



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ(21), (22) Заявка: **2009119641/13, 25.05.2009**(43) Дата публикации заявки: **27.11.2010 Бюл. № 33**

Адрес для переписки:

**394000, г.Воронеж, пр-кт Революции, 19,
Воронежская государственная
технологическая академия (ВГТА),
консалтинговый отдел**

(71) Заявитель(и):

**Государственное образовательное
учреждение высшего профессионального
образования "Воронежская государственная
технологическая академия" (RU)**

(72) Автор(ы):

**Пашенко Людмила Петровна (RU),
Пашенко Валерия Леонардовна (RU),
Ермоленко Татьяна Ивановна (RU)**

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТА "СОФЬЮШКА"**(57) Формула изобретения**

Способ приготовления бисквита, включающий процесс сбивания меланжа с сахаром-песком, введение в сбитуемую массу муки пшеничной высшего сорта, смешанной с крахмалом картофельным, и эссенции, замес теста, его формование и выпечку, отличающийся тем, что в смесь муки пшеничной высшего сорта с картофельным крахмалом перед внесением ее в сбитуемую массу дополнительно вносят обогатитель, в качестве которого используют цельносмолотую муку из сухих плодов боярышника, при этом взятую в количестве 20-30% от рецептурного количества муки пшеничной высшего сорта и замешивают тесто при следующем соотношении компонентов, г на 10 кг бисквита:

мука пшеничная высшего сорта	2109,0-1827,8
крахмал картофельный	694,0
сахар-песок	3471,0
меланж куриных яиц	5785,0
цельносмолотая мука плодов боярышника	703,0-984,2
эссенция	34,7