

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2742211

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОНЧИКОВ ИЗ БАТАТА

Патентообладатель: *Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Горский государственный аграрный университет" (RU)*

Авторы: *Дзантиева Лариса Батарбековна (RU), Гегжиева Инга Заурбековна (RU), Дзицоева Залина Львовна (RU)*

Заявка № 2020126148

Приоритет изобретения 03 августа 2020 г.

Дата государственной регистрации в

Государственном реестре изобретений

Российской Федерации 03 февраля 2021 г.

Срок действия исключительного права

на изобретение истекает 03 августа 2040 г.



Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности

Г.П. Ивлиев



(51) МПК
 A21D 13/045 (2017.01)
 A21D 13/60 (2017.01)
 A21D 13/80 (2017.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
 ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

(52) СПК
 A21D 13/60 (2020.08)

(21)(22) Заявка: 2020126148, 03.08.2020

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
 03.08.2020

Дата регистрации:
 03.02.2021

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 03.08.2020

(45) Опубликовано: 03.02.2021 Бюл. № 4

Адрес для переписки:

362040, РСО-Алания, г. Владикавказ, ул.
 Кирова, 37, ФГБОУ ВО "Горский
 государственный аграрный университет"

(72) Автор(ы):

Дзантиева Лариса Батарбековна (RU),
 Гегкиева Инга Заурбековна (RU),
 Дзицоева Залина Львовна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное
 образовательное учреждение высшего
 образования "Горский государственный
 аграрный университет" (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете
 о поиске: RU 2445776 C2, 27.03.2012. RU
 2629778 C1, 04.09.2017. RU 48706 U1, 10.11.2005.
 RU 2712531 C1, 29.01.2020. US 2015132438 A1,
 14.05.2015. WO 2017178556 A1, 19.10.2017.

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОНЧИКОВ ИЗ БАТАТА

(57) Формула изобретения

Способ приготовления пончиков из батата, характеризующийся тем, что батат отваривают, очищают от кожуры и протирают в горячем виде, в протертый батат вносят 2 перепелиных яйца, масло растительное, соль, сухие дрожжи, постепенно всыпают муку пшеничную, муку якона, все тщательно перемешивают до однородной массы, готовое хорошо вымешанное тесто для пончиков оставляют на 45 минут, спустя 45 минут небольшие кусочки теста раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 см, выдавливают пончики с помощью специальной формы для пончиков, перекладывают заготовки на противень, застеленный пергаментной бумагой, и дают постоять еще 15 минут, выпекают пончики в духовке, разогретой до 200°C, в течение 20-25 минут, готовые пончики снимают с противня, дают им немного остыть, затем пончики окунают выпуклой частью в шоколадную глазурь из фруктозного шоколада, немного стряхивают и выдерживают 5-10 минут до застывания глазури, при этом готовят при следующем соотношении исходных компонентов, мас./ч.:

Мука пшеничная	150
Мука якона	50
Батат	250
Дрожжи сухие	9
Соль	9
Шоколад фруктозный	200