

Винахід належить до харчової промисловості і може бути використаний при виробництві відкритих випіканих виробів з насипаними композитними шарами, наприклад, піци.

Відомий спосіб виготовлення піци, що включає процеси приготування заготовки з дріжджового тіста, приготування та укладку на заготовку начинки, а також процес випічки виробу у печі, при температурі 200°C на протязі 20-30 хвилин, при цьому тісто для заготовки викладають на підпилену борошном поверхню, ділять його на порції, розкатують, надають порціям округлу форму і відстоюють, а перед укладкою начинки на заготовку, останню змащують жовтком. [Див. кн. Ляховська Л.П., "Кулинарные секреты" Лениздат. с.138, 1989г., Пицца неополетанская].

Такий спосіб виготовлення піци має недолік, що виражається у невисокої смакової якості через наявність мастила з жовтка, що швидко черствіє з тістовою заготовкою разом.

Відомий також спосіб виготовлення піци шляхом замісу тіста з борошна, дріжджів, яєць, води, солі або додаткового набору інгредієнтів з наступним його виброджуванням, зважуванням порцій та формуванням заготовок у металевій формі з наступним насипанням начинки, що містить сир, м'ясо, помідори, гриби, та розстойки цього компонованого виробу разом з шаром начинки та термообробки наприкінці. [Див. кн. "Рецепты и советы" - Приготовление пиццы по-итальянски. БАО. Донецк. 2000г.]

Недоліком такого способу є те, що операцію розстойки проводять після операції насипання начинки. Через наявність у начинці соковитих компонентів (помідори, гриби) під вагою начинки та соку її компонентів тісто вминається, а вага начинки перешкоджає корисним біопроцесам тіста.

Тісто під шаром начинки виходить плющеним, гливким, має низьку споживчу якість.

Найбільш близьким за технічною суттю до запропонованого рішення є спосіб виготовлення тістових відкритих виробів, переважно піци, який включає в себе процеси змішування борошна з інгредієнтами, виброджування тіста, зважування та формування порцій, розстойку тістових заготовок, насипання начинки на неї і випічки, при цьому розстойку тістових заготовок проводять впродовж 20-30 хвилин, при температурі 19-28°C у металевих тістоформах. [Див. Деклараційний патент України №47208, МКВ: A21D8/04, 2001р.]

Суттєвим недоліком зазначеного способу виготовлення тістових відкритих виробів є те, що через параметри процесу розстойки тістових заготовки біопроцеси в тісті протікають дуже повільно, а тому кількість газів, що утворюються при виброджуванні тіста недостатнє для створення потрібної структури тіста (його пористості). Недоліком прототипу є також невдалі параметри останньої операції, а саме випічки. Термін випічки та її температура найчастіше сприяють висушуванню виробу. Сухості (а відповідно низької смакової якості) сприяє і відсутність операції змащування тістової заготовки соусом.

В основу винаходу поставлене завдання у відомому способі виготовлення тістових відкритих виробів, переважно піци, шляхом зміни параметрів операції та введення нової операції, отримати новий технічний результат, що виявляється у підвищенні структурної, споживчої та смакової якості виробу.

Поставлене завдання вирішується наступним чином.

У відомому способі виготовлення тістових відкритих виробів, що включає в себе змішуванні борошна з інгредієнтами, виброджування тіста, зважування та формування порцій, розстойку тістової заготовки та насипання начинки на неї і випічки, згідно з запропонованим винаходом розстойку тіста ведуть впродовж 15-20 хвилин при температурі 35-40°C, а поверхню тістової заготовки змащують соусом з томатної пасти та/або майонезу у суміші із спеціями та прянощами перед насипанням начинки та безпосередньо перед випічкою.

Новий технічний результат запропонованого способу виготовлення тістових відкритих виробів виражається у підвищенні структурної, споживчої та смакової якості виробу завдяки новій сукупності суттєвих відмінних ознак.

Причинно-наслідковий зв'язок між отриманим новим результатом (а саме: підвищенням якісних показників) та новою сукупністю суттєвих ознак виражається у вдалому поєднанні параметрів операції розстойки та випічки, яке структурує тісто та оптимізує біопроцеси і швидкість виготовлення виробу з високими смаковими якість, а наявність нової операції - змащування соусом сприяє додатковому ефекту: ніжності тіста та оптимізації його вологості при будь якому складі начинки.

Спосіб реалізують наступним чином. У машині для виготовлення 5кг тіста впродовж 7-9 хвилин змішують 1,5л теплої води з температурою 30-35°C, 150г дріжджів, 150г маргарину, 100г вершкового масла, 150г олії, 40г цукру, 10 яєць, 35г солі, 3 100г просіяного борошна.

Після замісу тіста машину виключають, а тісто не виймають відразу, а залишають для виброджування. Тривалість процесу виброджування регулюють температурними умовами (за досвідом виготовлення нормальною температурою вважають температуру 30-32°C).

Готове тісто викладають на посипану борошном дошку і розважують на порції 220-230г, формують тістові заготовки (кружальці) вручну без використання качалки (досвід вказує, що вироби виготовлені таким чином смачніші). Сформовані кружальці тістових заготовок викладають у металеві форми, які заздалегідь змащені олією, і відправляють на розстойку при температурі 30-35°C на піддон з регульованим підігрівом. Тривалість розстойки 15-20 хвилин. Операція розстойки структурує тісто завдяки здійсненню процесів додаткового виброджування.

Після цього тістоформи з заготовками передають для змащування соусом та укладанням начинки (з варіантами складу її на замовлення споживачів). Останню операцію виготовлення - випічку ведуть при температурі 280-310°C протягом 7-9 хвилин.

Готовність піци визначають за кольором краєчків виробу та контролем вологості тіста.