

(11) Patent numeris: **4055**

(51) Int. Cl.⁶: **A21D 13/08**

(21) Paraiškos numeris: **96-030**

A23C 15/12

A23L 1/32

(22) Paraiškos padavimo data: **1996 03 19**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1996 09 25**

(45) Patent paskelbimo data: **1996 11 25**

(72) Išradėjas:

Jūratė Gulbinienė, LT

(73) Patent savininkas:

Jūratės Gulbinienės įmonė, Alaušo g. 11-1, 3042 Kaunas, LT

(74) Patentinis patikėtinis:

Nijolė Viktorija Mickevičienė, 11, Panerių g. 79a, 3026 Kaunas, LT

(54) Pavadinimas:

Torto gamybos būdas

(57) Referatas:

Išradimas priklauso maisto pramonei, būtent tortų gamybai.

Tortą formuoja iš trapios tešlos, biskvitinės tešlos ir baltyminės masės lakštų, pertepa kremu iš trijų mišinių, o paviršių aptepa dvisluoksniu kremu. Trapią tešlą ruošia iš miltų, kondensuoto pieno, kiaušinių. Biskvitinę tešlą ruošia iš miltų, kondensuoto pieno, kiaušinių, krakmolo ir kakavos arba miltų, grietinės, cukraus, kiaušinių ir kakavos. Baltyminę masę gamina iš kiaušinių baltymų ir cukraus. Pertepimo kremą gamina iš trijų mišinių. Torto viršų ir šonus aptepa išplakta su cukrumi grietine, o ant grietinės užtepa stingstantį šokoladinį glajų ir sudaro melanžinį ornamentą.

Išradimas priklauso maisto pramonei, būtent, tortų gamybai ir gali būti naudojamas konditerijos gaminių įmonėse.

Yra žinomi įvairūs tortų gamybos būdai, kai iš tešlos iškepti lakštai pertepami kremais, o gaminių viršus aptepamas tos pačios rūšies kremu ir puošiamas (Šeimininkės vadovas. Sudarytoja E. Drąsutienė. Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla. V.: 1957, psl. 449-476).

Artimiausias žinomas techninis sprendimas aprašytas knygoje E. Binkauskienė. Kepiniai. Mokslas. V.: 1977, 129 psl. Tortą gamina iš trapios (50 psl.-500g miltų, 300g margarino, 300g cukraus, 2 kiaušiniai, t.y. 100g, 1g sodos, o produktų masių santykis yra 45:27:18:10), biskvitinės (99 psl.-150g miltų, 185g cukraus, 8 kiaušiniai, t.y. apie 400g, 10g krakmolo, 30g kakavos, o produktų masių santykis yra 20:24:51:1:4) tešlos arba baltyminės masės (111 psl.-6 kiaušinių, t.y. apie 300g, baltymų, 300g cukraus, masių santykis yra 50:50), lakštų. Torto lakštus sutepa ir paviršių aptepa sviestiniu kremu (22 psl.-300g sviesto, 150g cukraus, 3 kiaušiniai, produktų masių santykis 50:25:25). Šiose virose receptūrose naudoja daug cukraus, riebalų, todėl tortai yra labai kaloringi, o jų savikaina didelė.

Išradimo uždavinys - naujo tortų gamybos būdo sukūrimas, įgalinantis suteikti gaminiui naujas skonines savybes, originalią išvaizdą, sumažinti kaloringumą bei savikainą.

Išradimo uždavinys pasiekiamas kai žinomame torto gamybos būde, pagal kurį kepa torto lakštus, paruošia kremą, glajų ir formuoja tortą, torto lakštus kepa iš trapios ir/arba biskvitinės tešlos bei baltyminės masės, juos pertepa kremu iš trijų mišinių, o paviršių aptepa dvisluoksniu kremu. Trapią tešlą ruošia iš miltų, sviesto ir kiaušinių, kurių masių santykis yra (55:60)-(24:26)-(18:20). Biskvitinę

- 2 -

tešlą ruošia iš miltų, kondensuoto pieno, kiaušinių, krakmolo ir kakavos, o šių produktų masių santykis yra (12:15)-(58:60)-(10-14)-(2:4). Biskvitinę tešlą gali ruošti ir iš miltų, grietinės, cukraus, kiaušinių ir kakavos, kurių masių santykis yra (22:26)-(28:30)-(26:28)-(12:15)-(4:6).

Baltyminę masę ruošia iš kiaušinių baltymų ir cukraus, kurių masių santykis yra (35:45)-(55:65). Šią masę 2-3 val džiovina krosnyje 150°C temperatūroje.

Torto lakštų pertepimui naudojamą kremą gamina iš trijų dalių mišinio. Pirmoji dalis - tai išplaktas sviestas. Antrąjį mišinį paruošia vandens vonioje verdant kiaušinių trynius, cukrų ir kavą. Šį mišinį sumaišo su išplaktu sviestu ir į jį sudeda trečiąjį mišinį, kurį paruošia išplaktus kiaušinių baltymus supilant karštą sirupą. Pertepimo kremo produktų (sviesto, cukraus, kiaušinių ir kavos) masių santykis yra (30:34)-(32:36)-(30:34)-(2:4).

Torto paviršiaus aptepimui ruošia dvisluoksnį kremą. Apatinį sluoksnį gamina atšaldytą rūgščią grietinę išplakant su cukrumi ir citrinos rūgštimi. Viršutinįjį sluoksnį gamina išverdant iš grietinės (arba sviesto), cukraus, kakavos šokoladinį glajų. Produktų masių santykis kreme yra (70:75)-(24:27)-(1:3). Taip paruoštą stingstantį šokoladinį glajų užtepa, pavyzdžiui, šaukštu, ant grietininio kremo ir suformuoja tortą puošiantį originalų melanžinį ornamentą.

Išradimas toliau aprašomas vienu torto gamybos variantu.

Tortui kepa trapios tešlos lakštus. Šią tešlą sudaro 200 g miltų, 90 g sviesto, 1 kiaušinis ir 1 trynys, 1 g valgomosios sodos. Komponentų masių santykis 57:25:18. Miltus išsijoja, sumaišo su soda, viduryje padaro duobutę, į ją sudeda riebalus, minko, po to įdeda kiaušinius, kočioja, kepa prie 230°C tol, kol lakštai pagelsta. Į šią tešlą galima įdėti aguonų, riešutų, kitų priedų.

Biskvitinės tešlos lakštus kepa iš tešlos, kurią sudaro 60 g miltų, 270 g kondensuoto pieno, 1 kiaušinis, 60 g krakmolo, 15 g kakavos ir sodos. Komponentų masių santykis yra 13:60:11:13:3. Tešlą ruošia taip: kiaušinius išpla-

ka su kondensuotu pienu, sudeda miltus, krakmolą, kakavą ir sodą ir atsargiai išmaišo. Torto lakštus kepa formose prie 200°C.

Biskvitinė tešla gali būti kitos sudėties, kai vietoje kondensuoto pieno naudoja grietinę ir cukrų. Tokios tešlos sudėtis yra ši: 120 g miltų, 150 g grietinės, 140 g cukraus, 1,4 kiaušinio (65 g) ir 25 g kakavos. Komponentų masių santykis yra 24:30:28:13:5.

Baltyminės masės lakštus gamina iš 5 kiaušinių baltymų ir 230 g cukraus. Šių produktų masių santykis 40:60. Baltymus plaka tol, kol jų tūris padidėja 5-7 kartus. Po to mažomis porcijomis supila cukrų. Šią masę deda ant metalinių dangtelių ir džiovina krosnyje prie 150°C 2-3 val, kol lakštai paruduoja ir įgauna originalų skonį.

Torto lakštų pertepimui naudojamą kremą gamina iš trijų mišinių. Pirmasis komponentas - tai sviestas. 280 g sviesto supjausto nedideliais gabalėliais ir išplaka, pavyzdžiui, plakimo mašina tol, kol jis tampa šviesus ir purus. Antrąjį mišinį ruošia iš 8 kiaušinių trynių, 150 g cukraus ir 15 g kavos. Produktų masių santykis yra 44:51:5. Šio mišinio ruošimui sunaudoja visus nuo baltyminės masės lakštų ir šio kremo trečiojo mišinio likusius trynius. Vandens vonioje maišant verda trynius, cukrų ir kavą tol, kol masė sutirštėja. Šią masę suplaka, atvėsina, supila į pirmųjų dalių mišinį ir vėl plaka tol, kol masė tampa vientisa. Trečiąjį mišinį sudaro 5 kiaušinių baltymai ir 150 g cukraus ar cukraus pudros. Masių santykis yra 50:50. Baltymus plaka tol, kol jų tūris padidėja 5-7 kartus. Cukrų suberia į indą ir verda tol, kol jis sutirštėja. Karštą sirupą srovele pila į išplaktus baltymus ir tol maišo, kol atvėsta, o po to sumaišo su pirmųjų dalių mišiniu.

Tortą gamina pakaitomis sudedant trapios ir/arba biskvitinės bei baltyminės tešlos lakštus ir juos pertepant aprašytuoju kremu.

Torto paviršiaus aptepimui ruošia dvisluoksnį kremą. Paruošia kremą iš 410 g grietinės, 140 g cukraus ir citrinos rūgšties. Produktų masių santykis yra 75:25.32-35% riebumo grietinę atšaldo, sudeda cukrų, citrinos rūgštį ir išplaka iki purumo. Šiuo kremu aptepa torto viršų, šonus (sudarą apatinįjį sluoksnį). Puošimui ruošia šokoladinį glajų, kuris sudarys viršutinįjį sluoksnį. Glajui ima 40 g grietinės, 20 g cukraus, 15 g kakavos ir vandens. Masių santykis yra 53:27:20. Grietinės, cukraus ir kakavos masių santykis dvisluoksniame kreme yra 72:26:2. Cukrų, kakavą, grietinę arba sviestą ir vandenį deda į puodą ir verda tol, kol sutirštėja. Vėstantį ir stingstantį glajų tepa, pavyzdžiui, šaukštu ant torto paviršių dengiančios grietinės ir iš jo komponuoja dekoratyvinį, melanžinį tortą puošiantį ornamentą. Kadangi išplakta iki purumo grietinė yra balta, o šokoladinis glajus tamsiai rudas, todėl dėl nevienodo viršutinio sluoksnio storio bei tirštumo susidaro šiek tiek primenantis batiką melanžinis raštas. Torto paviršių galima apibarsyti smulkintais riešutais, kokoso riešuto drožlėmis, aguonomis ir pan.

Jei torto paviršių puošia šokoladiniu glajumi, kuris išvirtas vietoje grietinės naudojant sviestą, tai jis tepamas tiesiai ant torto lakšto, sukietėja, o tuomet torto paviršių puošia cukriniais papuošimais, riešutais ir pan.

Patentuojamas torto gamybos būdas pasižymi tuo, kad lyginant su žinomu, tortų lakštams gaminti naudoja receptūras, kuriose yra daug mažiau riebalų, arba jie mažesnio riebumo (pavyzdžiui, vietoje sviesto bei margarino naudoja kondensuotą pieną ar grietinę). Taip pat mažinamas cukraus kiekis, o trapioje tešloje jo visai nėra. Kremui naudojamą sviestą pakeičia grietine, racionaliai sunaudoja visus kiaušinių trynius, kurie lieka ruošiant baltyminę masę ir glajų. Šie tortai yra labai skanūs, mažesnio kaloringumo, jų savikaina žemesnė.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

1. Torto gamybos būdas, kai kepa torto lakštus, paruošia kremą, glajų ir formuoja tortą, b e s i s k i - r i a n t i s tuo, kad torto lakštus kepa iš trapios ir/arba biskvitinės tešlos bei baltyminės masės, juos pertepa kremu iš trijų mišinių, o paviršių aptepa dvisluoksniu kremu.

2. Torto gamybos būdas pagal 1 punktą, b e s i s k i - r i a n t i s tuo, kad trapią tešlą ruošia iš miltų, sviesto ir kiaušinių, o šių produktų masių santykis yra (55:60)-(24:26)-(18:20).

3. Torto gamybos būdas pagal 1 punktą, b e s i s k i - r i a n t i s tuo, kad biskvitinę tešlą ruošia iš miltų, kondensuoto pieno, kiaušinių, krakmolo ir kakavos, o šių produktų masių santykis yra (12:15)-(58:60)-(10:14)-(2:4).

4. Torto gamybos būdas pagal 1 punktą, b e s i s k i - r i a n t i s tuo, kad biskvitinę tešlą ruošia iš miltų, grietinės, cukraus, kiaušinių ir kakavos, o šių produktų masių santykis yra (22:26)-(28:30)-(26:28)-(12:15)-(4:6).

5. Torto gamybos būdas pagal 1 punktą, b e s i s k i - r i a n t i s tuo, kad baltyminę masę ruošia iš kiaušinių baltymų ir cukraus, kurių masių santykis yra (35:45)-(55:65) ir paruoštą masę 2-3 val džiovina 150°C temperatūroje.

6. Torto gamybos būdas pagal 1 punktą, b e s i s k i - r i a n t i s tuo, kad ruošiant kremą pertepimui iš trijų mišinių, pirmąjį komponentą - išplaktą sviestą - sumaišo su antruoju mišiniu, paruoštu vandens vonioje verdant trynius, cukrų ir kavą, o į šį mišinį sudeda trečiąjį, kurį paruošia iš išplaktus baltymus supilant karštą sirupą, be to, pertepimo kremo produktų (sviesto, cukraus, kiaušinių ir kakavos) masių santykis yra (30:34)-(32:36)-(30:34)-(2:4).

7. Torto gamybos būdas pagal 1 punktą, b e s i s k i -
r i a n t i s tuo, kad, ruošiant dvisluoksnį kremą pavir-
šiaus aptepimui, apatinįjį sluoksnį gamina išplakant su
cukrumi ir citrinos rūgštimi grietinę, kuri yra atšaldyta,
viršutinįjį sluoksnį gamina išverdant iš grietinės arba
sviesto, cukraus, kakavos ir vandens šokoladinį glajų, be to,
dvisluoksnio kremo produktų (grietinės arba sviesto, cukraus,
ir kakavos) masių santykis yra (70:75)-(24:27)-(1:3).

8. Torto gamybos būdas pagal 7 punktą, b e s i s -
k i r i a n t i s tuo, kad stingstantį šokoladinį glajų
užtepa ant grietininio kremo ir suformuoja tortą puošiantį
melanžinį ornamentą.