



УКРАЇНА

(19) UA (11) 36082 (13) U
(51) МПК (2006)
A21D 13/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ МАСЛЯНОГО БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

1

2

(21) u200806679

(22) 15.05.2008

(24) 10.10.2008

(46) 10.10.2008, Бюл.№ 19, 2008 р.

(72) ЮРГАЧОВА КАТЕРИНА ГЕОРГІЇВНА, UA, КА-
ПЕТУЛА СЕРГІЙ МАРКІЯНОВИЧ, UA, КАРАЦУБА
ГАННА СЕРГІЇВНА, UA, КОТУЗАКИ ОЛЕНА МИ-
КОЛАЇВНА, UA

(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАР-
ЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, UA

(57) Композиція інгредієнтів для приготування ма-
сляного бісквітного напівфабрикату, що містить
борошно пшеничне вищого сорту, цукор, меланж,
масло вершкове, какао, яка відрізняється тим,

що вона додатково містить мікрокристалічну це-
люлозу, пастоподібний емульгатор Dimodan і воду,
при наступному співвідношенні вказаних компо-
нентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	16,0-16,8
цукор	21,1-22,3
меланж	47,1-50,7
мікрокристалічна целюлоза	0,08-0,25
пастоподібний емульгатор Dimo- dan	2,0-3,5
масло вершкове	4,9-5,8
какао	2,8-3,9
вода	решта.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до - кондитерської галузі і може
використовуватись на підприємствах харчування.

Найближчою до корисної моделі, що заявля-
ється, є композиція для приготування бісквітного
напівфабрикату, яка включає наступні компоненти
у такому співвідношенні, мас. %: борошно пшени-
чне вищого сорту - 2,376, масло вершкове - 0,784,
цукор - 3,098, меланж - 6,866, какао - 0,48 [див.
Сборник рецептур мучных кондитерских и булоч-
ных изделий для предприятий общественного пи-
тания /А.С. Ратушный, Л.А. Старостина, Т.И. За-
харова. - М.: Экономика, 1986. - 293с.].

Дана композиція обрана прототипом.

Прототип і корисна модель, що заявляється,
мають такі спільні компоненти:

- борошно пшеничне вищого сорту;
- цукор;
- меланж;
- масло вершкове;
- какао.

Але напівфабрикат, отриманий за описаним
способом, має суттєвий недолік - це нетривалий
строк зберігання.

В основу корисної моделі поставлено задачу
створити композицію інгредієнтів для приготуван-
ня масляного бісквітного напівфабрикату, в якому
шляхом введення додаткових компонентів збіль-
шити строк зберігання бісквітних виробів.

Поставлена задача вирішена в композиції ін-
гредієнтів для приготування масляного бісквітного
напівфабрикату, що містить борошно пшеничне
вищого сорту, цукор, меланж, масло вершкове,
какао, тим, що вона додатково містить мікрокри-
сталічну целюлозу, пастоподібний емульгатор
Dimodan і воду, за наступним співвідношенням
вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	16,0-16,8
цукор	21,1-22,3
меланж	47,1-50,7
мікрокристалічна целюлоза	0,08-0,25
пастоподібний емульгатор Dimodan	2,0-3,5
масло вершкове	4,9-5,8
какао	2,8-3,9
вода	решта.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є
введення пастоподібного емульгатора Dimodan та
вологоудержуючого агента - мікрокристалічної
целюлози, а також масове співвідношення компо-
нентів, що застосовують при виробництві масляно-
го бісквітного напівфабрикату.

Рішення поставленої задачі досягається шля-
хом одержання масляного бісквітного напівфабри-
кату, який включає приготування яєчно-цукрової
збитої суміші до збільшення в об'ємі у 2,5-3 рази
та введення попередньо розігрітого до 30°C та
збитого вершкового масла, замішування її з боро-
шном пшеничним вищого сорту попередньо пере-

(13) U

(11) 36082

(19) UA

мішаним з какао та введення мікрокристалічної целюлози.

Процес приготування масляного бісквітного напівфабрикату передбачає декілька етапів: одержання яєчно-цукрової збитої суміші, введення масла вершкового, замішування її з борошном пшеничним вищого сорту, какао, випікання, охолодження та вистоювання напівфабрикату.

На першому етапі збивають меланж з цукром та пастоподібним емульгатором Dimodan до збільшення в об'ємі у 2,5-3 рази та введення попередньо розігрітого до 30°C та збитого вершкового масла.

На другому етапі всипають борошно пшеничне вищого сорту змішане з какао і замішують тісто, наприкінці замішування додають мікрокристалічну целюлозу.

Тісто розливають у попередньо підготовлені форми, які застилають папером, і випікають протягом 35...40 хвилин при температурі 185...190°C.

Випечений бісквіт охолоджують протягом 20...30 хвилин, виймають з форм і вистоюють при температурі 15...20°C. Після чого папір знімають, бісквіт зачищають.

Приклади приготування масляного бісквітного напівфабрикату.

Приклад 1. Меланж 6,866кг (масова частка - 49,16%) з цукром 3,098кг (масова частка - 22,18%), пастоподібним емульгатором Dimodan - 0,04кг (масова частка - 2,9%) та водою - 0,04кг (масова частка - 13,31%) збивають спочатку на малих обертах машини, а потім на великих - до 250-300об./хв. Масу збивають до збільшення у об'ємі яєчно-цукрової суміші в 2,5-3 рази. Введення у збиту суміш попередньо розігрітого до 30°C та збитого вершкового масла - 0,784кг (масова частка - 5,6%). В отриману масу додають пшеничне борошно вищого сорту 2,38кг (масова частка - 16,59%) змішане з какао - 0,48кг (масова частка - 3,4%), додають мікрокристалічну целюлозу - 0,016кг (масова частка - 0,09%) і замішують протягом 15с. Готове тісто формують і випікають.

Приклад 2. Меланж 6,866кг (масова частка - 49,16%) з цукром 3,098кг (масова частка - 22,18%), пастоподібним емульгатором Dimodan - 0,04кг (масова частка - 2,9%) та водою - 0,04кг (масова частка - 13,31%) збивають спочатку на малих обертах машини, а потім на великих - до 250-300об./хв. Масу збивають до збільшення у об'ємі яєчно-цукрової суміші в 2,5-3 рази. Введення у збиту суміш попередньо розігрітого до 30°C та збитого вершкового масла - 0,784кг (масова частка - 5,6%). В отриману масу додають пшеничне борошно вищого сорту 2,312кг (масова частка - 16,55%) змішане з какао - 0,48кг (масова частка - 3,4%), додають мікрокристалічну целюлозу - 0,018кг (масова частка - 0,13%) і замішують протягом 15с. Готове тісто формують і випікають.

Приклад 3. Меланж 6,866кг (масова частка - 49,16%) з цукром 3,098кг (масова частка - 22,18%), пастоподібним емульгатором Dimodan - 0,04кг (масова частка - 2,9%) та водою - 0,04кг (масова частка - 13,31%) збивають спочатку на малих обертах машини, а потім на великих - до 250-300об./хв. Масу збивають до збільшення у об'ємі яєчно-цукрової суміші в 2,5-3 рази. Введення у збиту суміш попередньо розігрітого до 30°C та збитого вершкового масла - 0,784кг (масова частка - 5,6%). В отриману масу додають пшеничне борошно вищого сорту 2,306кг (масова частка - 16,51%) змішане з какао - 0,48кг (масова частка - 3,4%), додають мікрокристалічну целюлозу - 0,023кг (масова частка - 0,16%) і замішують протягом 15с. Готове тісто формують і випікають.

Використання вологоудержуючого компонента - мікрокристалічної целюлози дозволяє утворювати маслостійкі плівки, корегувати поведінку води, уповільнювати процес висихання та подовжити строк зберігання від 3 до 30 діб.

У процесі зберігання з додаванням вологоудержуючого компонента - мікрокристалічної целюлози виробі довше залишаються свіжими.