

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2020107915, 21.02.2020

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 21.02.2020

(43) Дата публикации заявки: 23.08.2021 Бюл. № 24

Адрес для переписки:

115114, Москва, Дербеневская наб., 11, корпус  
А, ООО ЮК "Кривцов и партнеры"

(71) Заявитель(и):

Арипова Лола Надировна (RU)

(72) Автор(ы):

Арипова Лола Надировна (RU)

(54) **Низкоуглеводные тесто, начинки и способ приготовления кондитерского изделия**(57) **Формула изобретения**

1. Диетическое низкоуглеводное тесто для выпечки, отличающееся тем, что состоит из муки сельдерея, муки апельсина, муки черного тмина, муки черемухи, муки семян льна и миндаля, сиропа цикория, растворимых пищевых волокон из корней цикория, пищевых волокон оболочки гороха, обезжиренного творога, специй в весовом соотношении, %:

мука корневого сельдерея	6-8
мука апельсина	1-2
мука черного тмина	2-4
мука черемухи	14-18
мука льняная	6-8
мука миндальная	12-14
сироп цикория	6-8
растворимые пищевые волокна из корней цикория	5-7
пищевые волокна из оболочки гороха	11-14
обезжиренный творог	17-21
сливочное масло	1-3
яйца	6-8
специи	

2. Способ приготовления кондитерского изделия, отличающийся тем, что ингредиенты муки сушат, измельчают, просеивают, смешивают: муку из корневого сельдерея, черемухи, апельсина, черного тмина, льняную и миндальную, композицию специй, добавляют к смеси предварительно замороженное сливочное масло, нарезанное до размеров 10×10 мм, вымешивают до состояния мелкой, однородной крошки, затем добавляют мягкий творог, сироп цикория, растворимые пищевые волокна из корней цикория, пищевые волокна из оболочки гороха и яйца и продолжают замешивать до состояния пластичной гладкой массы, затем раскатывают в пласт примерно 2 см и замораживают при температуре (минус 12 – 15) °С в течение 9 - 11 мин, затем выпекают

