



Bánh nướng rỗng vừa đẹp vừa ngon

Số công bố đơn: 32548; ngày nộp đơn: 25/07/2012 tại Việt Nam; tác giả: Stefan Jiraschek, Josef Haas, Johannes Haas, Fritz Obermaier; người nộp đơn: Haas Food Equipment GmbH; địa chỉ: Gerstlgasse 25, 1210 Wien, Áo.

Sáng chế để cập đến bánh nướng rỗng; thiết bị và phương pháp sản xuất bánh nướng rỗng.



Bánh nướng rỗng

Bánh được cắt thành miếng mỏng, dẹt, cho vào thiết bị có hốc tạo hình khi còn nóng. Bộ phận chà đẩy miếng bánh vào hốc để tạo độ rỗng, sau đó (hoặc đồng thời) làm nguội nhanh để bột bánh rắn lại.

Bánh nướng rỗng "ra lò" vừa giòn tan lại tạo thành nhiều lớp xếp lên nhau rất đẹp. □

Bánh mì

Số công bố đơn: 24026; ngày nộp đơn: 13/12/2010 tại Việt Nam; tác giả: Lee Myoung Gu, Cha Gil Hong, Lee Jong Min, đơn vị người nộp đơn: Paris Croissant Co., LTD.; địa chỉ: 149-3, Sangdaewon-dong, Joongwon-ku, Songnam-shi, Kyoungki-do 462-807, Republic of Korea.

Sáng chế để xuất phương pháp làm bánh mì vừa tăng hương vị vừa kéo dài hạn sử dụng cho bánh, gồm các công đoạn: lên men lần đầu ở nhiệt độ thấp, tạo bột nhào, và công đoạn lên men thứ hai.

1. Lên men lần đầu ở nhiệt độ thấp: trộn đều các thành phần (bột khô,

Sáng chế làm bánh

◇ MINH NHẬT

Bột nhào làm bánh mì

Số công bố đơn: 26535; ngày nộp đơn: 20/01/2011 tại Việt Nam; tác giả: Masayuki Shimozawa; người nộp đơn: Sanyo Electric Co., LTD.; địa chỉ: 5-5, Keihanhondori 2-chome, Moriguchi-Shi, Osaka 5708677, Japan.

Sáng chế để xuất loại bột nhào để làm bánh mì được sản xuất theo quy trình:

- ◆ **Bước 1:** ngâm hạt ngũ cốc trong chất lỏng trước khi nghiền.
- ◆ **Bước 2:** nghiền hỗn hợp hạt ngũ cốc và chất lỏng.
- ◆ **Bước 3:** hỗn hợp hạt ngũ cốc nghiền với chất lỏng ở bước 2 được nhào trộn bằng lưới dao nhào trộn tạo thành bột nhào. Ở bước này, gluten, gia vị, chất làm nở bột và phụ gia được bổ sung vào bột nhào. Nếu dùng chất làm nở



Bột nhiều gluten dính và dẻo hơn bột ít gluten khi cho cùng một lượng nước

bột dạng nấm men thì cần thêm bước điều chỉnh nhiệt độ bột nhào trước khi bổ sung nấm men vào hỗn hợp.

Gluten là chuỗi các protein trong bột mì, thành phần quan trọng hình thành nên cấu trúc bánh mì. Bột mì khi trộn với nước sẽ hình thành gluten dạng sợi, màu trắng. Quá trình nhào và nhồi bột đúng cách giúp sợi gluten dài và dẻo dai, cho khối bột đàn hồi, co giãn tốt.

Bánh mì thường làm từ bột có hàm lượng gluten cao, còn gọi là "bột khỏe". Càng nhiều gluten bột càng dính và dẻo, bánh mì càng căng phồng dưới tác dụng của nấm men, cho loại bánh nở, dai và xốp.

Các loại bánh ngọt muốn mềm, mịn sẽ dùng loại bột ít gluten hơn. □



nấm men khô, cơ chất nấm men, muối, bột kích nở và nước) ở nhiệt độ từ 15 - 17 độ C. Khuấy đều ở tốc độ thấp từ 2 - 4 phút, khuấy ở tốc độ cao từ 1 - 2 phút. Sau đó lên men từ 15 - 18 giờ trong điều kiện nhiệt độ từ 2 - 4 độ C và độ ẩm khoảng 90 - 95%.

2. Tạo bột nhào: hỗn hợp thu được sau công đoạn lên men lần đầu được trộn thêm các thành phần bột khô, đường, muối, sữa bột, nấm men khô, bơ margarin, và nước. Để bột "nghỉ" trong 15-20 phút rồi tiếp tục nhào khoảng 15 - 20 phút nữa, sau đó chia thành từng miếng bột.

3. Lên men lần thứ hai: các miếng bột



Bánh mì

nhào đã chia nhỏ được tạo hình và để lên men lần thứ hai ở nhiệt độ khoảng 36 - 40 độ C, độ ẩm khoảng 90 đến 95% trong 50 đến 60 phút.

Điểm đặc biệt của sáng chế nằm ở quá trình lên men bột nhào ở nhiệt độ thấp trong khoảng thời gian dài, giúp cải thiện cấu trúc và làm dày mùi thơm của bánh. □

Thiết bị làm bánh tráng rế

Số bằng sáng chế: 1-0007568; cấp ngày: 02/03/2009 tại Việt Nam; tác giả và chủ bằng: Trần Doãn Sơn; địa chỉ: Số 44 đường số 3, cư xá Lữ Gia, phường 15, quận 11, thành phố Hồ Chí Minh.

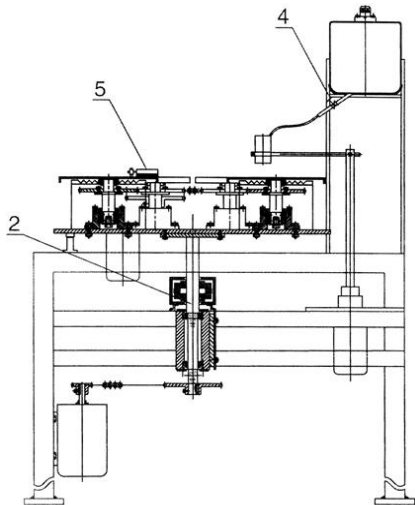
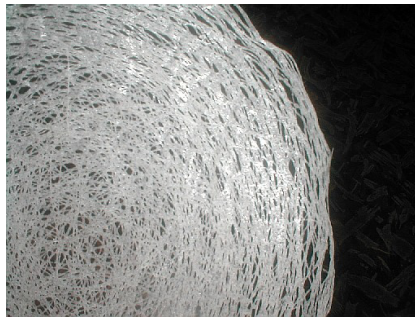
Hiện nay, trên thế giới và tại Việt Nam chưa có thiết bị sản xuất bánh tráng rế. Các cơ sở sản xuất hầu hết sử dụng phương pháp thủ công. Người làm bánh dùng một lon nhỏ chứa hỗn hợp bột lỏng, đáy lon có đục lỗ, rế lon đều tay sao cho bột chảy thành nhiều sợi nhỏ đan xen trên mặt chảo đã tráng mỡ. Theo cách này, mất khoảng 12-15 giây để tráng xong một chiếc bánh.

Sáng chế đề cập thiết bị sản xuất bánh tráng rế bán tự động, thay thế phương pháp thủ công nhằm tăng năng suất lao động, chất lượng sản phẩm và cải thiện điều kiện làm việc:

Thiết bị tráng bánh theo sáng chế gồm:

- ♦ *Lon bột*: chuyển động theo quỹ đạo cong nhờ cơ cấu tay quay-con trượt. Dưới đáy lon bột được đục một hàng lỗ theo đường thẳng qua tâm.
- ♦ *Đĩa tráng bánh*: chuyển động quay tròn.
- ♦ *Mâm xoay* có các đĩa tráng bánh được điều khiển bằng công tắc. Đĩa tráng bánh sau khi bôi mỡ được xoay sang vị trí tráng bánh, kế tiếp là vị trí làm chín bánh và vị trí lấy bánh.

Bánh được làm chín nhờ điện trở hoặc gas bố trí phía dưới mỗi đĩa tráng bánh. Vân bánh hình thành nhờ



Thiết bị làm bánh tráng rế bán tự động

hai chuyển động kết hợp với nhau: chuyển động theo quỹ đạo cong của lon bột do cơ cấu tay quay-con trượt tạo nên, và chuyển động quay tròn của đĩa tráng. Vân bánh và đường kính bánh có thể điều chỉnh nhờ thay đổi khoảng cách từ tâm lon bột so với tâm đĩa tráng bánh.

Thiết bị tráng bánh theo sáng chế cho mẻ bánh có chất lượng ổn định và năng suất gấp đôi so với tráng thủ công. □

Bánh cà phê nén

Số bằng sáng chế: 2-0000530; cấp ngày: 28/03/2006 tại Việt Nam; tác giả và chủ bằng: Nguyễn Quang Ngọc; địa chỉ: Thôn 3, xã Quảng Tín, ĐăkRLấp - ĐăkLăk.

Gọi là "bánh" nhưng chẳng để ăn mà là để... uống. Bánh cà phê nén này dùng kèm với loại phin cà phê "dùng một lần rồi bỏ" bằng nhựa, thiết kế tương tự phin cà phê truyền thống. Cà phê, đường, sữa sẽ được

nén sẵn thành "bánh" trong phin, sử dụng vừa vệ sinh, nhanh chóng và rất tiện lợi.

Giải pháp hữu ích đề cập phương pháp sản xuất bánh cà phê nén gồm các bước:

- *Tạo hình bánh cà phê*: định lượng cà phê đã rang, xay để đưa vào khuôn ép với áp lực chuẩn theo kích thước của phin cà phê.

Pizza gạo

Số công bố đơn: 20084; ngày nộp đơn: 19/12/2010 tại Việt Nam; tác giả và người nộp đơn: Lee Dae-Gu; địa chỉ: 601-201ho, Doshi Gebal APT, 816bunji, Banghwa3-dong, Gangseo-gu, Seoul 157-856, Korea.

Pizza là món bánh nổi tiếng của Ý, làm từ bột mì nặn thành hình tròn, dẹt rồi nướng chín, có vỏ bánh giòn rụm và lớp nhân đủ loại đặc sắc trên bề mặt.

Sáng chế đề cập đến phương pháp làm bánh pizza từ gạo kết hợp với nước sốt làm bằng nước tương truyền thống Hàn Quốc.

Bánh pizza gạo theo sáng chế có phần đế làm bằng bánh gạo. Bánh gạo được làm từ bột gạo, tạo hình tròn với độ dày tùy ý, sau đó mang hấp ở nhiệt độ 100 - 250°C trong khoảng 15 - 40 phút.

Lớp nhân trên mặt có thể kết hợp thịt heo, hải sản, kim chi... với các loại sốt như nước tương tiêu cay Hàn Quốc, nước tương đậu nành lên men, sốt đậu nành.... Muốn thay đổi khẩu vị thì dùng trái cây như dưa hấu, táo, đào, cam, kiwi... làm nhân bánh. Cuối cùng, thêm một lớp phô mai Mozzarella béo ngậy trứ danh của Ý trên mặt rồi mang nướng ở nhiệt độ 270-330 độ C từ 2-3 phút.

Một mặt, loại bánh này tốt cho sức khỏe người lớn tuổi nhờ thay thế các thành phần không có lợi trong bánh pizza thông thường bằng nguyên liệu truyền thống Hàn Quốc. Mặt khác, đây là cách dùng gạo chế biến kiểu thức ăn nhanh để thu hút giới trẻ, thúc đẩy việc tiêu dùng gạo trong gia đình. □