



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2012 00835

(22) Data de depozit: 19.11.2012

(41) Data publicării cererii:
30.05.2014 BOPI nr. 5/2014

(71) Solicitant:
• PIUCĂ LUCIAN,
BD. MAREȘAL ALEXANDRU AVERESCU
NR. 1, BL. 1, SC. B, ET. 4, AP. 17,
SECTOR 1, BUCUREȘTI, B, RO

(72) Inventatori:
• PIUCĂ LUCIAN,
BD. MAREȘAL ALEXANDRU AVERESCU
NR. 1, BL. 1, SC. B, ET. 4, AP. 17,
SECTOR 1, BUCUREȘTI, B, RO

(54) COLȚUNAȘI, COMPOZIȚIE, MOD DE PREPARARE ȘI
UMPLUTURĂ

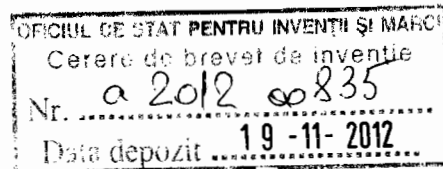
(57) Rezumat:

Invenția se referă la un procedeu de preparare a unui produs alimentar. Procedeu conform invenției constă din aceea că, într-o primă etapă, se amestecă 1000 g făină de grâu cu 0,3...0,4 l apă preîncălzită la o temperatură de 30...36°C, 2...3 ouă de găină, 16...22 g sare alimentară și 25...30 ml ulei de floarea-soarelui, cu omogenizare și menținere la o temperatură de 25°C, timp de 3...5 min, aluatul rezultat se menține timp de 20...30 min la o temperatură de maximum 10°C, fiind repartizat sub formă straturi având 2...3 mm grosime,

după care, într-o a doua etapă, se prepară o compoziție sub formă de pastă pe bază de brânză de vaci, carne amestec sau ciuperci, constituind umplutura straturilor de aluat, care apoi sunt închise și lipite pe întreaga suprafață de suprapunere prin presare, după care, în final, produsul alimentar se fierbe sau se prăjește timp de 4...6 min.

Revendicări: 7





COLTUNAȘI, COMPOZIȚIE, MOD DE PREPARARE ȘI UMLUTURĂ

Prezenta invenție se referă la colțunași, compoziție, mod de preparare și umplutură, preparat culinar traditional ce poate fi servit atât ca aperitiv cât și ca desert.

Nici în literatura de specialitate și nici în cea de brevet nu sunt cunoscute asemenea preparate culinare realizate din aluat, cu umplutură și apoi prăjite sau fierte.

Problema tehnică pe care o rezolvă prezenta invenție este realizarea unor colțunași, compoziție, mod de preparare și umplutură cu ajutorul unor umpluturi împachetate în foi subțiri de aluat din făină.

Pentru obținerea compoziției de aluat pentru colțunași, conform invenției, la 1 kg. de făină de grâu alba sunt necesari 0,3-0,4 l. de apă încălzită la o temperatură cuprinsă între 30-36 °C, ingrediente care se omogenizează pentru a se obține un aluat elastic și consistent din care se întind foi subțiri de 2-3 mm. Simultan are loc și prepararea umpluturii, iar după așezarea acestora pe bucățile de aluat și închiderea colțunașilor se procedează la operația de fierbere a lor care durează între 4 și 6 minute. Pentru obținerea aluatului mai sunt necesare: 2 - 3 ouă proaspete de găină, sare alimentară fină de masă între 16-22 g. și 25-30 ml. de ulei alimentar rafinat de floarea soarelui. La prepararea aluatului temperatura ambiantă a camerei și a cuvei malaxorului trebuie să fie în jurul valorii de 25°C,

amestecarea ingredientelor durând 3 până la 5 minute pentru omogenizarea aluatului. La sfârșitul operației de mixare aluatul se va lăsa să se odihnească între 20 – 30 de minute la o temperatură de maxim 10 °C, operațiile următoare fiind întinderea lui în foi subțiri, tăierea acestora în bucăți, așezarea umpluturii, îndoirea și lipirea pe contur a colțunașilor. În final se procedează la fierberea lor într-un recipient cu apă care clocotește și care conține circa 30g. de sare fină de masă la fiecare litru de apă. O altă modalitate de fierbere a colțunașilor este aceea de a-i introduce într-o sită ce se așează pe un recipient cu apă care fierbe și de a-i menține în aburii fierbinți timp de 8-10 minute. Umplutura pentru colțunași, într-un prim exemplu de realizare a invenției, se obține pe bază de brânză dulce de vacă având în compoziție, pentru 1 kg. de brânză, 2 - 3 ouă, 80 – 100g. zahăr pudră vanilinat, esență de rom 15 – 20 ml. și 130 – 150 g. stafide din struguri, iar pentru obținerea unei consistențe mai cremoase se pot adăuga 140 – 160g. de smântână din lapte. Umplutura, într-un al doilea exemplu de realizare a invenției ce are ca bază carnea, are în compoziție, pentru 1 kg. carne în amestec de vită cu porc, ceapă 150 – 160 g., un ou, sare fină de masă între 25 - 30 g., piper măcinat 4 – 6 g., mărar și pătrunjel câte 40 g., iar pentru operația de prăjire 60 – 70 ml. ulei rafinat de floarea soarelui sau de măsline. Umplutura, într-un al treilea exemplu de realizare a invenției care se prepară pe bază de ciuperci, are în compoziție 1 kg. de ciuperci, 60 – 70 ml. ulei rafinat de floarea soarelui sau de măsline pentru prăjire, 100 – 120 g. ceapă, un ou, sare fină de masă între 20 - 25 g., piper măcinat 3 – 4 g., mărar și pătrunjel câte 30 g.

În urma aplicării invenției se obține un preparat culinar gustos, sănătos, sățios și care poate satisface variate preferințe ale consumatorilor datorită diferitelor compoziții ale umpluturii.

Se dă, în continuare, un exemplu de compoziție de aluat, mai multe exemple de compoziții de umplutură și un mod de preparare a produsului culinar numit colțunaș, conform invenției.

Pentru obținerea aluatului compoziției pentru colțunași, conform invenției, la 1 kg. de făină de grâu alba superioară de patiserie, sunt necesare: 2-3 ouă proaspete de găină, 0,3-0,4 l. de apă încălzită la o temperatură cuprinsă între 30-36 °C, sare alimentară fină de masă între 16-22 g. și 25-30 ml. de ulei alimentar rafinat de floarea soarelui.

Pentru multiplicarea sau diminuarea cantității finale de aluat se va păstra proporția de mai sus a ingredientelor ce formează compoziția, conform invenției.

Într-un malaxor cu cuvă din inox, potrivit la capacitate cu cantitatea de făină ce urmează a fi utilizată se toarnă mai întâi făina de grâu iar peste ea și în mijloc sarea alimentară, uleiul de floarea soarelui și conținutul oulelor în întregime. Peste ingredientele amintite se toarna treptat apa caldă și se pornește amestecătorul malaxorului cu o viteză de rotație cuprinsă între 40 – 50 rot./min.

În timpul operațiilor de turnare a apei și de amestecare, aceasta din urmă durând 3 până la 5 minute, se va urmări buna omogenizare a aluatului și obținerea unei elasticități și a unei consistențe/vâscozități care să permită, în operațiile următoare, întinderea lui în foi subțiri.

Este de preferat ca temperatura ambiantă a camerei și, ca urmare, a cuvei malaxorului să fie în jurul valorii de 25°C.

La terminarea operației de mixare aluatul se va scoate din malaxor se va porționa în cantități de de circa 0,5 kg., se va așeza pe un blat cu un strat subțire de făină și se va lăsa sa se odihnească între 20 – 30 de minute la o temperatură de maxim 10 °C pentru echilibrarea tensiunilor interne create la frământare.

La terminarea perioadei de odihnă a aluatului porțiile anterior obținute se vor trage în foi cu o grosime de 2 - 3 mm cu ajutorul cilidrilor dipozitivului de laminare având grijă ca pe blatul mobil pe care se așează foile să se aștearnă un strat subțire de făină pentru a se împiedica lipirea lor de blat.

După laminare foile de aluat vor fi tăiate/decupate în formele dorite – pătrate, dreptunghiuri, discuri etc. – și la dimensiunile necesare care să permită atât așezarea umpluturii cât și împachetarea acesteia. Tăierea foilor de aluat în formele alese se va face, fie cu ajutorul unui cuțit automat sau a unor rozete manuale, fie cu ajutorul unor șabloane manuale.

În timpul pregătirii aluatului se vor prepara și umpluturile ce urmează a fi împachetate în formele decupate din foile de aluat.

Într-un prim exemplu de realizare a umpluturii pentru colțunași, conform invenției, poate fi preparată o umplutură din brânză dulce de vacă pentru a cărei compoziție sunt necesare 1kg. brânză dulce de vacă, 2 - 3 ouă, 80 – 100g. zahăr pudră vanilinat, esență de rom 15 – 20 ml. și 130 – 150 g. stafide din struguri. Peste brânza de vacă, care în prealabil a fost lăsată să se scurgă de apă, se sparg ouăle, se toarnă zahărul pudră vanilinat, esența de rom și stafidele după care totul se mixează urmărind ca umplutura să se omogenizeze bine iar aromele să pătrundă întregul amestec.

În cel de al doilea exemplu de realizare a umpluturii, conform invenției, aceasta are ca ingredient principal carnea în amestec de vită cu porc. Pentru 1 kg. carne în amestec de vită cu porc ingredientele care trebuie adăugate sunt 60 – 70 ml. ulei rafinat de floarea soarelui sau de măsline destinat operației de prăjire, 150 – 160 g. ceapă, sare fină de masă între 25 - 30 g., piper măcinat 4 – 6 g., mărar și pătrunjel câte 40 g și două ouă.

În modul cunoscut se toacă carnea și se amestecă bine cu sarea. Se înfierbântă uleiul într-un vas aflat pe foc, se pune ceapa tăiată mărunt și se amestecă câteva minute pentru a se înmuia. Se adaugă carnea amestecându-se continuu pentru a se omogeniza cu ceapa și a se realiza o ușoară prăjire a cărnii, iar în final se adaugă piperul, pătrunjelul și mărarul care au fost înainte mărunțite.

După operația de prăjire/călire a cărnii cu ingredientele din acest al doilea exemplu de realizare a umpluturii, conform invenției, operație ce poate dura doar 5 - 6 minute, vasul cu amestecul de carne se va lăsa la răcit.

În cel de al treilea exemplu de realizare a umpluturii, conform invenției, aceasta are ca ingredient principal ciupercile. Folosind 1 kg. de ciuperci ingredientele care trebuie adăugate sunt: 60 – 70 ml. ulei rafinat de floarea soarelui sau de măsline ce va fi utilizat la prajire, 100 – 120 g. ceapă, sare fină de masă între 20 - 25 g., piper măcinat 3 – 4 g., mărar și pătrunjel câte 30 g, plus un ou la sfârșit pentru a lega compoziția.

Dacă se utilizează ciuperci conservate în saramură acestea se vor spăla cu apă caldă pentru a se înlătura saramura și apoi se vor presa într-o strecurătoare pentru eliminarea excesului de apă. Dacă se folosesc ciuperci proaspete acestea se vor spăla bine cu apă caldă. Indiferent de unde sunt procurate ciupercile se vor mărunți într-un robot de bucătărie înainte de prăjire.

În modul cunoscut se înfierbântă uleiul într-un recipient așezat pe foc, se pune ceapa tăiată mărunt și se amestecă câteva minute pentru a se înmuia. Peste ceapă se adaugă ciupercile amestecându-se continuu pentru a se mixa cu ceapa și a se realiza o ușoară înmuiere a ciupercilor, în final adăugându-se sarea, piperul, pătrunjelul și mărarul.

După operația de prăjire/înmuire a ciupercilor cu ingredientele din acest al treilea exemplu de realizare a umpluturii, conform invenției, operație ce poate dura doar 4 - 5 minute, vasul cu ciupercile prăjite se va lăsa la răcit. Apoi se amestecă un ou la sfârșit pentru a lega compoziția.

În alte variante posibile de realizare a invenției, umplutura poate fi obținută din gemuri sau dulceturi, din fructe proaspete, mărunțite, îndulcite cu zahăr și aromate sau din nuci care vor fi mărunțite, îndulcite cu miere de albine și aromate cu scorțișoară.

Formele din foaie de aluat fiind gata decupate iar umplutura pregătită într-una din variantele de realizare de mai sus, conform invenției, se pune câte o linguriță de umplutură pe fiecare bucată de foaie care apoi se îndoaie peste umplutură urmărind să o acopere în întregime și se lipește prin presare pe întreaga lungime a marginilor suprapuse. Operația de lipire se poate face prin presarea cu degetele dar este de preferat să se realizeze cu ajutorul unui dispozitiv simplu prevăzut cu onduleuri astfel încât lipirea să se facă continuu și eficient printr-o singură manevră.

Colțunașii, conform invenției, astfel obținuți se pun într-un recipient cu apă care clocotește și care conține circa 30g. de sare fină de masă la fiecare litru de apă. Această operație de fierbere va dura între 4 și 6 minute, indiciul că aluatul a fiert fiind acela că toți colțunașii, conform invenției, s-au lăsat pe fundul recipientului.

Colțunașii, conform invenției, se vor scoate din apă cu ajutorul unei site, spumiere sau strecurători și lăsați să se scurgă de apă.

O altă modalitate de fierbere a colțunașilor, conform invenției, este aceea de a-i introduce într-o sită care se așează pe un recipient cu apă care fierbe și de a-i lăsa în aburii care se produc timp de 8-10 minute.

După umplutura pe care o conțin colțunașii, conform invenției, pot fi serviți calzi, ca aperitiv la care se pot adăuga – după preferință - unt, suc de roșii sau sos de soia, precum și diverse verdețuri și condimente, sau ca desert, peste ei turnându-se smântână și zahăr pudră.

REVENDICĂRI

1. Colțunași, compoziție, mod de preparare și umplutură, pentru care se folosește un aluat din făină de grâu cu apă, **caracterizați prin aceea că**, la 1 kg. de făină de grâu alba sunt necesari 0,3-0,4 l. de apă încălzită la o temperatură cuprinsă între 30-36 °C, ingrediente care se omogenizează pentru a se obține un aluat elastic și consistent din care se întind foi subțiri de 2-3 mm., simultan având loc și prepararea umpluturii, iar după așezarea acestora pe bucățile de aluat și închiderea colțunașilor prin lipire se procedează la operația de fierbere a lor care durează între 4 și 6 minute.

2. Compoziție, conform revendicării 1, **caracterizată prin aceea că**, pentru obținerea aluatului mai sunt necesare: 2 - 3 ouă proaspete de găină, sare alimentară fină de masă între 16-22 g. și 25-30 ml. de ulei alimentar rafinat de floarea soarelui.

3. Mod de preparare a colțunașilor, conform revendicărilor 1 și 2, **caracterizat prin aceea că**, la prepararea aluatului temperatura ambiantă a camerei și a cuvei malaxorului trebuie să fie în jurul valorii de 25°C, amestecarea ingredientelor durând 3 până la 5 minute pentru omogenizarea aluatului, iar la sfârșitul operației de mixare aluatul se va lăsa să se odihnească între 20 – 30 de minute la o temperatură de maxim 10 °C, operațiile următoare fiind întinderea lui în foi subțiri de 2-3 mm., tăierea acestora în bucăți, așezarea umpluturii, îndoirea și lipirea pe contur a colțunașilor în final procedându-se la fierberea lor într-un

recipient cu apă care clocotește și care conține circa 30g. de sare fină de masă la fiecare litru de apă, această operație de fierbere durând între 4 și 6 minute.

4. Mod de preparare a colțunașilor, conform revendicărilor 1 și 2, **caracterizat prin aceea că**, o altă modalitate de fierbere a colțunașilor este aceea de a-i introduce într-o sită care se așează pe un recipient cu apă care fierbe și de a-i menține în aburii fierbinți timp de 8-10 minute.

5. Umplutură pentru colțunași, conform revendicărilor 1, 2 și 3, **caracterizată prin aceea că**, într-un prim exemplu de realizare a invenției, umplutura pe bază de brânză dulce de vacă are în compoziție, pentru 1 kg. de brânză dulce de vacă, 2 - 3 ouă, 80 – 100g. zahăr pudră vanilinat, esență de rom 15 – 20 ml. și 130 – 150 g. stafide din struguri.

6. Umplutură pentru colțunași, conform revendicărilor 1, 2 și 3, **caracterizată prin aceea că**, într-un al doilea exemplu de realizare a invenției, umplutura pe bază de carne are în compoziție, pentru 1 kg. carne în amestec de vită cu porc, ceapă 150 – 160 g., un ou, sare fină de masă între 25 - 30 g., piper măcinat 4 – 6 g., mărar și pătrunjel câte 40 g., iar pentru operația de prăjire 60 – 70 ml. ulei rafinat de floarea soarelui sau de măsline.

7. Umplutură pentru colțunași, conform revendicărilor 1, 2 și 3, **caracterizată prin aceea că**, într-un al treilea exemplu de realizare a invenției, umplutura pe bază de ciuperci are în compoziție, pentru 1 kg. de ciuperci, 60 – 70 ml. ulei rafinat de floarea soarelui sau de măsline pentru prăjire, 100 – 120 g. ceapă, un ou, sare fină de masă între 20 - 25 g., piper măcinat 3 – 4 g., mărar și pătrunjel câte 30 g.