



(19) **UA** (11) **62 313** (13) **A**
(51)МПК ⁷ **A 21D 8/00, 8/02**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ДЕКЛАРАЦИОННОМУ ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 2003031883, 03.03.2003

(24) Дата начала действия патента: 15.12.2003

(46) Дата публикации: 15.12.2003

(72) Изобретатель:

Ячменёва Надежда Ивановна, UA,
Ячменёв Геннадий Иванович, UA

(73) Патентовладелец:

Ячменёва Надежда Ивановна, UA,
Ячменёв Геннадий Иванович, UA

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОНЧИКОВ (ВАРИАНТЫ)

(57) Реферат:

Способ приготовления пончиков включает замес теста, брожение, обработку, расстойку в два этапа и выпечку изделий. После первой расстойки выполняют формование и начинают фаршем по одной стороне заготовки, а потом осуществляют вторую расстойку на протяжении 20-30 мин. В другом варианте, вторую расстойку проводят в течении 20-30 мин., а потом формируют изделие

путем частичного выдавливания сердцевины.

Официальный бюлетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2003, N 12, 15.12.2003. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.

U A 6 2 3 1 3 A

U A 6 2 3 1 3 A



(19) **UA** (11) **62 313** (13) **A**
(51) Int. Cl.⁷ **A 21D 8/00, 8/02**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
PROPERTY

(12) **DESCRIPTION OF DECLARATIVE PATENT OF UKRAINE FOR INVENTION**

(21), (22) Application: 2003031883, 03.03.2003
(24) Effective date for property rights: 15.12.2003
(46) Publication date: 15.12.2003

(72) Inventor:
Yachmeniova Nadia Ivanivna, UA,
Yachmeniov Hennadii Ivanovych, UA
(73) Proprietor:
Yachmeniova Nadia Ivanivna, UA,
Yachmeniov Hennadii Ivanovych, UA

(54) **METHOD FOR PRODUCTION OF doughnuts (VARIANTS)**

(57) Abstract:

A method for production of doughnuts consists in dough kneading, fermentation, processing, proofing at two stages and baking the products. Upon first proofing forming and filling with stuffing of one side of half-finished product is carried out, and second proofing is carried out for 20-30 min. According to other variant second proofing is carried out for 20-30 min., and

product is formed by means of filling partial pressing-out.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2003, N 12, 15.12.2003. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.

U A 6 2 3 1 3 A

U A 6 2 3 1 3 A



(19) **UA** (11) **62 313** (13) **A**
(51)МПК ⁷ **A 21D 8/00, 8/02**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВИНАХОДУ ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
2003031883, 03.03.2003

(24) Дата набуття чинності: 15.12.2003

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(декларційного патенту): 15.12.2003

(72) Винахідник(и):

Ячменьова Надія Іванівна, UA,
Ячменьов Геннадій Іванович, UA

(73) Власник(и):

Ячменьова Надія Іванівна, UA,
Ячменьов Геннадій Іванович, UA

(54) СПОСІБ ГОТУВАННЯ ПОНЧИКІВ (ВАРІАНТИ)

(57) Реферат:

Спосіб готування пончиків включає заміс тіста, шумування, обробку, розстойку у два етапи та випічку виробів. Після першої розстойки виконують формування і починають фаршем по одній стороні заготовки, а потім проводять другу

розстойку протягом 20-30 хв.

При іншому варіанті, другу розстойку проводять протягом 20-30 хв., а потім формують виріб шляхом часткового видавлювання серцевини.

U A 6 2 3 1 3 A

U A 6 2 3 1 3 A

Опис винаходу

5 Винахід відноситься до харчової промисловості, і зокрема до громадського харчування, і хлібопекарного виробництва.

Відомий спосіб готування хлібобулочних виробів (Ройтер И.М., "Справочник по хлебопекарскому производству" — М. Пищевая промышленность. — 1977р. — Т.2. — С. 207-209 — прототип) який включає усі традиційні етапи готування, це готування тіста безопарним способом, розстойку його протягом 45-60хв. оброблення його, формування у виріб, наступну розстойку і випічку, однак цим способом неможливо одержати повітряні вироби з випічкою на поверхні.

В основу винаходу поставлене завдання створити спосіб готування пончиків у якому за рахунок технологічних особливостей, можливо, було б одержати продукцію високої якості і прискорити процес виробництва.

15 Поставлена задача досягається тим, що в способі готування пончиків який включає заміс тіста, шумування, обробку, розстойку у два етапи та випічку виробів, після першої расстойки роблять формування і начиняють фаршем по одній стороні заготовки, звертають у трубочку, зав'язують кінці, додаючи форму кільця, причому як фарш використовують будь-які наповнювачі, наприклад джем, а потім проводять другу розстойку протягом 20-30хв., чи другу розстойку проводять протягом 20-30хв., а потім формують виріб шляхом часткового видавлювання серцевини, обсмажують, і начиняють фаршем, використовуючи будь-які наповнювачі.

20 Формування виробу шляхом начинки фаршем по одній стороні заготівці з подальшим згортанням у трубочку і зав'язуванням кінців з доданням виробу форми кільця, і наступної другої розстойки протягом 20-30хв., чи після другої розстойки формування виробу шляхом часткового видавлювання серцевини, обсмажування, і начинки фаршем, використовуючи будь-які наповнювачі, дозволяє поліпшити якість готового виробу, а також одержувати вироби з різними наповнювачами.

25 Даний спосіб здійснюється таким чином.

Приклад 1. Тісто готують безопарним способом. Змішують необхідні компоненти по рецептурі на 100 шт.,г.:

30	Борошно пшеничне в/с	4830
	Дріжджі пресовані	300
	Сіль	50
	Цукор	500
	Вода	3200
	Маса тесту	8000

35 Після замісу тісто бродить протягом 20 хв. у приміщенні з температурою 35-40°С. Після закінчення часу тісто обминають і залишають ще на 20 хв. Потім тісто обробляють на кульки масою 80г. і розгортають їх на змазаній рослинною олією столі на відстані 4-5см. один від іншого. Після 5-6хв. розстойки кульки тіста перевертають на іншу сторону і додають їм форму овального коржа, викладають фарш по одній стороні овалу, після чого корж звертають у трубочку з'єднують та зв'язують кінці. Після 20хв. розстойки пончики обсмажують у жирі при температурі 180-190°С.

40 Приклад 2. Тісто готують безопарним способом. Змішують необхідні компоненти по рецептурі на 100 шт.,г.:

45	Борошно пшеничне в/с	4830
	Дріжджі пресовані	300
	Сіль	50
	Цукор	500
	Вода	3200
	Маса тесту	8000

50 Після замісу тісто бродить протягом 20хв. у приміщенні з температурою 35-40°С. Після закінчення часу тісто обминають і залишають ще на 20хв. Потім тісто обробляють на кульки масою 80г. і розгортають їх на змазаній рослинною олією столі на відстані 4-5см. один від іншого. Після 5-6хв. розстойки кульки тісту перевертають на іншу сторону і додають їм форму овального коржа, викладають фарш по одній стороні овалу, після чого корж звертають у трубочку з'єднують та зв'язують кінці. Після 30хв. розстойки пончики обсмажують у жирі при температурі 180-190°С.

55 Приклад 3. Тісто готують безопарним способом. Змішують необхідні компоненти по рецептурі на 100шт.,г.:

60	Борошно пшеничне в/с	4830
	Дріжджі пресовані	300
	Сіль	50
	Цукор	500
	Вода	3200
	Маса тесту	8000

65 Після замісу тісто бродить протягом 20хв. у приміщенні з температурою 35-40°С. Після закінчення часу тісто обминають і залишають ще на 20хв. Потім тісто обробляють на кульки масою 80 г. і розгортають їх на

змазаній рослинною олією столи на відстані 4-5см. один від іншого. Після 5-6хв. расстойки кульки тісту перевертають на іншу сторону і проводять другу розстойку протягом 20-30хв., а потім формують виріб шляхом часткового видавлювання серцевини, обсмажують, і начиняють фаршем, використовуючи будь-які наповнювач.

Органічні показники якості готового виробу приведені в таблиці 1.

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	поверхня не забруднена, без підгоріlostей, розривів, злегка зморщена, вироби у виді кілець чи кульок
Колір	від ясно-жовтого до коричневого
Смак	властивий свіжежареному дріжджовому стороннього тесту, без присмаку
Запах	властивий свіжежареному дріжджовому стороннього тесту, без запаху
Еластичність	пончики пишні, при легкому натисненні відновлюють первісну форму

Режим розстойки визначається досягненням оптимальних показників біохімічних процесів, що відбуваються в тісті, що забезпечує одержання оригінальної високоякісної хлібопекарської продукції.

При інших технологічних параметрах результат не досягається.

Використання даного винаходу дозволяє одержати високоякісну продукцію з різними наповнювачами і високими смаковими якістьми.

Формула винаходу

1. Спосіб готування пончиків, який включає заміс тіста, шумування, обробку, розстойку у два етапи та випічку виробів, який відрізняється тим, що після першої розстойки виконують формування і начиняють фаршем по одній стороні заготовки, звертають у трубочку, зав'язують кінці, додаючи форму кільця, причому як фарш використовують будь-які наповнювачі, наприклад джем, а потім проводять другу розстойку протягом 20-30хв.

2. Спосіб готування пончиків, який включає заміс тіста, шумування, обробку, розстойку у два етапи і випічку виробів, який відрізняється тим, що другу розстойку проводять протягом 20-30 хв., а потім формують виріб шляхом часткового видавлювання серцевини, обсмажують і начиняють фаршем, використовуючи будь-які наповнювачі.

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2003, N 12, 15.12.2003. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.