



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2010143688/13, 27.10.2010

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 27.10.2010

(43) Дата публикации заявки: 10.05.2012 Бюл. № 13

Адрес для переписки:

107553, Москва, ул. Б. Черкизовская, 26-а,
Государственное научное учреждение
ГОСНИИ хлебопекарной промышленности
Россельхозакадемии

(71) Заявитель(и):

Государственное научное учреждение
Государственный научно-исследовательский
институт хлебопекарной промышленности
Россельхозакадемии (ГНУ ГОСНИИХП
Россельхозакадемии) (RU)

(72) Автор(ы):

Дремучева Галина Федоровна (RU),
Косован Анатолий Павлович (RU),
Невский Андрей Александрович (RU),
Бессонова Нина Григорьевна (RU)

(54) **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

(57) Формула изобретения

Способ приготовления сдобных хлебобулочных изделий, включающий приготовление полуфабриката, состоящего из поваренной соли в количестве 0,1-0,2% от массы муки, жирового продукта, предварительно растопленного и охлажденного до 30-38°C в количестве 7,0-15,0% от массы муки, сахара-песка в количестве 7,0-15% от массы муки, всего рецептурного количества яиц или яичного меланжа, 1/2 части рецептурного количества прессованных хлебопекарных дрожжей и воды в количестве, необходимом для приготовления теста влажностью 35,0-41,0%, перемешивание компонентов до растворения сахара-песка и выдерживание полученного жидкого полуфабриката в течение 30-40 мин при температуре 28-30°C; замес теста из полуфабриката, муки и комплексного хлебопекарного улучшителя, включающего аскорбиновую кислоту, ферментный препарат - глюкозооксидазу и минеральные соли фосфорной кислоты, а также оставшейся части поваренной соли, жирового продукта и сахара-песка, прессованных хлебопекарных дрожжей, дополнительного сырья, брожение теста в течение 40-50 мин, обминку, расстойку и выпечку.

RU 2010143688 A

RU 2010143688 A