

(11) Patent numeris: **4017**

(51) Int. Cl.⁵: **A21D 10/00**

(21) Paraiškos numeris: **IP2046**

(22) Paraiškos padavimo data: **1994 09 30**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1996 04 25**

(45) Patent paskelbimo data: **1996 08 26**

(72) Išradėjas:
Raimonda Ambrasienė, LT

(73) Patent savininkas:
Raimonda Ambrasienė, Vytauto g. 16, 4273 Vilkaviškis, LT

(74) Patentinis patikėtinis:
Aurelija Šidlauskienė, 25, K. Būgos g. 29-1, 3000 Kaunas, LT

(54) Pavadinimas:
Biskvitinio torto gavimo būdas

(57) Referatas:

Išradimas priklauso maisto pramonei. Iš biskvitinės tešlos, į kurios sudėtį įeina šie ingredientai, gramais: kiaušiniai 516-559, cukrus 300-325, kvietiniai miltai 300-325, kepa tris-penkis biskvito sluoksnius. Kiaušinius suplaka su cukrum ir į gautą masę prideda miltų. Iškeptus ir atšaldytus biskvito sluoksnius suvilgo 120-250 g 1,5-8 % citrinos rūgšties tirpalu, aromatizuotu 0,2-10 g romo ar migdolo lašų. Tortą formuoja pertepant biskvito sluoksnius kremu, į kurio sudėtį įeina šie ingredientai, gramais: sviestas - 500, kiaušiniai - 301, cukrus - 350, kakava - 30-60, vanilinas - 0,1 arba vanilės cukrus - 15-40, arba vanilės lašai - 0,2-10. Karštai virš garų išplaka masę iš kiaušinių ir cukraus, pridedant kakavos ir aromatizuojant vanilinu (vanilės cukrum arba vanilės lašais). Atšaldytą masę sudeda į išsuktą iki purumo sviestą ir viską gerai išmaišo. Pertepus biskvito sluoksnius kremu, juos pabarsto 50-150 g susmulkintų riešutų. Tortą puošia sudžiovinto biskvito trupiniais, pakepintais svieste arba padažytais ištirpintame svieste.

I.

Išradimas priklauso maisto pramonei, būtent biskvitinio torto gavimo būdams.

Žinomas torto - plokščios formos maisto produkto gavimo būdas, kuriame paruošia tešlą ir iš jos gauna du sluoksnius, kuriuos pertepa užpildu. (Žiūr. Europos patentas Nr.0486736, TPK A 2I D I3/00, I992).

Žinomas biskvitinio torto gavimo būdas iš tešlos, į kurios sudėtį įeina šie ingredientai: kvietiniai miltai, kiaušiniai, riebalai. Iškeptą biskvitą supjausto į sluoksnius, sutepa skystais priedais ir prideda kietų priedų. (Žiūr. Japonijos patentas Nr.3-7325I, TPK A 2I D IO/00, I3/00, I99I).

Žinomas biskvitinis kakavos torto gavimo būdas, kuriame paruošiama biskvitinė tešla, į kurios sudėtį įeina šie ingredientai, g: kiaušiniai - 258, miltai - 250, cukrus - 200, kakava - 20. Į išplaktus kiaušinių baltymus vieną po kito deda trynius ir beria po 25 g cukraus. Masę išplaka, suberia išsijotus miltus ir kakavą. Masę išmaišo ir kepa riebalais išsteptoje formoje 40 min. Biskvitą supjausto į sluoksnius ir juos pertepa kremu, į kurio sudėtį įeina šie ingredientai, g: malti riešutai - 230, cukrus - I00, pienas - I25, kiaušinių tryniai - 45, sviestas - I25, prieskoniai. (Žiūr. E. Račiūnienė. Sau ir svečiams.-Vilnius:

2.

Mokslas, 1989, p. 308).

Pagal žinomą būdą gauti gaminiai nepasižymi geromis skoninėmis savybėmis.

Išradimo tikslas - gaminio skoninių savybių pagerinimas.

Biskvitinio torto gavimo būde, kuriame paruošia biskvitinę tešlą, kepa biskvitą ir iš iškepto biskvito formuoja tortą, pertepant jo sluoksnius riebiu kremu, biskvitinę tešlą gauna iš šių ingredientų, g:

Kiaušiniai	----	516 - 559,
Cukrus	----	300 - 325,
Kvietiniai miltai	----	300 - 325,

suplakant masę iš kiaušinių, cukraus ir pridėdant miltų, ir iš gautos tešlos kepa tris - penkis biskvito sluoksnius, kuriuos iškepus suvilgo 120-250 g 1,5-8 % citrinos rūgšties tirpalu, aromatizuotu 0,2-10 g romo ar migdolo lašų, o tortą formuoja pertepant biskvito sluoksnius kremu, į kurio sudėtį įeina šie ingredientai, g:

Sviestas	----	500,
Kiaušiniai	----	301,
Cukrus	----	350,
Kakava	----	30 - 60,
Vanilinas	----	0,1,
arba		
Vanilės cukrus	----	15 - 40,
arba		
Vanilės lašai	----	0,2 - 10,

3.

ir kurį gauna sumaišius atšaldytą masę, išplaktą karštai virš garų iš kiaušinių, cukraus, pridedant kakavos ir aromatizuojant ją vanilinu arba vanilės cukrum, arba vanilės lašais, su išsuktu iki purumo sviestu, ir pabars-
tant 50-150 g susmulkintų riešutų, be to tortą puošia su-
džiovinto biskvito trupiniais, pakepintais svieste arba
padažytais ištirpintame svieste.

Ingredientų kiekiai biskvitinės tešlos ir kremo ga-
vimui optimalūs. Jų kiekių pakeitimas keičia gaminio ko-
kybę ir tuo pačiu jo organoleptines savybes.

I. Biskvitinės tešlos ir biskvito gavimo pavyzdys.

Mikseriu plakė masę iš 516 g kiaušinių ir 300 g cuk-
raus. Tešlą maišė mikseriu, pridedant į masę 300 g aukš-
čiausios rūšies kvietinių pasijotų miltų. Iš gerai išmai-
šytos tešlos kepė tris biskvito sluoksnius riebalais išt-
eptose formose vidutinio karštumo krosnyje (200-240°C)
10-20 min. Išimtus iš krosnies biskvito sluoksnius atvė-
sino.

Analogiškai aprašytam pavyzdžiui gamino biskvitą iš
559 g kiaušinių, 325 g cukraus ir 325 g miltų.

2. Kremo gavimo pavyzdys

500 g sviesto išsukė iki baltumo ir purumo. Atskirame
inde karštai virš garų plakė masę iš 301 g kiaušinių ir
350 g cukraus iki purios tirštos masės. Plakant į masę
pridėjo 40 g kakavos. Masę aromatizavo 25 g vanilės cuk-
raus. Išplaktą masę atšaldė ir ją sudėjo į išsuktą svies-

4.

ta. Gautą masę maišė tol, kol ji pradėjo stingti. Tokiu būdu gavo kremą su blizgesiu.

Kremą taip pat galima aromatizuoti vanilinu arba vanilės lašais.

3. Torto formavimo pavyzdys

Prieš formuojant tortą biskvito sluoksnius suvilgė 250 g 2 % citrinos rūgšties tirpalo, aromatizuoto 0,4 g romo lašų. Biskvito sluoksnius pertepė kremu ir pabarstė 70 g susmulkintų riešutų, pavyzdžiui kokoso. Po to biskvito sluoksnius dėjo vieną ant kito. Torto viršų ir kraštus aptepus kremu apibarstė ir aplipino sudžiovintais biskvito trupiniais, pakepintais svieste. Tortą taip pat galima puošti biskvito trupiniais, padažytais ištirpintame svieste.

Torto išeiga 2,5 kg.

Duomenų palyginimui buvo pagamintas biskvitinis kavos tortas pagal žinomą būdą - E. Račiūnienė. Sau ir svečiams.-Vilnius:Mokslas, 1989, p. 308.

Gauto biskvito, kremo ir torto pagal pareiškiamą ir žinomą būdus organoleptiniai rodikliai pateikti lentelėje.

Pagal pareiškiamą torto gavimo būdą gauti gaminiai kokybiški. Jie turi geras skonines savybes. Biskvito minkštimas lengvas, purus, jo akytumas vienalytis. Kremas kaloringas, skanus, aromatingas.

5.

Lentelė

Organoleptiniai rodikliai

Eil. nr.	Rodiklis	Pareiškiamu	Žinomu būdu
		būdu gautas ! tortas	! gautas tortas
1.	Biskvito paviršius	Geltonas su rusvu atspal- viu	Intensyviai rudas
2.	Biskvito akytumas, %	54 $\pm$ 5	60
3.	Biskvito minkštimo struktūra	Vienalytės smulkios poros	Vidutinio dydžio poros
4.	Kremo spalva	Sodri rusva	Gelsva
5.	Kremo išorinis vaizdas	Išreikštas blizgesys	Nežymus blizgesys
6.	Torto skonis, bal.	10	9
7.	Torto kvapas	Šokolado su vanilino, romo (ar migdolų) kvapais	Būdingas biskvi- tinio torto su riešutais kvapas

6.

Išradimo apibrėžtis

Biskvitinio torto gavimo būdas, kuriame paruošia biskvitinę tešlą, kepa biskvitą ir iš iškepto biskvito formuoja tortą, pertepant jo sluoksnius riebiu kremu, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad biskvitinę tešlą gauna iš šių ingredientų, g:

Kiaušiniai	----	516 - 559,
Cukrus	----	300 - 325,
Kvietiniai miltai	----	300 - 325,

suplakant masę iš kiaušinių, cukraus ir pridėdant miltų, ir iš gautos tešlos kepa tris - penkis biskvito sluoksnius, kuriuos iškepus suvilgo 120-250 g 1,5-8 % citrinos rūgšties tirpalu, aromatizuotu 0,2-10 g romo ar migdolo lašų, o tortą formuoja pertepant biskvito sluoksnius kremu, į kurio sudėtį įeina šie ingredientai, g:

Sviestas	----	500,
Kiaušiniai	----	301,
Cukrus	----	350,
Kakava	----	30 - 60,
Vanilinas	----	0,1,
arba		
Vanilės cukrus	----	15 - 40
arba		
Vanilės lašai	----	0,2 - 10,

ir kuri gauna sumaišius atšaldytą masę, išplaktą karštai

7.

virš garų iš kiaušinių, cukraus, pridedant kakavos ir aromatizuojant ją vanilinu arba vanilės cukrum, arba vanilės lašais, su išsuktu iki purumo sviestu, ir parbarstant 50-150 g susmulkintų riešutų, be to tortą puošia sudžiovinto biskvito trupiniais, pakepintais svieste arba padažytais ištirpintame svieste.