

# РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



## ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2741835

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ "МИНИ БУЛОЧКИ С БАТАТНО-СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ"

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

Авторы: *Дзантиева Лариса Батарбековна (RU),  
Влачига Виктор Сергеевич (RU)*

Заявка № 2020110730

Приоритет изобретения 12 марта 2020 г.

Дата государственной регистрации в  
Государственном реестре изобретений  
Российской Федерации 29 января 2021 г.

Срок действия исключительного права  
на изобретение истекает 12 марта 2040 г.

Руководитель Федеральной службы  
по интеллектуальной собственности

Г.П. Ивлиев





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

(52) СПК  
A21D 8/02 (2020.08)

(21)(22) Заявка: 2020110730, 12.03.2020

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
12.03.2020

Дата регистрации:  
29.01.2021

Приоритет(ы):  
(22) Дата подачи заявки: 12.03.2020

(45) Опубликовано: 29.01.2021 Бюл. № 4

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

(72) Автор(ы):  
Дзангиева Лариса Батарбековна (RU),  
Влачига Виктор Сергеевич (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 2629778 C1, 04.09.2017. RU  
2452182 C2, 10.06.2012. RU 2521507 C1,  
27.06.2014. RU 2651289 C1, 19.04.2018.

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ "МИНИ БУЛОЧКИ С БАТАТНО-СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ"

## (57) Формула изобретения

Способ приготовления кулинарного изделия, включающий замес теста, брожение, обминку, формование, расстойку и выпечку, тесто замешивают из пшеничной муки, муки якона, дрожжей, масла подсолнечного, яйца, молока, сахара, соли, время на брожение составляет 1,5 часа, из теста формуют шарики, которые раскатывают в лепешки толщиной 5 мм, раскатанной лепешкой накрывают пельменницу, в выемки для фарша помещают шарики из бататно-сырной начинки, накрывают второй раскатанной лепешкой, прокатывают скалкой, вынимают полуфабрикаты из пельменницы, смазывают яйцом, посыпают кунжутом и выпекают в течение 30 минут при температуре 220°C, для приготовления начинки батат отваривают, очищают от кожуры и протирают в горячем виде, в протертый батат протирается сыр Армель, смесь тщательно перемешивают до однородной массы, целевой продукт готовят при следующем расходовании исходных компонентов в мас.ч.:

## Тесто

|                    |     |
|--------------------|-----|
| мука пшеничная     | 200 |
| мука якона         | 35  |
| молоко             | 118 |
| масло подсолнечное | 6   |
| соль               | 3   |
| сахар              | 15  |