



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **50013** (13) **U**  
(51) МПК (2009)  
A01D 13/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ**ОПИС**  
**ДО ПАТЕНТУ**  
**НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**видається під  
відповідальність  
власника  
патенту**(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ТОРТА "МАНДАРИН"**

1	2
(21) u200910991	какао-порошок 0,01
(22) 30.10.2009	сода харчова 0,003
(24) 25.05.2010	кефір 0,066
(46) 25.05.2010, Бюл.№ 10, 2010 р.	кислота лимонна 0,00018,
(72) ГАКАЛО КАТЕРИНА ЛЕОНІДІВНА	повітряна кефірно-вершкова желейна маса для
(73) ГАКАЛО КАТЕРИНА ЛЕОНІДІВНА	викладення на поверхню борошняного
(57) 1. Спосіб приготування торта, що включає	напівфабрикату містить кефір, желатин, ванільний
випікання одного шару борошняного	цукор, цукор-пісок, вершки рослинні, частинки
напівфабрикату з наступним викладенням на його	мандарина при наступному співвідношенні
вистиглій поверхні повітряної кефірно-вершкової	компонентів (маса, кг):
желейної маси, крім того, поверхню торта	кефір 0,3
прикрашають "розетками" зі збитих рослинних	желатин 0,02
вершків та гіркою з тертого шоколаду, причому	ванільний цукор 0,02
шар напівфабрикату являє собою борошняний	цукор 0,13
напівфабрикат, що випікають із тіста, що містить	вершки рослинні 0,21
меланж, борошно, цукор, какао-порошок, соду	частинки мандарина 0,13.
харчову, кефір, кислоту лимонну при наступному	2. Спосіб приготування торта за п. 1, який
співвідношенні компонентів (маса, кг):	<b>відрізняється</b> тим, що поверхню торта
меланж 0,036	прикрашають збитими вершками та тертим
борошно в/г 0,043	шоколадом.
цукор 0,073	

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема до кондитерської й може використовуватись для приготування тортів на основі напівфабрикатів.

Існують різні способи приготування тортів.

Відомий спосіб приготування торта "Ромовий" [патент UA №35909 МПК A21D13/08, 2001]. Спосіб передбачає заміс тіста, випічку, перекладання готових коржів із кремом, відповідно до якого тісто готують у три етапи, які включають збивання білків із частиною цукрової пудри на першому етапі, введення отриманої маси до збитих жовтків із залишком цукрової пудри на другому етапі, змішування борошна з какао-порошком і порошком для печива на третьому етапі. Тісто одержують змішуванням компонентів всіх трьох етапів, яке шаром 1,5-2,0см виливають на застелені пергаментом форми й випікають протягом 18-20хв. при температурі 190-200°C. Отримані коржі перекладають кремом, що готують із обсмажених горіхів з додаванням цукрової пудри й рому. При цьому тісто випікають у формах круглих,

квадратних, овальних та ін. Однак даний спосіб приготування тортів, у якому як алкогольний напій застосований ром, обмежує можливості виробників.

Найближчим за сукупністю істотних ознак є спосіб виробництва кондитерського виробу з використанням бісквітного напівфабрикату [патент Ru №2111669 МПК6 A21D13/08, 1997, ЗАТ "Лучано" (RU)]. Для приготування цього торта готують борошняну заготовку шляхом формування отриманого тіста відомими прийомами у вигляді шару і його випікання. Приготування суміші для заливання у вигляді крему-желе включає збивання молочного продукту із цукром-піском, введення в отриману масу желатину і її перемішування. Причому попередньо набряклим желатин у воді розчиняють у цукровому сиропі при 75-90°C при співвідношенні води, цукру-піску й желатину, рівному 1:(0,4-0,6):(0,1-0,2), і отриманий желатинно-цукровий сироп при температурі не нижче згаданої вводять у збитий молочний продукт. Як молочний продукт використовують

(13) **U**(11) **50013**(19) **UA**

вершки натуральні або сметану 35%-ної жирності. До суміші компонентів крему-желе можливе введення добавок таких як мед натуральний у кількості 11,5-12,5%, або шоколад і/або ізом 6-20%, або фрукти 3,5-4,0%, або кокосова стружка 3-9%, або харчовий барвник 0,005-0,01% від загальної маси крему. Переважно добавки вводять у желатині цукровий сироп при 90-100°C і/або в збитий молочний продукт. Потім ведеться формування готового виробу з декількох шарів борошняної заготівлі, покладених по черзі у форму із заливанням між ними крему-желе в кількості 45-85% від маси готового виробу. Один із шарів борошняної заготівлі може бути виконаний у вигляді смужок. Готову заготівлю торта витримують при 2-5°C не менше 2 год. Потім на поверхню виробу наносять оздоблювальний напівфабрикат на основі рослинних жирів "Улала" або шоколадну глазур і прикрашають фруктами або кокосовою стружкою, або тертим шоколадом, або смаженими горіхами.

Недоліком відомого способу є трудомісткість при складанні торта й висока ймовірність надлишкового просочування коржів вологою на стадії витримання в холодильнику.

В основу корисної моделі поставлене технічне завдання розробити такий спосіб приготування торта, за якого технологія виробництва набагато спрощується, передбачає використання натуральних продуктів, сполучення яких створює дивний смак і приємні відчуття, що дозволяє максимально задовольнити потреби потенційних споживачів, тим самим формуючи моду на кондитерські вироби й культуру їхнього споживання.

Поставлене технічне завдання досягається тим, що на один шар випеченого борошняного напівфабрикату, укладеного у форму, викладається повітряна кефірно-вершкова желейна маса, після чого поверхня торта порційно прикрашається "розетками" зі збитих рослинних вершків, у центрі торта - "гірка" з тертого шоколаду.

Борошняний напівфабрикат готують таким способом: рецептурна кількість меланжу, цукру, кефіру, соди (гашеної лимонною кислотою)

перемішують, потім додають борошно й какао, розливають у форми. Випічка напівфабрикату відбувається при температурі 165-175°C 45-50 хвилин. Після вистигання протягом 40-60 хвилин напівфабрикат вирізається із форми. Рецепт готування випеченого напівфабрикату наступна (маса, кг):

меланж	0,036
борошно в/с	0,043
цукор	0,073
какао-порошок	0,01
Сода	0,003
Кефір	0,066
кислота лимонна	0,00018.

Кефірно-вершкову масу готують шляхом змішування рецептурної кількості кефіру, цукру, ванільного цукру й підготовленого желатину (желатин заливають водою в співвідношенні 1:4 і після набрякання маси її підігрівують). Суміш з'єднують із попередньо збитими рослинними вершками й часточками консервованого або натурального мандарина. Рецепт готування кефірно-вершкової маси наступна (маса, кг):

кефір	0,3
желатин	0,02
ванільний цукор	0,02
цукор	0,13
вершки рослинні	0,21
Частинки мандарина	0,13.

Складання торта здійснюють у формі: на один шар випеченого борошняного напівфабрикату, укладеного у форму, викладається повітряна кефірно-вершкова желейна маса, після чого поверхня прикрашається порційно "розетками" зі збитих рослинних вершків, у центрі торта - "гірка" з тертого шоколаду.

У результаті здійснення заявленої корисної моделі одержуємо спосіб приготування торта, при якому технологія виробництва набагато спрощується, крім цього передбачає використання натуральних продуктів, сполучення яких створює дивний смак і приємні відчуття, що дозволяє максимально задовольнити потреби потенційних споживачів, тим самим, формуючи моду на кондитерські вироби й культуру їхнього споживання.