



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ**(21), (22) Заявка: **2003117757/13, 17.06.2003**(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**17.06.2003**(43) Дата публикации заявки: **10.12.2004**(45) Опубликовано: **20.03.2006 Бюл. № 8**(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 "РЫЖИК"**

(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 кремом и пропитанные сиропом для промочки. Наружная поверхность верхнего коржа отделана кремом, а боковые поверхности коржей промазаны мармеладом влажностью 11-12% и обсыпаны смесью ядра ореха жареного и крошки бисквита. При этом все наружные поверхности торта заглазированы шоколадной глазурью. Коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с сахаром-песком и медом со скоростью 240-280 об/мин в течение 30-40 минут до увеличения объема массы в 2,5-3 раза. Затем добавляют во время сбивания в два-три приема муку пшеничную высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%. Далее отформовывают полученное тесто в формы, застеленные бумагой. Выпекают корж при температуре 195-200°C в течение 50-55 минут и охлаждают его в течение 25-30 минут при температуре 25-30°C. Затем извлекают заготовку из формы и выстаивают ее в течение 8-10 часов при температуре 15-20°C. Параллельно готовят

крем путем сбивания со скоростью 280-310 об/мин в течение 20-30 минут масла сливочного несоленого и молока цельного сгущенного с сахаром, до увеличения объема массы в 2-3 раза. А затем добавляют в конце сбивания в массу крема коньяк и ванилин. Сироп же для промочки готовят добавлением в сахарный раствор влажностью 18-20% ромовой эссенции и коньяка или десертного вина. Также готовят крошку бисквита путем приготовления заготовки аналогично приготовлению коржа бисквита золотистого цвета с последующим его обжариванием при температуре 220-230°C до коричневого цвета, охлаждают и протирают через сито. Смеси для приготовления бисквита, крема и сиропа для промочки соотносятся по массе как (29-31):(30-31):(10-11). При этом крошку бисквита берут в количестве 6-6,5 мас.%, шоколадную глазурь - в количестве 5-5,5 мас.%, мармелад - в количестве 3-4 мас.%, а орехи - в количестве 5-5,5 мас.% от общей массы торта. В качестве ореха используют измельченный фундук, или грецкий орех, или миндаль. Компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас.частях): меланж - 18-19, сахар-песок - 5-5,3, мед, преимущественно натуральный - 5-5,3, мука пшеничная высшего сорта - 10-11. Компоненты для приготовления крема берут в следующем соотношении

(мас.частях): масло сливочное несоленое - 12-13, молоко цельное сгущенное с сахаром - 23-25, ванилин - 0,5-0,51, коньяк - 0,05-0,051. При этом обеспечивается улучшение качества торта, создается он с таким составом полуфабрикатов, чтобы они были, с одной стороны, равномерно

пропитаны сиропом для промочки как крема, так и бисквита, а с другой стороны исключается перемешивание полуфабриката бисквита и крема между собой, благодаря чему обеспечивается увеличение срока хранения изделия до 4 суток. 3 з.п. ф-лы.

R U 2 2 7 1 6 6 5 C 2

R U 2 2 7 1 6 6 5 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: **2003117757/13, 17.06.2003**

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

(43) Application published: **10.12.2004**

(45) Date of publication: **20.03.2006 Bull. 8**

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) CAKE

(57) Abstract:

FIELD: food processing industry, confectionery, in particular manufacturing of dough products.

SUBSTANCE: claimed cake represents superimposed biscuit pie shells interlayered with cream and impregnated with soaking syrup. Outer surface of top pie shell is glazed with cream. Side pie shell surfaces are greased with marmalade of 11-12 % humidity and sprinkled with mixture of biscuit crump and roasted nut kernels (e.g., ground cobnut, walnut, or almond). All outer cake surfaces are glazed with chocolaty glaze. Biscuit pie shells are produced by kneading of egg melange with sugar sand and honey at rate of 240-280 rpm for 30-40 min until volume is increased by 2.5-3 times followed by addition while kneading of wheat top-grade flower in two or three doses in amount providing dough humidity of 36-38 %. Obtained dough is placed into piper lined pans followed by backing at 195-200°C and for 50-55 min and cooling of sponge dough for 25-30 min at 25-30°C. Then semimanufactured products are taken out from pans and conditioned for 8-10 h at 15-20°C. Simultaneously cream is produced by kneading of non-salted milky butter and boiled down plain condensed milk with sugar at rate of

280-310 rpm for 20-30 min until volume is increased by 2-3 times followed by addition of brandy and vanillin into cream mass. Soaking syrup is prepared by addition of rum essence and brandy or dessert wine into sugar solution having humidity of 18-20 %. Biscuit crump is prepared by providing of starting product in the same manner as for based biscuit of gold color followed by baking thereof at 220-230°C till brown color. Mixtures for biscuit, cream, and soaking syrup are taken in the mass ratio of (29-31):(30-31):(10-11). Biscuit crump is used in amount of 6.6.5 mass %; chocolaty glaze is used in amount of 5-5.5 mass %; marmalade is used in amount of 3-4 mass %, and nuts are used in amount of 5-5.5 mass %, (based on total cake mass). Biscuit composition contains (mass pts): egg melange 18-19; sugar sand 5-5.3; natural honey preferably natural one) 5-5.3; and wheat top-grade flower 10-11. Cream composition contains (mass pts): boiled down plain condensed milk with sugar 23-25; non-salted milky butter 12-13; vanillin 0.05-0.51; brandy 0.05-0.051. Claimed cake has storage time of about 4 days.

EFFECT: cake homogeneously impregnated with syrup, having nice appearance and improved organoleptic characteristics.

5 cl, 3 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, содержащее 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 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 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 они были, с одной стороны, равномерно пропитаны сиропом для промочки как крема, так и бисквита, а с другой стороны исключить перемешивания полуфабриката бисквита и крема 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 кремом и пропитанные сиропом для промочки, наружная поверхность верхнего коржа отделана кремом, а боковые поверхности коржей промазаны мармеладом влажностью 11-12% и обсыпаны смесью ядра ореха жареного и крошки бисквита, все наружные поверхности торта заглазированы шоколадной глазурью, при этом коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с сахаром-песком и медом 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%, 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, крем готовят путем сбивания со скоростью 280-310 об/мин в течение 20-30 минут масла сливочного несоленого и молока цельного сгущенного с сахаром, до увеличения объема массы в 2-3 раза, с последующим добавлением в конце сбивания в массу крема коньяка и ванилина, сироп для промочки готовят добавлением в сахарный раствор влажностью 18-20% ромовой эссенции и коньяка или десертного вина, а крошку бисквита готовят путем приготовления заготовки аналогично приготовлению коржа бисквита золотистого цвета с

последующим его обжариванием при температуре 220-230°C до коричневого цвета, охлаждением и протираанием через сито, при этом смеси для приготовления бисквита, крема и сиропа для промочки соотносятся по массе как (29-31):(30-31):(10-11) крошку бисквита берут в количестве 6-6,5 мас.%, шоколадную глазурь - в количестве 5-5,5 мас.%, мармелад - в количестве 3-4 мас.%, а орехи - в количестве 5-5,5 мас.% от общей массы торта.

Возможно в качестве ореха использовать измельченный фундук, или грецкий орех, или миндаль.

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

меланж	18-19
сахар-песок	5-5,3
мед, преимущественно натуральный	5-5,3
мука пшеничная высшего сорта	10-11

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

масло сливочное несоленое	12-13
молоко цельное сгущенное с сахаром	23-25
ванилин	0,5-0,51
коньяк	0,05-0,051

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. Сироп для промочки именно с таким составом компонентов как по содержанию сахара, так и по содержанию коньяка или десертного вина, а также с такой влажностью выполняет роль консерванта как бисквита, так и для крема.

Крем именно с таким составом компонентов как по содержанию сахара, так и по содержанию молока сгущенного с сахаром с внесенным в него коньяком, который выполняет роль консерванта. Состав крема, условия его приготовления обеспечивают получение готовой массы крема стабильной пышной консистенции без снижения объема в процессе хранения. Также сочетание мармелада и смеси крошки бисквита и орехов предохраняют боковые поверхности изделия 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 топленого молока с привкусом соответствующих обжаренных орехов.

Приготовление торта осуществляют следующим образом.

Торт представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные кремом и пропитанные сиропом для промочки. Наружная поверхность верхнего коржа отделана кремом, а боковые поверхности коржей промазаны мармеладом влажностью 11-12% и обсыпаны смесью ядра ореха жареного и крошки бисквита. При этом все наружные поверхности торта заглазированы шоколадной глазурью. Коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с сахаром-песком и медом со скоростью 240-280 об/мин в течение 30-40 минут до увеличения объема массы в 2,5-3 раза. Затем добавляют во время сбивания в два-три приема муку пшеничную высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах 36-38%. Далее отформовывают полученное тесто в формы, застеленные бумагой. Выпекают корж при температуре 195-200°C в течение 50-55 минут и охлаждают его в течение 25-30 минут при температуре 25-30°C. Затем извлекают заготовку из формы и выстаивают ее в течение 8-10 часов при температуре 15-20°C. Параллельно готовят крем путем сбивания со скоростью 280-310 об/мин в течение 20-30 минут масла сливочного

несоленого и молока цельного сгущенного с сахаром, до увеличения объема массы в 2-3  
раза. А затем добавляют в конце сбивания в массу крема коньяк и ванилин. Сироп же для  
промочки готовят добавлением в сахарный раствор влажностью 18-20% ромовой эссенции  
и коньяка или десертного вина. Также готовят крошку бисквита путем приготовления  
5 заготовки аналогично приготовлению коржа бисквита золотистого цвета с последующим его  
обжариванием при температуре 220-230°C до коричневого цвета, охлаждают и протирают  
через сито. Смеси для приготовления бисквита, крема и сиропа для промочки соотносятся  
по массе как (29 -31):(30-31):(10-11). При этом крошку бисквита берут в количестве 6-  
6,5 мас.%, шоколадную глазурь - в количестве 5-5,5 мас.%, мармелад - в количестве 3-4  
10 мас.%, а орехи - в количестве 5-5,5 мас.% от общей массы торта. В качестве ореха  
используют измельченный фундук, или грецкий орех, или миндаль. Компоненты для  
приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас.частях): меланж - 18-19,  
сахар-песок - 5-5,3, мед, преимущественно натуральный - 5-5,3, мука пшеничная высшего  
15 сорта - 10-11. Компоненты для приготовления крема берут в следующем соотношении  
(мас.частях): масло сливочное несоленое - 12-13, молоко цельное сгущенное с сахаром -  
23-25, ванилин - 0,5-0,51, коньяк - 0,05-0,051.

Конкретные примеры приготовления торта.

Пример 1.

Торт представляет собой размещенные один над другим коржи бисквита, прослоенные  
20 кремом и пропитанные сиропом для промочки. Наружная поверхность верхнего коржа  
отделана кремом, а боковые поверхности коржей промазаны мармеладом влажностью 11%  
и обсыпаны смесью ядра ореха жареного и крошки бисквита. При этом все наружные  
поверхности торта заглазированы шоколадной глазурью. Коржи бисквита изготовлены  
сбиванием меланжа с сахаром-песком и медом со скоростью 240 об/мин в течение 30  
25 минут до увеличения объема массы в 2,5 раза. Затем добавляют во время сбивания в два-  
три приема муку пшеничную высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность  
теста в пределах 36%. Далее отформовывают полученное тесто в формы, застеленные  
бумагой. Выпекают корж при температуре 195°C в течение 50 минут и охлаждают его в  
течение 25 минут при температуре 25°C. Затем извлекают заготовку из формы и  
30 выстаивают ее в течение 8 часов при температуре 15°C. Параллельно готовят крем путем  
сбивания со скоростью 310 об/мин в течение 30 минут масла сливочного несоленого и  
молока цельного сгущенного с сахаром, до увеличения объема массы в 3 раза. А затем  
добавляют в конце сбивания в массу крема коньяк и ванилин. Сироп же для промочки  
готовят добавлением в сахарный раствор влажностью 20% ромовой эссенции и коньяка.  
35 Также готовят крошку бисквита путем приготовления заготовки аналогично приготовлению  
коржа бисквита золотистого цвета с последующим его обжариванием при температуре  
230 °C до коричневого цвета, охлаждением и протираением через сито. Смеси для  
приготовления бисквита, крема и сиропа для промочки соотносятся по массе как 29:30:  
40 10. При этом крошку бисквита берут в количестве 6 мас.%, шоколадную глазурь - в  
количестве 5 мас.%, мармелад - в количестве 3 мас.%, а орехи - в количестве 5 мас.%  
от общей массы торта. В качестве ореха используют измельченный фундук. Компоненты  
для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас.частях): меланж - 19,  
сахар-песок - 5,3, мед, преимущественно натуральный - 5,3, мука пшеничная высшего  
45 сорта - 11. Компоненты для приготовления крема берут в следующем соотношении  
(мас.частях): масло сливочное несоленое - 13, молоко цельное сгущенное с сахаром -  
25, ванилин - 0,51, коньяк - 0,051.

Пример 2.

Осуществляют аналогично примеру 1. Только боковые поверхности коржей промазаны  
50 мармеладом влажностью 12%, а коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с  
сахаром-песком и медом со скоростью 280 об/мин в течение 40 минут до увеличения  
объема массы в 3 раза. Затем добавляют во время сбивания в два-три приема муку  
пшеничную высшего сорта в количестве, обеспечивающем влажность теста в пределах  
38%. Далее отформовывают полученное тесто в формы, застеленные бумагой. Выпекают

корж при температуре 200°C в течение 55 минут и охлаждают его в течение 30 минут при температуре 30°C. Затем извлекают заготовку из формы и выстаивают ее в течение 10 часов при температуре 20°C. Параллельно готовят крем путем сбивания со скоростью 280 об/мин в течение 20 минут масла сливочного несоленого и молока цельного сгущенного с сахаром, до увеличения объема массы в 2 раза. А затем добавляют в конце сбивания в массу крема коньяк и ванилин. Сироп же для промочки готовят добавлением в сахарный раствор влажностью 18% ромовой эссенции и десертного вина. Также готовят крошку бисквита путем приготовления заготовки аналогично приготовлению коржа бисквита золотистого цвета с последующим его обжариванием при температуре 220°C до коричневого цвета, охлаждением и протираем через сито. Смеси для приготовления бисквита, крема и сиропа для промочки соотносятся по массе как 31:31:11. При этом крошку бисквита берут в количестве 6,5 мас.%, шоколадную глазурь - в количестве 5,5 мас.%, мармелад - в количестве 4 мас.%, а орехи - в количестве 5,5 мас.% от общей массы торта. В качестве ореха используют измельченный миндаль. Компоненты для приготовления бисквита берут в следующем соотношении (мас.частях): меланж - 18, сахар-песок - 5, мед, преимущественно натуральный - 5, мука пшеничная высшего сорта - 10. Компоненты для приготовления крема берут в следующем соотношении (мас.частях): масло сливочное несоленое - 12, молоко цельное сгущенное с сахаром - 23, ванилин - 0,5, коньяк - 0,05.

#### Пример 3.

Осуществляют аналогично примеру 1. Только в качестве ореха используют измельченный грецкий орех.

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 кремом "шарлотт" и пропитанные сиропом для промочки, наружная поверхность верхнего коржа отделана кремом, а боковые поверхности коржей промазаны мармеладом влажностью 11-12% и обсыпаны смесью ядра ореха жареного и крошки бисквита, все наружные поверхности торта заглазированы шоколадной глазурью, при этом коржи бисквита изготовлены сбиванием меланжа с сахаром-песком и медом 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%, 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, крем готовят путем сбивания со скоростью 280-310 об/мин в течение 20-30 мин масла сливочного несоленого и молока цельного сгущенного с сахаром до увеличения объема в 2-3 раза с последующим добавлением в конце сбивания в массу крема коньяка и ванилина, сироп для промочки готовят добавлением в сахарный раствор влажностью 18-20% ромовой эссенции и коньяка или десертного вина, а крошку бисквита готовят путем приготовления заготовки аналогично приготовлению коржа бисквита золотистого цвета с последующим его обжариванием при температуре 220-230°C до коричневого цвета, охлаждением и протираем через сито, при этом смеси для приготовления бисквита, крема и сиропа для промочки соотносятся по массе как (29-31):(30-31):(10-11), крошку бисквита берут в количестве 6-6,5%, шоколадную глазурь - в количестве 5-5,5%, мармелад - в количестве 3-4%, а орехи - в количестве 5-5,5% соответственно от общей массы торта.

2. Торт по п.1, отличающийся тем, что в качестве ореха используют измельченный

фундук, или грецкий орех, или миндаль.

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

5	Меланж	18-19
	Сахар-песок	5-5,3
	Мед преимущественно натуральный	5-5,3
	Мука пшеничная высшего сорта	10-11

4. Торт по п.1, отличающийся тем, что компоненты для приготовления крема берут в следующем соотношении (мас.ч.):

10	Масло сливочное несоленое	12-13
	Молоко цельное сгущенное с сахаром	23-25
	Ванилин	0,5-0,51
	Коньяк	0,05-0,051

15

20

25

30

35

40

45

50