воде (20,06 мас.% воды и 11,12 мас.% сухого  
обезжиренного молока), соли пищевой в количествах согласно составу 1 табл.2.  
20 Полученную смесь пастеризуют путем нагревания смеси по заданной программе и с  
последующим быстрым охлаждением ледяной водой. Готовую пастеризованную смесь  
с содержанием влаги 26% сливают в емкость и смешивают с жиром растительным  
«Креамелт 501», эмульгатором Эстер П 01, предварительно смешанным с жиром  
растительным «Креамелт 501», (0,32 мас.% эмульгатора с 0,83 мас.% жиром  
25 растительным), спиртом этиловым ректифицированным, сорбатом калия, предварительно  
растворенным в воде (0,12 мас.% сорбата калия и 0,12 мас.% воды), и ароматизатором,  
в количествах согласно составу 1 табл.3. Полученную массу помещают в  
турбоземульсатор и взбивают в присутствии азота. После взбивания начинка имеет  
30 влажность 18,8%, плотность 0,8 г/см<sup>3</sup>.

Формирование изделий проводят путем разделения охлажденного пласта бисквита  
на полоски. Взбитую в присутствии азота, подаваемого под давлением, начинку подают  
на дозатор начинки, откуда по соплам ровным слоем намазывают на бисквитные  
полоски. Затем с помощью разделительного устройства переворачивают один слой на  
другой и выравнивают. Выровненные бисквитные листы с начинкой режут на изделия  
35 нужной длины. После резальной машины изделия проходят обработку бактерицидными  
лампами. Затем изделия охлаждают и глазируют шоколадно-молочной глазурью в  
количестве 20 мас.% от общего количества изделия и покрывают декором из  
кондитерской глазури в количестве 4,5 мас.% от общего количества изделия. В готовом  
изделии бисквитные листы составляют 58,0% от общей массы, а начинка 42,0%.

40 Органолептические свойства приведены в таблице 4.

Пример 2. Изделие из мягкого бисквитного теста с вкусовой добавкой - какао  
алкализированное со сливочной начинкой готовят аналогично примеру 1. Бисквитные  
листы готовят из бисквитного полуфабриката по составу 2 табл.1, при этом сорбат  
калия - 0,15 мас.% растворяют в 0,15 мас.% воды.

45 Для приготовления начинки смесь для пастеризации готовят по составу 2 табл.2.  
при этом сухое молоко - 10,06 мас.% растворяют в 20,52 мас.% воды.

Содержание влаги в смеси после пастеризации 24%.

Начинку готовят согласно рецептурным компонентам по составу 2, табл.3. После

аэрации азотом начинка имеет влажность 17,5%, плотность 0,7 г/см<sup>3</sup>.

В готовом изделии бисквитные листы составляют - 60,0 мас.%, а начинка - 40,0 мас.% от общей массы изделия.

На изделие наносят декор из шоколадной глазури, который составляет 4,5 мас.% от общей массы изделия. Органолептические свойства приведены в таблице 4.

Пример 3. Изделие из мягкого бисквитного теста с начинкой, содержащей вкусовую добавку - какао-порошок готовят аналогично примеру 1. Бисквитные листы готовят из бисквитного полуфабриката по составу 3 табл.1, при этом сорбат калия - 0,13 мас.% растворяют в 0,13 мас.% воды.

Для приготовления начинки смесь для пастеризации готовят по составу 3 табл.2, при этом сухое молоко - 10,86 мас.% растворяют в 19,16 мас.% воды.

Содержание влаги в смеси после пастеризации 26%

Начинку готовят согласно рецептурным компонентам по составу 2, табл.3. После аэрации азотом начинка имеет влажность 17,5%, плотность 0,8 г/см<sup>3</sup>.

В готовом изделии бисквитные листы составляют - 60,0 мас.%, а начинка - 40,0 мас.% от общей массы изделия.

Изделия охлаждают и глазируют шоколадно-молочной глазурью в количестве 22 мас.% от общего количества изделия и покрывают декором из кондитерской глазури в количестве 4,0 мас.% от общего количества изделия. Органолептические свойства приведены в таблице 4.

Пример 4. Изделие из мягкого бисквитного теста, содержащее вкусовую добавку - какао алкализированное с начинкой, содержащую вкусовую добавку какао-порошок готовят аналогично примеру 1. Бисквитные листы готовят из бисквитного полуфабриката по составу 4 табл.1, при этом сорбат калия - 0,13 мас.% растворяют в 0,13 мас.% воды.

Для приготовления начинки смесь для пастеризации готовят по составу 1, табл.2, при этом сухое молоко - 11,12 мас.% растворяют в 20,06 мас.% воды.

Содержание влаги в смеси после пастеризации 24%.

Начинку готовят согласно рецептурным компонентам по составу 3, табл.3. После аэрации азотом начинка имеет влажность 19%, плотность 0,6 г/см<sup>3</sup>.

В готовом изделии бисквитные листы составляют - 55,0 мас.%, а начинка - 45,0 мас.% от общей массы изделия.

Изделия охлаждают и глазируют шоколадно-молочной глазурью в количестве 22 мас.% от общего количества изделия и наносят декор из кондитерской глазури в количестве 4,5 мас.% от общего количества изделия. Органолептические свойства приведены в таблице 4.

Таблица 1

№	Компоненты	Состав бисквитного полуфабриката, в мас.%			
		1	2	3	4
1	Сахар-песок	25,12	28,34	27,15	26,70
2	Меланж	23,08	22,41	22,58	22,67
3	Мука пшеничная в/с	23,14	20,99	22,78	20,07
5	Масло кокосовое	8,68	7,47	7,57	7,54
6	Инвертный сироп для мучных изделий	3,98	3,77	3,98	3,96
7	Сухое обезжиренное молоко	3,07	2,99	3,07	3,05
9	Паста Эстер М 03	1,65	1,56	1,63	1,72
10	Глицерин	0,60	0,57	0,65	0,65
11	Сода пищевая	0,22	0,21	0,23	0,23
12	Кислота лимонная	0,22	0,21	0,23	0,23

13	Сорбат калия	0,12	0,15	0,13	0,13
14	Соль пищевая	0,15	0,16	0,15	0,15
16	Какао-порошок алкализованный	-	3,06	-	3,18
17	Вода	9,97	8,11	9,85	9,72

Таблица 2

№	Компоненты	Состав смеси для пастеризации, в мас.%		
		1	2	3
1	Патока	31,24	32,72	33,76
2	Сухое обезжиренное молоко	11,12	10,06	10,86
4	Соль пищевая	0,16	0,17	0,18
6	Вода	20,06	20,52	19,16
5	Сахарная пудра	37,42	36,53	36,04

Таблица 3

№	Компоненты	Состав начинки, в мас.%			
		1	2	3	4
1	Жир растительный «Креамелт»501	32,65	34,17	31,47	34,41
3	Эмульгатор Эстер П01	0,32	0,27	0,30	0,27
4	Спирт этиловый ректификованный	0,21	0,22	0,21	0,18
5	Сорбат калия	0,11	0,15	0,12	0,11
6	Вода	0,11	0,15	0,13	0,12
7	Какао-порошок	-	9,2	8,7	-
9	Ароматизатор «Какао»	-	0,1	0,1	-
10	Ароматизатор «Ванильный»	0,12	-	-	0,1
11	Пастеризованная смесь	66,48	55,74	58,97	64,81

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика кондитерского изделия
Вкус и запах	Нежный и гармоничный с усиленным ароматом.
Форма	Может быть любой, преимущественно прямоугольной.
Поверхность	Поверхность из шоколадной или шоколадно-молочной глазури или с декором из глазури.
Цвет	Изделие покрыто соответствующей глазурью.
Структура и консистенция	Консистенция и структура корпуса мягкая, нежная с тающей во рту начинкой, с улучшенными вкусовыми ощущениями от плавления.
Срок хранения	4,5 месяца.

Таким образом, заявляемое изделие позволяет расширить ассортимент изделий с улучшенными органолептическими свойствами в части вкуса, с увеличенным сроком хранения.

### Формула изобретения

1. Изделие из мягкого бисквитного теста, содержащее корпус из листов, выполненных из бисквитного полуфабриката, состоящего из муки пшеничной в/с, сахара-песка, меланжа, масла растительного, сухого обезжиренного молока, эмульгатора, соды пищевой, соли пищевой, воды, и расположенную между ними начинку, изготовленную из кондитерской массы, отличающееся тем, что бисквитный полуфабрикат для выполнения листов дополнительно содержит инвертный сироп, глицерин, кислоту лимонную, сорбат калия, а в качестве масла растительного - масло кокосовое, а в качестве эмульгатора - пасту Эстер М 03 в следующих соотношениях исходных компонентов в мас. %:

сахар-песок	25,12-28,34
меланж	22,41-23,08
мука пшеничная в/с	20,07-23,14

	масло кокосовое	7,47-8,68
	инвертный сироп	3,77-3,98
	сухое обезжиренное молоко	2,99-3,07
	эмульгатор	1,56-1,72
5	глицерин	0,57-0,65
	сода пищевая	0,21-0,23
	кислота лимонная	0,21-0,23
	сорбат калия	0,12-0,15
	соль пищевая	0,15-0,16
	вода	остальное,

10 а кондитерская масса для выполнения начинки представляет собой влагосодержащую начинку, изготовленную из пастеризованной смеси, смешанной с жиром растительным «Креамелт 501», эмульгатором Эстер П 01, спиртом этиловым ректифицированным, сорбатом калия и ароматизатором в следующих соотношениях исходных компонентов в мас. %:

15	жир растительный «Креамелт 501»	31,47-34,41
	эмульгатор Эстер П 01	0,27-0,32
	спирт этиловый ректифицированный	0,18-0,22
	сорбат калия	0,11-0,15
	ароматизатор	0,1-0,12
	вода	0,11-0,15
20	пастеризованная смесь	остальное,

при этом пастеризованная смесь для изготовления начинки содержит сахарную пудру, молоко сухое обезжиренное, патоку, соль пищевую и воду в следующих соотношениях исходных компонентов в мас. %:

25	патока	31,24-33,76
	молоко сухое обезжиренное	10,06-11,12
	соль пищевая	0,16-0,17
	вода	19,16-20,52
	сахарная пудра	остальное

30 2. Изделие из мягкого бисквитного теста по п. 1, отличающееся тем, что оно содержит покрытие из глазури в количестве 20-22 мас. % от общего количества изделия.

3. Изделие из мягкого бисквитного теста по п. 1, отличающееся тем, что оно содержит декор из глазури в количестве 4,0-4,5 мас. % от общего количества изделия.

35 4. Изделие из мягкого бисквитного теста по п. 1, отличающееся тем, что соотношение начинки и бисквитного полуфабриката для выполнения листов в готовом изделии составляет в мас. %:

	бисквитные листы	55,0-60,0
	начинка	40,0-45,0

40 5. Изделие из мягкого бисквитного теста по п. 1, отличающееся тем, что бисквитный полуфабрикат для выполнения листов корпуса дополнительно содержит вкусовую добавку - какао-порошок алкализированный в количестве 3,06-3,18 мас. % от общей массы бисквитного полуфабриката.

45 6. Изделие из мягкого бисквитного теста по п. 1, отличающееся тем, что кондитерская масса для изготовления начинки дополнительно содержит вкусовую добавку - какао-порошок в количестве 8,7-9,0 мас. %.