

DOCUMENTUL UNIC

Prezentul document unic descrie principalele elemente ale caietului de sarcini, cu titlu informativ

I. DENUMIREA DE ORIGINE SOLICITATĂ SPRE ÎNREGISTRARE

ТУЛЬСКИЙ ПРЯНИК

II. SOLICITANT

Joint Stock Company "Yasnaya Polyana", RU

83, Odoyevskoye shosse, RU-300036 g. Tula, Federația Rusă

III. CLASA / PRODUSUL

NCL (11)

30 - turtă dulce de Tula.

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

Turta dulce de Tula se caracterizează printr-un gust de miere cu frișcă pronunțat, un miez de culoare aurie și prezența în centrul turtei a umpluturii de fructe și pomușoare, preparate din fructe și pomușoare care vegetează în regiunea Tula. Aspectul exterior coloristic de textură al turtei dulci este exprimat cu o culoare cald brună al suprafeței frontale și o culoare mai întunecată a desenului cu linii și muchii distinct evidențiate, totodată pentru a amplifica expresivitatea artistică a turtei dulci și pentru a-i conferi originalitate, esteticitate și eleganță, aceasta este acoperită cu o glazură de zahăr cu formarea unei cruste de marmură lucioasă cu promoroacă. Structura compozițională a modelului în relief al turtei dulci este realizată în centru sub formă unui motiv sau inscripții de subiect care este dominant și de dimensiuni mari. De-a lungul conturului turtei dulci este amplasat un ornament ingenios în formă de coroană din bucle, cârlionți, volută, model cu împletitură combinată vegetală din ramuri, frunze, butoane și flori stilizate. Temele subiectelor figurative sunt cele mai diferite, și anume festive, habituale, tematice, culturale și istorice. În desenele de pe turta dulce de Tula este reușit transmisă asemănarea generală externă cu natura vie, este reflectată grația, eleganța inerentă a obiectului. Compoziția desenului de pe turta dulce, înălțimea, lățimea și forma diferită a reliefului desenului, ritmul alternant al amplasării sale, moliciunea plastică, caracterul curgător al liniilor suprafeței de relief conferă suprafeței turtei dulci vioiciune, energie necesară, făcând-o extrem de decorativă. Semnificația rituală a compoziției, completitudinea sistemului ei ornamental sunt subliniate de ritmul măsurat al dinților - festoanelor, care încadrează conturul turtei dulci. Turta dulce are cele mai diverse forme - dreptunghiulară, pătrată, rotundă, ovală, fasonată și are dimensiuni diferite - de la mică până la mare.

V. DESCRIEREA MATERIILOR PRIME

Ingredientele principale ale turtei dulci de Tula sunt - făina de calitate superioară, untul, mierea naturală.

VI. DESCRIEREA METODELOR SPECIFICE DE PRODUCERE / PRELUCRARE

După metoda de preparare, turta dulce de Tula, se referă la semifabricat ștanțat. Desenul de pe turta dulce se aplică cu ajutorul plăcilor pentru turtă din lemn gravate. Se coc turte dulci la cântar, cu umplutură de fructe cu pomușoare și de lapte cu frișcă, și în calitate de suvenir. Turta dulce se prepară manual.

Maeștrii - preparatorii de aluat pregătesc aluatul, ulterior preparatorii de biscuiți

formează turtele dulci cu ajutorul plăcilor cu ornamente.

Singura mașină utilizată este malaxorul pentru aluat, a cărui funcționare este verificată constant de către un maestru, care încearcă aluatul la pipăit și determină gradul de pregătire al acestuia.

O delicatețe și dibăcie specială necesită prepararea turtei dulci în calitate de suvenir, deoarece procesul de preparare al acesteia este mult mai complicat.

Fiecare turtă dulce necesită o abordare individuală. Prepararea turtei necesită un lucru complet manual și poate fi comparat doar cu coacerea prăjiturilor de casă.

Aluatul gata se întinde cu un sucitor.

Angajatul urmărește cu atenție grosimea aluatului, aplicarea umpluturii care trebuie să fie amplasată exact în centrul turtei dulci ca să nu curgă dincolo de marginile acesteia.

Ulterior persoana care a aplicat desenul pune turta dulce cu modelul aplicat pe masă și o aranjează în caseta de coacere.

Apoi brutarul urmărește temperatura în cuptor și culoarea turtelor dulci.

Doar experiența și măiestria permite determinarea fără greș, după culoare și miros, a gradului de pregătire al turtelor dulci și obținerea unei nuanțe de maro-deschisă cu o arome de miere, caracteristice pentru turtele dulci ștanțate de Tula.

Desenul în produsele finite și prefabricatul de aluat repetă cu exactitate gravura de pe șablonul de modelare.

VII. ARIA GEOGRAFICĂ DELIMITATĂ

Aria geografică unde se produc turtele dulci este orașul Tula din Federația Rusă.

VIII. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Тульский пряник - o varietate regională a turtei dulci ștanțate este cel mai cunoscut tip de turtă dulce rusească. Turtele dulci sunt cunoscute în Tula din secolul XVII. Prima mențiune despre turta dulce de Tula se conține în cartea de scrieri din a. 1685. Producția contemporană a turtei dulci în Tula a fost reluată din a. 1954.

IX. ALTE CONDIȚII

Organismul abilitat să verifice respectarea caietului de sarcini

ROSSELIHOZAKAMEDIA

Gosudarstvennoe ucrejdenie

Naucino-issledovateliskii institut konditerskoi promîșlennosti (GNU NIIKP)

X. REFERIȚNE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI (art. 16(3) din Legea 66/2008)

(http://www1.fips.ru/fips_servl/fips_servlet?DB=RUGP&DocNumber=32/1&TypeFile=pdf)