



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: **2003117760/13**, **17.06.2003**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
17.06.2003

(43) Дата публикации заявки: **10.12.2004**

(45) Опубликовано: **10.03.2006 Бюл. № 7**

(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 Отари Владимирович (RU),
Дубовик Светлана Владимировна (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

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

(54) ТОРТ "ИЛЛЮЗИЯ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к области пищевой промышленности, в частности кондитерской ее отрасли, и касается технологии приготовления мучных изделий. Приготовление торта осуществляют следующим образом. Торт представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные взбитыми сливками 20-30%-ной жирности, смешанные с соевой пастой в соотношении 3:1 и пропитанные сиропом для промочки. При этом все наружные поверхности торта отделаны посыпкой в виде вермишели цветной. На наружную поверхность верхнего коржа выложены предварительно покрытые гелем фрукты в виде консервированных персиков и свежих киви. Коржи бисквита готовят сбиванием меланжа с сахаром-песком со скоростью 240-280 об/мин в течение 30-40 минут до увеличения объема в 2,5-3 раза. Во время сбивания добавляют в два-три приема муку пшеничную высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%, а в конце сбивания добавляют эссенцию. Полученное тесто отформовывают в формы, застеленные бумагой, выпекают коржи при температуре 195-200°C в течение 50-55 минут и охлаждают в течение 25-30 минут при температуре 25-30°C. Затем извлекают полученную заготовку из формы и выстаивают в течение 8-10 часов при

температуре 15-20°C. Параллельно готовят сироп для промочки, добавляя в сахарный раствор влажностью 18-20% ромовую эссенцию и коньяк или десертное вино. Смеси для приготовления коржей бисквита и сиропа для промочки соотносятся по массе как (30-31):(8-9). Сливки при этом берут в количестве 29-30 мас.%, киви - в количестве 10-11 мас.%, персики - в количестве 9-9,5 мас.%, гель для покрытия фруктов - в количестве 7-7,1 мас.%, а посыпку в виде вермишели цветной - в количестве 4-4,2 мас.% от общей массы торта. Компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас. частях): меланж - 57-58, сахар-песок - 34-35, мука пшеничная высшего сорта - 35-35,2, эссенция - 0,33-0,35. Компоненты для приготовления сиропа для промочки берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 51-52, коньяк или вино десертное - 4,6-4,8, эссенция ромовая - 0,19-0,2. Гель для фруктов готовят путем сбивания яичных белков с водой, нагретой до температуры 35-40°C, при соотношении белок к воде 3:1, с последующим порционным добавлением сахарной пудры в количестве 60-70 мас.% от общей массы геля. Посыпку в виде вермишели цветной готовят путем замеса раствора желатины, предварительно промытого в воде и замоченного при температуре

20-25°C в соотношении 1:(12-15) с последующим удалением излишков воды и отделением желатины, который затем подогревают до температуры 60°C с полным его растворением, а затем процеживают через сито и охлаждают до

температуры 25°C, смешивают полученный желатин с сахарной пудрой тонкого помола и тщательно перемешивают без исключения образования комочков, смешивают массу с соответствующим пищевым красителем и отформовывают в виде вермишели. 4 з.п. ф-лы.

R U 2 2 7 1 1 0 9 C 2

R U 2 2 7 1 1 0 9 C 2



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.
A21D 13/08 (2006.01)

(12) ABSTRACT OF INVENTION

(21), (22) Application: **2003117760/13, 17.06.2003**

(24) Effective date for property rights: **17.06.2003**

(43) Application published: **10.12.2004**

(45) Date of publication: **10.03.2006 Bull. 7**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

**Kobakhidze Otari Vladimirovich (RU),
Dubovik Svetlana Vladimirovna (RU)**

(73) Proprietor(s):

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

(54) TORTE "ILLUSION"

(57) Abstract:

FIELD: production of farinaceous confectioneries.

SUBSTANCE: torte has biscuit pancakes arranged one above the other, layered with whipped cream having fatness of 20-30% and mixed with soya paste in the ratio of 3:1, and impregnated with syrup. Outer surfaces of torte are decorated with colored vermicelli-type strips. Fruits in the form of stewed peach and fresh kiwi preliminarily covered with gel are put onto pancake top outer surface. Biscuit pancakes are prepared by whipping of melange with sand sugar at rotational speed of 240-280 rev/min for 30-40 min until volume is increased by 2.5-3 times. During whipping, top-grade wheat flour is added in two-three procedures in an amount providing dough moisture content of 36-38%. After whipping, essence is added. Resultant dough is formed in pans layered with paper. Pancakes are baked at temperature of 195-200 C for 50-55 min and cooled for 25-30 min at temperature of 25-30 C. Dough piece is withdrawn from pan and proofed for 8-10 hours at temperature of 15-20 C. Simultaneously, soaking syrup is prepared by adding into sugar syrup with moisture content of 18-20% rum essence and cognac or dessert wine. Weight ratio of mixtures for preparing of biscuit pancakes and soaking syrup is (30-31):(8-9). Cream is used in

an amount of 29-30 wt%, kivi 10-11 wt%, peach 9-9.5 wt%, fruit covering gel 7-7.1 wt%, and colored vermicelli type pieces 4-4.2% by weight of torte. Biscuit components are used in weight ratio: melange 57-58; sand sugar 34-35; top-grade wheat flour 35-35.2, essence 0.33-0.35. Soaking syrup components are used in weight ratio: sand sugar 51-52; cognac or dessert wine 4.6-4.8; rum essence 0.19-0.2. Fruit covering gel is prepared by whipping of egg albumen with water heated to temperature of 35-40 C at albumen-water ratio of 3:1, followed by portioned adding of sugar powder in an amount of 60-70% by weight of gel. Colored vermicelli-type strips are prepared by mixing solution of gelatin preliminarily washed in water and soaked at temperature of 20-25 C in the ratio of 1: (12-15), followed by removal of excessive water and separation of gelatin, which is then heated to temperature of 60 C until it is fully solved, sieved through sieve and cooled to temperature of 25 C, mixed with fine sugar powder and then thoroughly mixed, with small balls formed being left there. Mass is then mixed with respective food colorant and molded for obtaining of vermicelli-type strips.

EFFECT: attractive appearance and improved quality of product.

5 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, содержащая масло сливочное, соду пищевую, уксус, орехи, муку
5 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
10 вследствие высокого процентного содержания сахара, 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
15 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
20 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).

Недостатком известного торта является небольшой срок его хранения около 48 часов,
25 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
30 его с таким составом полуфабрикатов, чтобы они были с одной стороны равномерно пропитаны сиропом для промочки, а с другой стороны исключить перемешивания полуфабриката бисквита и сливок растительных между собой, благодаря чему обеспечивается увеличение срока хранения изделия до 4 суток.

Для достижения поставленной задачи торт, характеризующийся тем, что он
35 представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные взбитыми сливками 20-30%-ной жирности, смешанные с соевой пастой в соотношении 3:1 и пропитанные сиропом для промочки, все наружные поверхности торта отделаны посыпкой в виде вермишели цветной, а на наружную поверхность верхнего коржа выложены
40 предварительно покрытые гелем фрукты в виде консервированных персиков и свежих киви, 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 в два-три приема муки пшеничной высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%, а в конце сбивания -
45 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 последующей извлечением заготовки из формы и выстаиванием ее в течение 8-10 часов при температуре 15-20°C, сироп для промочки
50 готовят добавлением в сахарный раствор влажностью 18-20% ромовой эссенции и коньяка или десертного вина, при этом смеси для приготовления коржей бисквита и сиропа для промочки соотносятся по массе как (30-31):(8-9), сливки берут в количестве 29-30 мас.%, киви - в количестве 10-11 мас.%, персики - в количестве 9-9,5 мас.%, гель для покрытия фруктов - в количестве 7-7,1 мас.%, а посыпку в виде вермишели цветной - в

количестве 4-4,2 мас.% от общей массы торта.

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

5	меланж	- 57-58
	сахар-песок	- 34-35
	мука пшеничная высшего сорта	- 35-35,2
	эссенция	- 0,33-0,35

10 Возможно компоненты для приготовления сиропа для промочки взять в следующем соотношении (мас. частях):

	сахар-песок	- 51-52
	коньяк или вино десертное	- 4,6-4,8
	эссенция ромовая	- 0,19-0,2

15 Возможно гель для фруктов готовить путем сбивания яичных белков с водой, нагретой до температуры 35-40°C, при соотношении белок к воде 3:1, с последующим порционным добавлением сахарной пудры в количестве 60-70 мас.% от общей массы геля.

20 Возможно посыпку в виде вермишели цветной готовить путем замеса раствора желатины, предварительно промытого в воде и замоченного при температуре 20-25°C в соотношении 1:(12-15) с последующим удалением излишков воды и отделением желатины, который затем подогревают до температуры 60°C с полным его растворением, а затем процеживают через сито и охлаждают до температуры 25°C, смешивают полученный желатин с сахарной пудрой тонкого помола и тщательного перемешивания без исключения образования комочков, смешивают массу с соответствующим пищевым красителем и отформовывают в виде вермишели.

25 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.

30 Сироп для промочки именно с таким составом компонентов, как по содержанию сахара, так и по содержанию компонентов, входящих в промочку, а также с такой влажностью выполняет роль консерванта как бисквита, так и для сливок. Сливки растительные придают изделию диетические свойства. Посыпка, покрывающая всю наружную поверхность торта и гель для фруктов являются полуфабрикатами, которые предохраняют изделие от воздействия окружающего воздуха, выполняя роль защитной пленки. При этом сочетание данных полуфабрикатов в таком количестве компонентов, входящих в каждый из них, и именно с таким соотношением придает тарту приятный вкус, напоминающий вкус лесной ягоды, приближенной к вкусу черники.

40 Приготовление торта осуществляют следующим образом.

Торт представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные взбитыми сливками 20-30%-ной жирности, смешанные с соевой пастой в соотношении 3:1 и пропитанные сиропом для промочки. При этом все наружные поверхности торта отделаны посыпкой в виде вермишели цветной. На наружную поверхность верхнего коржа выложены предварительно покрытые гелем фрукты в виде консервированных персиков и свежих киви. Коржи бисквита готовят сбиванием меланжа с сахаром-песком со скоростью 240-280 об/мин в течение 30-40 минут до увеличения объема в 2,5-3 раза. Во время сбивания добавляют в два-три приема муку пшеничную высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%, а в конце сбивания добавляют эссенцию. Полученное тесто отформовывают в формы, застеленные бумагой, выпекают коржи при температуре 195-200°C в течение 50-55 минут и охлаждают в течение 25-30 минут при температуре 25-30°C. Затем извлекают полученную заготовку из формы и выстаивают ее в течение 8-10 часов при температуре 15-20°. Параллельно готовят сироп для промочки, добавляя в сахарный раствор влажностью 18-20% ромовую эссенцию и коньяк или десертное вино.

Смеси для приготовления коржей бисквита и сиропа для промочки соотносятся по массе как (30-31):(8-9). Сливки при этом берут в количестве 29-30 мас.%, киви - в количестве 10-11 мас.%, персики - в количестве 9-9,5 мас.%, гель для покрытия фруктов - в количестве 7-7,1 мас.%, а посыпку в виде вермишели цветной - в количестве 4-4,2 мас.% от общей массы торта. Компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас. частях): меланж - 57-58, сахар-песок - 34-35, мука пшеничная высшего сорта - 35-35,2, эссенция - 0,33-0,35. Компоненты для приготовления сиропа для промочки берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 51-52, коньяк или вино десертное - 4,6-4,8, эссенция ромовая - 0,19-0,2.

Гель для фруктов готовят путем сбивания яичных белков с водой, нагретой до температуры 35-40°C, при соотношении белок к воде 3:1, с последующим порционным добавлением сахарной пудры в количестве 60-70 мас.% от общей массы геля.

Посыпку в виде вермишели цветной готовят путем замеса раствора желатины, предварительно промытого в воде и замоченного при температуре 20-25°C, в соотношении 1:(12-15) с последующим удалением излишков воды и отделением желатины, который затем подогревают до температуры 60°C с полным его растворением, а затем процеживают через сито и охлаждают до температуры 25°C, смешивают полученный желатин с сахарной пудрой тонкого помола и тщательно перемешивают без исключения образования комочков, смешивают массу с соответствующим пищевым красителем и отформовывают в виде вермишели.

Конкретные примеры приготовления торта

Пример 1.

Торт представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные взбитыми сливками 20%-ной жирности, смешанные с соевой пастой в соотношении 3:1 и пропитанные сиропом для промочки. При этом все наружные поверхности торта отделаны посыпкой в виде вермишели цветной. На наружную поверхность верхнего коржа выложены предварительно покрытые гелем фрукты в виде консервированных персиков и свежих киви. Коржи бисквита готовят сбиванием меланжа с сахаром-песком со скоростью 240 об/мин в течение 30 минут до увеличения объема в 2,5 раза. Во время сбивания добавляют в два-три приема муку пшеничную высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36%, а в конце сбивания добавляют эссенцию. Полученное тесто отформовывают в формы, застеленные бумагой, выпекают коржи при температуре 195°C в течение 50 минут и охлаждают в течение 25 минут при температуре 25°C. Затем извлекают полученную заготовку из формы и выстаивают ее в течение 8 часов при температуре 15°C. Параллельно готовят сироп для промочки, добавляя в сахарный раствор влажностью 18% ромовую эссенцию и коньяк или десертное вино. Смеси для приготовления коржей бисквита и сиропа для промочки соотносятся по массе как 30:8. Сливки при этом берут в количестве 30 мас.%, киви - в количестве 11 мас.%, персики - в количестве 9,5 мас.%, гель для покрытия фруктов - в количестве 7,1 мас.%, а посыпку в виде вермишели цветной - в количестве 4,2 мас.% от общей массы торта. Компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас. частях): меланж - 57, сахар-песок - 34, мука пшеничная высшего сорта - 35, эссенция - 0,33. Компоненты для приготовления сиропа для промочки берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 52, коньяк или вино десертное - 4,6, эссенция ромовая - 0,2. Гель для фруктов готовят путем сбивания яичных белков с водой, нагретой до температуры 35°C, при соотношении белок к воде 3:1 с последующим порционным добавлением сахарной пудры в количестве 60 мас.% от общей массы геля. Посыпку в виде вермишели цветной готовят путем замеса раствора желатины, предварительно промытого в воде и замоченного при температуре 20°C в соотношении 1:12 с последующим удалением излишков воды и отделением желатины, который затем подогревают до температуры 60°C с полным его растворением, а затем процеживают через сито и охлаждают до температуры 25°C, смешивают полученный желатин с сахарной пудрой тонкого помола и тщательно

перемешивают без исключения образования комочков, смешивают массу с соответствующим пищевым красителем и отформовывают в виде вермишели.

Пример 2.

Осуществляют аналогично примеру 1. Только коржи бисквита прослоены взбитыми сливками 30%-ной жирности и сами коржи бисквита готовят сбиванием меланжа с сахаром-песком со скоростью 280 об/мин в течение 40 минут до увеличения объема в 3 раза. Во время сбивания добавляют в два-три приема муку пшеничную высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 38%, а в конце сбивания добавляют эссенцию. Полученное тесто отформовывают в формы, застеленные бумагой, выпекают коржи при температуре 200°C в течение 55 минут и охлаждают в течение 30 минут при температуре 30°C. Затем извлекают полученную заготовку из формы и выстаивают ее в течение 10 часов при температуре 20°C. Параллельно готовят сироп для промочки, добавляя в сахарный раствор влажностью 20% ромовую эссенцию и коньяк или десертное вино. Смеси для приготовления коржей бисквита и сиропа для промочки соотносятся по массе как 31:9. Сливки при этом берут в количестве 29 мас.%, киви - в количестве 10 мас.%, персики - в количестве 9 мас.%, гель для покрытия фруктов - в количестве 7 мас.%, а посыпку в виде вермишели цветной - в количестве 4 мас.% от общей массы торта. Компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас. частях): меланж - 58, сахар-песок - 35, мука пшеничная высшего сорта - 35,2, эссенция - 0,35. Компоненты для приготовления сиропа для промочки берут в следующем соотношении (мас. частях): сахар-песок - 51, коньяк или вино десертное - 4,8, эссенция ромовая - 0,19. Гель для фруктов готовят путем сбивания яичных белков с водой, нагретой до температуры 40°C, при соотношении белок к воде 3:1, с последующим порционным добавлением сахарной пудры в количестве 70 мас.% от общей массы геля. Посыпку в виде вермишели цветной готовят путем замеса раствора желатины, предварительно промытого в воде и замоченного при температуре 25°C в соотношении 1:15 с последующим удалением излишков воды и отделением желатины, который затем подогревают до температуры 60°C с полным его растворением, а затем процеживают через сито и охлаждают до температуры 25°C, смешивают полученный желатин с сахарной пудрой тонкого помола и тщательно перемешивают без исключения образования комочков, смешивают массу с соответствующим пищевым красителем и отформовывают в виде вермишели.

Полученный торт характеризуется правильной, стабильной формой, красивым видом, сроком хранения данного торта составляет около 4 суток, а также улучшенными качественными показателями - нежной консистенцией с ярко выраженными слоями бисквита и крема.

Формула изобретения

1. Торт, характеризующийся тем, что он представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные взбитыми сливками 20-30%-ной жирности, смешанные с соевой пастой в соотношении 3:1 и пропитанные сиропом для промочки, все наружные поверхности торта отделаны посыпкой в виде вермишели цветной, а на наружную поверхность верхнего коржа выложены предварительно покрытые гелем фрукты в виде консервированных персиков и свежих киви, 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 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°C с последующим извлечением заготовки из формы и выстаиванием в течение 8-10 ч при температуре 15-20°C, сироп для промочки готовят добавлением в сахарный раствор влажностью 18-20%

ромовой эссенции и коньяка или десертного вина, при этом смеси для приготовления коржей бисквита и сиропа для промочки соотносятся по массе как (30-31):(8-9), сливки берут в количестве 29-30 мас.%, киви - в количестве 10-11 мас.%, персики - в количестве 9-9,5 мас.%, гель для покрытия фруктов - в количестве 7-7,1 мас.%, а

5 посыпку в виде вермишели цветной - в количестве 4-4,2 мас.% от общей массы торта.

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

10	Меланж	57-58
	Сахар-песок	34-35
	Мука пшеничная высшего сорта	35-35,2
	Эссенция	0,33-0,35

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

15	Сахар-песок	51-52
	Коньяк или вино десертное	4,6-4,8
	Эссенция ромовая	0,19-0,2

4. Торт по п.1, отличающийся тем, что гель для фруктов готовят путем сбивания яичных белков с водой, нагретой до температуры 35-40°C, при соотношении белок к воде 3:1, с последующим порционным добавлением сахарной пудры в количестве 60-70 мас.% от общей массы геля.

5. Торт по п.1, отличающийся тем, что посыпку в виде вермишели цветной готовят путем замеса раствора желатина, предварительно промытого в воде и замоченного при 25 температура 20-25°C в соотношении 1:(12-15) с последующим удалением излишков воды и отделением желатина, который затем подогревают до температуры 60°C с полным его растворением, а затем процеживают через сито и охлаждают до температуры 25°C, смешивают полученный желатин с сахарной пудрой тонкого помола и тщательного перемешивания без исключения образования комочков, смешивают массу с соответствующим пищевым красителем и оформывают в виде вермишели.

35

40

45

50