

(19)



(10) **LT 5319 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

(11) Patent numeris: **5319** (51) Int. Cl. (2006): **A21D 13/00**

(21) Paraiškos numeris: **2004 052**

(22) Paraiškos padavimo data: **2004 05 20**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **2005 11 25**

(45) Patent paskelbimo data: **2006 03 27**

(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:

Virginija PEČKIENĖ, LT

(73) Patent savininkas:

**Uždaroji akcinė bendrovė „Virginijos saldumynai“, Perlojos g. 31, 45305
Kaunas, LT**

(74) Patentinis patikėtinis:

**Lyra TARNAUSKIENĖ, UAB „Patentinė ir teisinė apsauga“, Maironio g. 14 B-1,
LT-44298 Kaunas, LT**

(54) Pavadinimas:

Šakočio torto gamybos būdas

(57) Referatas:

Išradimas yra iš maisto pramonės srities, konkrečiai iš saldumynų gamybos srities. Šio išradimo tikslas yra pagerinti įprasto šakočio skonines savybes. Torto gamybai tešla sumaišoma pagal nurodytą receptūrą, (kg): iš aukščiausios rūšies kvietinių miltų (3,8-4,0), margarino arba sviesto (3,4-3,5), smulkaus cukraus (1,5-2,0), 2-4 % riebumo karvės šviežio pieno (1,8-2,0), ne mažiau kaip 120 vištos kiaušinių ir kvapiųjų medžiagų, tokių kaip vanilės prieskonių arba vanilinio cukraus. Iš gautos kepimo masės formose kepa sluoksniuotus pusgaminius, ant kiekvieno išlieto ir iškepto sluoksnio išliejant ir iškepant sekantį sluoksnį. Tortą formuoja iškeptus sluoksniuotus pusgaminius pertepant kremu ar įdaru.

Išradimas priklauso maisto pramonei, būtent konditerijos gaminiams.

Žinomas šakočio (raguočio) kepimo būdas iš kiaušinių (30vnt.), cukraus (0,6 kg), sviesto (0,6 kg), miltų (0,6 kg), grietinės (0,25 kg). Į išsuktą sviestą sukančią deda dalimis kiaušinio trynius, cukrų ir miltus. Masei tirštėjant, supila grietinę ir išplaktus baltymus. Iš kepimo masės kepa šakotą krosnyje, kurios kameroje įtaisytas volas, liejant ant besisukančio volo kepimo masę. (žr. E. Račiūnienė. Šventinis stalas., V., "Mokslas, 1978, psl. 54).

Pagal žinomą būdą gautas gaminys nepasižymi pakankamai geromis skoninėmis savybėmis.

Išradimo tikslas – pagerinti skonines gaminio savybes.

Išradimo esmė yra ta, kad kepimo masę maišo iš šių komponentų:

3,0 - 4,0 kg aukščiausios rūšies kvietinių miltų,

3,4 - 3,5 kg margarino arba sviesto,

1,5 - 2,0 kg smulkaus cukraus,

1,8 - 2,0 kg šviežio karvės pieno,

vištų kiaušinių, ne mažiau 120 vnt.,

kvapiųjų medžiagų: 0,01 kg vanilės prieskonių arba 0,2 kg vanilinio cukraus, be to, pirmiausia suplaka iki grietinės konsistencijos margariną arba sviestą ir plakant dalimis sudeda sekančius komponentus: suberia smulkų cukrų, sudeda kiaušinių trynius, supila 2,5 % riebumo šviežią karvės pieną, suberia vanilės prieskonius ar vanilinį cukrų bei 1/3 dalį nuo bendro kiekio aukščiausios rūšies kvietinių miltų, ir po to, į išpurtą masę suberia likusį kiekį miltų, ir, masę išmaišius, sudeda iki standumo išplaktus kiaušinio baltymus; be to, kepimo krosnyje, esant 170 °C temperatūrai, iš gautos masės kepa sluoksniuotus pusgaminius: ant kiekvieno išlieto ir iškepto sluoksnio išlieja ir iškepa sekantį sluoksnį, ir iš gautų sluoksniuotų pusgaminų, kurių storis priklauso nuo išlietų sluoksnių skaičiaus, pertepant juos kremu ar įdaru, formuoja tortą.

Išradimo esmė taip pat yra ta, kad kiekvieną pusgaminio sluoksnį lieja iš 60-80 g kepimo masės ir kepa po 20-25 min.

Išradimo esmė taip pat yra ta, kad vieno sluoksniuoto pusgaminio pertepimui naudoja 0,2 - 0,3 kg kremo ar įdaro.

Išradimo esmė taip pat yra ta, kad sluoksniuotus pusgaminius pertepa saldinių pramonėje pagamintais ir naudojamais kremais ar įdariais, pasirinktinai amareto, advokato, kavos, lazdyno riešuto, karameliniu.

Išradimas iliustruojamas pavyzdžiais.

1 pavyzdys. Į plakimo mašiną sudėjo 3,4 kg margarino ir jį plakė iki grietinės konsistencijos, Toliau plakant į margariną subėrė 1,5 kg smulkaus cukraus. Po to į plakamą masę dalimis supylė 120 kiaušinio trynių. Ištirpus smulkiam cukrui, plakant į masę dalimis supylė 2,5 kg 2,5 % riebumo karvės pieno, subėrė vanilės prieskonių ir 1/3 (1,3 kg) nuo viso kiekio aukščiausios rūšies kvietinių miltų. Masę gerai išpūrenus subėrė likusį kiekį, 2,6 kg, miltų ir viską išmaišė. Į gerai išmaišytą masę

sudėjo atskirai iki standumo išplaktus 120 kiaušinių baltymus ir atsargiai maišė iki homogeninės masės.

Iš gautos masės kepimo krosnyje, esant ne žemesnei temperatūrai kaip 170 °C, skardiniuose induose kepė 3 sluoksnių pusgaminį. Vienam sluoksniui iškepti naudojo 60-80 g kepimo masės. Kiekvieną sluoksnį kepė po 20-25 min. Ant iškepto pirmo sluoksnio liejo masę antro sluoksnio kepimui. Ant iškepto antro sluoksnio liejo kepimo masę trečio sluoksnio kepimui. Tokiu būdu gavo sluoksniuotą pusgaminį. Pusgaminio energetinė vertė 501 kcal.

Pusgaminis gali būti iškeptas iš 2-15 sluoksnių. Tortas, priklausomai nuo pageidaujamo torto aukščio, gali būti suformuotas iš 2-20 sluoksniuotų pusgaminų. Pusgaminis pertepė amareto kremu. Iškeptų pusgaminų pertepimui vartoja saldinių gamybos kremus ar įdarus, pavyzdžiui, amareto, advokato, karamelinį, kavos, lazdyno riešuto.

Pusgaminio išeiga 10 kg.

2 pavyzdys. Analogiškai 1 pavyzdžiui kepė 2 sluoksnių pusgaminį ir tortą formavo iš 12 sluoksniuotų pusgaminų, pertepant juos advokato kremu. Kepimo masę maišė iš šių komponentų:

- 4,0 kg aukščiausios rūšies kvietinių miltų,
- 3,5 kg sviesto,
- 2,0 kg smulkaus cukraus,
- 1,8 kg 2,5 % riebumo karvės pieno,
- 124 vnt. vištų kiaušinių,
- 0,2 kg vanilinio cukraus.

Pusgaminio išeiga 10 kg.

3 pavyzdys. Analogiškai 1 pavyzdžiui kepė 11 sluoksnių pusgaminį ir tortą formavo iš 10 sluoksniuotų pusgaminų. Pusgaminis pertepė karamelinio kremu. Kepimo masę maišė iš šių komponentų:

- 3,8 kg aukščiausios rūšies miltų,
- 3,45 kg margarino,
- 1,8 kg smulkaus cukraus,
- 1,9 kg 2,5 % riebumo karvės pieno,
- 122 vnt. vištų kiaušinių,
- 0,01 kg vanilės prieskonių.

Pusgaminio išeiga 10 kg.

Gaminio jusliniai (organoleptiniai) rodikliai pateikti 1 lentelėje. Fizikiniai-cheminiai rodikliai pateikti 2 lentelėje.

1 lentelė

Rodiklis	Charakteristika
Spalva	Geltona, nevienodai pasiskirsčiusi, nuo šviesiai geltonos iki rudos
Skonis ir kvapas	Būdingas šakočiui, be pašalinio skonio ir kvapo
Lūžio vaizdas	Sluoksniuotas
Išorinis vaizdas	Priklauso nuo kepimo formos, puošimo
Paviršius	Padengtas ir puoštas kremu, glaistu.

2 lentelė

Rodiklis	Charakteristika
Drėgmė, % ne daugiau	8,0
Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas pagal sacharozę, %	20,0 – 35,0
Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, %	25,0 – 35,0

Pareikštu būdu gautas šakočio tortas pasižymi geromis skoninėmis savybėmis. Skirtingai nuo žinomo šakočio, pusgaminio sluoksniai kepami kepimo formose, liejant ir kepant sluoksnius ant jau iškeptų, ir tokiu būdu suformuojamas gaminys, kurio skonis ir kvapas būdingas šakočiui. Pertepus sluoksniuotus pusgaminčius kremais ar įdarais pagerėja gaminio skoninės savybės.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

1. Šakočio torto gamybos būdas, kepimo masę sumaišant iš miltų, cukraus, kiaušinių ir riebalų, *b e s i s k i r i a n t i s* tuo, kad kepimo masę maišo iš šių komponentų:

- 3,8-4,0 kg aukščiausios rūšies kvietinių miltų,
- 3,4-3,5 kg margarino ar sviesto,
- 1,5-2,0 kg smulkaus cukraus,
- 2,4-2,5 kg 2,5 % riebumo šviežio karvės pieno,
- vištų kiaušinių, ne mažiau 120 vnt.

priedant kvapiosios medžiagos: 0,01 kg vanilės prieskonių ar 0,2 kg vanilinio cukraus; be to, pirmiausia suplaka iki grietinės konsistencijos margariną ar sviestą, į suplaktą margariną plakant dalimis sudeda sekančius komponentus: suberia smulkų cukrų, sudeda kiaušinių trynius, supila 2,5 % riebumo šviežią karvės pieną, įberia kvapiosios medžiagos: vanilės prieskonių ar vanilinio cukraus bei 1/3 dalį nuo bendro kiekio aukščiausios rūšies kvietinių miltų, ir po to, į išpurentą masę suberia likusį kiekį miltų, ir masę išmaišius, sudeda iki standumo išplaktus kiaušinio baltymus; be to, kepimo krosnyje, esant 170 °C, iš gautos masės kepa sluoksniuotus pusgaminius, ant kiekvieno išlieto ir iškepto sluoksnio išliejant ir iškepant sekantį sluoksnį, ir iš gautų sluoksniuotų pusgaminių, kurių storis priklauso nuo išlietų sluoksnių skaičiaus, pertepant juos kremu ar įdaru, formuoja tortą.

2. Šakočio torto gamybos būdas, pagal 1 punktą, *b e s i s k i r i a n t i s* tuo, kad kiekvieną pusgaminio sluoksnį lieja iš 60-80 g kepimo masės ir kepa po 20-25 min.

3. Šakočio torto gamybos būdas, pagal 1 punktą, *b e s i s k i r i a n t i s* tuo, kad vieno sluoksniuoto pusgaminio pertepimui sunaudoja 0,06-0,08 kg kremo ar įdaro.

4. Šakočio torto gamybos būdas, pagal 1 punktą, *b e s i s k i r i a n t i s* tuo, kad sluoksniuotus pusgaminius pertepa saldinių pramonėje pagamintais ir naudojamais kremais ar įdara, pasirinktinai amareto, advokato, kavos, karameliniu, lazdyno riešuto.