

(19)



(10) **LT 5142 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

- (11) Patent numeris: **5142** (51) Int. Cl.<sup>7</sup>: **A21D 8/02**
- (21) Paraiškos numeris: **2003 090**
- (22) Paraiškos padavimo data: **2003 10 14**
- (41) Paraiškos paskelbimo data: **2004 04 26**
- (45) Patent paskelbimo data: **2004 06 25**
- (62) Paraiškos, iš kurios dokumentas išskirtas, numeris: —
- (86) Tarptautinės paraiškos numeris: —
- (86) Tarptautinės paraiškos padavimo data: —
- (85) Nacionalinio PCT lygio procedūros pradžios data: —
- (30) Prioritetas: —
- (72) Išradėjas:  
**Laisvūnas Gedeminas FURMANAS, LT**  
**Sigita FURMANIENĖ, LT**
- (73) Patent savininkas:  
**Laisvūnas Gedeminas FURMANAS, Vėjo g. 145-1, 3021 Kaunas, LT**  
**Sigita FURMANIENĖ, Vėjo g. 145-1, 3021 Kaunas, LT**
- (74) Patentinis patikėtinis:  
**Aurelija ŠIDLAUSKIENĖ, K. Būgos g. 29-1, LT-3000 Kaunas, LT**

- (54) Pavadinimas:  
**Plonai kočiotos tešlos pyragėlio su mėsos įdaru gamybos būdas**
- (57) Referatas:

Išradimas priklauso maisto pramonei ir gali būti naudojamas pyragėlių su mėsa gamybai. Šiame išradime pateikiamas plonai kočiotos tešlos pyragėlio su mėsos įdaru gamybos būdas. Jis apima tešlos paruošimą iš kvietinių miltų, druskos ir vandens; įdaro paruošimą iš mėsos faršo, sauso vištienos sultinio, ropinių svogūnų, prieskonių mišinio, druskos, žalių petražolių lapų ir vandens; po to paruošta tešla iškočiojama ir suformuojamas 1-2 mm storio tešlos lakštas, ant kurio lygiu sluoksniu tepamas paruoštas įdaras. Lakštas sulenkiamas, konditeriniu ratuku apipjaunamas pusapvalis 22-24 cm skersmens pyragėlis, kuris kepamas 180-250 °C temperatūros riebaluose iš abiejų pusių. Įdaras gali būti ruošiamas iš jautienos, avienos, kiaulienos faršo arba jų mišinio. Pyragėliai pasižymi gražia išvaizda ir geru skoniu.

Išradimas priklauso maisto pramonei ir gali būti naudojamas pyragėlių su įdarais gamybai.

Žinomas pyragėlių su įdaru pusfabrikačių gamybos būdas, apimantis tešlos gamybą, įdaro gaminimą, pyragėlio formavimą ir jo užšaldymą (žr. Rusijos Federacijos patentą Nr. 2023393, TPK A 21 D 8/08, 1991).

Šio būdo trūkumas – gana didelis riebalų kiekis tešloje, kas daro pyragėlį sunkiai virškinamą ir įsisavinamą.

Artimiausias siūlomam žinomas pyragėlių su avienos įdaru - mantų - gamybos būdas, apimantis tešlos gamybą, įdaro paruošimą, pusfabrikačio formavimą ir jo terminį apdirbimą (žr. buv. TSRS aut. liud. Nr. 1584871, TPK A 21 D 8/00, 1988).

Išradimo tikslas – praplėsti pyragėlių su mėsos įdaru asortimentą ir pagerinti jų skonines savybes.

Išradimo tikslas pasiekiamas tuo, kad pyragėlį formuoja iš 1-2 mm storio tešlos lakšto, kurį aptepa lygiu sluoksniu paruošto įdaro, perlenkia pusiau ir konditeriniu ratuku apipjauna pusapvalės formos 22-24 cm skersmens pyragėlį, kurį kepa 180°C – 250°C temperatūros riebaluose iš abiejų pusių.

Nurodytas tikslas taip pat pasiekiamas tuo, kad tešlą gamina iš kvietinių miltų, druskos ir vandens, išlaikant tokį komponentų santykį, kg/10 kg :

|                   |        |
|-------------------|--------|
| kvietiniai miltai | 10.0   |
| druska            | 0.2    |
| vanduo            | 4.8 l, |

be to, tešlą minko purenant miltus bei plėšant ją pirštais iki gaunant vientisą masę, po to apkloja maistine plėvele ir palieka 0.5 – 1.5 val. subręsti.

Nurodytas tikslas taip pat pasiekiamas tuo, kad įdarą gamina iš mėsos faršo, vištienos sultinio, ropinių svogūnų, prieskonių mišinio, druskos, žalių petražolių lapų ir vandens, išlaikant tokį komponentų santykį, kg/10kg :

|              |      |
|--------------|------|
| mėsos faršas | 10.0 |
|--------------|------|

- 2 -

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| sausas vištienos sultinys | 0.10  |
| ropiniai svogūnai         | 4.0   |
| prieskonių mišinys        | 0.12  |
| druska                    | 0.2   |
| žalių petražolių lapai    | 0.3   |
| vanduo                    | 10 l, |

be to, įdarą paruošia su puse kiekio vandens ir palieka 0.5 – 1.5 val subręsti, po to supila likusį kiekį vandens ir gerai permaišo. Faršą įdarui paruošia iš 100 % jautienos faršo arba iš 100 % avienos faršo arba iš 100 % kiaulienos faršo arba iš 70 % jautienos ir 30 % kiaulienos faršų mišinio.

Nurodytas tikslas taip pat pasiekiamas tuo, kad prieskonių mišinį įdarui paruošia iš baltųjų ir juodųjų pipirų, universalių "Santa Marijos" ir "Gurmetos" mėsos prieskonių, džiovintų krapų ir maltų čili pipirų, išlaikant tokį komponentų santykį, g :

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| baltieji pipirai                             | 100 |
| juodieji pipirai                             | 100 |
| universalūs "Santa Marija" mėsos prieskoniai | 150 |
| "Gurmeta" mėsos prieskoniai                  | 75  |
| džiovinti krapai                             | 30  |
| malti čili pipirai                           | 3   |

Pyragėlis su mėsos įdaru gaminamas taip :

Iš paruoštos tešlos iškočioja 1-2 mm storio lakštą, ant jo lygiu sluoksniu užtepa paruoštą faršą. Tešlos lakštą perlenkia pusiau ir konditeriniu ratuku apipjauna pusapvalios formos 22-24 cm skersmens pyragėlį. Pyragėlį kepa dideliame kiekyje įkaitintų iki 180 - 250°C riebalų iš abiejų pusių. Kepimo laikas – 45 sekundės, esant 220°C temperatūrai, 20 sekundžių, esant 250°C

- 3 -

temperatūrai. Vieno pyragėlio svoris  $200 \pm 5$  g, jam pagaminti reikia 111 g paruoštos tešlos ir 89 g paruošto įdaro.

Komponentai pyragėliui pagaminti ruošiami taip :

Tešlos paruošimas :

Komponentai paskaičiuoti kg/10kg tešlos paruošti.

10 kg kvietinių miltų persijojama ir suberiama į tešlos minkymo talpą. Įpila 4,8 l  $20^{\circ}\text{C}$  -  $32^{\circ}\text{C}$  temperatūros vandens su jame ištirpintu 0.2 kg druskos. Pradžioje tešlą maišo purenant miltus, kad susidarytų oro tarpai, po to tešlą plėšo pirštais, kol labai gerai išsiminko ir gaunasi vientisa masė. Išminkytą tešlą apkloja maistine plėvele ir palieka 0,5 – 1,5 valandos subręsti.

Įdaro paruošimas :

Komponentai paskaičiuoti kg/10 kg įdaro paruošti.

Įdarui paruošti ima 10 kg mėsos faršo, 0.10 kg biraus vištienos sultinio koncentrato, 4 kg ropinių svogūnų, 0.12 kg prieskonių mišinio, 0.2 kg druskos, 0.3 kg petražolių lapų ir 10 l vandens.

Ropinius svogūnus nulupa, nuplauna ir supjausto smulkiais kubeliais. Žalius petražolių lapus nuplauna, perrenka ir smulkiai supjausto. 5 litruose vandens ištirpina druską ir vištienos sultinį. Mėsos faršą permaišo, sudeda įpjautus svogūnus ir petražoles, prieskonių mišinį ir supila vandenį su ištirpinta druska bei vištienos sultiniu. Viską gerai išminko ir palieka 0.5 – 1.5 val. subręsti. Prieš naudojant įdarą, supila likusius 5 litrus vandens ir gerai permaišo.

Įdaras gali būti paruoštas iš 100 % jautienos faršo arba iš 100 % avienos faršo arba iš 100 % arba iš 100% kiaulienos faršo arba iš 70 % jautienos ir 30 % kiaulienos faršų mišinio.

Prieskonių mišinio paruošimas :

Prieskonių mišinį paruošia iš 100 g baltų pipirų, 100 g juodų pipirų, 150 g universalių "Santa Marija" prieskonių mėsai, 75 g "Gurmetos" prieskonių mėsai, 30 g džiovintų krapų ir 3 g maltų čili pipirų. Viską gerai sumaišo ir deda į įdarą pagal receptūrą.

- 4 -

Šiuo būdu iškeptų pyragėlių su įdaru tešla yra gražiai gelsvos spalvos, traškanti, su išsikėlusiom oro pūslelėm. Kadangi įdarui paruošti naudojama vištienos sultinys bei specialus prieskonių mišinys ir petražolių lapai, jis yra labai sultingas ir turi gerą, originalų skonį

## IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

1. Plonai kočiotos tešlos pyragėlio su mėsos įdaru gamybos būdas, apimantis tešlos paruošimą, įdaro paruošimą, pusfabrikačio formavimą bei jo terminį apdirbimą, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad pyragėlį formuoja iš 1-2 mm storio tešlos lakšto, kurį aptepa lygiu sluoksniu paruošto įdaro, perlenkia pusiau ir konditeriniu ratuku apipjauna pusapvalės formos 22-24 cm skersmens pyragėlį, kurį kepa 180°C – 250° C temperatūros riebaluose iš abiejų pusių.

2. Plonai kočiotos tešlos pyragėlio su mėsos įdaru gamybos būdas pagal 1 punktą, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad tešlą gamina iš kvietinių miltų, druskos ir vandens, išlaikant tokį komponentų santykį, kg/10 kg :

|                   |        |
|-------------------|--------|
| kvietiniai miltai | 10     |
| druska            | 0.2    |
| vanduo            | 4.8 l. |

3. Plonai kočiotos tešlos pyragėlio su mėsos įdaru gamybos būdas pagal 1 ir 2 punktus, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad tešlą minko purenant miltus bei plėšant ją pirštai iki gaunant vientisą masę, po to apkloja maistine plėvele ir palieka 0.5 – 1.5 val. subręsti.

4. Plonai kočiotos tešlos pyragėlio su mėsos įdaru gamybos būdas pagal 1 punktą, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad įdarą gamina iš mėsos faršo, vištienos sultinio, ropinių svogūnų, prieskonių mišinio, druskos, žalių petražolių lapų ir vandens, išlaikant tokį komponentų santykį, kg/10kg :

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| mėsos faršas              | 10    |
| sausas vištienos sultinys | 0.10  |
| ropiniai svogūnai         | 4.0   |
| prieskonių mišinys        | 0.12  |
| druska                    | 0.2   |
| žalių petražolių lapai    | 0.3   |
| vanduo                    | 10 l. |

- 6 -

5. Plonai kočiotos tešlos pyragėlio su mėsos įdaru gamybos būdas pagal 1 ir 4 punktus, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad įdarą paruošia su puse kiekio vandens ir palieka 0.5 – 1.5 val subręsti, po to supila likusį kiekį vandens ir gerai permaišo.
6. Plonai kočiotos tešlos pyragėlio su mėsos įdaru gamybos būdas pagal 1,4 ir 5 punktus, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad įdarui faršą paruošia iš 100 % jautienos faršo.
7. Plonai kočiotos tešlos pyragėlio su mėsos įdaru gamybos būdas pagal 1,4 ir 5 punktus, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad įdarui faršą paruošia iš 100 % avienos faršo.
8. Plonai kočiotos tešlos pyragėlio su mėsos įdaru gamybos būdas pagal 1,4 ir 5 punktus, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad įdarui faršą paruošia iš 100 % kiaulienos faršo.
9. Plonai kočiotos tešlos pyragėlio su mėsos įdaru gamybos būdas pagal 1,4 ir 5 punktus, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad įdarui faršą paruošia iš 70 % jautienos ir 30 % kiaulienos faršų mišinio.
10. Plonai kočiotos tešlos pyragėlio su mėsos įdaru gamybos būdas pagal 1, 4, 5, 6, 7, 8 ir 9 punktus, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad prieskonių mišinį įdarui paruošia iš baltųjų ir juodųjų pipirų, universalių "Santa Marijos" ir "Gurmetos" mėsos prieskonių, džiovintų krapų ir maltų čili pipirų, išlaikant tokį komponentų santykį, g :

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| baltieji pipirai                             | 100 |
| juodieji pipirai                             | 100 |
| universalūs "Santa Marija" mėsos prieskoniai | 150 |
| "Gurmeta" mėsos prieskoniai                  | 75  |
| džiovinti krapai                             | 30  |
| malti čili pipirai                           | 3.  |