



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 049 401** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) МПК⁶ **A 21 D 13/08**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) **ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

(21), (22) Заявка: 94034278/13, 28.09.1994

(46) Дата публикации: 10.12.1995

(56) Ссылки: Рецепт РЦ-14-96-89 "Печенье
"Осенний этюд", утвержденная Мосагропромом,
1989.

(73) Патентообладатель:

Шиманов Олег Михайлович,
Перегудова Тамара Федоровна,
Виноградов Владимир Валентинович,
Каплунова Галина Морисовна,
Симонова Лидия Михайловна

(54) СОСТАВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ "ОСЕННИЙ ЭТЮД"

(57) Реферат:

Использование: в пищевой промышленности, в частности кондитерской, при приготовлении мучных кондитерских изделий для исключения из рецептуры дефицитного сырья, в частности сливочного масла и жареных орехов, для снижения себестоимости изделий и получения готовых изделий с заранее стабильными качественными показателями. Сущность изобретения: сначала готовят смесь из молочного маргарина, обжаренных

виноградных косточек и сахара, взятых в соотношении 2 0,8 0,2. Доводят ее до гомогенного состояния и смешивают с сухой молочной сывороткой, меланжем, фруктовой начинкой, сухими духами, содой, углеаммонийной солью, сахарной пудрой. Взбивая эмульсию, после чего порциями вводят пшеничную муку высшего сорта. Формуют изделия, смазывают их меланжем и выпекают. При этом компоненты берут в определенном соотношении.

RU 2 0 4 9 4 0 1 C 1

RU 2 0 4 9 4 0 1 C 1



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 049 401** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.⁶ **A 21 D 13/08**

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 94034278/13, 28.09.1994

(46) Date of publication: 10.12.1995

(73) Proprietor:

Shimanov Oleg Mikhajlovich,
Peregudova Tamara Fedorovna,
Vinogradov Vladimir Valentinovich,
Kaplunova Galina Morisovna,
Simonova Lidija Mikhajlovna

(54) **COMPOSITION FOR RICH PASTRY PREPARING**

(57) Abstract:

FIELD: food industry. SUBSTANCE: at first, mixture consisting of milk margarine, roasted grape kernels and sugar taken at the ratio 2:0.8:0.2 is prepared. Mixture is brought about to the homogeneous state and mixed with dry milk whey, blend, fruit filler, dry perfume, soda, ammonium

hydrocarbonate salt and sugar powder. Emulsion is churned and wheat flour of high quality is added by portions. Articles were formed, smeared with blend and baked. Components were taken at the definite ratio. EFFECT: decreased cost, stable qualitative indices, elimination of butter and roasted nuts from composition.

RU 2 0 4 9 4 0 1 C 1

RU 2 0 4 9 4 0 1 C 1

Предлагаемое изобретение относится к области пищевой промышленности, в частности к кондитерской промышленности, и может быть использовано для приготовления сдобного печенья "Осенний этюд".

Известен состав для приготовления сдобного печенья "Осенний этюд", содержащий пшеничную муку высшего сорта, сахарную пудру, сливочное масло, сухую молочную сыворотку, меланж, фруктовую начинку, мед, жареные орехи, сухие духи, соду, углеаммонийную соль, меланж на смазку при следующем соотношении компонентов, мас. Сахарная пудра 23,64-23,66 Сливочное масло 13,317-13,319

Сухая молочная сыворотка 0,397-0,399 Меланж 1,278-1,28

Фруктовая начинка 2,19-2,21 Мед 0,923-0,925 Жареные орехи 5,771-5,773 Сухие духи 0,415-0,417 Сода 0,147-0,148

Углеаммонийная соль 0,385-0,387 Меланж на смазку 0,48-0,49

Пшеничная мука высшего сорта Остальное

Недостатком готового изделия, полученного из известного состава, является использование дорогостоящих и дефицитных продуктов сливочного масла и жареных орехов.

Цель изобретения заключается в исключении из рецептуры предлагаемого состава сливочного масла и жареных орехов, а следовательно, снижение себестоимости изделий и получение готовых изделий с заранее стабильными качественными показателями.

Для достижения цели состав сдобного печенья "Осенний этюд", включающий сахарную пудру, сливочное масло, сухую молочную сыворотку, меланж, фруктовую начинку, мед, жареные орехи, сухие духи, соду, углеаммонийную соль, муку высшего сорта и меланж на смазку, вместо сливочного масла и жареных орехов содержит смесь молочного маргарина, обжаренных виноградных косточек и сахара, взятых в соотношении 2:0,8:0,2. Смесь доводят до гомогенного состояния, при этом указанные компоненты берутся в следующем соотношении, мас.

Смесь молочного маргарина, обжаренных виноградных косточек и сахара в соотношении 2:0,8:0,2 13,31-13,33 Сахарная пудра 23,64-23,66

Сухая молочная сыворотка 0,397-0,398 Меланж 1,278-1,280 Фруктовая начинка 2,19-2,21 Сухие духи 0,923-0,924 Сода 0,147-0,149

Углеаммонийная соль 0,385-0,387 Меланж на смазку 0,48-0,5

Пшеничная мука высшего сорта Остальное

Пример. Сначала готовят смесь из молочного маргарина, обжаренных виноградных косточек и сахара в соотношении 2:0,8:0,2. Доводят ее до гомогенного состояния. Затем вводят сухую молочную сыворотку, меланж, фруктовую начинку, мед, сухие духи, соду, углеаммонийную соль, сахарную пудру, взбивают эмульсию, после чего вводят порциями муку пшеничную высшего сорта. Полученную массу формуют, смазывают меланжем и выпекают.

Ниже приведены конкретные примеры состава, используемого для приготовления сдобного печенья "Осенний этюд", мас.

I II III Смесь молочного маргарина, обжаренных виноградных косточек и сахара в соотношении 2:0,8:0,2 13,31 13,32 13,33 Сахарная пудра 23,64 23,65 23,66 Сухая молочная сыворотка 0,397 0,3975 0,398 Меланж 1,278 1,279 1,280 Фруктовая начинка 2,19 2,20 2,21 Сухие духи 0,923 0,9235 0,924 Сода 0,147 0,148 0,149 Углеаммонийная соль 0,385 0,386 0,387 Меланж на смазку 0,48 0,49 0,50 Пшеничная мука высшего сорта Остальное до 100%

Использование предлагаемого состава сдобного печенья "Осенний этюд" позволяет значительно снизить себестоимость готового изделия, а также придать готовому изделию заранее стабильные качественные показатели.

Формула изобретения:

СОСТАВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ "ОСЕННИЙ ЭТЮД", содержащий сахарную пудру, сухую молочную сыворотку, меланж, фруктовую начинку, сухие духи, соду, углеаммонийную соль, ореховый компонент, жир, меланж на смазку и пшеничную муку высшего сорта, отличающийся тем, что в качестве жира и орехового компонента он содержит смесь молочного маргарина, обжаренных виноградных косточек и сахара, взятых в соотношении 2 0,8 0,2, доведенную до гомогенного состояния, при следующем соотношении компонентов, мас.

Смесь молочного маргарина, обжаренных виноградных косточек и сахара 13,31 13,33

Сахарная пудра 23,64 23,66

Сухая молочная сыворотка 0,397 0,398

Меланж 1,278 1,28

Фруктовая начинка 2,19 2,21

Сухие духи 0,923 0,924

Сода 0,147 0,149

Углеаммонийная соль 0,385 0,387

Меланж на смазку 0,48 0,5

Пшеничная мука высшего сорта Остальное