



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: 2003131831/13, 30.10.2003

(24) Дата начала действия патента: 30.10.2003

(45) Опубликовано: 20.06.2005 Бюл. № 17

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2143203 C1, 27.12.1999. RU 2111669 C1, 27.05.1998. БОГДАНОВА О.В., СЕРБОВКА В.И. Народные рецепты медовой кулинарии, 1994, с.177.

Адрес для переписки:

109544, Москва, ул. Международная, 38, ООО
"ТОМА с Со", О.В.Кобахидзе

(72) Автор(ы):

Кобахидзе О.В. (RU),
Дубовик С.В. (RU)

(73) Патентообладатель(ли):

Общество с ограниченной ответственностью
"ТОМА с Со" (RU)

(54) ТОРТ "РАДУЖНЫЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к области пищевой промышленности, в частности кондитерской ее отрасли, и касается технологии приготовления мучных изделий. Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные послойно сбитыми сливками 20-30% -ной жирности, изготовленными из растительных жиров, и абрикосовым ликером. Коржи бисквита также пропитаны сиропом для промочки с добавлением в него абрикосового джема. Боковые поверхности и наружная поверхность торта верхнего коржа промазаны этими же сливками с дальнейшим покрытием боковых поверхностей торта грильяжем и расположением на поверхности верхнего коржа фруктов в виде киви и консервированных абрикосов, на которые наносится абрикосовый гель. Коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с сахаром-песком со скоростью 240-280 об/мин в течение 30-40 минут до увеличения объема в 2,5-3 раза с последующим добавлением во время сбивания крахмала картофельного, в два-три приема муки пшеничной высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%, и в конце сбивания - эссенции. Затем проводят отформовку полученного теста в формы, застеленные бумагой. Его выпекают при температуре 195-200°C в течение 50-55 минут и охлаждают в течение 25-30 минут при температуре 25-30°C. После чего извлекают заготовку из формы

и выстаивают ее в течение 8-10 часов при температуре 15-20°C. Сироп для промочки готовят добавлением в сахарный раствор влажностью 18-20% коньяка или вина десертного и эссенции ромовой. Смеси для приготовления бисквита и сиропа для промочки соотносятся по массе как (25-26) : (8,0-8,5). Сливки берут в количестве 33-34 мас.%, грильяж - в количестве 8,0-8,4 мас.%, киви - в количестве 10 - 10,5 мас.%, консервированные абрикосы - в количестве 10- 10,5 мас.%, а абрикосовый гель - в количестве 4,1-4,2 мас.%, соответственно от общей массы торта. Компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас.частях): сахар-песок - 34 - 35, меланж - 57 - 58, мука пшеничная высшего сорта - 28 - 28,2, крахмал картофельный - 6,8 - 7,0, эссенция - 0,3 - 0,35. Компоненты для приготовления сиропа для промочки берут в следующем соотношении (мас.частях): сахар-песок - 51 - 52, коньяк или десертное вино - 4,6 - 4,8, эссенция ромовая - 0,19- 0,192. Приготовление грильяжа проводят путем нагрева сахара-песка с ядром ореха сырым, при этом компоненты берут в следующем соотношении (мас.частях): сахар-песок 7,6 - 7,7, ядро ореха сырое - 2,4 - 2,43. Абрикосовый ликер берут в количестве 0,05-0,1 мас.% от общей массы торта. Абрикосовый гель готовят путем сбивания яичных белков с абрикосовым соком, нагретым до температуры 35-40°C, взятых в соотношении белок к соку 3:1, с последующим порционным

добавлением сахарной пудры в количестве 60-70 мас.% от общей массы геля. При этом обеспечивается, с одной стороны, равномерная пропитка бисквита сиропом для промочки, а с

другой стороны, исключение перемешивания бисквита и сливок между собой, благодаря чему увеличивается срок хранения изделия до 4 суток. 5 з.п. ф-лы.

RU 2 2 5 3 9 9 7 C 1

RU 2 2 5 3 9 9 7 C 1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: **2003131831/13, 30.10.2003**

(24) Effective date for property rights: **30.10.2003**

(45) Date of publication: **20.06.2005 Bull. 17**

Mail address:

**109544, Moskva, ul. Mezhdunarodnaja, 38, OOO
"TOMA s So", O.V.Kobakhidze**

(72) Inventor(s):

**Kobakhidze O.V. (RU),
Dubovik S.V. (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Obshchestvo s ogranichennoj
otvetstvennost'ju "TOMA s So" (RU)**

(54) **TORTE "RADIANT"**

(57) Abstract:

FIELD: food-processing industry, in particular, preparing of farinaceous confectioneries.

SUBSTANCE: torte has biscuit pancakes arranged one above another and layered with vegetable fat cream aerated in layer-by-layer manner and having 20-30%-fattiness and apricot liqueur. Pancakes are impregnated with soaking syrup, with apricot jam added therein. Side surfaces and outer surface of top pancake are oiled with the same cream, and side surfaces are further covered with krokant. Top pancake surface is covered with fruits such as kivi and apricots, onto which jelly is applied. Biscuit pancakes are prepared by aerating of melange with sand sugar at rotational velocity of 240-280 rev/min for 30-40 min for increasing volume by 2.5-3 times. During aeration process, potato starch is added and top-grade wheat flour is introduced in three procedures in an amount providing dough moisture content of 36-38%, and essence is added at the end of aeration process. Dough is then formed in pans covered with paper, baked at temperature of 195-200°C for 50-55 min and cooled for 25-30 min at temperature of 25-30°C. Pancake is withdrawn from pan and proofed for 8-10 hours at temperature of 15-20°C. Soaking syrup is prepared by adding into sugar solution with moisture content of 18-20% of cognac or dessert wine and rum essence. Mixtures for preparing of biscuit

and soaking syrup are used in weight ratio of (25-26):(8.0-8.5). Cream is used in an amount of 33-34 wt%, krokant in an amount of 8.0-8.4 wt%, kivi in an amount of 10-10.5, apricots in an amount of 10.0-10.5 wt%, and apricot gel in an amount of 4.1-4.2 wt%, respectively, by weight of torte. Components for preparing of biscuit are used in the following ratio, weight parts: sand sugar 34-35; melange 57-58; top-grade wheat flour 28-28.2, potato starch 6.8-7.0, essence 0.3-0.35. Components for preparing of soaking syrup are used in the following ratio, weight parts: sand sugar 51-52; cognac or dessert wine 4.6-4.8; rum essence 0.19-0.192. Krokant is prepared by heating 7.6-7.7 wt% of sand sugar with 2.4-2.43 wt% of crude nut nucleus. Apricot liqueur is used in an amount of 0.05-0.1% by weight of torte. Apricot gel is prepared by whipping of egg albumen with apricot juice heated to temperature of 35-40°C at albumen to apricot juice ratio of 3:1, with following portion adding of sand powder in an amount of 60-70 % by total weight of gel. Composition of semi-finished product is selected so as to provide, on the one hand, for soaking of pancakes with soaking syrup and, on the other hand, for preventing biscuit from mixing with cream and to provide storage time of up to 4 days.

EFFECT: improved quality of torte and provision for keeping of stable quality throughout the entire storage time.

6 cl, 2 ex

Изобретение относится к области пищевой промышленности, в частности кондитерской ее отрасли, и касается технологии приготовления мучных изделий.

Известен торт "Настенька", включающий смесь для приготовления бисквитного полуфабриката, содержащую масло сливочное, соду пищевую, уксус, орехи, муку пшеничную высшего сорта, смесь для приготовления крема, содержащую массу из молока сгущенного цельного с сахаром, масло сливочное несоленое и ванильную пудру, варенье в виде протертой красной смородины для прослойки (Богданова О.В., Сербовка В.И. "Народные рецепты медовой кулинарии", Калининград, 1994, с.177).

Недостатком данного состава является большое количество жиров и углеводов вследствие высокого процентного содержания сахаров, сливочного масла, ограниченность его изготовления из-за использования для его изготовления дефицитного сырья, в частности варенья из протертой красной смородины, что приводит к ограничению производства данного торта.

Наиболее близким аналогом по решаемой задаче и достигаемому техническому результату является аналог, в котором описан торт, изготовленный из состава для приготовления торта, включающего смесь для приготовления бисквитного полуфабриката, содержащую муку пшеничную высшего сорта, сахар-песок, сметану, мед, смесь для приготовления крема, содержащую массу из масла сливочного несоленого, молока цельного сгущенного с сахаром, причем смесь для приготовления бисквитного полуфабриката содержит меланж и углекислый аммоний, смесь для приготовления крема дополнительно содержит коньяк, в качестве молока - молоко цельное с сахаром, уваренное в течение 2-2,5 часов при температуре 100-110°C, а для украшения верхней поверхности торта - шоколад при соответствующем содержании компонентов (RU 2143203, A 21 D 13/08, 27.12.1999).

Недостатками известного торта является небольшой срок его хранения около 48 часов, невысокое качество из-за входящих в рецептуру торта компонентов, т.к. бисквит имеет с одной стороны сухую консистенцию, а с другой - при хранении происходит перемешивание бисквита и крема между собой с образованием кашеобразной массы, что резко снижает качество торта.

Задача данного изобретения состоит в том, чтобы, с одной стороны, улучшить качество торта, создать его с таким составом полуфабрикатов, чтобы они были равномерно пропитаны сиропом для промочки бисквита, а с другой стороны, исключить перемешивания бисквита и сливок между собой, благодаря чему обеспечивается увеличение срока хранения изделия до 4 суток.

Поставленная задача достигается тем, что торт представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные послойно сбитыми сливками 20-30%-ной жирности, изготовленными из растительных жиров, и абрикосовым ликером, а также пропитанные сиропом для промочки с добавлением в него абрикосового джема, боковые поверхности и наружная поверхность торта верхнего коржа промазаны этими же сливками с дальнейшим покрытием боковых поверхностей торта грильяжем и расположением на поверхности верхнего коржа фруктов в виде киви и консервированных абрикосов, на которые наносится абрикосовый гель, при этом коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с сахаром-песком со скоростью 240-280 об/мин в течение 30-40 минут до увеличения объема в 2,5-3 раза с последующим добавлением во время сбивания крахмала картофельного, в два-три приема муки пшеничной высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%, а в конце сбивания - эссенции, отформовкой полученного теста в формы, застеленные бумагой, его выпечкой при температуре 195-200°C в течение 50-55 минут и охлаждением в течение 25-30 минут при температуре 25-30°C с последующим извлечением заготовки из формы и выстаиванием ее в течение 8-10 часов при температуре 15-20°C, сироп для промочки готовят добавлением в сахарный раствор влажностью 18-20% коньяка или десертного вина и эссенции ромовой, при этом смеси для приготовления бисквита и сиропа для промочки соотносятся по массе как (25-26):(8,0-8,5), сливки берут в количестве 33-34 мас.%, грильяж - в количестве

8,0-8,4 мас.%, киви - в количестве 10-10,5 мас.%, консервированные абрикосы - в количестве - 10-10,5 мас.%, а абрикосовый гель - в количестве 4,1-4,2 мас.% соответственно от общей массы торта.

5 Возможно компоненты для приготовления бисквита взять в следующем соотношении (мас. частях):

	сахар-песок	34-35
	меланж	57-58
	мука пшеничная высшего сорта	28-28,2
10	крахмал картофельный	6,8-7,0
	эссенция	0,3-0,35

Компоненты для приготовления сиропа для промочки предпочтительно берут в следующем соотношении (мас. частях):

15	сахар-песок	51-52
	коньяк или десертное вино	4,6-4,8
	эссенция ромовая	0,19-0,192

Приготовление грильяжа проводят путем нагрева сахара-песка с ядром ореха сырым, при этом компоненты берут в следующем соотношении (мас. частях):

20	сахар-песок	7,6-7,7
	ядро ореха сырое	2,4-2,43

Абрикосовый ликер преимущественно берут в количестве 0,05-0,1 мас.% от общей массы торта.

25 Абрикосовый гель готовят путем сбивания яичных белков с абрикосовым соком, нагретым до температуры 35-40°C, взятых в соотношении белок к соку 3:1, с последующим порционным добавлением сахарной пудры в количестве 60-70 мас.% от общей массы геля.

30 Такая технология приготовления бисквита, а именно параметры, установленные на стадии сбивания теста, его выпечки и выдержки после выпечки, обеспечивают равномерную стабильную пористость изделия, удаление из изделия излишней влаги и равномерное распределение компонентов, из которых состоит бисквит внутри полуфабриката.

35 Сироп для промочки именно с таким составом компонентов по содержанию сахара и с такой влажностью выполняет роль консерванта как бисквита, так и сливок, при этом сироп для промочки не выделяется при хранении, т.к. в него вносится абрикосовый джем, который имеет густую консистенцию. Роль консерванта также выполняет абрикосовый ликер, нанесенный на поверхность сливок при прослойке бисквита. Состав сливок, именно изготовленных из растительных жиров одного вида или в определенном сочетании, 40 обеспечивает получение готовой массы сливок стабильной пышной консистенции после сбивания без снижения объема в процессе хранения. Также эти сливки обладают низкой калорийностью и придают готовому торту диетические свойства. Описание приготовления сливок из растительных жиров приведено в кн. ПОСКРЕБЫШЕВА Г.И. и СУЧКОВА Е.М. "Выпечка", М., ОЛМА-ПРЕСС, 2001, с.12).

45 Сочетание грильяжа, выбор для отделки фруктов в виде свежих киви и консервированных абрикосов с нанесенным на поверхность торта абрикосовым гелем, используемых соответственно для отделки боковых поверхностей и украшения верхнего коржа торта, а также сливки обеспечивают появление в торте приятного вкуса миндаля вне зависимости от выбора орехов, используемых для приготовления грильяжа.

50 Грильяж и абрикосовый гель являются сырьем, которое предохраняет наружные поверхности изделия от воздействия окружающего воздуха, выполняя роль защитной пленки.

Приготовление торта осуществляют следующим образом:

Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные послойно сбитыми сливками 20-30%-ной жирности, изготовленными из растительных жиров, и абрикосовым ликером. Коржи бисквита также пропитаны сиропом для промочки с добавлением в него абрикосового джема. Боковые поверхности и наружная поверхность торта верхнего коржа промазаны этими же сливками с дальнейшим покрытием боковых поверхностей торта грильяжем и расположением на поверхности верхнего коржа фруктов в виде киви и консервированных абрикосов, на которые наносится абрикосовый гель. Коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с сахаром-песком со скоростью 240-280 об/мин в течение 30-40 минут до увеличения объема в 2,5-3 раза с последующим добавлением во время сбивания крахмала картофельного, в два-три приема муки пшеничной высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%, и в конце сбивания - эссенции. Затем проводят отформовку полученного теста в формы, застеленные бумагой. Его выпекают при температуре 195-200°C в течение 50-55 минут и охлаждают в течение 25-30 минут при температуре 25-30°C. После чего извлекают заготовку из формы и выстаивают ее в течение 8-10 часов при температуре 15-20°C. Сироп для промочки готовят добавлением в сахарный раствор влажностью 18-20% коньяка или вина десертного и эссенции ромовой. Смеси для приготовления бисквита и сиропа для промочки соотносятся по массе как (25-26):(8,0-8,5). Сливки берут в количестве 33-34 мас.%, грильяж - в количестве 8,0-8,4 мас.%, киви - в количестве 10-10,5 мас.%, консервированные абрикосы - в количестве - 10-10,5 мас.%, а абрикосовый гель - в количестве 4,1-4,2 мас.% соответственно от общей массы торта.

Компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 34-35, меланж - 57-58, мука пшеничная высшего сорта - 28-28,2, крахмал картофельный - 6,8-7,0, эссенция - 0,3-0,35.

Компоненты для приготовления сиропа для промочки берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 51-52, коньяк или десертное вино - 4,6-4,8, эссенция ромовая - 0,19-0,192.

Приготовление грильяжа проводят путем нагрева сахар-песка с ядром ореха сырым, при этом компоненты берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 7,6-7,7, ядро ореха сырое - 2,4-2,43. Абрикосовый ликер берут в количестве 0,05-0,1 мас.% от общей массы торта. Абрикосовый гель готовят путем сбивания яичных белков с абрикосовым соком, нагретым до температуры 35-40°C, взятых в соотношении белок к соку 3:1, с последующим порционным добавлением сахарной пудры в количестве 60-70 мас.% от общей массы геля.

Пример 1.

Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные послойно сбитыми сливками 20%-ной жирности, изготовленными из растительных жиров, и абрикосовым ликером. Коржи бисквита также пропитаны сиропом для промочки с добавленным в него абрикосового джема. Боковые поверхности и наружная поверхность торта верхнего коржа промазаны этими же сливками с дальнейшим покрытием боковых поверхностей торта грильяжем и расположением на поверхности верхнего коржа фруктов в виде киви и консервированных абрикосов, на которые наносится абрикосовый гель. Коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с сахаром-песком со скоростью 240 об/мин в течение 30 минут до увеличения объема в 2,5 раза с последующим добавлением во время сбивания крахмала картофельного, в два приема муки пшеничной высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36%, и в конце сбивания - эссенции. Затем проводят отформовку полученного теста в формы, застеленные бумагой. Его выпекают при температуре 195°C в течение 50 минут и охлаждают в течение 25 минут при температуре 25°C. После чего извлекают заготовку из формы и выстаивают ее в течение 8 часов при температуре 15°C. Сироп для промочки готовят добавлением в сахарный раствор влажностью 18% коньяка и эссенции ромовой. Смеси для приготовления бисквита и сиропа для промочки соотносятся по массе

как 25:8,0. Сливки берут в количестве 33 мас.%, грильяж - в количестве 8,0 мас.%, киви - в количестве 10 мас.%, консервированные абрикосы - в количестве - 10 мас.%, а абрикосовый гель - в количестве 4,1 мас.% соответственно от общей массы торта.

Компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас. частях):
5 сахар-песок - 34, меланж - 57, мука пшеничная высшего сорта - 28, крахмал
картофельный - 6,8, эссенция - 0,3. Компоненты для приготовления сиропа для промочки
берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 51, коньяк - 4,6, эссенция
ромовая - 0,19.

Приготовление грильяжа проводят путем нагрева сахара-песка с ядром ореха сырым,
10 при этом компоненты берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 7,6,
ядро ореха сырое - 2,4. Абрикосовый ликер берут в количестве 0,05 мас.% от общей
массы торта. Абрикосовый гель готовят путем сбивания яичных белков с абрикосовым
соком, нагретым до температуры 35°C, взятых в соотношении белок к соку 3:1, с
15 последующим порционным добавлением сахарной пудры в количестве 60 мас.% от общей
массы геля.

Пример 2.

Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим
коржи бисквита, прослоенные послойно сбитыми сливками 30%-ной жирности,
изготовленными из растительных жиров, и абрикосовым ликером. Коржи бисквита также
20 пропитаны сиропом для промочки с добавленным в него абрикосового джема. Боковые
поверхности и наружная поверхность торта верхнего коржа промазаны этими же сливками
с дальнейшим покрытием боковых поверхностей торта грильяжем и расположением на
поверхности верхнего коржа фруктов в виде киви и консервированных абрикосов, на
которые наносится абрикосовый гель. Коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с
25 сахаром-песком со скоростью 280 об/мин в течение 40 минут до увеличения объема в 3
раза с последующим добавлением во время сбивания крахмала картофельного, в три
приема муки пшеничной высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в
пределах 38%, и в конце сбивания - эссенции. Затем проводят отформовку полученного
теста в формы, застеленные бумагой. Его выпекают при температуре 200°C в течение 55
30 минут и охлаждают в течение 30 минут при температуре 30°C. После чего извлекают
заготовку из формы и выстаивают ее в течение 10 часов при температуре 20°C. Сироп для
промочки готовят добавлением в сахарный раствор влажностью 20% вина десертного и
эссенции ромовой. Смеси для приготовления бисквита и сиропа для промочки соотносятся
по массе как 26: 8,5. Сливки берут в количестве 34 мас.%, грильяж - в количестве 8,4
35 мас.%, киви - в количестве 10,5 мас.%, консервированные абрикосы - в количестве -
10,5 мас.%, а абрикосовый гель - в количестве 4,2 мас.% соответственно от общей массы
торта.

Компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас. частях):
40 сахар-песок - 35, меланж - 58, мука пшеничная высшего сорта - 28,2, крахмал
картофельный - 7,0, эссенция - 0,35. Компоненты для приготовления сиропа для промочки
берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 52, десертное вино - 4,8,
эссенция ромовая - 0,192.

Приготовление грильяжа проводят путем нагрева сахара-песка с ядром ореха сырым,
при этом компоненты берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 7,7,
45 ядро ореха сырое - 2,43. Абрикосовый ликер берут в количестве 0,1 мас.% от общей
массы торта. Абрикосовый гель готовят путем сбивания яичных белков с абрикосовым
соком, нагретым до температуры 40°C, взятых в соотношении белок к соку 3:1, с
последующим порционным добавлением сахарной пудры в количестве 70 мас.% от общей
массы геля.

50 Полученный торт характеризуется правильной, стабильной формой, красивым видом,
срок хранения данного торта составляет около 4 суток, а также улучшенными
качественными показателями, а именно имеет нежную консистенцию с ярко выраженными
слоями бисквита и крема.

Формула изобретения

1. Торт, характеризующийся тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные послойно сбитыми сливками 20-30%-ной жирности, изготовленными из растительных жиров, и абрикосовым ликером, а также пропитанные сиропом для промочки с добавлением в него абрикосового джема, боковые поверхности и наружная поверхность торта верхнего коржа промазана этими же сливками с дальнейшим покрытием боковых поверхностей торта грильяжем и расположением на поверхности верхнего коржа фруктов в виде киви и консервированных абрикосов, на которые наносится абрикосовый гель, при этом коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с сахаром-песком со скоростью 240-280 об/мин в течение 30-40 мин до увеличения объема в 2,5-3 раза с последующим добавлением во время сбивания крахмала картофельного, в два-три приема муки пшеничной высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%, а в конце сбивания - эссенции, отформовкой полученного теста в формы, застеленные бумагой, его выпечкой при температуре 195-200°C в течение 50-55 мин и охлаждением в течение 25-30 мин при температуре 25-30 °С с последующим извлечением заготовки из формы и выстаиванием ее в течение 8-10 ч при температуре 15-20°C, сироп для промочки готовят добавлением в сахарный раствор влажностью 18-20% коньяка или десертного вина и эссенции ромовой, при этом смеси для приготовления бисквита и сиропа для промочки соотносятся по массе как (25-26) : (8,0-8,5), сливки берут в количестве 33-34 мас.%, грильяж в количестве 8,0-8,4 мас.%, киви в количестве 10-10,5 мас.%, консервированные абрикосы в количестве 10-10,5 мас.%, а абрикосовый гель в количестве 4,1-4,2 мас.% соответственно от общей массы торта.

2. Торт по п.1, отличающийся тем, что компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении, мас.ч.:

	сахар-песок	34-35
	меланж	57-58
	мука пшеничная высшего сорта	28 - 28,2
30	крахмал картофельный	6,8 - 7,0
	эссенция	0,3 - 0,35

3. Торт по п.1, отличающийся тем, что компоненты для приготовления сиропа для промочки берут в следующем соотношении, мас.ч.:

35	сахар-песок	51 - 52
	коньяк или десертное вино	4,6 - 4,8
	эссенция ромовая	0,19- 0,192

4. Торт по п.1, отличающийся тем, что приготовление грильяжа проводят путем нагрева сахара-песка с ядром ореха сырым, при этом компоненты берут в следующем соотношении, мас. ч.:

	сахар- песок	7,6 - 7,7
	ядро ореха сырое	2,4 - 2,43

5. Торт по п.1, отличающийся тем, что абрикосовый ликер берут в количестве 0,05-0,1 мас.% от общей массы торта.

6. Торт по п.1, отличающийся тем, что абрикосовый гель готовят путем сбивания яичных белков с абрикосовым соком, нагретым до температуры 35-40°C, взятых в соотношении белок к соку 3:1, с последующим порционным добавлением сахарной пудры в количестве 60-70 мас.% от общей массы геля.

50