

Винахід відноситься до кондитерської та хлібопекарної промисловості, а саме до виробництва тортів.

Відоме технічне рішення ["Спосіб виробництва торта "Київський" (Патент України № 31695 А)], який складається з приготування і випічки білково-горіхових коржів (напівфабрикату зі збитої складової яйця і цукру та борошна), збивання вершкового крему, який складається з молочно-цукрового сиропу (молочно-цукровий напівфабрикат), вершкового масла і смакових компонентів, пошарове нанесення вершкового крему на білково-горіхові коржі та зовнішнє оздоблення торта.

Збіжними ознаками відомого технічного рішення та рішення, що заявляється є наступні: приготування напівфабрикатів зі збитої складової яйця з цукром та борошном та молочно-цукрового, складання шарів напівфабрикатів у торт та його зовнішнє оздоблення.

Відомий спосіб виробництва торта "Київський" має наступні недоліки:

1. Незначна кількість шарів (; шари) спрощують смакові властивості торта;
2. Висока калорійність, через використання в рецептурі крему великої кількості вершкового масла;
3. Невисока дуже крихка і не стійка структура торта;
4. Малий термін зберігання. Всього 36 годин.

Найближчим технічним рішенням до винаходу, що заявляється є спосіб виробництва торта "Славутич" [див. П. С. Мархель, Ю. Л. Гопештейн та ін. "Производство пирожных и тортов", М., Пищевая промышленность, 1974г., стр. 235], який передбачає приготування бісквітної основи (напівфабрикат зі збитої складової яйця і цукру та борошна), яка включає цукор-пісок, або яйце і борошно, суфле, шоколадну глазур та білково-збивний напівфабрикат, розрізання пласта бісквіту на два коржа, складання шарів напівфабрикатів, насичування верхнього шару желейним сиропом, глазурування шоколадною глазур'ю та зовнішнє оздоблення торта білково-збивним напівфабрикатом.

Збіжними знаками відомого технічного рішення та рішення, що заявляється є наступні: приготування напівфабрикатів зі збитої складової яйця і цукру та борошна, суфле та глазури, складання шарів напівфабрикатів у торт, глазурування поверхні і боків торта та його зовнішнє оздоблення.

Відмий спосіб виробництва торта "Славутич" має наступні недоліки:

1. Недостатньо багатий смаковий діапазон (суфлейний з фруктовим ароматом);
2. Невисока зволожена і недостатньо стійка структура торта;
3. Підвищена вологість торта 24,9 % , через що торт має малий термін зберігання 72 години.

В основу винаходу поставлено задачу удосконалення способу виробництва торта шляхом додаткового приготування увареного молочно-цукрового напівфабрикату, складання шарів напівфабрикатів увареного молочно-цукрового, суфле та зі збитої складової яйця при масовому співвідношенні (0,9 -1,1) : (6,1 -7,3) : (8,3 - 9,7) відповідно, як напівфабрикат зі збитої складової яйця з цукром і борошном у торті використовують бісквітний або білково-збивний напівфабрикат, при приготуванні напівфабрикатів вміст цукру у рідкій фазі складає 67-72%, вміст сухих речовин готового торта складає 79-89%, обробки бактеріцидним випромінюванням напівфабрикатів при їх приготуванні, додаткового внесення здобрюючих компонентів горіха або меду при приготуванні напівфабрикату зі збитої складової яйця з цукром і борошном, складання торта з напівфабрикатів не менше шести шарів та вкладання готового торта у герметичну упаковку, що забезпечує поліпшення смакових властивостей, ніжність, вишуканість та гармонійність кількісних та якісних сполучень задіяних складових напівфабрикатів, поліпшення стійкості структури, та збільшення товщини торта, а значне підвищення терміну зберігання торта до 28-35 діб, надає можливість безпечного споживання торта у літній період року та його експортування в інші країни світу.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які передбачають приготування напівфабрикатів зі збитої складової яйця з цукром і борошном, суфле та глазури, складання шарів напівфабрикатів у торт, глазурування поверхні торта та його зовнішнє оздоблення, а також нових відмінних від прототипу суттєвих ознак достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - додатково готують уварений молочно-цукровий напівфабрикат, а торт складається з шарів напівфабрикатів увареного молочно-цукрового, суфле та зі збитої складової яйця з цукром і борошном при масовому співвідношенні (0,9-1,1) : (6,1-7,3) : (8,3-9,7) відповідно, а також нових ознак, що характеризують винахід в окремих випадках - як напівфабрикат зі збитої складової яйця з цукром і борошном у торті використовують бісквітний або білково-збивний напівфабрикат, при приготуванні напівфабрикатів вміст цукру у рідкій фазі складає 67-72%, вміст сухих речовин готового торта складає 79-89%, напівфабрикати при їх приготуванні обробляють бактеріцидним випромінюванням, при приготуванні напівфабрикату зі збитої складової яйця з цукром і борошном до нього додають здобрюючі компоненти горіха, або меду, торт складають з напівфабрикатів не менше шести шарів, а готовий торт вкладають у герметичну упаковку.

За рахунок нових ознак, що використовуються в заявленому способі:

- додаткове приготування увареного молочно-цукрового напівфабрикату, складання торта з напівфабрикатів увареного молочно-цукрового, суфле та зі збитої складової яйця з цукром і борошном при масовому співвідношенні (0,9-1,1) : (6,1 -7,3) : (8,8-9,7) відповідно, висока і стійка структура торта;
- при приготуванні напівфабрикатів зі збитої складової яйця з цукром і борошном до нього додають здобрюючі компоненти горіха, або меду, торт складають з напівфабрикатів не менше семи шарів за рахунок чого забезпечується поліпшення смакових властивостей торта, а саме його злагоженість, ніжність, гармонійність і вишуканість;
- через кількісне сполучення використаних напівфабрикатів та їх розподілення у семи шарів - висока і стійка структура торта;
- надання можливості виготовлення вищезгаданих напівфабрикатів в торті з високим складом цукру і сухих речовин - значно збільшують термін його зберігання;
- як напівфабрикат зі збитої складової яйця з цукром і борошном у торті використовують бісквіт та білково-збивний напівфабрикат;
- при приготуванні напівфабрикатів вміст цукру у рідкій фазі складає 67-72%, а вміст сухих речовин готового торта складає 79-89%, напівфабрикати при їх приготуванні обробляють бактеріцидним випромінюванням, готовий торт вкладають у герметичну упаковку - сприяють виготовленню торта з високими асептичними властивостями і подовженим терміном зберігання 28-35 діб.

Торт з підвищеними дегустаційними властивостями та подовженим терміном зберігання у п'яти варіантах може бути візитною картою столиці України і експортуватись в інші країни світу.

Спосіб , що заявляється, передбачає приготування напівфабрикатів зі збитої складової яйця з цукром і борошном (бісквіт або білково-збивний), суфле, увареного молочно-цукрового та глазури, причому напівфабрикати готують з

вмістом цукру у рідкій фазі 67-72% і оброблення напівфабрикатів при їх приготуванні бактеріцидним випромінюванням, крім того при приготуванні напівфабрикату зі збитої складової яйця з цукром і борошном до нього додають здобрюючі компоненти горіха, або меду, а складання шарів напівфабрикатів у торті відбувається при масовому співвідношенні напівфабрикатів увареного молочно-цукрового, суфле та зі збитої складової яйця з цукром і борошном (0,9-1,1) : (6,1-7,3) : (8,3-9,7) відповідно, і не менше шести шарів, а вміст сухих речовин готового торта складає 79-89%, глазурування поверхні і боків торта, його зовнішнє оздоблення та вкладання готового торта у герметичну упаковку.

Для виробництва 1000 кг торта "Київський дарунок" відомим способом готують напівфабрикат зі збитої складової яйця з цукром і борошном, тобто бісквітні або білково-збивні напівфабрикати (415,0-485,0)кг. До цих напівфабрикатів можуть додаватись здобрюючі компоненти горіха, або меду. Після виготовлення заготовок з бісквіту або білково-збивного напівфабрикату вони відстоюються протягом 6-8 годин і розрізаються на три частини.

На випечену заготовку швидко наносять шар, виготовлений відомим способом, суфле (305,0 - 365,0)кг, до якого може додаватись кофе або какао-порошок.

На три розрізані шари заготовок напівфабрикату зі складової яйця з цукром і борошном (бісквіту або білково-збивного) пошарове намазують шари напівфабрикату з суфле (305,0-365,0)кг.

На шостий шар напівфабрикату з суфле намазують сьомий шар і покривають заздалегідь виготовленим увареним молочно-цукровим напівфабрикатом (45,0-55,0)кг (увареним згущеним молоком).

При приготуванні всіх напівфабрикатів вміст цукру у рідкій фазі складає 67-72%, причому пошарове складання напівфабрикатів у торті їх масове співвідношення увареного молочно-цукрового, суфле та зі збитої складової яйця з цукром і борошном напівфабрикатів складає (0,9-1,1) : (6,1-7,3) : (8,3-9,7) відповідно, крім того готові шари напівфабрикатів обробляють бактеріцидним випромінюванням, а вміст сухих речовин готового торта складає 79-89%.

Складений не менше ніж з семи шарів торт зверху і збоку щільно покривають шоколадною або кондитерською глазур'ю (165,0)кг та зовнішньо оздоблюють.

Готовий торт вкладають у герметичну упаковку.

Спосіб, що заявляється використовується підприємством-заявником при виробництві дослідної партії з п'яти варіантів тортів "Київський дарунок", які користуються підвищеним попитом у споживачів.

ПРИКЛАДИ

конкретного виконання способу виробництва торта "Київський дарунок" на 1 тонну готової продукції

№№ пп.	Перелік інгредієнтів та органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклади				
			№1	№2	№3	№4	№5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Приготуванні напівфабрикатів з вмістом цукру у рідкій фазі 67-72 % та обробка напівфабрикатів бактеріцидним випромінюванням :	%	64,0	67,0	70,0	72,0	75,0
	- зі збитої складової яйця з цукром і борошном (бісквітного або білково-збивного)	кг	502,0	485,0	450,0	415,0	398,0
	- суфле	кг	290,0	305,0	335,0	365,0	380,0
	- увареного молочно-цукрового (зі згущеного молока)	кг	43,0	45,0	50,0	55,0	57,0
	- кондитерська або шоколадна глазур	кг	165,0	165,0	165,0	165,0	165,0
	Всього :	кг	1000	1000	1000	1000	1000
	При виготовленні напівфабрикату зі збитої складової яйця з цукром і борошном до нього додають здобрюючі компоненти горіха, або меду						
2	Укладання шарів з напівфабрикатів увареного молочно-цукрового, суфле та збитої складової яйця з цукром і борошном (бісквітного або білково-збивного) при масовому співвідношенні (0,9-1,1): (6,1-7,3).•(9,7-8,3) відповідно, причому загальний вміст сухих речовин торта складає 79-89	мас. Частин	0,86:5,8: 10,0	0,9:6,1:9,7	1,0:6,7:9,0	1,1:7,3:8,3	1,14:7,6:7,9
		%	75	79	84	89	93

%

Складання торта
проводиться не
менше ніж з шести шарів
напівфабрикатів

- 3 Глазування торта
кондитерською або
шоколадною глазур'ю
- 4 Зовнішнє оздоблення торт
кондитерською або
шоколадною глазур'ю
- 5 Упакування готового торта у
герметичну упаковку
(поліетиленову плівку)

Органолептичні показники

Зовнішній вигляд торта

Висока стійка структура
торта, нерівномірне
розподілення шарів

Висока стійка структура торта,
рівномірне розподілення шарів

Низька не
стійка
структура,
нерівномірне
розподілення
шарів