

Prorektorius chemiko receptas

Ingredientai:

Pusė stiklinės (100 cm^3) H_2O ($\rho = 1,0 \text{ g/cm}^3$), 2 kiaušiniai (po 80 g), 2 stiklinės kvietinių miltų, turinčių ne mažiau kaip 55 proc. α -1 \rightarrow 4-D-gliukozės ir α -1 \rightarrow 6-D-gliukozės polimero $(\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_5)_n$ bei pusė stiklinės (100 cm^3) pieno, kuriame riebalų rūgščių trigliceridų mišinio masės dalis būtų 3,2 proc., o angliavandenio laktozės $\text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}$ masės dalis siektų 2,5 proc.

Suplakami kiaušiniai, kurių tryniuose esantis lecitinas (L- α –fosfatidilcholinai) dėl jonogeninės cholino $\text{C}_5\text{H}_{14}\text{NO}^+$ liekanos gali disperguoti riebalus ir kiaušinio baltymą albuminą vandenyje, sudarydamas vienalytę emulsiją. Kiaušiniai plakami sukamaisiais judesiais, kad kuo didesnė oro dalis patektų į mišinį. Lecitinas veikia kaip putokšlis, dėl to gaminys prisodrinamas deguonies ir azoto mišinio su nedidele argono priemaiša, tampa purus. Iš lėto beriami miltai ir maišoma, kad susidarytų vienalytė suspensija, pilamas pienas ir vanduo. Suspensija turi pasiekti apibrėžtą klampumą, išreiškiamą kaip impulso srautą τ per vienetinį plotą, tiesiog proporcingą greičio gradientui $\tau = \eta (du/dy)$. Gali būti matuojama viskozimetru, bet dažniausiai pasikliaujama empiriniu tyrimu, stebint blynų masės tekėjimą nuo pamerkto ir ištraukto šaukšto.

Blynai kepami įkaitintoje iki 200°C (392°F) temperatūroje, įpylus riebalų rūgščių trigliceridų mišinio. Labiausia tinka daugiausia trioletų (oleino rūgšties $\text{C}_{17}\text{H}_{33}\text{COOH}$ triglicerido) turintys aliejai).