



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: 2003131827/13, 30.10.2003

(24) Дата начала действия патента: 30.10.2003

(45) Опубликовано: 27.06.2005 Бюл. № 18

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: БУТЕЙКИС Н., КЕНГИС Р. "Приготовление мучных кондитерских изделий", М. Торговой литературы, 1963, с.86. RU 2143203 C1, 27.12.1999. RU 2111669 C1, 27.05.1998.

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 "ВИШЕНКА"

(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 сбитыми сливками 20-30%-ной жирности, изготовленными из растительных жиров, которые дополнительно содержат натуральную вишню, предварительно заспиртованную в спирте. Боковые поверхности коржей и наружная поверхность верхнего коржа торта отделаны этими же сливками с размещением после распределения сливок консервированной вишни в желе и последующей посыпки боковых поверхностей торта бисквитной крошкой. 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 последующего добавления в конце сбивания ванилина. Затем проводится отформовка 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 с последующим извлечением заготовки из

формы и выстаиванием ее в течение 8-10 часов при температуре 15-20°C. Бисквитную крошку готовят путем приготовления заготовки аналогично приготовлению коржа бисквита, только в конце сбивания компонентов в массу дополнительно вводят какао-порошок. Готовый корж затем обжаривают при температуре 220-230°C до коричневого цвета, охлаждают и протирают через сито. Смеси для приготовления бисквита, сливок и бисквитной крошки соотносятся по массе как (31-31,5):(43-43,8):(6-6,3). Консервированную вишню в желе берут в количестве 12-13 мас.%, а натуральную вишню, предварительно заспиртованную в спирте, берут в количестве 6,0-6,3 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 - 6,9-7,0, эссенция - 0,34-0,35. Какао-порошок при приготовлении бисквитной крошки вносят в смесь компонентов в количестве 5-5,3 мас.% от ее общей массы. При этом обеспечивается улучшение качества торта, создание его с таким составом полуфабрикатов, чтобы исключить перемешивание бисквита и сливок между собой, благодаря чему обеспечивается увеличение срока хранения изделия до 4 суток, а также сохранение стабильных качественных вкусовых показателей на протяжении всего процесса хранения торта. 2 з.п. ф-лы.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: **2003131827/13, 30.10.2003**

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

(45) Date of publication: **27.06.2005 Bull. 18**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

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

(73) Proprietor(s):

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

(54) **TORT "CHERRY"**

(57) Abstract:

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

SUBSTANCE: tort comprises biscuit pancakes arranged one above another and layered with aerated layers of 20-30% fat cream produced from vegetable fats and containing natural cherries preliminarily held in alcohol. Side surfaces and outer surface of tort top pancake are decorated with the same cream. After spreading of cream, stewed cherries in jelly are put thereon and biscuit crumb is spilled onto side surface of torte. Biscuit pancakes are prepared by whipping of mélange with sand sugar at rotational velocity of 240-280 rev/min for 30-40 min until volume of mass increases by 2.5-3 times, with following adding during whipping process of potato starch and top-grade wheat flour, the latter being introduced in 2-3 procedures in an amount providing dough moisture content of 36-38%, and adding vanillin at the end of whipping process. Resulting dough is formed in pans covered with paper. Formed dough is baked at temperature of 195-200°C for 50-55 min and cooled for 25-30 min at temperature of 25-30°C, with following withdrawal of pancake from pan and

proofing for 8-10 hours at temperature of 15-20°C. Biscuit crumb is prepared by producing of pancake similar to biscuit pancake and differing only in that cocoa powder is additionally introduced into mass at the end of whipping process. Ready pancake is fried at temperature of 220-230°C until it becomes brown, cooled and rubbed through sieve. Weight ratio of mixtures for preparing of biscuit, cream and biscuit crumb is (31-31.5):(43-43.8):(6-6.3). Stewed cherry in jelly is used in an amount of 12-13%, natural cherry preliminarily held in alcohol - 6.0-6.3% by weight of torte. Biscuit components are used in the following ratio, weight parts: sand sugar 34-35; mélange 57-58; top-grade wheat flour 28-28.2; potato starch 6.9-7.0, essence 0.3-0.35. Cocoa powder used for preparing of biscuit crumb is introduced in an amount of 5-5.3% by total weight. Such composition allows storage time to be increased to 4 days by preventing biscuit and cream from mixing with one another.

EFFECT: improved quality of torte, increased storage time and provision for retention of stable quality and taste throughout the entire product storage time.

3 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 улучшить качество торта, создать его с таким составом полуфабрикатов, чтобы исключить перемешивание бисквита и сливок между собой, благодаря чему обеспечивается увеличение срока хранения изделия до 4 суток, а также сохранение стабильных качественных вкусовых показателей на протяжении всего процесса хранения торта.

Для достижения поставленной задачи торт, характеризующийся тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные сбитыми сливками 20-30%-ной жирности, изготовленными из растительных жиров, которые дополнительно содержат натуральную вишню, предварительно заспиртованную в спирте, а боковые поверхности коржей и наружная поверхность верхнего коржа торта отделаны этими же сливками с размещением после распределения сливок консервированной вишни в желе и последующей посыпки боковых поверхностей торта бисквитной крошкой, 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% и с последующим добавлением в конце сбивания ванилина, 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, а бисквитную крошку готовят путем приготовления заготовки аналогично приготовлению коржа бисквита, только в конце сбивания компонентов в массу дополнительно вводят какао-порошок, готовый корж затем обжаривают при температуре 220-230°C до коричневого цвета, охлаждают и протирают через сито, при этом смеси для

приготовления бисквита, сливок и бисквитной крошки соотносятся по массе как (31-31,5): (43-43,8):(6-6,3), консервированную вишню в желе берут в количестве 12-13 мас.%, а натуральную вишню, предварительно заспиртованную в спирте, - в количестве 6,0-6,3 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 - 6,9-7,0

ванилин - 0,34-0,35

Какао-порошок при приготовлении бисквитной крошки предпочтительно вносят в смесь компонентов в количестве 5-5,3 мас.% от ее общей массы.

15 Такая технология приготовления бисквита, а именно параметры, установленные на стадии сбивания теста, его выпечки и выдержки после выпечки обеспечивает равномерную стабильную пористость изделия, удаление из изделия излишней влаги и равномерное распределение компонентов, из которых состоит бисквит внутри полуфабриката. Состав сливок, именно изготовленных из растительных жиров одного вида или в определенном сочетании, обеспечивает получение готовой массы сливок стабильной пышной

20 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.

25 Сочетание бисквитной крошки, натуральной вишни, предварительно заспиртованной в спирте, внесенной в сливки, используемые для промазки коржей бисквита, а также вишни в желе, используемой для отделки верхней поверхностей торта именно в таком количестве придает торту вишневый вкус только что сорванной вишни, сохраняемый на протяжении всего процесса хранения торта. За счет такого количественного подбора компонентов нет ощущения сухости бисквитных коржей. В то же время такая отделка поверхности торта

30 (вишня в желе, бисквитная крошка) создает на торте пленку, препятствующую воздействию на торт окружающей среды. Введение же в растительные сливки натуральной вишни, предварительно заспиртованной в спирте, придает сливкам консервирующее воздействие. Это в конечном итоге также увеличивает срок хранения торта.

Приготовление торта осуществляют следующим образом:

35 Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные сбитыми сливками 20-30%-ной жирности. В качестве сливок используют сливки, изготовленные из растительных жиров, которые дополнительно содержат натуральную вишню, предварительно заспиртованную в спирте. Боковые поверхности коржей и наружная поверхность верхнего коржа торта отделаны этими же

40 сливками с размещением после распределения сливок консервированной вишни в желе и последующей посыпки боковых поверхностей торта бисквитной крошкой. 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

45 количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%, и последующего добавления в конце сбивания ванилина. Затем проводится отформовка 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 с последующим извлечением заготовки из формы и выстаиванием ее в течение 8-10 часов при температуре

50 15-20°C. Бисквитную крошку готовят путем приготовления заготовки аналогично приготовлению коржа бисквита, только в конце сбивания компонентов в массу дополнительно вводят какао-порошок. Готовый корж затем обжаривают при температуре 220-230°C до коричневого цвета, охлаждают и протирают через сито. Смеси для

приготовления бисквита, сливок и бисквитной крошки соотносятся по массе как (31-31,5): (43-43,8):(6-6,3). Консервированную вишню в желе берут в количестве 12-13 мас.%, а натуральную вишню, предварительно заспиртованную в спирте, берут в количестве 6,0-6,3 мас.% соответственно от общей массы торта.

5 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 - 6,9-7,0, ванилин - 0,34-0,35.

Какао-порошок при приготовлении бисквитной крошки вносят в смесь компонентов в количестве 5-5,3 мас.% от ее общей массы.

10 Пример 1.

Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные сбитыми сливками 20%-ой жирности. В качестве сливок используют сливки, изготовленные из растительных жиров, которые дополнительно содержат натуральную вишню, предварительно заспиртованную в спирте. Боковые 15 поверхности коржей и наружная поверхность торта верхнего коржа отделаны этими же сливками с размещением после распределения сливок консервированной вишни в желе и последующей посыпки боковых поверхностей торта бисквитной крошкой. 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 20 крахмала картофельного, в два приема муки пшеничной высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36% и с последующим добавлением в конце сбивания ванилина. Затем проводится отформовка 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 с последующим извлечением 25 заготовки из формы и выстаиванием ее в течение 8 часов при температуре 15°C.

Бисквитную крошку готовят путем приготовления заготовки аналогично приготовлению коржа бисквита, только в конце сбивания компонентов в массу дополнительно вводят 30 какао-порошок. Готовый корж затем обжаривают при температуре 220°C до коричневого цвета, охлаждают и протирают через сито. Смеси для приготовления бисквита, сливок и бисквитной крошки соотносятся по массе как 31:43:6. Консервированную вишню в желе берут в количестве 12 мас.%, а натуральную вишню, предварительно заспиртованную в спирте, берут в количестве 6,0 мас.%, соответственно от общей массы торта.

Компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас.частях): 35 сахар-песок - 34, меланж - 57, мука пшеничная высшего сорта - 28, крахмал картофельный - 6,9, ванилин - 0,34.

Какао-порошок при приготовлении бисквитной крошки вносят в смесь компонентов в количестве 5 мас.% от ее общей массы.

Пример 2.

Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим 40 коржи бисквита, прослоенные сбитыми сливками 30%-ной жирности. В качестве сливок используют сливки, изготовленные из растительных жиров, которые дополнительно содержат натуральную вишню, предварительно заспиртованную в спирте. Боковые 45 поверхности коржей и наружная поверхность верхнего коржа торта отделаны этими же сливками с размещением после распределения сливок консервированной вишни в желе и последующей посыпки боковых поверхностей торта бисквитной крошкой. Коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с 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 с последующим добавлением в конце 50 сбивания ванилина. Затем проводится отформовка полученного теста в формы, застеленные бумагой. Его выпекают при температуре 200°C в течение 55 минут и охлаждают в течение 30 минут при температуре 30°C с последующим извлечением заготовки из формы и выстаиванием ее в течение 10 часов при температуре 20°C.

Бисквитную крошку готовят путем приготовления заготовки аналогично приготовлению коржа бисквита, только в конце сбивания компонентов в массу дополнительно вводят какао-порошок. Готовый корж затем обжаривают при температуре 230°C до коричневого цвета, охлаждают и протирают через сито. Смеси для приготовления бисквита, сливок и бисквитной крошки соотносятся по массе как 31,5:43,8:6,3. Консервированную вишню в желе берут в количестве 13 мас.%, а натуральную вишню, предварительно заспиртованную в спирте, берут в количестве 6,3 мас.%, соответственно от общей массы торта.

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

Какао-порошок при приготовлении бисквитной крошки вносят в смесь компонентов в количестве 5,3 мас.% от ее общей массы.

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 сбитых сливок.

Формула изобретения

1. Торт, характеризующийся тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные сбитыми сливками 20-30%-ной жирности, изготовленными из растительных жиров, которые дополнительно содержат натуральную вишню, предварительно заспиртованную в спирте, а боковые поверхности коржей и наружная поверхность верхнего коржа торта отделаны этими же сливками с размещением после распределения сливок консервированной вишни в желе и последующей посыпки боковых поверхностей торта бисквитной крошкой, 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%, и с последующим добавлением в конце сбивания ванилина, 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°C с последующим извлечением заготовки из формы и выстаиванием ее в течение 8-10 ч при температуре 15-20°C, а бисквитную крошку готовят путем приготовления заготовки аналогично приготовлению коржа бисквита, только в конце сбивания компонентов в массу дополнительно вводят какао-порошок, готовый корж затем обжаривают при температуре 220-230°C до коричневого цвета, охлаждают и протирают через сито, при этом смеси для приготовления бисквита, сливок и бисквитной крошки соотносятся по массе как (31-31,5):(43-43,8):(6-6,3), консервированную вишню в желе берут в количестве 12-13%, а натуральную вишню, предварительно заспиртованную в спирте - в количестве 6,0-6,3% 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

Крахмал картофельный 6,9 - 7,0

Ванилин 0,34- 0,35

3. Торт по п.1, отличающийся тем, что какао-порошок при приготовлении бисквитной крошки вносят в смесь компонентов в количестве 5-5,3% от ее общей массы.