

(12) DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION EN MATIÈRE DE BREVETS (PCT)

(19) Organisation Mondiale de la
Propriété Intellectuelle
Bureau international



(43) Date de la publication internationale
18 septembre 2014 (18.09.2014)

WIPO | PCT

(10) Numéro de publication internationale
WO 2014/140462 A1

(51) Classification internationale des brevets :
A23L 1/00 (2006.01) A23L 1/30 (2006.01)
A23L 1/187 (2006.01)

(21) Numéro de la demande internationale :
PCT/FR2014/050529

(22) Date de dépôt international :
7 mars 2014 (07.03.2014)

(25) Langue de dépôt : français

(26) Langue de publication : français

(30) Données relatives à la priorité :
1352240 13 mars 2013 (13.03.2013) FR

(71) Déposant : SEB S.A. [FR/FR]; Les 4 M - Chemin du Petit Bois, F-69130 Ecully (FR).

(72) Inventeurs : SICARD, Mariette; 33 rue entre deux villes, F-21260 Veronnes (FR). BLOND, Laurent; 9 rue Philippe Trinquet, F-21200 Beaune (FR).

(74) Mandataire : SEB DEVELOPPEMENT - CEMELI ERIC; Les 4 M - Chemin Du Petit Bois, BP 172, F-69134 Ecully Cedex (FR).

(81) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de protection nationale disponible) : AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(84) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de protection régionale disponible) : ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), eurasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), européen (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publiée :

— avec rapport de recherche internationale (Art. 21(3))

(54) Title : COMPOSITION FOR PRODUCING DESSERT AND/OR PASTRY CREAM

(54) Titre : COMPOSITION POUR LA REALISATION DE CREME DESSERT ET/OU D'ENTREMET

(57) Abstract : - The invention concerns a food composition for producing dessert and/or pastry cream by mixing with at least one liquid ingredient and cooking without stirring, comprising a flavoured powder base and egg powder in a proportion of between 35.2% and 50.8% by mass relative to the mass of the flavoured powder base. - According to the invention, the food composition is free of other gelling agents and other thickeners. - The invention also concerns a pod for producing dessert and/or pastry cream by mixing with at least one liquid ingredient and cooking without stirring, containing a food composition as cited above.

(57) Abrégé : - L'invention concerne une composition alimentaire pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage, comportant une base pulvérulente parfumée ainsi que de la poudre d'œuf dans une proportion comprise entre 35,2 % et 50,8 % en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée. - Selon l'invention, la composition alimentaire est exempte d'autres agents gélifiants et d'autres épaississants. - L'invention concerne également une dosette pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage, contenant une composition alimentaire du type précité.



WO 2014/140462 A1

COMPOSITION POUR LA REALISATION DE CREME DESSERT ET/OU D'ENTREMET

La présente invention concerne le domaine technique de la réalisation des crèmes dessert et des entremets par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage.

La présente invention concerne plus particulièrement, mais non exclusivement, la réalisation de crèmes dessert et d'entremets dans un cadre domestique.

La présente invention concerne notamment la réalisation de crèmes dessert allégées en lipides, et en particulier, mais non exclusivement, la réalisation de crèmes dessert chocolat allégées en lipides.

On connaît des préparations culinaires pour réaliser des crèmes desserts ou des entremets. L'avantage de ces préparations alimentaires sucrées ou salées est de rendre la réalisation plus facile, car le consommateur n'a pas à se procurer toute une liste d'ingrédients, la vaisselle est limitée, et le taux de réussite est élevé. Ces préparations culinaires sont le plus souvent sous forme pulvérulente, ce qui permet l'obtention de durée de conservation élevée, la date limite d'utilisation optimale (DLUO) pouvant atteindre un an, voire davantage.

Toutefois les préparations pour desserts actuellement à disposition des consommateurs contiennent quasiment toutes des épaississants (tels que amidon, gomme xanthane) et des gélifiants (tels que carraghénanes, gélatine de porc...). Un inconvénient de ces préparations réside dans la nécessité de mélanger ces ingrédients à un liquide chaud (tel que par exemple du lait ou de l'eau) et de remuer en permanence, sinon ces ingrédients décantent et tombent au fond de la préparation. Le risque est alors d'obtenir un dessert biphasé comportant une phase trop liquide, un tel résultat étant considéré comme non acceptable.

De ce fait il est nécessaire de réaliser une opération de mélange à chaud, le plus souvent dans une casserole. Une telle opération présente plusieurs inconvénients notables : le risque de se brûler, l'obligation de rester devant la casserole pour mélanger, le risque de brûler la préparation si les ingrédients
5 sont trop chauffés.

De plus, les ingrédients tels que les gélifiants et les émulsifiants sont souvent mal perçus par les consommateurs, qui les considèrent comme non-naturels.

Un but de la présente invention est de faciliter la réalisation de crèmes dessert et/ou d'entremets de texture ferme gélifiée.

10 Un autre but de la présente invention est de proposer une composition alimentaire pour la réalisation de crèmes dessert et/ou d'entremets de texture ferme gélifiée, qui permette de mélanger les ingrédients à froid avant la cuisson.

Un autre but de la présente invention est de proposer une composition
15 alimentaire pour la réalisation de crèmes dessert et/ou d'entremets de texture ferme gélifiée, qui soit dépourvue d'ingrédients de type émulsifiant ou gélifiant.

Un autre but de la présente invention est de proposer une dosette contenant une composition alimentaire pour la réalisation de crèmes dessert et/ou
20 d'entremets de texture ferme gélifiée, qui soit dépourvue d'ingrédients de type émulsifiant ou gélifiant.

Un autre but de la présente invention est de proposer une dosette contenant une composition alimentaire pour la réalisation de crèmes dessert et/ou d'entremets de texture ferme gélifiée, qui permette de mélanger les
25 ingrédients à froid avant la cuisson.

Ces buts sont atteints avec une composition alimentaire pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage, comportant une base pulvérulente parfumée

ainsi que de la poudre d'œuf dans une proportion comprise entre 35,2% et 50,8% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, du fait que ladite composition alimentaire est exempte d'autres agents gélifiants et d'autres épaississants. En d'autres termes, la composition alimentaire est exempte d'agents gélifiants et d'épaississants autres que la poudre d'œuf. La poudre d'œuf joue en effet le rôle d'agent gélifiant et d'épaississant. La présence de poudre d'œuf permet d'obtenir une préparation apte à se gélifier après cuisson, et qui se mélange à froid. De plus, l'utilisation de constituants sous forme de poudre permet de favoriser une durée de conservation longue.

De préférence ladite composition alimentaire comporte de la poudre d'œuf dans une proportion comprise entre 39,1% et 46,9% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, pour obtenir une préparation bien coagulée et pas trop riche.

Selon une forme de réalisation avantageuse, ladite composition alimentaire comporte de la poudre de lait enrichie en protéines de lait dans une proportion jusqu'à 19,5% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, et de préférence dans une proportion comprise entre 7,8% et 13,7% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée. La présence de poudre de lait enrichie en protéines de lait permet d'obtenir une préparation plus riche en protéines. Cette disposition contribue aussi à obtenir une texture plus onctueuse et/ou à favoriser la gélification, selon le(s) type(s) de protéine(s) de lait utilisée(s). Cette disposition contribue aussi à donner un goût de lait à la préparation.

Selon une autre forme de réalisation avantageuse, ladite composition alimentaire comporte du sucre en poudre, dans une proportion jusqu'à 200% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée. Cette disposition permet notamment de réduire la quantité de sucre à ajouter à la préparation, par exemple pour obtenir une quantité de sucre à ajouter qui soit simple à mesurer. Le sucre a un rôle stabilisant permettant d'améliorer la durée de conservation de la composition alimentaire. Par ailleurs le sucre en

poudre a la propriété de faciliter la dissolution du mélange.

Avantageusement, ladite composition alimentaire comporte du sucre en poudre, dans une proportion comprise entre 30% et 60% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, et de préférence dans

5 une proportion comprise entre 40% et 50% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée. Une telle disposition permet notamment d'obtenir une composition alimentaire comportant une partie seulement du sucre utilisé pour la réalisation de la préparation, ce qui permet à l'utilisateur d'ajuster la quantité de sucre réellement utilisée, tout en bénéficiant des

10 avantages de la présence du sucre dans ladite composition alimentaire.

Selon une autre forme de réalisation avantageuse, ladite composition alimentaire comporte du lait en poudre, si désiré au moins partiellement écrémé, jusqu'à 150% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, et de préférence dans une proportion comprise entre

15 90% et 120% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée. Cette disposition permet d'obtenir une préparation lactée, sans nécessairement rajouter du lait, reconstitué ou non.

La base pulvérulente parfumée peut être de type sucré et comporter par exemple au moins un des ingrédients suivants : cacao, chocolat, vanille, coco,

20 caramel, cappuccino, marron, café, crème brûlée, crème catalane, pistache, noix de pécan, spéculos. Toutefois cette liste n'est aucunement limitative.

Selon un mode de réalisation, la base pulvérulente parfumée comporte du cacao maigre en poudre et/ou du chocolat en poudre. Cette disposition permet de réaliser des crèmes dessert au chocolat.

25 La base pulvérulente parfumée peut aussi être de type salé et comporter par exemple au moins un des ingrédients suivants : tomate, courgette, poivron, fromage. Toutefois cette liste n'est aucunement limitative.

Si désiré, la base pulvérulente parfumée peut également combiner sucré et salé.

Ces buts sont atteints également avec une dosette pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage, du fait que ladite dosette contient une composition alimentaire conforme à l'une au moins des caractéristiques précitées. Une telle dosette facilite l'utilisation par le grand public de la composition alimentaire proposée.

Avantageusement alors, ladite dosette contient une quantité de composition alimentaire prévue pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet à partir d'une quantité de lait égale à 0,5 litre ou à 1 litre.

Avantageusement encore, la dosette contient une quantité de poudre d'œuf dans une proportion comprise entre 19,9 et 28,8% de la masse de matière sèche d'origine laitière utilisée pour réaliser la crème dessert et/ou l'entremet, et de préférence entre 22,2% et 26,6% de la masse de matière sèche d'origine laitière utilisée pour réaliser la crème dessert et/ou l'entremet. Cette disposition permet de faciliter la réalisation de crèmes dessert allégées en matière grasse.

Selon une forme de réalisation avantageuse, la composition alimentaire est contenue dans un sachet multicouches en matière plastique aluminisée.

Selon une forme de réalisation préférée, le sachet multicouches comporte successivement de l'intérieur vers l'extérieur : une couche en PE, une couche en aluminium, et une couche en PET.

L'invention sera mieux comprise à l'étude de l'exemple de réalisation et des variantes suivants.

Les compositions alimentaires pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage selon l'invention se présentent avantageusement sous forme de poudre, ce qui permet de bénéficier de durées de conservation longues. Une date limite d'utilisation optimale (DLUO) d'au moins un an peut notamment être obtenue.

Une composition alimentaire selon l'invention pour la réalisation d'un dessert laitier de type crème dessert au chocolat allégée en matière grasse est décrite dans le tableau ci-dessous.

%	Ingrédients
29,55	cacao maigre en poudre (11% de matière grasse)
21,59	chocolat en poudre (20,4% de matière grasse)
22,73	saccharose de betterave
20,45	poudre d'œuf
5,68	protéine de lait en poudre

Cette composition alimentaire comporte une base pulvérulente parfumée,
5 associée à de la poudre d'œuf.

La base pulvérulente parfumée consiste en du cacao maigre en poudre, contenant 11% de matière grasse, ainsi que du chocolat en poudre, contenant 20,4% de matière grasse, comprenant de la poudre de cacao, du sucre, et du beurre de cacao.

10 La composition alimentaire précitée comporte de la poudre d'œuf dans une proportion de 40% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée.

Cette composition alimentaire comporte aussi du sucre en poudre, en complément du sucre contenu dans les ingrédients de la base pulvérulente
15 parfumée. Le sucre en poudre utilisé est par exemple du saccharose de betterave.

La composition alimentaire précitée comporte du sucre en poudre dans une proportion de 44,5% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée.

20 Cette composition alimentaire comporte aussi des composés dérivés du lait en poudre enrichis en protéines de lait. Ce type d'ingrédient est appelé également poudre de lait enrichie en protéines de lait, ou d'une manière simplifiée, protéine de lait en poudre.

Les expressions « lait en poudre » et « protéines de lait » concernent notamment le lait animal tel que le lait de vache.

- La composition alimentaire précitée comporte de la poudre de lait enrichie en protéines de lait dans une proportion de 11,1% par rapport à la masse de la
- 5 base pulvérulente parfumée.

Les protéines de lait comprennent principalement deux types de protéines : les caséines et les protéines sériques. Les protéines de lait présentes dans la composition alimentaire comprennent des protéines sériques et/ou des caséines.

- 10 Les protéines sériques peuvent être microparticulées pour apporter plus de texture aux préparations, notamment de la rondeur en bouche ou de l'onctuosité. Le traitement de microparticulation diminue la taille des protéines sériques, qui de ce fait se rapproche en diamètre de celle des globules gras de la matière grasse laitière.
- 15 L'utilisation de composés dérivés du lait en poudre enrichis en protéines de lait permet d'améliorer la texture des préparations en limitant l'apport en lactose.

- La poudre de lait enrichie en protéines de lait utilisée dans la composition alimentaire ci-dessus est connue sous la référence E55 de la société IDI. Cet
- 20 ingrédient comprend des caséines ainsi que des protéines sériques microparticulées et non microparticulées, avec environ 55% de protéines, 1% de lipides, 33% de glucides. Le ratio caséines / protéines sériques est identique à celui du lait de vache. Ainsi la proportion de caséines parmi les protéines de lait présentes dans cet ingrédient est comprise entre 75% et
- 25 85%. L'utilisation de composés dérivés du lait en poudre enrichis en protéines de lait permet de diminuer d'environ 14% l'apport énergétique (en kJ) par rapport à l'utilisation de poudre de lait écrémé.

La composition alimentaire précitée comporte des lipides, des glucides et des protéines, selon la répartition suivante :

Protéines	22,00 g / 100 g
Glucides	38,50 g / 100 g
(dont mono et disaccharides)	33,50 g / 100 g
Lipides	19,50 g / 100 g

La composition alimentaire précitée est exempte d'autres agents gélifiants et d'autres épaississants.

- 5 Le mélange des différents ingrédients de la composition alimentaire a été préparé dans une salle ayant une humidité relative réduite (HR de 25%).

Les compositions alimentaires selon l'invention peuvent être conditionnées en dosettes, de préférence prévues pour un usage unique.

- 10 Le contenu d'une dosette est avantageusement adapté aux volumes des conditionnements usuels du lait et/ou aux volumes des récipients utilisés dans les appareils de cuisson à récipients séparés tel que décrits notamment dans le document WO 2011/144870. Les dosettes peuvent notamment contenir une quantité de composition alimentaire prévue pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet à partir d'une quantité de lait égale à 0,5 litre ou à 1
- 15 litre.

Selon une forme de réalisation préférée, la composition alimentaire est contenue dans un sachet multicouches en matière plastique aluminisée, formant la dosette.

- 20 Le sachet multicouches comporte successivement de l'intérieur vers l'extérieur : une couche en PE, une couche en aluminium, et une couche en PET.

La composition alimentaire pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage s'utilise de la manière suivante.

Une dosette contenant 90 g de composition alimentaire selon l'exemple de réalisation précité peut être utilisée avec 50 g de sucre, 20 cl de crème, et 50 cl de lait demi-écrémé.

5 Le lait utilisé pour la réalisation des crèmes dessert ou des entremets est le plus souvent du lait de vache. Le lait de vache est disponible sous forme de lait entier, de lait demi-écrémé et de lait écrémé. Le lait de vache comporte en moyenne 31,5 g de protéines par litre et 48 g de lactose par litre, ainsi que 31 g de lipides par litre pour le lait entier ou 15,5 g de lipides par litre pour le lait demi-écrémé.

10 L'utilisateur peut utiliser le lait souhaité, notamment du lait UHT ou microfiltré. L'utilisateur peut utiliser du lait entier ou du lait écrémé, en modifiant les proportions de crème. L'utilisateur peut aussi utiliser du lait reconstitué à partir de lait en poudre ou de lait concentré.

15 Toutefois la composition alimentaire selon l'invention n'est pas limitée à l'utilisation de lait de vache. L'utilisation de laits végétaux peut également être envisagée.

L'utilisateur mélange la dosette avec le sucre, puis ajoute la crème, et enfin le lait. La préparation obtenue est répartie dans des récipients puis est cuite sans nécessiter de remuage, par exemple en mode cuisson vapeur dans
20 l'appareil décrit dans le document WO 2011/144870, pendant 30 à 50 min. L'utilisateur place ensuite les récipients au réfrigérateur pendant 4 heures, pour obtenir une consistance bien ferme.

La dosette comportant 90 g de composition alimentaire précitée contient 18,41 g de poudre d'œuf. Cette dosette contient également 5,11 g de
25 protéines de lait en poudre. Cette dosette est utilisée avec 50 cl de lait demi-écrémé, contenant 16 g de protéines, 24 g de glucides, et 7,6 g de lipides, soit 47,6 g de matière sèche d'origine laitière. Cette dosette est utilisée avec 20 cl de crème fraîche contenant 4,6 g de protéines, 5,8 g de glucides, et 60 g de lipides, soit 70,4 g de matière sèche d'origine laitière. Au total, la quantité de

matière sèche d'origine laitière utilisée pour réaliser la crème dessert est de 123,11 g soit une quantité de poudre d'œuf correspondant à 22,7% de la masse de matière sèche d'origine laitière utilisée pour réaliser la crème dessert.

- 5 De manière remarquable, la crème dessert chocolat obtenue en utilisant la composition alimentaire selon l'exemple de réalisation précité présente une teneur en lipides beaucoup moins importante qu'une crème dessert chocolat disponible dans le commerce, ainsi qu'une teneur en glucides un peu moins importante.

pour 100 g	Crème dessert chocolat préparée avec la composition alimentaire selon l'invention	Crème dessert chocolat disponible dans le commerce
glucides :	12,3 g	16,7 g
lipides :	3,5 g	13,4 g
protéines :	4,1 g	3,9 g

10

A titre de variante, la composition alimentaire selon l'invention peut être conditionnée dans d'autres types d'emballages imperméables à l'air et à l'eau, et de préférence opaques.

- 15 A titre de variante, la dosette contenant une composition alimentaire selon l'invention peut contenir une quantité de poudre d'œuf dans une proportion comprise entre 19,9 % et 28,8% de la masse de matière sèche d'origine laitière utilisée pour réaliser la crème dessert et/ou l'entremet, et de préférence entre 22,2% et 26,6% de la masse de matière sèche d'origine laitière utilisée pour réaliser la crème dessert et/ou l'entremet.

- 20 A titre de variante la composition alimentaire selon l'invention peut comporter de la poudre de lait enrichie en protéines de lait avantageusement dans une proportion jusqu'à 19,5% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, et de préférence dans une proportion comprise entre 7,8% et 13,7% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente
- 25 parfumée.

A titre de variante, la composition alimentaire selon l'invention ne comporte pas nécessairement de la poudre de lait enrichie en protéines de lait.

A titre de variante, la base pulvérulente parfumée ne comporte pas nécessairement du cacao maigre en poudre et du chocolat en poudre. La
5 base pulvérulente parfumée peut notamment comporter au moins un des ingrédients suivants : cacao, chocolat, vanille, coco, caramel, cappuccino, marron, café, crème brûlée, crème catalane, pistache, noix de pécan, spéculos.

A titre de variante, la composition alimentaire selon l'invention peut comporter
10 du sucre en poudre, notamment dans une proportion jusqu'à 200% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, avantageusement dans une proportion comprise entre 30% et 60% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, et de préférence dans une proportion comprise entre 40% et 50% en masse par rapport à la masse de la
15 base pulvérulente parfumée.

A titre de variante, le sucre en poudre n'est pas nécessairement exclusivement du saccharose.

A titre de variante, la composition alimentaire selon l'invention ne comporte pas nécessairement du sucre en poudre en tant qu'ingrédient additionnel
20 (c'est-à-dire non inclus dans la base pulvérulente parfumée). La composition alimentaire selon l'invention peut être une composition alimentaire pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet, sucré ou non, par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage.

A titre de variante la base pulvérulente parfumée n'est pas nécessairement
25 une base sucrée. Une base pulvérulente parfumée comportant au moins un des ingrédients suivants peut notamment être envisagée : tomate, courgette, poivron, fromage.

A titre de variante, le ou les ingrédients liquides utilisés avec la composition alimentaire selon l'invention ne comprennent pas nécessairement du lait. De

l'eau peut notamment être utilisée avec du lait en poudre et/ou avec du lait concentré. Notamment, la composition alimentaire selon l'invention peut comporter du lait en poudre, si désiré au moins partiellement écrémé, jusqu'à 150% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, et
5 de préférence dans une proportion comprise entre 90% et 120% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, pour réaliser des crèmes dessert et/ou des entremets par mélange avec de l'eau et éventuellement avec du lait.

La présente invention n'est nullement limitée aux exemples de réalisation
10 décrits et à leurs variantes, mais englobe de nombreuses modifications dans le cadre des revendications.

REVENDICATIONS

1. Composition alimentaire pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage, comportant une base pulvérulente parfumée ainsi que de la poudre d'œuf dans une proportion comprise entre 35,2% et 50,8% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, caractérisée en ce qu'elle est exempte d'autres agents gélifiants et d'autres épaississants.
2. Composition alimentaire selon la revendication 1, caractérisée en ce qu'elle comporte de la poudre d'œuf dans une proportion comprise entre 39,1% et 46,9% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée.
3. Composition alimentaire selon l'une des revendications 1 ou 2, caractérisée en ce qu'elle comporte de la poudre de lait enrichie en protéines de lait dans une proportion jusqu'à 19,5% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, et de préférence dans une proportion comprise entre 7,8% et 13,7% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée.
4. Composition alimentaire selon l'une des revendications 1 à 3, caractérisée en ce qu'elle comporte du sucre en poudre dans une proportion jusqu'à 200% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée.
5. Composition alimentaire selon la revendication 4, caractérisée en ce qu'elle comporte du sucre en poudre dans une proportion comprise entre 30% et 60% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, et de préférence dans une proportion comprise entre 40% et 50% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée.

6. Composition alimentaire selon l'une des revendications 1 à 5, caractérisée en ce qu'elle comporte du lait en poudre, si désiré au moins partiellement écrémé, jusqu'à 150% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, et de préférence dans une proportion comprise entre 90% et 120% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée.
7. Composition alimentaire selon l'une des revendications 1 à 6 caractérisée en ce que la base pulvérulente parfumée comporte au moins un des ingrédients suivants : cacao, chocolat, vanille, coco, caramel, cappuccino, marron, café, crème brûlée, crème catalane, pistache, noix de pécan, spéculos.
8. Composition alimentaire selon l'une des revendications 1 à 7 caractérisée en ce que la base pulvérulente parfumée comporte du cacao maigre en poudre et/ou du chocolat en poudre.
9. Composition alimentaire selon l'une des revendications 1 à 8 caractérisée en ce que la base pulvérulente parfumée comporte au moins un des ingrédients suivants : tomate, courgette, poivron, fromage.
10. Dosette pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage, caractérisée en ce qu'elle contient une composition alimentaire conforme à l'une des revendications 1 à 9.
11. Dosette pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage selon la revendication 10, caractérisée en ce qu'elle contient une quantité de composition alimentaire prévue pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet à partir d'une quantité de lait égale à 0,5 litre ou à 1 litre.
12. Dosette pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage

- 5 selon l'une des revendications 10 ou 11, caractérisée en ce qu'elle contient une quantité de poudre d'œuf dans une proportion comprise entre 19,9 et 28,8% de la masse de matière sèche d'origine laitière utilisée pour réaliser la crème dessert et/ou l'entremet, et de préférence entre 22,2% et 26,6% de la masse de matière sèche d'origine laitière utilisée pour réaliser la crème dessert et/ou l'entremet.
- 10 13. Dosette pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage selon l'une des revendications 10 à 12, caractérisée en ce que la composition alimentaire est contenue dans un sachet multicouches en matière plastique aluminisée.
- 15 14. Dosette pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage selon la revendication 13, caractérisée en ce que le sachet multicouches comporte successivement de l'intérieur vers l'extérieur : une couche en PE, une couche en aluminium, et une couche en PET.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No
PCT/FR2014/050529

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER INV. A23L1/00 A23L1/187 A23L1/30 ADD.		
According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC		
B. FIELDS SEARCHED Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols) A23L		
Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched		
Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used) EPO-Internal, BIOSIS, EMBASE, FSTA, WPI Data		
C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
Y	IL 58 931 A (UNIV BEN GURION [IL]) 31 August 1982 (1982-08-31) the whole document -----	1-14
Y	DATABASE GNPD [Online] MINTEL; April 2008 (2008-04), Anonymous: "Crème brûlée instant mix", XP002700034, Database accession no. 891404 the whole document ----- -/--	1-14
☒ Further documents are listed in the continuation of Box C. ☒ See patent family annex.		
* Special categories of cited documents : "A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance "E" earlier application or patent but published on or after the international filing date "L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified) "O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means "P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed "T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention "X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone "Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art "&" document member of the same patent family		
Date of the actual completion of the international search 13 May 2014	Date of mailing of the international search report 22/05/2014	
Name and mailing address of the ISA/ European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040, Fax: (+31-70) 340-3016	Authorized officer de La Tour, Camille	

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No

PCT/FR2014/050529

C(Continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
Y	DATABASE GNPD [Online] MINTEL; August 2012 (2012-08), Anonymous: "Yorkshire puddings and pancakes mix", XP002700035, Database accession no. 1855728 the whole document -----	1-14
A	FR 2 544 967 A1 (CONTIPAL SA [FR]) 2 November 1984 (1984-11-02) abstract page 1, lines 25-35 page 3, lines 15-30 page 4; example example claims 1,3 -----	1-14
A	FR 2 635 442 A1 (DUMENIL JOEL [FR]) 23 February 1990 (1990-02-23) the whole document -----	1-14
T	"Entremets", 22 May 2013 (2013-05-22), XP055069617, Retrieved from the Internet: URL:http://fr.wikipedia.org/wiki/Entremets [retrieved on 2013-07-04] the whole document -----	

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No

PCT/FR2014/050529

Patent document cited in search report		Publication date	Patent family member(s)	Publication date
IL 58931	A	31-08-1982	IL 58931 A	31-08-1982
			ZA 8007755 A	27-01-1982

FR 2544967	A1	02-11-1984	NONE	

FR 2635442	A1	23-02-1990	NONE	

RAPPORT DE RECHERCHE INTERNATIONALE

Demande internationale n°

PCT/FR2014/050529

A. CLASSEMENT DE L'OBJET DE LA DEMANDE INV. A23L1/00 A23L1/187 A23L1/30 ADD.		
Selon la classification internationale des brevets (CIB) ou à la fois selon la classification nationale et la CIB		
B. DOMAINES SUR LESQUELS LA RECHERCHE A PORTE Documentation minimale consultée (système de classification suivi des symboles de classement) A23L		
Documentation consultée autre que la documentation minimale dans la mesure où ces documents relèvent des domaines sur lesquels a porté la recherche		
Base de données électronique consultée au cours de la recherche internationale (nom de la base de données, et si cela est réalisable, termes de recherche utilisés) EPO-Internal, BIOSIS, EMBASE, FSTA, WPI Data		
C. DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		
Catégorie*	Identification des documents cités, avec, le cas échéant, l'indication des passages pertinents	no. des revendications visées
Y	IL 58 931 A (UNIV BEN GURION [IL]) 31 août 1982 (1982-08-31) le document en entier -----	1-14
Y	DATABASE GNPD [Online] MINTel; avril 2008 (2008-04), Anonymous: "Crème brûlée instant mix", XP002700034, Database accession no. 891404 le document en entier ----- -/--	1-14
☒ Voir la suite du cadre C pour la fin de la liste des documents ☒ Les documents de familles de brevets sont indiqués en annexe		
* Catégories spéciales de documents cités:		
"A" document définissant l'état général de la technique, non considéré comme particulièrement pertinent "E" document antérieur, mais publié à la date de dépôt international ou après cette date "L" document pouvant jeter un doute sur une revendication de priorité ou cité pour déterminer la date de publication d'une autre citation ou pour une raison spéciale (telle qu'indiquée) "O" document se référant à une divulgation orale, à un usage, à une exposition ou tous autres moyens "P" document publié avant la date de dépôt international, mais postérieurement à la date de priorité revendiquée	"T" document ultérieur publié après la date de dépôt international ou la date de priorité et n'appartenant pas à l'état de la technique pertinent, mais cité pour comprendre le principe ou la théorie constituant la base de l'invention "X" document particulièrement pertinent; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme nouvelle ou comme impliquant une activité inventive par rapport au document considéré isolément "Y" document particulièrement pertinent; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme impliquant une activité inventive lorsque le document est associé à un ou plusieurs autres documents de même nature, cette combinaison étant évidente pour une personne du métier "&" document qui fait partie de la même famille de brevets	
Date à laquelle la recherche internationale a été effectivement achevée 13 mai 2014	Date d'expédition du présent rapport de recherche internationale 22/05/2014	
Nom et adresse postale de l'administration chargée de la recherche internationale Office Européen des Brevets, P.B. 5818 Patentlaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040, Fax: (+31-70) 340-3016		Fonctionnaire autorisé de La Tour, Camille

C(suite). DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		
Catégorie*	Identification des documents cités, avec, le cas échéant, l'indication des passages pertinents	no. des revendications visées
Y	DATABASE GNPD [Online] MINTEL; août 2012 (2012-08), Anonymous: "Yorkshire puddings and pancakes mix", XP002700035, Database accession no. 1855728 le document en entier -----	1-14
A	FR 2 544 967 A1 (CONTIPAL SA [FR]) 2 novembre 1984 (1984-11-02) abrégé page 1, ligne 25-35 page 3, ligne 15-30 page 4; exemple exemple revendications 1,3 -----	1-14
A	FR 2 635 442 A1 (DUMENIL JOEL [FR]) 23 février 1990 (1990-02-23) le document en entier -----	1-14
T	"Entremets", 22 mai 2013 (2013-05-22), XP055069617, Extrait de l'Internet: URL:http://fr.wikipedia.org/wiki/Entremets [extrait le 2013-07-04] le document en entier -----	

RAPPORT DE RECHERCHE INTERNATIONALE

Renseignements relatifs aux membres de familles de brevets

Demande internationale n°

PCT/FR2014/050529

Document brevet cité au rapport de recherche		Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
IL 58931	A	31-08-1982	IL 58931 A	31-08-1982
			ZA 8007755 A	27-01-1982

FR 2544967	A1	02-11-1984	AUCUN	

FR 2635442	A1	23-02-1990	AUCUN	
