



УКРАЇНА

(19) UA (11) 63568 (13) U
(51) МПК (2011.01)
A21D 8/02 (2006.01)
A21D 13/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ ВИРОБІВ БУЛОЧНИХ ЗДОБНИХ З НАПОВНЮВАЧЕМ

1

(21) u201103724
(22) 28.03.2011
(24) 10.10.2011
(46) 10.10.2011, Бюл.№ 19, 2011 р.
(72) ЖУКОВ СЕРГІЙ ФОМИЧ
(73) ЖУКОВ СЕРГІЙ ФОМИЧ
(57) Спосіб виготовлення виробів булочних здобних з наповнювачем шляхом інтенсивного замісу тіста з борошна пшеничного вищого ґатунку, дріжджів хлібопекарських пресованих, солі, цукру, маргарину, олії соняшникової, сухого молока, ваніліну та води, поділу тіста на порційні шматки, оброблення, розстойки й випічки, охолодження випечених булок, наповнення булок начинкою, упаковки, який **відрізняється** тим, що наповнення начинкою відбувається після випічки та охолодження виробу, при цьому начинка, наприклад абрикосова,

2

апельсинова, шоколадна, зі згущеного молока "Іриска", начинка "Капучино", начинка "Кокосова", вишнева і т. д., додається в кількості 50-70 % від маси випеченого виробу, а тісто виготовляють при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	55,0-65,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	2,5-3,5
сіль кухонна харчова	0,3-0,4
цукор-пісок	5,0-8,0
маргарин "Столичний"	8,0-12,0
молоко сухе	1,5-2,5
олія соняшникова	3,0-5,0
ванілін	0,2-0,35
вода	решта.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості в області хлібопекарського виробництва, а саме до виробництва виробів здобних зі збільшеним вмістом наповнювача.

Здобні булочні вироби складають велику групу різноманітних, приємного смаку та привабливого зовнішнього вигляду виробів. Завдяки високому вмісту цукру, жиру, яєць та інших здобних компонентів є висококалорійними, добре засвоюваними продуктами. Асортимент здобних булочних виробів, що виробляються в нашій країні є досить різноманітним і нараховує сотні найменувань. Ці вироби відрізняються рецептурним складом, формою, масою, оздобленням поверхні.

В рецептуру кожного здобного булочного виробу входить основна та додаткова сировина. Основна сировина - борошно, вода, дріжджі, сіль. Додаткова сировина - цукор, жири, яйцепродукти та інші добавки.

На сьогоднішній день серед споживачів найбільшим попитом користуються здобні булочні вироби з начинками. Тому асортимент начинок, що

входять до складу здобних виробів, постійно розширюється. Зростають також вимоги до вмісту начинок та до їх органолептичних показників якості. Якщо наповнювачі потрапляють в здобний виріб на стадії розділки, то їх кількість не дуже велика. Також під час випічки начинка термічно обробляється, що призводить до змін як кількісних, так і якісних. В готовому виробі начинки стає менше (за рахунок зниження вологості), органолептичні характеристики також знижуються. Під час термообробки також значно знижується вміст вітамінів, що входять до складу наповнювача.

Саме тому сьогодні є актуальним виробництво здобних булочних виробів, в яких наповнювачі потрапляють в середину булочки вже після випічки.

Відомий спосіб виготовлення булочки здобної з начинкою ("Вироби хлібобулочні здобні "Нові ванільні". Технічні умови ТУ У 15.8-24533735-002:2010), що виробляється за наступною рецептурою:

(19) UA (11) 63568 (13) U

борошно пшеничне вищого гатунку	- 100 кг;
дріжджі хлібопекарські пресовані	- 5,0 кг;
сіль кухонна харчова	- 1,2 кг;
цукор-пісок	- 10,0 кг;
маргарин Столичний	- 12,4 кг;
олія соняшникова	- 2,4 кг;
ванілін	- 0,2 кг;
начинка (повидло, яблучна, макова, вишнева і т. д.)	- 27 кг;
вода	- 25 л.

Виготовленні за цією рецептурою здобні вироби мають гарний вид і смак, але вміст і якість начинки є недостатніми.

Відомий спосіб виготовлення здобних виробів шляхом інтенсивного замісу тіста з борошна пшеничного вищого гатунку, дріжджів хлібопекарських пресованих, солі, цукру, маргарину, соняшникової олії, ваніліну та води, поділу тіста на порційні шматки, закладки начинки, оброблення, розстойки й випічки (див. "Вироби хлібобулочні здобні "Нові ванільні". Технічні умови ТУ У 15.8-24533735-002:2010).

Відомий спосіб обрано найближчим аналогом.

Прототип і корисна модель, яка заявляється, мають такі спільні ознаки:

- інтенсивний заміс тіста з борошна пшеничного вищого гатунку, дріжджів хлібопекарських пресованих, солі, цукру, маргарину, сухого молока, соняшникової олії, ваніліну та води;

- поділ тіста на порційні шматки;
- оброблення;
- розстойка;
- випічка булок;
- охолодження;
- упаковка.

Але цей спосіб має цілу низку недоліків, бо в процесі оброблення тістової заготовки до неї закладають наповнювач, що значно збільшує трудозатрати та складність виконання виробничого процесу. Також в процесі подальшої термообробки (випічки) всі вітаміни, якими зазвичай багаті фруктови наповнювачі нейтралізуються.

В основу корисної моделі покладена задача - створення способу виробництва здобних булочних виробів, який би поєднував у собі такі достоїнства здобних виробів як гарний смак та зовнішній вигляд при можливості збільшення дозування наповнювачів та збереженні фізико-хімічних та органолептичних характеристик начинок.

Поставлена задача вирішена в способі виготовлення виробів булочних здобних з наповнювачем шляхом інтенсивного замісу тіста з борошна пшеничного вищого гатунку, дріжджів хлібопекарських пресованих, солі, цукру, маргарину, сухого молока, олії соняшникової, ваніліну та води, поділу тіста на порційні шматки, оброблення, розстойки й випічки, охолодження випечених булок, наповнен-

ня булок начинкою, упаковки тим, що наповнення начинкою відбувається після випічки та охолодження виробу, при цьому начинка, наприклад абрикосова, апельсинова, шоколадна, зі згущеного молока "Іриска", начинка "Капучино", начинка "Кокосова", вишнева і т.д. додається в кількості 50-70 % від маси випеченого виробу, а тісто виготовляють при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого гатунку	- 55,0-65,0;
дріжджі хлібопекарські пресовані	- 2,5-3,5;
сіль харчова харчова	- 0,3-0,4;
цукор-пісок	- 5,0-8,0;
маргарин Столичний	- 8,0-12,0;
молоко сухе	- 1,5-2,5;
олія соняшникова	- 3,0-5,0;
ванілін	- 0,2-0,35;
вода	- решта.

Новим в корисній моделі, що заявляється є те, що наповнення начинкою відбувається після випічки та охолодження виробу, при цьому начинка, наприклад абрикосова, апельсинова, шоколадна, зі згущеного молока "Іриска", начинка "Капучино", начинка "Кокосова", вишнева і т.д. додається в кількості 50-70 % від маси випеченого виробу, а тісто виготовляють при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого гатунку	- 55,0-65,0;
дріжджі хлібопекарські пресовані	- 2,5-3,5;
сіль харчова харчова	- 0,3-0,4;
цукор-пісок	- 5,0-8,0;
маргарин Столичний	- 8,0-12,0;
молоко сухе	- 1,5-2,5;
олія соняшникова	- 3,0-5,0;
ванілін	- 0,2-0,35;
вода	- решта.

Для приготування виробів булочних здобних слід, щоб уся застосовувана сировина для приготування хліба відповідала пропонованим вимогам стандартів:

- борошно пшеничне хлібопекарське вищого гатунку	ГСТУ 46.004;
- дріжджі хлібопекарські пресовані	ДСТУ 4812;
- цукор білий	ДСТУ 4623;
- олія соняшникова	ДСТУ 4492;
- маргарин	ДСТУ 4465;
- молоко сухе	ДСТУ 4273;
- молоко згущене з цукром	ДСТУ 4274;
- сіль харчова харчова	ДСТУ 3583;
- вода питна	ГОСТ 2874;
- ванілін	ГОСТ 16599;
- вишня швидкозаморожена	ДСТУ 4837;
- джем абрикосовий	ДСТУ 4900;
- какао-порошок	ДСТУ 4391.

Приготування булки здобної з наповнювачем здійснюється таким чином:

Готування тіста ведеться безопарним способом, який складається з однієї стадії. Перед замісом тіста підготовляється сировина. Борошно просіюється через сито з металовловлювачем. Дріжджі пресовані розводяться в окремому посуді з невеликою кількістю води, після чого їх кількісно переносять у ємність із борошном. Сіль, цукор і сухе молоко слід розчинити в невеликій кількості води, призначеної для замісу, і змішати із іншими продуктами. В процесі замісу додаються маргарин, олія соняшникова та ванілін. Заміс тіста триває протягом 12-16 хвилин, щоб вийшло однорідне, без грудочок, не дуже круте тісто.

Заміс продовжують до того часу, поки тісто не перестає прилипати до рук. Надалі тісто ділять на порційні шматочки та придають цим шматочкам вигляд овальної булочки. Тістові заготовки вкладають на спеціальні листи, на яких відбувається розстойка заготовок. Після розстойки тісто закладається в піч із температурою приблизно 250-260°C.

Приклад здійснення способу виготовлення виробів булочних здобних з наповнювачем: Борошно у кількості 60кг просіюється через сито з металовловлювачем. Дріжджі пресовані у кількості 1,6 кг розводяться в окремому посуді з невеликою кількістю води (всього при виготовленні використовують 16,5 л), після чого їх кількісно переносять у ємність із борошном. Сіль харчова харчова - 0,3 кг, цукор - 5,5 кг, і сухе молоко - 1,6 кг розчиняють в невеликій кількості води, призначеної для замісу, і змішують. В процесі замісу додаються маргарину -11,0 кг, олії соняшникової - 3,3 кг та ваніліну - 0,2 кг з додаванням останньої кількості води із 16,5 л. Заміс тіста триває протягом 12-16 хвилин, щоб вийшло однорідне, без грудочок, не дуже круте тісто.

Заміс продовжують до того часу, поки тісто не перестає прилипати до рук. Надалі тісто ділять на порційні шматочки та придають цим шматочкам вигляд овальної булочки. Тістові заготовки вкладають на спеціальні листи, на яких відбувається розстойка заготовок. Після розстойки тісто закладається в піч із температурою приблизно 250-260°C.

Випечені булочки надалі охолоджують протягом 60-90 хвилин, а після повного охолодження за допомогою спеціальної начиночної машини з регульованим дозатором наповнюють різноманітними наповнювачами (абрикосовим, вишневим, апельсиновим, кремом зі згущеного молока, шоколадним кремом, Капучино, кокосовою, тощо). Начинка додається в кількості 50-70 % від маси випеченого виробу.

Начинки готують згідно рецептури шляхом змішування рецептурних компонентів с цукровим сиропом, подальшим збиванням в міксері на високих обертах. Перед використанням начинки протирають за допомогою протирачної машини з метою відсутності грудочок.

Булочки, начинені наповнювачем упаковують в поліетиленові пакети і закривають за допомогою кліпси.

Органолептичні й фізико-хімічні показники визначались згідно до ГОСТ 5667-65 "Хліб і хлібобулочні вироби. Правила приймання, методи відбору зразків, методи визначення органолептичних показників і маси виробів", ГОСТ 21094-75 "Хліб і хлібобулочні вироби. Метод визначення вологості", ГОСТ 5670-96 "Хліб і хлібобулочні вироби. Методи визначення кислотності", ГОСТ 5669-96 « Хліб і хлібобулочні вироби. Метод визначення пористості".

Булочки здобні з наповнювачем мають органолептичні (див.табл.1) та фізико-хімічні показники (див. табл.2).

Таблиця 1

Назва показників		Характеристика
Зовнішній вигляд	форма	Продовгувато-овальна, не розпливчата, не зім'ята, без злипів та притисків. З чотирма надрізами.
	поверхня	Гладка, без тріщин
	колір	Від світло-жовтого до світло-коричневого
Стан м'якушки	пропеченість	Пропечений, не вологий, не липкий на дотик, після легкого надавлювання пальцями м'якушка повинна приймати попередню форму
	проміс	Без комочків і слідів не проміса
	пористість	Розвинута, без пустот та ущільнень
Смак	-	Властивий даному виду виробів, без стороннього смаку
Запах	-	Властивий даному виду виробів, без стороннього запаху

Таблиця 2

Наименование показателей	Норма
Вологість м'якушки, %	35,0
Кислотність м'якушки, град.	2,0
Масова частка цукру в перерахунку на суху речовину, %	9,3
Масова частка жиру в перерахунку на суху речовину,	13,8

Показники, що наведені в табл. 1 і 2 відповідають ДСТУ 4585 "Вироби хлібобулочні здобні. Загальні технічні умови."

Даний спосіб виробництва булочок здобних з начинкою дозволяє значно поліпшити органолептичні якості готових виробів за рахунок збільшення

питомої маси наповнювача по відношенню до маси готового виробу.

Даний вид здобних булок може з успіхом випікатись в малих приватних хлібопекарнях у результаті налагодження нескладної технологічної лінії випічки булочок здобних та наповнення їх начинками.