



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

(12) ОПИСАНИЕ ПОЛЕЗНОЙ МОДЕЛИ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: **2003118249/22**, **25.06.2003**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
25.06.2003

(45) Опубликовано: **20.10.2004**

Адрес для переписки:

**109028, Москва, Большой Трехсвятительский
пер., 3/12, МИЭМ, к.508, ООО "НПА",
пат.пов. Т.В. Григорьевой, рег.№ 34**

(72) Автор(ы):

**Багишвили Т.О. (RU),
Коврига А.В. (RU),
Рафайлов С.А. (RU),
Фролкин А.В. (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

**Общество с ограниченной
ответственностью "ПО АРС" (RU)**

(54) БИСКВИТНЫЙ ТОРТ

Формула полезной модели

1. Бисквитный торт, содержащий бисквитные коржи с пропиткой из сиропа, прослойку из крема или фруктовой начинки, обсыпку из бисквитной крошки, отделочный верхний слой, отличающийся тем, что пропитка из сиропа составляет до 70% к массе бисквитного коржа, при этом каждый бисквитный корж выполнен из смеси, включающей муку высшего сорта, сметану, масло сливочное или маргарин, сахар, соду пищевую, ванилин, дополнительно включает творог, сывороточный белковый концентрат, молоко сухое цельное, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Масло сливочное или маргарин 10,0-14,0

Творог 16,0-21,0

Сметана 11,0-15,0

Молоко сухое цельное 1,5-2,5

Сывороточный белковый концентрат 0,5-1,0

Сахар 22,0-28,0

Сода пищевая 0,3-0,5

Ванилин 0,05-0,2

Мука высшего сорта Остальное до 100%

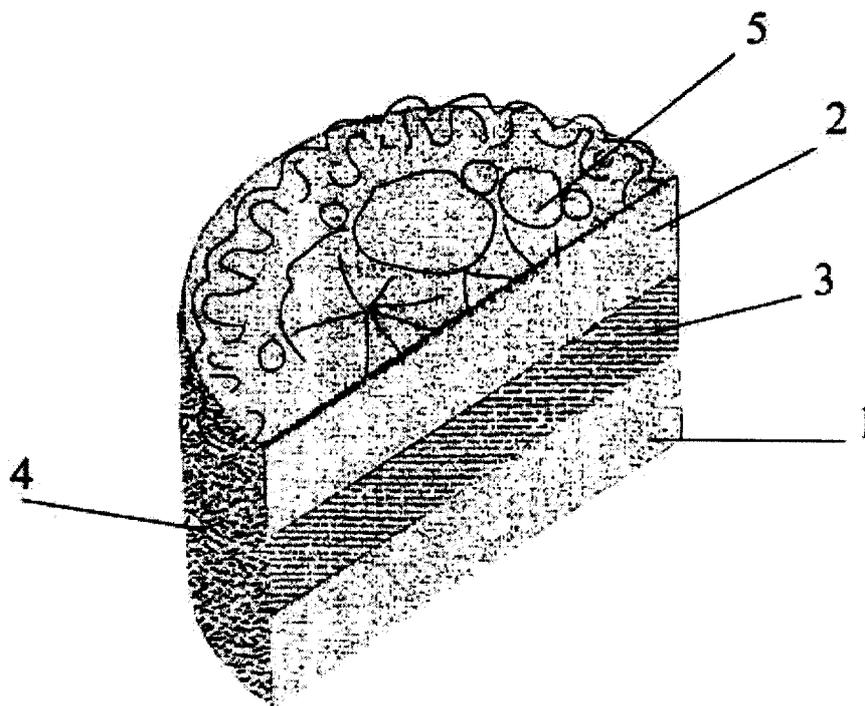
2. Бисквитный торт по п.1, отличающийся тем, что дополнительно содержит прослойку из обжаренных дробленых орехов, например грецких, размещенную между слоем из крема и бисквитным коржом.

3. Бисквитный торт по п.1, отличающийся тем, что отделочный верхний слой выполнен в виде залитой желе мозаики из фруктов и/или ягод, обрамленной фигурным бордюром из крема.

4. Бисквитный торт по п.1, отличающийся тем, что включает в качестве фруктовой прослойки бланшированные свежие или свежемороженые ягоды и/или фрукты.

5. Бисквитный торт по п.1, отличающийся тем, что выполнен круглым или в форме сердца.

6. Бисквитный торт по пп.1-4, отличающийся тем, что выполнен в виде объемной формы с фигурным абрисом, например в виде стилизованного цветка или бабочки.



RU 4 1 2 3 1 U 1

RU 4 1 2 3 1 U 1

Полезная модель относится к области пищевой промышленности, в частности к кондитерской, и может быть использовано для приготовления бисквитных тортов.

Известен торт, включающий коржи из бисквитного полуфабриката, содержащего в составе муку, сметану, меланж, масло сливочное мед, разрыхлитель. (Патент № РФ 2183064 «Способ приготовления медового торта», МПК 7 А 21 D 13/08, опубл. 10.06.2002г., бюлл. № 16).

Широко известен также ряд рецептур бисквитных тортов аналогичного состава, включенных в различные рецептурные сборники.

Наиболее близким к предлагаемому является бисквитный торт, который содержит выполненные из бисквита коржи, пропитанные сиропом и простоянные кремом или фруктовой начинкой, при этом боковая поверхность торта обсыпана бисквитной крошкой, на поверхность нанесен отделочный слой. Бисквитные коржи известного торта приготовлены из состава, содержащего в составе муку, сметану, сахарный песок, яйца или меланж, рецепт которого опубликован в сборнике рецептур П.С. Мархеля и др. «Производство пирожных и тортов». -М.: «Пищевая промышленность», 1975г., стр.73.

Известные бисквитные торты содержат бисквитные коржи, состав которых не позволяет получить равномерную мелкопористую структуру полуфабриката, поэтому не удается использовать для приготовления тортов большого количества пропитывающих веществ, например сиропов различных составов, для коржей из бисквитов известных составов. Они легко деформируются, разваливаются, что существенно снижает их вкусовые качества и внешний вид. Наличие в составах бисквитных коржей яиц или меланжа снижает их пищевую ценность из-за высокого содержания холестерина.

Технической задачей, на решение которой направлена предлагаемая полезная модель, является увеличение ассортимента тортов с высокими диетическими свойствами

за счет использования в их составе бисквитных коржей с пониженным содержанием холестерина, повышение вкусовых качеств и сроков хранения тортов.

Поставленная техническая задача, решается тем, что в бисквитном торте, содержащем бисквитные коржи с пропиткой из сиропа, прослойку из крема или фруктовой начинки, обсыпку из бисквитной крошки, отделочный верхний слой, согласно предложенной полезной модели, пропитка из сиропа составляет до 70% к массе бисквитного коржа, при этом каждый бисквитный корж выполнен из смеси, включающей муку высшего сорта, сметану, масло сливочное или маргарин, сахар, соду пищевую, ванилин, дополнительно включает творог, сывороточный белковый концентрат, молоко сухое цельное, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Масло сливочное или маргарин	- 10,0-14,0
Творог	- 16,0-21,0
Сметана	- 11,0-15,0
Молоко сухое цельное	- 1,5-2,5
Сывороточный белковый концентрат	- 0,5-1,0
Сахар	- 22,0-28,0
Сода пищевая	- 0,3-0,5
Ванилин	- 0,05-0,2
Мука высшего сорта	- остальное до 100% Дополнительные отличия, состоят в следующем:

бисквитный торт дополнительно содержит прослойку из обжаренных дробленых орехов, например грецких, размещенную между слоем из крема и бисквитным коржом;

отделочный верхний слой бисквитного торта выполнен в виде залитой желе мозаики из фруктов и/или ягод, обрамленной фигурным бордюром из крема;

бисквитный торт включает в качестве фруктовой прослойки бланшированные свежие или свежемороженые ягоды и/или фрукты;

бисквитный торт выполнен круглым или в форме сердца.

бисквитный торт выполнен в виде объемной формы с фигурным абрисом, например в виде стилизованного цветка или бабочки.

Включение в состав бисквитных коржей творога позволяет улучшить их структуру и вкусовые качества торта в целом. Кроме того, состав бисквитных коржей включает сывороточный белковый концентрат, являющийся 100% натуральным продуктом, что значительно повышает пищевую ценность бисквитных коржей и их диетические свойства. Сывороточный белковый концентрат имеет аминокислотный состав, включающий в себя все незаменимые аминокислоты, низкое содержание минералов, хорошую усвояемость, мягкий вкус, является прекрасным источником растительного белка. Сывороточный белковый концентрат имеет хорошую эмульгирующую способность, что позволяет получить бисквитный полуфабрикат, из которого изготавливают коржи для торта, с равномерной мелкопористой структурой. Такой бисквит можно использовать для приготовления тортов с повышенным содержанием пропитки, что значительно повышает вкусовые качества готового продукта. А наличие в его составе сочетания творога, сметаны, сливочного масла и молока придают бисквиту нежный сливочно-молочный вкус.

Полезная модель поясняется рисунками, где на фиг.1 представлен общий вид торта с сегментным вырезом. на фиг.2 представлен пример выполнения бисквитного торта.

Бисквитный торт (фиг.1) содержит, по крайней мере, два бисквитных коржа:

нижний корж 1 и верхний корж 2. Бисквитные коржи выполнены из смеси, включающей сметану - 11,0-15,0%, масло сливочное или маргарин - 10,0-14,0%, сахар - 22,0-28,0%, соду пищевую - 0,3-0,5%, ванилин - 0,05-0,2%, творог - 16,0-21,0%, сывороточный белковый концентрат - 0,5-1,0%, молоко сухое цельное - 1,5-2,5%, муку высшего сорта - остальное до 100%. Бисквитные коржи пропитаны сиропом, который составляет до 65-70% к массе бисквитного коржа, и соединены между собой прослойкой 3. Прослойка

выполнена послойной и включает слой крема, например сливочного, слой обжаренных дробленых орехов, например грецких, и фруктовый слой. В качестве фруктового слоя прослойка включает свежие или свежемороженые ягоды и/или фрукты, которые только доводят до кипения с небольшим количеством сахара. Боковая поверхность 4 бисквитного торта покрыта сливочным кремом и обсыпана обжаренной бисквитной крошкой. Верхний корж 2 бисквитного торта покрыт отделочным слоем 5. Отделочный слой 5 выполнен в виде залитой желе мозаики из фруктов и/или ягод, обрамленной фигурным бордюром из крема. Бисквитный торт может быть выполнен различной формы, например круглым, либо в форме сердца, либо в виде объемной формы с фигурным абрисом, например в виде стилизованного цветка или бабочки.

Бисквитный торт изготавливают следующим образом. Предварительно готовят бисквитный полуфабрикат. Смесь, содержащую вышеупомянутый состав компонентов в соотношениях, согласно заданной рецептуры, подготавливают к производству. Примеры соотношений компонентов приведены в таблице 1. Такое соотношение компонентов обеспечивает заданные вкусовые качества и структурные свойства бисквита.

Таблица 1

Наименование компонента, входящего в состав для приготовления бисквита	Количество компонентов		
	В массовых процентах		Оптимально для 1 кг полуфабриката В грамах
	Пример 1	Пример 2	
Масло сливочное	10,0	14,0	120,0
Творог	16,0	21,0	186,0
Сметана	11,0	15,0	130,0
Молоко сухое цельное	1,5	2,5	20,0
Сахар	22,0	28,0	250,0
Сода пищевая	0,3	0,5	4,0
Ванилин	0,05	0,05	1,0
Сывороточный белковый концентрат	0,5	0,8	6,5
Мука высшего сорта	38,65	19,0	282,5

В емкость тестомесильной машины загружают творог, сахар, сухое молоко и перемешивают, затем добавляют масло сливочное или маргарин и сметану. В конце замеса добавляют соду, ванилин и муку. Готовое тесто должно быть без следов непромеса. Тесто после замеса формируют и выпекают в формах с соблюдением технологии и температурного режима, соответствующих данному виду изделия.. Готовые бисквитные коржи имеют цвет внешней корочки от коричневого до темно-коричневого. обладают высокими вкусовыми качествами, эластичной мелкопористой структурой, легко впитывают и не разваливаются при пропитке большим количеством сиропа, хорошо сохраняют первоначальную форму, не крошатся и не заминаются при резке.

Предварительно приготавливают также сироп из сахара-песка с добавлением ароматизатора.

Предварительно приготавливают сливочный крем из уваренного сгущенного молока и масла сливочного с добавлением ароматизатора (миндаль, ваниль).

Предварительно приготавливают фруктовую прослойку из свежих или свежемороженых фруктов и/или ягод, например из персиков, клубники и т.п.. Фрукты и/или ягоды доводят до кипения с небольшим количеством сахара и добавляют загуститель, например на основе крахмала - Каби. Так можно приготовить любую фруктовую прослойку. Полуфабрикат сохраняет вкус и аромат натуральных ягод или фруктов, кроме того кратковременная термическая обработка позволяет сохранить все витамины. Фруктовый полуфабрикат имеет желеобразную консистенцию и не вытекает за края бисквита.

Предварительно приготавливают известным способом желе для заливки из сахара-песка с добавлением желеобразователя растительного происхождения и пищевых красителей.

Далее коржи пропитывают сиропом до 65-70% от массы коржа. Нижний корж 1 покрывают последовательно слоями фруктового полуфабриката, обжаренных дробленых

орехов, крема сливочного. Присоединяют верхний корж 2, обмазывают боковую поверхность торта тонким слоем сливочного крема, обсыпают обжаренной бисквитной крошкой. После этого на верхнюю поверхность верхнего коржа 2 наносят отделочный слой 5 в виде мозаики из ягод и тонко нарезанных свежих фруктов (апельсин, грейпфрут, киви, клюква, виноград). Мозаика может быть выполнена также, например в виде стилизованных цветов, фигурных или геометрических групп и их сочетаний. Сверху фруктовую мозаику заливают тонким слоем желе и выполняют

отделочный бордюры из крема (фиг.2).

Использование предложенной полезной модели позволит значительно расширить ассортимент тортов с диетическими свойствами, обеспечивает возможность приготовления тортов из натуральных продуктов с пониженным содержанием холестерина за счет отсутствия в рецептуре коржей яиц или меланжа, обладающих высокими вкусовыми качествами и повышенным сроком хранения.

(57) Реферат

Полезная модель относится к области пищевой промышленности, в частности к кондитерской, и может быть использовано для приготовления бисквитных тортов. Технической задачей, на решение которой направлена предлагаемая полезная модель, является увеличение ассортимента тортов с высокими диетическими свойствами за счет использования в их составе бисквитных коржей с пониженным содержанием холестерина, повышение вкусовых качеств и сроков хранения тортов. Поставленная техническая задача, решается тем, что в бисквитном торте, содержащем бисквитные коржи с пропиткой из сиропа, прослойку из крема или фруктовой начинки, обсыпку из бисквитной крошки, отделочный верхний слой, согласно предложенной полезной модели, пропитка из сиропа составляет до 70% к массе бисквитного коржа, при этом каждый бисквитный корж выполнен из смеси, включающей, сметану - 11,0-15,0%, масло сливочное или маргарин - 10,0-14,0%, сахар - 22,0-28,0%, соду пищевую - 0,3-0,5%, ванилин - 0,05- 0,2%, дополнительно включает творог - 16,0-21,0%, сывороточный белковый концентрат - 0,5-1,0%, молоко сухое цельное - 1,5-2,5%, муку высшего сорта - остальное до 100%. Дополнительные отличия, состоят в том, что бисквитный торт дополнительно содержит прослойку из обжаренных дробленых орехов, например грецких, размещенную между слоем из крема и бисквитным коржом; отделочный верхний слой бисквитного торта выполнен в виде залитой желе мозаики из фруктов и/или ягод, обрамленной фигурным бордюром из крема; бисквитный торт включает в качестве фруктовой прослойки бланшированные свежие или свежемороженые ягоды и/или фрукты; бисквитный торт выполнен круглым или в форме сердца, или в виде объемной формы с фигурным абрисом, например в виде стилизованного цветка или бабочки. Использование предложенной полезной модели позволит значительно расширить ассортимент тортов, обладающих высокими вкусовыми качествами и повышенным сроком хранения.

Реферат

Полезная модель относится к области пищевой промышленности, в частности к кондитерской, и может быть использовано для приготовления бисквитных тортов.

Технической задачей, на решение которой направлена предлагаемая полезная модель, является увеличение ассортимента тортов с высокими диетическими свойствами за счет использования в их составе бисквитных коржей с пониженным содержанием холестерина, повышение вкусовых качеств и сроков хранения тортов.

Поставленная техническая задача, решается тем, что в бисквитном торте, содержащем бисквитные коржи с пропиткой из сиропа, прослойку из крема или фруктовой начинки, обсыпку из бисквитной крошки, отделочный верхний слой, согласно предложенной полезной модели, пропитка из сиропа составляет до 70 % к массе бисквитного коржа, при этом каждый бисквитный корж выполнен из смеси, включающей, сметану - 11,0 – 15,0%, масло сливочное или маргарин - 10,0 – 14,0%, сахар - 22,0 – 28,0%, соду пищевую - 0,3 – 0,5%, ванилин - 0,05– 0,2%, дополнительно включает творог - 16,0 – 21,0%, сывороточный белковый концентрат 0,5 – 1,0%, молоко сухое цельное - 1,5 – 2,5%, муку высшего сорта - остальное до 100%. Дополнительные отличия, состоят в том, что бисквитный торт дополнительно содержит прослойку из обжаренных дробленых орехов, например грецких, размещенную между слоем из крема и бисквитным коржом; отделочный верхний слой бисквитного торта выполнен в виде залитой желе мозаики из фруктов и/или ягод, обрамленной фигурным бордюром из крема; бисквитный торт включает в качестве фруктовой прослойки бланшированные свежие или свежемороженые ягоды и/или фрукты; бисквитный торт выполнен круглым или в форме сердца, или в виде объемной формы с фигурным абрисом, например в виде стилизованного цветка или бабочки. Использование предложенной полезной модели позволит значительно расширить ассортимент тортов, обладающих высокими вкусовыми качествами и повышенным сроком хранения.

2003118249

МПК 7 А 21 D 13/08

Бисквитный торт

Полезная модель относится к области пищевой промышленности, в частности к кондитерской, и может быть использовано для приготовления бисквитных тортов.

Известен торт, включающий коржи из бисквитного полуфабриката, содержащего в составе муку, сметану, меланж, масло сливочное мед, разрыхлитель. (Патент № РФ 2183064 «Способ приготовления медового торта», МПК 7 А 21 D 13/08, опубл. 10.06.2002 г., бюлл. № 16).

Широко известен также ряд рецептов бисквитных тортов аналогичного состава, включенных в различные рецептурные сборники.

Наиболее близким к предлагаемому является бисквитный торт, который содержит выполненные из бисквита коржи, пропитанные сиропом и простоянные кремом или фруктовой начинкой, при этом боковая поверхность торта обсыпана бисквитной крошкой, на поверхность нанесен отделочный слой. Бисквитные коржи известного торта приготовлены из состава, содержащего в составе муку, сметану, сахарный песок, яйца или меланж, рецепт которого опубликован в сборнике рецептов П.С. Мархеля и др. «Производство пирожных и тортов». – М.: «Пищевая промышленность», 1975 г., стр.73.

Известные бисквитные торты содержат бисквитные коржи, состав которых не позволяет получить равномерную мелкопористую структуру полуфабриката, поэтому не удается использовать для приготовления тортов большого количества пропитывающих веществ, например сиропов различных составов, для коржей из бисквитов известных составов. Они легко деформируются, разваливаются, что существенно снижает их вкусовые качества и внешний вид. Наличие в составах бисквитных коржей яиц или меланжа снижает их пищевую ценность из-за высокого содержания холестерина.

Технической задачей, на решение которой направлена предлагаемая полезная модель, является увеличение ассортимента тортов с высокими диетическими свойствами

за счет использования в их составе бисквитных коржей с пониженным содержанием холестерина, повышение вкусовых качеств и сроков хранения тортов.

Поставленная техническая задача, решается тем, что в бисквитном торте, содержащем бисквитные коржи с пропиткой из сиропа, прослойку из крема или фруктовой начинки, обсыпку из бисквитной крошки, отделочный верхний слой, согласно предложенной полезной модели, пропитка из сиропа составляет до 70 % к массе бисквитного коржа, при этом каждый бисквитный корж выполнен из смеси, включающей муку высшего сорта, сметану, масло сливочное или маргарин, сахар, соду пищевую, ванилин, дополнительно включает творог, сывороточный белковый концентрат, молоко сухое цельное, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Масло сливочное или маргарин	- 10,0 – 14,0
Творог	- 16,0 – 21,0
Сметана	- 11,0 – 15,0
Молоко сухое цельное	- 1,5 – 2,5
Сывороточный белковый концентрат	- 0,5 – 1,0
Сахар	- 22,0 – 28,0
Сода пищевая	- 0,3 – 0,5
Ванилин	- 0,05– 0,2
Мука высшего сорта	- остальное до 100%

Дополнительные отличия, состоят в следующем:

бисквитный торт дополнительно содержит прослойку из обжаренных дробленых орехов, например грецких, размещенную между слоем из крема и бисквитным коржом;

отделочный верхний слой бисквитного торта выполнен в виде залитой желе мозаики из фруктов и/или ягод, обрамленной фигурным бордюром из крема;

бисквитный торт включает в качестве фруктовой прослойки бланшированные свежие или свежемороженые ягоды и/или фрукты;

бисквитный торт выполнен круглым или в форме сердца.

бисквитный торт выполнен в виде объемной формы с фигурным абрисом, например в виде стилизованного цветка или бабочки.

Включение в состав бисквитных коржей творога позволяет улучшить их структуру и вкусовые качества торта в целом. Кроме того, состав бисквитных коржей включает сывороточный белковый концентрат, являющийся 100% натуральным продуктом, что значительно повышает пищевую ценность бисквитных коржей и их диетические свойства. Сывороточный белковый концентрат имеет аминокислотный состав, включающий в себя все незаменимые аминокислоты, низкое содержание минералов, хорошую усвояемость, мягкий вкус, является прекрасным источником растительного белка. Сывороточный белковый концентрат имеет хорошую эмульгирующую способность, что позволяет получить бисквитный полуфабрикат, из которого изготавливают коржи для торта, с равномерной мелкопористой структурой. Такой бисквит можно использовать для приготовления тортов с повышенным содержанием пропитки, что значительно повышает вкусовые качества готового продукта. А наличие в его составе сочетания творога, сметаны, сливочного масла и молока придают бисквиту нежный сливочно-молочный вкус.

Полезная модель поясняется рисунками, где
на фиг 1 представлен общий вид торта с сегментным вырезом.
на фиг. 2 представлен пример выполнения бисквитного торта.

Бисквитный торт (фиг. 1) содержит, по крайней мере, два бисквитных коржа: нижний корж 1 и верхний корж 2. Бисквитные коржи выполнены из смеси, включающей сметану - 11,0 – 15,0%, масло сливочное или маргарин - 10,0 – 14,0%, сахар - 22,0 – 28,0%, соду пищевую - 0,3 – 0,5%, ванилин - 0,05– 0,2%, творог- 16,0 – 21,0%, сывороточный белковый концентрат - 0,5 – 1,0%, молоко сухое цельное - 1,5 – 2,5%, муку высшего сорта - остальное до 100%. Бисквитные коржи пропитаны сиропом, который составляет до 65 - 70 % к массе бисквитного коржа, и соединены между собой прослойкой 3. Прослойка

выполнена послойной и включает слой крема, например сливочного, слой обжаренных дробленых орехов, например грецких, и фруктовый слой. В качестве фруктового слоя прослойка включает свежие или свежемороженые ягоды и/или фрукты, которые только доводят до кипения с небольшим количеством сахара. Боковая поверхность 4 бисквитного торта покрыта сливочным кремом и обсыпана обжаренной бисквитной крошкой. Верхний корж 2 бисквитного торта покрыт отделочным слоем 5. Отделочный слой 5 выполнен в виде залитой желе мозаики из фруктов и/или ягод, обрамленной фигурным бордюром из крема. Бисквитный торт может быть выполнен различной формы, например круглым, либо в форме сердца, либо в виде объемной формы с фигурным абрисом, например в виде стилизованного цветка или бабочки.

Бисквитный торт изготавливают следующим образом. Предварительно приготавливают бисквитный полуфабрикат. Смесь, содержащую вышеупомянутый состав компонентов в соотношениях, согласно заданной рецептуры, подготавливают к производству. Примеры соотношений компонентов приведены в таблице 1. Такое соотношение компонентов обеспечивает заданные вкусовые качества и структурные свойства бисквита.

Таблица 1.

Наименование компонента, входящего в состав для приготовления бисквита	Количество компонентов		
	В массовых процентах		Оптимально для 1 кг полуфабриката В граммах
	Пример 1	Пример 2	
Масло сливочное	10,0	14,0	120,0
Творог	16,0	21,0	186,0
Сметана	11,0	15,0	130,0
Молоко сухое цельное	1,5	2,5	20,0
Сахар	22,0	28,0	250,0
Сода пищевая	0,3	0,5	4,0
Ванилин	0,05	0,05	1,0
Сывороточный белковый концентрат	0,5	0,8	6,5
Мука высшего сорта	38,65	19,0	282,5

В емкость тестомесильной машины загружают творог, сахар, сухое молоко и перемешивают, затем добавляют масло сливочное или маргарин и сметану. В конце замеса добавляют соду, ванилин и муку. Готовое тесто должно быть без следов непромеса. Тесто после замеса формируют и выпекают в формах с соблюдением технологии и температурного режима, соответствующих данному виду изделия.. Готовые бисквитные коржи имеют цвет внешней корочки от коричневого до темно-коричневого. Обладают высокими вкусовыми качествами, эластичной мелкопористой структурой, легко впитывают и не разваливаются при пропитке большим количеством сиропа, хорошо сохраняют первоначальную форму, не крошатся и не заминаются при резке.

Предварительно приготавливают также сироп из сахара-песка с добавлением ароматизатора.

Предварительно приготавливают сливочный крем из уваренного сгущенного молока и масла сливочного с добавлением ароматизатора (миндаль, ваниль).

Предварительно приготавливают фруктовую прослойку из свежих или свежемороженых фруктов и/или ягод, например из персиков, клубники и т.п.. Фрукты и/или ягоды доводят до кипения с небольшим количеством сахара и добавляют загуститель, например на основе крахмала – Каби. Так можно приготовить любую фруктовую прослойку. Полуфабрикат сохраняет вкус и аромат натуральных ягод или фруктов, кроме того кратковременная термическая обработка позволяет сохранить все витамины. Фруктовый полуфабрикат имеет желеобразную консистенцию и не вытекает за края бисквита.

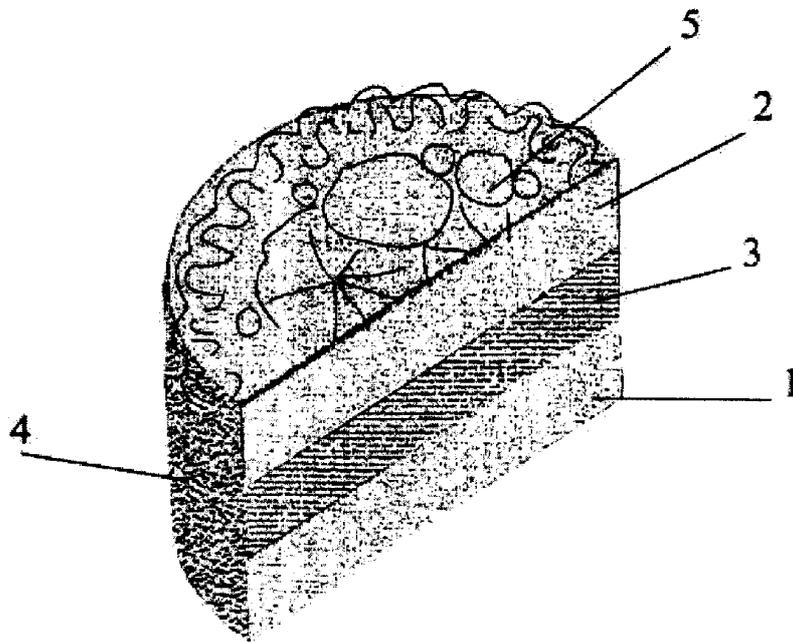
Предварительно приготавливают известным способом желе для заливки из сахара-песка с добавлением желеобразователя растительного происхождения и пищевых красителей.

Далее коржи пропитывают сиропом до 65-70% от массы коржа. Нижний корж 1 покрывают последовательно слоями фруктового полуфабриката, обжаренных дробленых

орехов, крема сливочного. Присоединяют верхний корж 2, обмазывают боковую поверхность торта тонким слоем сливочного крема, обсыпают обжаренной бисквитной крошкой. После этого на верхнюю поверхность верхнего коржа 2 наносят отделочный слой 5 в виде мозаики из ягод и тонко нарезанных свежих фруктов (апельсин, грейпфрут, киви, клюква, виноград). Мозаика может быть выполнена также, например в виде стилизованных цветов, фигурных или геометрических групп и их сочетаний. Сверху фруктовую мозаику заливают тонким слоем желе и выполняют отделочный бордюр из крема (фиг.2).

Использование предложенной полезной модели позволит значительно расширить ассортимент тортов с диетическими свойствами, обеспечивает возможность приготовления тортов из натуральных продуктов с пониженным содержанием холестерина за счет отсутствия в рецептуре коржей яиц или меланжа, обладающих высокими вкусовыми качествами и повышенным сроком хранения.

Бисквитный торт



Фиг. 1

Бисквитный торт



Фиг. 2