



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **115252** (13) **U**  
(51) МПК (2017.01)  
**A21D 13/00**

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2016 10580</b>	(72) Винахідник(и): <b>Кравченко Михайло Федорович (UA), Романовська Ольга Леонідівна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>19.10.2016</b>	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.04.2017</b>	(73) Власник(и): <b>Кравченко Михайло Федорович, вул. Жукова, 29-а, кв. 81, Деснянський р-н, м. Київ, 02156 (UA), Романовська Ольга Леонідівна, вул. Лук'яна Кобилиці, 54, кв. 1, Першотравневий р-н, м. Чернівці, 58003 (UA)</b>
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.04.2017, Бюл.№ 7</b>	

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БІСКВІТНОГО РУЛЕТУ "ЗАКАРПАТСЬКИЙ"

### (57) Реферат:

Спосіб виробництва бісквітного рулету, при якому використовують бісквітний напівфабрикат "Зоряний" та на стадії приготування суфле проводять 100 % заміну молока цільного згущеного з цукром на йогурт.

UA 115252 U



Корисна модель належить до галузі харчової промисловості та ресторанного господарства, зокрема до виробництва нових видів борошняних кондитерських виробів, та може бути використана для виробництва бісквітного рулету "Закарпатський".

У структурі раціонів харчування сучасних споживачів значне місце займають борошняні кондитерські вироби. Характерною їх особливістю є висока калорійність, низька біологічна цінність. Це пов'язано, в першу чергу, з тим, що в технологіях даного виду продукції широко використовуються рафіновані продукти: цукор-рафінад, борошно пшеничне вищого ґатунку, маргарини тощо. Все це зумовлює пошук нових технологій та рецептур під час виготовлення борошняних кондитерських виробів, які б дозволяли підвищити їхню біологічну і знизити енергетичну цінність та розширити асортимент кондитерських виробів з бісквітного тіста.

Найбільш близькою до запропонованої є рецептура випеченого бісквітного напівфабрикату "Зоряний", яка складається з борошна пшеничного вищого ґатунку, борошна "Здоров'я", масла вершкового, цукру-піску, порошку кербу та яєць [Пат. 92655, МПК А23J 1/00. Спосіб виготовлення випеченого бісквітного напівфабрикату "Зоряний" із борошном "Здоров'я" та порошком кербу /заявник та патентовласник М.Ф. Кравченко, О.Л. Романовська (UA). - № u 201403375; заявл. 02.04.2014; опубл. 26.08.2014, Бюл. № 16.] та суфле № 62 [Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Профи, 2009. - 296 с.].

Перспективним напрямом розширення асортименту борошняних кондитерських виробів є розробка технології бісквітних виробів із використанням бісквітного напівфабрикату "Зоряний" та йогурту.

Бісквітний напівфабрикат "Зоряний" має високу поживну цінність, містить багатий набір вітамінів і мінеральних речовин завдяки борошну "Здоров'я" та порошку кербу. Йогурт це кисломолочний продукт, що виробляється шляхом квашення його чистими культурами молочнокислих бактерій *Lactobacillus bulgaricus* і *Streptococcus thermophilus*. Йогурт багатий на вітаміни групи В і містить легкозасвоювані білки і кальцій. Компоненти і ферменти, які містяться в йогурті, сприяють поліпшенню процесу травлення людини. Йогурт засвоюється краще за інші молочні продукти.

Особливістю запропонованого способу виробництва бісквітного рулету "Закарпатський" є використання бісквітного напівфабрикату "Зоряний" та на стадії приготування суфле проводять 100 % заміну молока цільного згущеного з цукром на йогурт.

Виробництво бісквітного рулету "Закарпатський"

Бісквітний рулет "Закарпатський" виготовляється за розробленою рецептурою (табл. 1) і технологією.

Таблиця 1

Рецептура бісквітного рулету "Закарпатський"

Найменування сировини	Масова частка сухих речовин, %	Витрати сировини на напівфабрикати, г			Витрати сировини на 10 кг готової продукції, г	
		Бісквітний "Зоряний"	Суфле	Сироп агаровий	У натурі	У сухих речовинах
1	2	3	4	5	6	7
Борошно пшеничне вищого ґатунку	85,50	1621,2	-	-	810,6	1386,1
Борошно "Здоров'я"	85,50	694,8	-	-	694,8	594,0
Цукор білий	99,85	3018,0	-	1152,0	4170,0	4163,7
Яйця курячі	27,00	6690,0	-	-	6690,0	1806,3
Порошок кербу	87,00	468,0	-	-	468,0	407,1
Масло вершкове	84,00	764,0	673,0	-	1437,0	1207,0
Агар	85,00	-	-	16,0	-	13,6
Йогурт	74,00	-	328,0	-	-	242,7
Апельсин	86,80	-	18,9	-	-	16,4
Сік виноградний	70,00	-	-	576,0	-	403,2
Гарбуз очищений	91,80	-	192,0	-	-	176,3
Разом сировини на н/ф	-	6628,0	1211,9	1744,0	-	-
Сироп агаровий	80,00	-	1969,0	-	-	1575,2
Разом сировини на н/ф	-	-	3180,9	-	-	-

Продовження таблиці 1

1	2	3	4	5	6	7
Вихід напівфабрикатів	-	4872,0	2975,0	1969,0	-	-
Рафінадна пудра	99,85	-	-	-	306,0	305,5
Всього сировини	-	-	-	-	14576,4	12297,1
Вихід напівфабрикатів у готовій продукції	-	4715,0	2900,0	-	-	-
Вихід готової продукції	75,61	-	-	-	10000,0	7561,0
Вологість, %		24,00±3,0	24,00±2,0	20,00±3,0		

Технологія приготування бісквітного рулету "Закарпатський".

1 етап. Підготовка сировини до виробництва.

- 5 Борошно пшеничне вищого ґатунку і цукор просіюють. Яйця обробляють у відповідності з діючими Санітарними правилами для закладів ресторанного господарства СанПіН 42-123-5777-9 від 19.03.91 р.

2 етап. Технологія приготування тістового бісквітного напівфабрикату.

- 10 Жовтки яєць розтирають із 50 % норми цукру за рецептурою, до повного розчинення кристалів цукру. Окремо збивають білки яєць. В кінці збивання додають цукор, що залишився. Збиті білки та жовтки змішують. В яєчно-цукрову масу додають збите масло вершкове, попередньо підігріте до 30 °С, потім поступово всипають борошно, борошно "Здоров'я" змішане з керобом та замішують тісто не більше 15 с.

- 15 Готове тісто розливають у форми, які попередньо змащують жиром або вистеляють пергаментним папером. Форми наповнюють на  $\frac{3}{4}$  висоти.

3 етап. Випікання.

Випікають при температурі 195-200 °С протягом 50-55 хв. або при температурі 205-225 °С протягом 40-45 хв.

4 етап. Приготування сиропу агарового.

- 20 Цукор та виноградний сік уварюють до температури 120 °С, додають агар, розмішують і дають настоятися 10-15 хв. Після цього доводять рідину до кипіння, постійно помішуючи, до повного розчинення порошку.

5 етап. Приготування суфле.

- 25 У суміш додають йогурт та дають остигнути при кімнатній температурі, а потім у холодильник.

6 етап. Приготування карамелізованого гарбуза.

Закип'ятити апельсиновий сік з цукром, гарбуз почистити та нарізати скибочками. У апельсиновий сік додають гарбуз та проварюють його до прозорості, відцідити зайву вологу і остудити.

- 30 Апельсиновим сиропом скроплюють рулет, наносять йогуртову суміш, розкладають гарбуз та загортають рулет. Готовий охолоджений рулет прикрашають рафінадною пудрою.

Характеристика напівфабрикату. Форма прямокутна. Товщина бісквіту 30 мм. Колір поверхні золотисто-коричневий; без підгорілості. Колір м'якуша - коричневий. Стан м'якуша - пористий, еластичний. Смак і запах - солодкий, властивий даному виду виробу, без сторонніх присмаків і запахів.

- 35 Характеристика бісквітного рулету "Закарпатський".

Форма подовгувата. Поверхня овальна, посипана рафінадною пудрою. На розрізі є прошарок із йогуртовою начинкою з шматочками гарбуза у вигляді спіралі. Колір бісквіта коричневий, колір начинки - білий з шматочками гарбуза. М'якуш пористий, пружний.

40

Таблиця 2

Енергетична цінність бісквітного виробу "Закарпатський" (г на 100 г)

Показники	Бісквітний виріб з порошком керобу
Білки, г	12
Жири, г	15
Вуглеводи, г	53,3
Енергетична цінність (ккал)	396

Бісквітний рулет "Закарпатський" має підвищену харчову та біологічну цінність (табл. 2), що дозволяє розширити асортимент борошняних кондитерських виробів з бісквітного тіста покращеної якості.

5

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва бісквітного рулету, який **відрізняється** тим, що використовують бісквітний напівфабрикат "Зоряний" та на стадії приготування суфле проводять 100 % заміну молока цільного згущеного з цукром на йогурт.

10

---

Комп'ютерна верстка М. Мацело

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601