РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(19) RU (11) 2 253 995 (13) C1

(51) МПК[7] A 21 D 13/08

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: **2003131829/13, 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. Калининград, 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 "ЦВЕТОЧНАЯ ПОЛЯНА"

(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 с добавлением вкусовой добавки в виде пюреобразной массы из киви, или апельсинов, или мандаринов. Боковые поверхности коржей и наружная поверхность торта верхнего коржа отделаны этими же сливками с посыпкой на их поверхность измельченного марципана. Для украшения торта на его наружной поверхности сформированы цветы из мастики и сливочного шоколадного крема "шарлотт". 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 последующим добавлением в конце сбивания ванилина. Затем полученное тесто отформовывают в формы, застеленные бумагой. Выпекают его при температуре 195-200°С в течение 50-55 минут и охлаждают в течение 25-30 минут при температуре 25-30°С. Извлекают заготовки из формы и выстаивают ее в течение 8-10 часов при температуре 15-20°С. Сливочный шоколадный крем "шарлотт" готовят путем сбивания со скоростью 280-310 об/мин в течение 20-30 минут до увеличения объема в 2-3 раза масла сливочного несоленого, сиропа "шарлотт", изготовленного сбиванием сахара-песка, молока цельного сгущенного с сахаром и яиц куриных. После чего проводят добавление в массу крема в конце сбивания коньяка и пудры ванильной. Смеси для приготовления бисквита, сливок и сливочного шоколадного крема "шарлотт" соотносятся по массе как (5,2-5,8):(7-7,5):(7-7,55). Марципан берут в количестве 9-9,2 мас.% от общей массы торта. 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. Компоненты для приготовления сливочного шоколадного крема "шарлотт" берут в следующем соотношении (мас.ч.): сироп "шарлотт" - 58-59, масло сливочное несоленое - 38-40, какао-порошок - 4,8-4,82, пудра ванильная - 0,14-0,142, коньяк - 0,15-0,16. Компоненты для приготовления сиропа "шарлотт" берут в следующем соотношении (мас.ч.): сахар-песок - 63-65, молоко цельное сгущенное с сахаром - 42-43, яйца куриные - 11-11,5. При этом обеспечивается улучшение качества торта, создание его с таким составом полуфабрикатов, чтобы исключить перемешивание полуфабриката бисквита и сливок между собой,

RU 2253995 C1

RU 2253995 C1

благодаря чему обеспечивается увеличение срока хранения изделия до 4 суток. 3 з.п. ф-лы.

RU 2253995 C1

RU 2253995 C1

RUSSIAN FEDERATION

(19) RU (11) 2 253 995 (13) C1

(51) Int. Cl.[7] A 21 D 13/08

FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) ABSTRACT OF INVENTION

(21), (22) Application: **2003131829/13, 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 "FLOWER MEADOW"

(57) Abstract:

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

SUBSTANCE: torte has biscuit pancakes arranged one above another and layered with aerated cream of 20-30%-fattiness, said cream being prepared from vegetable fats with the use of flavor additive in the form of pulped mass of kivi, orange or mandarin. Side surfaces of pancakes and outer surface of top pancake are finished with the same cream and marzipan spilled thereon. Torte outer surfaces are decorated with flowers formed from composition and chocolate cream "Charlotte". 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 of mass by 2.5-3 times. During aeration process, potato starch and top-grade wheat flour are added, with wheat flour being added in three procedures in an amount providing dough moisture content of 36-38%. Vanillin 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. Pancakes are withdrawn from pan and proofed for 8-10 hours at temperature of 15-20□C. Chocolate cream "Charlotte" is produced by aerating at rotational velocity of 280-310 rev/min for 20-30 min of unsalted butter, "Charlotte" syrup produced by whipping of sand sugar, whole condensed milk and eggs, with mixture being aerated until volume thereof is increased by 2-3 times. Cognac and vanilla powder are added into cream mass at the end of aeration process. Mixtures for preparing of biscuit, cream and chocolate cream "Charlotte" are used in weight ratio of (5.2-5.8):(7-7.5):(7-7.55).Marzipan is used in an amount of 9-9.2% by weight of torte. Biscuit components are used in the ratio of, weight parts: sand sugar 34-35; melange 57-58; top-grade wheat flour 28-28.2; potato starch 6.9-7.0; vanillin 0.34-0.35. Chocolate cream "Charlotte" is prepared with the use of components taken in the ratio of, weight parts: "Charlotte" syrup 58-59; unsalted butter 38-40' ground cocoa 4.8-4.82; powdered vanilla 0.14-0.142; cognac 0.15-0.16. Components for preparing of "Charlotte" syrup are used in the following ratio, weight parts: sand sugar 63-65; whole condensed milk 42-43; eggs 11-11.5. Composition of semi-finished product is selected so as to prevent biscuit semi-finished product 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.

2 cl, 2 ex

RU 2253995 C1

RU 2253995 C1

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°С, 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.

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 с добавлением вкусовой добавки в виде пюреобразной массы из киви или апельсинов или мандаринов, боковые поверхности коржей и наружная поверхность торта верхнего коржа отделаны этими же сливками с посыпкой на их поверхность измельченного марципана, для украшения торта на его наружной поверхности сформированы цветы из мастики и сливочного шоколадного крема "шарлотт", 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°С в течение 50-55 минут и охлаждением в течение 25-30 минут при температуре 25-30°С с последующим извлечением заготовки из формы и выстаиванием ее в течение 8-10 часов при температуре 15-20°С, сливочный шоколадный крем "шарлотт" готовят путем сбивания со скоростью 280-310 об/мин в течение 20-30 минут до увеличения объема в 2-3 раза масла сливочного несоленого, сиропа "шарлотт", изготовленного сбиванием сахара-песка, молока цельного сгущенного с сахаром и яиц куриных, с последующим добавлением в массу крема в конце сбивания коньяка, пудры

ванильной и какао-порошка, при этом смеси для приготовления бисквита, сливок и сливочного шоколадного крема "шарлотт" соотносятся по массе как (5,2-5,8):(7-7,5):(7-7,55), марципан берут в количестве 9-9,2 мас.% от общей массы торта.

Возможно компоненты для приготовления бисквита взять 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

Компоненты для приготовления сливочного шоколадного крема "шарлотт" предпочтительно взять в следующем соотношении (мас. ч.):

сироп "шарлотт"	- 58-59
масло сливочное несоленое	- 38-40
какао-порошок	- 4,8-4,82
пудра ванильная	- 0,14-0,142
коньяк	- 0,15-0,16

Компоненты для приготовления сиропа "шарлотт" берут в следующем соотношении (мас. ч.):

сахар-песок	- 63-65
молоко цельное сгущенное с сахаром	- 42-43
яйца куриные	- 11-11,5

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 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. Описание приготовления изделий из мастики, в частности, как указано в данной заявке, приведено на с.33-40 вышеуказанного источника.

Сочетание марципана, вкусовой добавки в виде пюреобразной массы из киви, или апельсинов, или мандаринов и сливок обеспечивает проявления более выраженного вкуса той вкусовой добавки, которая введена в сливки. Именно такое украшение торта, в частности цветами из мастики и сливочного шоколадного крема "шарлотт", обеспечивает придание торту традиционного вкуса, несмотря на то, что при приготовлении его использован низкокалорийный продукт растительные сливки.

Приготовление торта осуществляют следующим образом.

Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные сбитыми сливками 20-30%-ной жирности, изготовленными из растительных жиров с добавлением вкусовой добавки в виде пюреобразной массы из киви, или апельсинов, или мандаринов. Боковые поверхности коржей и наружная поверхность торта верхнего коржа отделаны этими же сливками с посыпкой на их поверхность измельченного марципана. Для украшения торта на его наружной поверхности сформированы цветы из мастики и сливочного шоколадного крема "шарлотт". 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 полученное тесто отформовывают в формы, застеленные бумагой. Выпекают его при температуре 195-200°С в течение 50-55 минут и охлаждают в течение 25-30 минут при температуре 25-30°С. Извлекают заготовки из формы и выстаивают ее в течение 8-10 часов при температуре 15-20°С. Сливочный шоколадный крем "шарлотт" готовят путем сбивания со скоростью 280-310 об/мин в течение 20-30 минут до увеличения объема в 2-3 раза масла сливочного несоленого, сиропа "шарлотт", изготовленного сбиванием сахара-песка, молока цельного сгущенного с сахаром и яиц куриных. После чего проводят добавление в массу крема в конце сбивания коньяка и пудры ванильной. Смеси для приготовления бисквита, сливок и сливочного шоколадного крема "шарлотт" соотносятся по массе как (5,2-5,8):(7-7,5):(7-7,55). Марципан берут в количестве 9-9,2 мас.% от общей массы торта.

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.

Компоненты для приготовления сливочного шоколадного крема "шарлотт" берут в следующем соотношении (мас. ч.): сироп "шарлотт" - 58-59, масло сливочное несоленое - 38-40, какао-порошок - 4,8-4,82, пудра ванильная - 0,14-0,142, коньяк - 0,15-0,16. Компоненты для приготовления сиропа "шарлотт" берут в следующем соотношении (мас. ч.): сахар-песок - 63-65, молоко цельное сгущенное с сахаром - 42-43, яйца куриные - 11-11,5.

Пример 1.

Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные сбитыми сливками 20%-ной жирности, изготовленными из растительных жиров с добавлением вкусовой добавки в виде пюреобразной массы из киви. Боковые поверхности коржей и наружная поверхность торта верхнего коржа отделаны этими же сливками с посыпкой на их поверхность измельченного марципана. Для украшения торта на его наружной поверхности сформированы цветы из мастики и сливочного шоколадного крема "шарлотт". 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 последующего добавления в конце сбивания ванилина. Затем полученное тесто отформовывают в формы, застеленные бумагой. Выпекают его при температуре 195°С в течение 50 минут и охлаждают в течение 25 минут при температуре 25°С. Извлекают заготовки из формы и выстаивают ее в течение 8 часов при температуре 15°С. Сливочный шоколадный крем "шарлотт" готовят путем сбивания со скоростью 280 об/мин в течение 20 минут до увеличения объема в 2 раза масла сливочного несоленого, сиропа "шарлотт", изготовленного сбиванием сахара-песка, молока цельного сгущенного с сахаром и яиц куриных. После чего проводят добавление в массу крема в конце сбивания коньяка и пудры ванильной. Смеси для приготовления бисквита, сливок, сливочного шоколадного крема "шарлотт" соотносятся по массе как 5,2: 7:7. Марципан берут в количестве 9 мас.% от общей массы торта.

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

Компоненты для приготовления сливочного шоколадного крема "шарлотт" берут в следующем соотношении (мас. ч.): сироп "шарлотт" - 58, масло сливочное несоленое - 38, какао-порошок - 4,8, пудра ванильная - 0,14, коньяк - 0,15. Компоненты для приготовления сиропа "шарлотт" берут в следующем соотношении (мас. ч.): сахар-песок - 63, молоко цельное сгущенное с сахаром - 42, яйца куриные - 11.

Пример 2.

Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим

коржи бисквита, прослоенные сбитыми сливками 30%-ной жирности, изготовленными из растительных жиров с добавлением вкусовой добавки в виде пюреобразной массы из апельсинов. Боковые поверхности коржей и наружная поверхность торта верхнего коржа отделаны этими же сливками с посыпкой на их поверхность измельченного марципана. Для украшения торта на его наружной поверхности сформированы цветы из мастики и сливочного шоколадного крема "шарлотт". 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 последующего добавления в конце сбивания ванилина. Затем полученное тесто отформовывают в формы, застеленные бумагой. Выпекают его при температуре 200°С в течение 55 минут и охлаждают в течение 30 минут при температуре 30°С. Извлекают заготовки из формы и выстаивают ее в течение 8-10 часов при температуре 20°С. Сливочный шоколадный крем "шарлотт" готовят путем сбивания со скоростью 280 об/мин в течение 30 минут, до увеличения объема в 3 раза масла сливочного несоленого, сиропа "шарлотт", изготовленного сбиванием сахара-песка, молока цельного сгущенного с сахаром и яиц куриных. После чего проводят добавление в массу крема в конце сбивания коньяка и пудры ванильной. Смеси для приготовления бисквита, сливок, сливочного шоколадного крема "шарлотт" соотносятся по массе как 5,8: 7,5:7,55. Марципан берут в количестве 9,2 мас.% от общей массы торта.

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

Компоненты для приготовления сливочного шоколадного крема "шарлотт" берут в следующем соотношении (мас. ч.): сироп "шарлотт" - 59, масло сливочное несоленое - 40, какао-порошок - 4,82, пудра ванильная - 0,142, коньяк - 0,16.

Компоненты для приготовления сиропа "шарлотт" берут в следующем соотношении (мас. ч.): сахар-песок - 65, молоко цельное сгущенное с сахаром - 43, яйца куриные - 11,5.

Пример 3.

Торт характеризуется тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные сбитыми сливками 30%-ной жирности, изготовленными из растительных жиров с добавлением вкусовой добавки в виде пюреобразной массы из мандаринов. Боковые поверхности коржей и наружная поверхность торта верхнего коржа отделаны этими же сливками с посыпкой на их поверхность измельченного марципана. Для украшения торта на его наружной поверхности сформированы цветы из мастики и сливочного шоколадного крема "шарлотт". Коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с сахаром-песком со скоростью 260 об/мин в течение 35 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 последующего добавления в конце сбивания ванилина. Затем полученное тесто отформовывают в формы, застеленные бумагой. Выпекают его при температуре 200°С в течение 55 минут и охлаждают в течение 30 минут при температуре 30°С. Извлекают заготовки из формы и выстаивают ее в течение 10 часов при температуре 20°С. Сливочный шоколадный крем "шарлотт" готовят путем сбивания со скоростью 310 об/мин в течение 30 минут до увеличения объема в 3 раза масла сливочного несоленого, сиропа "шарлотт", изготовленного сбиванием сахара-песка, молока цельного сгущенного с сахаром и яиц куриных. После чего проводят добавление в массу крема в конце сбивания коньяка и пудры ванильной. Смеси для приготовления бисквита, сливок, сливочного шоколадного крема "шарлотт" соотносятся по массе как 5,8:7,5:7,55. Марципан берут в количестве 9,2 мас.% от общей массы торта.

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

Компоненты для приготовления сливочного шоколадного крема "шарлотт" берут в следующем соотношении (мас. ч.): сироп "шарлотт" - 59, масло сливочное несоленое - 40, какао-порошок - 4,82, пудра ванильная - 0,142, коньяк - 0,16.

Компоненты для приготовления сиропа "шарлотт" берут в следующем соотношении (мас. ч.): сахар-песок - 65, молоко цельное сгущенное с сахаром - 43, яйца куриные - 11,5.

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 сбитыми сливками 20-30%-ной жирности, изготовленными из растительных жиров с добавлением вкусовой добавки в виде пюреобразной массы из киви, или апельсинов, или мандаринов, боковые поверхности коржей и наружная поверхность торта верхнего коржа отделаны этими же сливками с посыпкой на их поверхность измельченного марципана, для украшения торта на его наружной поверхности сформированы цветы из мастики и сливочного шоколадного крема "шарлотт", 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°С 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°С, сливочный шоколадный крем "шарлотт" готовят путем сбивания со скоростью 280-310 об/мин в течение 20-30 мин, до увеличения объема в 2-3 раза масла сливочного несоленого, сиропа "шарлотт", изготовленного сбиванием сахара-песка, молока цельного сгущенного с сахаром и яиц куриных, с последующим добавлением в массу крема в конце сбивания коньяка, пудры ванильной и какао-порошка, при этом смеси для приготовления бисквита, сливок и сливочного шоколадного крема "шарлотт" соотносятся по массе как (5,2-5,8):(7-7,5):(7-7,55), марципан берут в количестве 9-9,2 мас.% 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 компоненты для приготовления сливочного шоколадного крема "шарлотт" берут в следующем соотношении, мас.ч.:

сироп "шарлотт"	58-59
масло сливочное несоленое	38-40
какао-порошок	4,8-4,82
пудра ванильная	0,14-0,142
коньяк	0,15-0,16

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

сахар-песок	63-65

молоко цельное сгущенное с сахаром	42-43
яйца куриные	11-11,5