

Композиція інгредієнтів для приготування бісквітного напівфабрикату з кавовим шлагом

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема кондитерської галузі та ресторанного господарства та стосується технології приготування виробів із бісквітного тіста.

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція, яка містить такі компоненти у наступному співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне	25
цукор-пісок	25
меланж	42
какао-порошок	8

[Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / А. С. Ратушный, Л. А. Старостина, Т. И. Захарова. - М.: Экономика, 1986. - 293с.].

Дана композиція обрана прототипом. Прототип і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

- борошно пшеничне вищого сорту;
- цукор-пісок;
- меланж;
- какао-порошок.

Недоліком даної композиції є висока собівартість продукту за рахунок вмісту в складі дорогоцінного компоненту какао-порошку.

В основу корисної моделі поставлена задача підвищити біологічну цінність, поліпшити органолептичні властивості, що досягається за рахунок використання кавового шлагоу, який має багатий хімічний склад, в якому визначені органічні кислоти (4,92 %), пектинові (3,00 %) та фенольні (4,00 %) речовини, харчові волокна (57,00 %), білки (13,90 %), ліпіди (15,10 %) та інші цінні компоненти.

Поставлена задача вирішена складом бісквітного напівфабрикату, що містить борошно вищого ґатунку, какао-порошок, меланж, цукор-пісок, тим, що він додатково містить кавовий шлам, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне	25,00
цукор-пісок	25,00
меланж	42,00
какао-порошок	4,00 - 6,00
кавовий шлам	2,00- 4,00

Новим у корисній моделі, що заявляється є наявність у складі виробу кавового шлагоу, а також масове співвідношення компонентів, що застосовують при виробництві бісквітного напівфабрикату.

Процес приготування бісквітного напівфабрикату передбачає декілька етапів: одержання яєчно-цукрової збитої маси з пюре, замішування тіста з борошном какао-порошком та кавовим шламом, випікання, охолодження та вистоювання напівфабрикату. На першому етапі збивають меланж з цукром до збільшення в об'ємі у 2,5-3 рази. На другому етапі всипають просіяні сухі компоненти (борошно, какао-порошок та кавовий шлам) і замішують тісто. Тісто розливають у попередньо підготовлені форми, які застилають папером, і випікають протягом 35...40 хвилин при температурі 185...190°C. Випечений бісквіт охолоджують протягом 20...30 хвилин, виймають з форм і вистоюють 8...10 годин при температурі 15...20°C.

Приклади приготування бісквітного напівфабрикату.

Приклад 1. Приготували бісквіт, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне	25,00
цукор-пісок	25,00
меланж	42,00
какао-порошок	6,00
кавовий шлам	2,00

Готовий бісквітний напівфабрикат правильної форми з відповідними органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, які відображені в таблиці 1, 2.

Приклад 2. Приготували бісквіт, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне	25,00
цукор-пісок	25,00
меланж	42,00
какао-порошок	5,00
кавовий шлам	3,00

Готовий бісквітний напівфабрикат правильної форми з відповідними органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, які відображені в таблиці 1, 2.

Приклад 3. Приготували бісквіт, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне	25,00
цукор-пісок	25,00
меланж	42,00
какао-порошок	4,00
кавовий шлам	4,00

Готовий бісквітний напівфабрикат правильної форми з відповідними органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, які відображені в таблиці 1, 2.

Приклад 4. Приготували бісквіт, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне	25,00
цукор-пісок	25,00
меланж	42,00
кавовий шлам	8,00

Готовий бісквітний напівфабрикат правильної форми, проте органолептичні та фізико-хімічні показники якості, які відображені в таблиці 1, 2 погіршуються в порівнянні з контрольним зразком.

Таблиця 1

Органолептичні показники готового виробу

Показники якості	Контроль	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Консистенція	Відмінно пропечена, пишна, дуже еластична, з розвинутою тонкостінною пористістю		Добре пропечена, пишна, еластична, пориста		Пропечена, недостатньо пишна, мало пориста
Зовнішній вигляд	Поверхня рівна, гладка, без опуклостей, без тріщин, скоринка рівномірна, без підгорілостей		Поверхня рівна, гладка, без опуклостей, без тріщин, скоринка рівномірна, без підгорілостей		Поверхня нерівна, з тріщинами, скоринка темного забарвлення
Колір	Поверхня напівфабрикату має рівномірний світлий коричневий колір. На розрізі коричневий колір		Поверхня напівфабрикату має рівномірний світлий коричневий колір. На розрізі напівфабрикат брудно сірого кольору		Поверхня напівфабрикату має темно-коричневий колір. На розрізі напівфабрикат брудно сірого кольору.
Запах та смак	Відмінний смак та запах		Відмінний смак та запах, з легким ароматом та присмаком кави		Неприємний смак, при розжовування відчуються частинки кавового шламу.

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готового виробу

Показники	Контроль	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Вологість, %	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00
Пористість %	65,00	65,00	64,00	62,00	60,00
Щільність, г/см ³	0,65	0,70	0,70	0,72	0,75

Проректор з наукової роботи

д.т.н. доцент

Гаркуша С.В.

РЕФЕРАТ

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема кондитерської галузі та ресторанного господарства та стосується технології приготування виробів із бісквітного тіста.

Композиція інгредієнтів для приготування бісквітного напівфабрикату що містить борошно вищого ґатунку, какао-порошок, меланж, цукор-пісок, додатково містить кавовий шлам.

Використання кавового шламу дозволяє підвищити біологічну цінність та знизити собівартість бісквітного напівфабрикату.

Проректор з наукової роботи
д.т.н. доцент

Гаркуша С.В.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція інгредієнтів для приготування бісквітного напівфабрикату, що містить борошно вищого гатунку, какао-порошок, меланж, цукор-пісок, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить кавовий шлам, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне	25,00
цукор-пісок	25,00
меланж	42,00
какао-порошок	4,00 - 6,00
кавовий шлам	2,00- 4,00

Проректор з наукової роботи

д.т.н. доцент

Гаркуша С.В.