

(19)



Οργανισμός
Βιομηχανικής
Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ)



(21) Αριθμός αίτησης:

GR 20190100219

(12)

ΔΙΠΛΩΜΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ (B)

(41) Ημ/νία Δημοσίευσης: **17.11.2020**

(51) Διεθνής Ταξινόμηση (Int. Cl.):

(11) Αριθμός Χορήγησης: **1009921**

A23G 3/34 ^(2020.01)

(22) Ημ/νία Κατάθεσης: **17.05.2019**

(43) Ημ/νία Δημοσίευσης της Αίτησης:
15.12.2020 ΕΔΒΙ 11/2020

(73) Δικαιούχος (οι):

ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΥ; Λόρδου Βύρωνα 21,
56626 ΣΥΚΙΕΣ (ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ) - GR.

(45) Ημ/νία Δημοσίευσης της Χορήγησης:
16.03.2021 ΕΔΒΙ 2/2021

(74) Πληρεξούσιος:

ΜΠΑΛΑΣΟΠΟΥΛΟΥ ΠΗΝΕΛΟΠΗ; Βορείου Ηπείρου 86Α,
16562 ΓΛΥΦΑΔΑ (ΑΤΤΙΚΗΣ).

(71) Αρχικός (οί) Καταθέτης (ες):
ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΥ; Λόρδου Βύρωνα 21,
56626 ΣΥΚΙΕΣ (ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ) - GR.

(72) Εφευρέτης (ες):
ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΥ; , GR.

(54) Τίτλος (Ελληνικά)
ΤΡΙΓΩΝΟ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΚΡΕΜΑΣ

(54) Τίτλος (Αγγλικά)
PUFF PASTRY TRIANGLE WITH CREAM FILLING

(57) Περίληψη

Γλυκό σε σχήμα τριγώνου με φύλλο σφολιάτας και γέμιση κρέμας. Η κρέμα με την οποία γεμίζεται η ψημένη και σιροπιασμένη σφολιάτα αποτελεί μίξη δύο ειδών κρέμας, της κρέμας ζαχαροπλαστικής και κρέμας βουτύρου. Το πρακτικό πλεονέκτημα του γλυκού αυτού είναι ότι η σύστασή του επιτρέπει τη βαθιά κατάψυξη του προϊόντος, το οποίο παραμένει μετά την απόψυξη αναλλοίωτο διατροφικά και αισθητικά.

G R 2 0 1 9 0 1 0 0 2 1 9 G R 1 0 0 9 9 2 1

ΠΕΡΙΛΗΨΗ**Τρίγωνο σφολιάτας με γέμιση κρέμας**

- 5 Γλυκό σε σχήμα τριγώνου με φύλλο σφολιάτας και γέμιση κρέμας. Η κρέμα με την οποία γεμίζεται η ψημένη και σιροπιασμένη σφολιάτα αποτελεί μίξη δύο ειδών κρέμας, της κρέμας ζαχαροπλαστικής και κρέμας βουτύρου.
- 10 Το πρακτικό πλεονέκτημα του γλυκού αυτού είναι ότι η σύστασή του επιτρέπει τη βαθιά κατάψυξη του προϊόντος, το οποίο παραμένει μετά την απόψυξη αναλλοίωτο διατροφικά και αισθητικά.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Τρίγωνο σφολιάτας με γέμιση κρέμας

5 Η παρούσα εφεύρεση αφορά ένα γλυκό σε σχήμα τριγώνου με φύλλο σφολιάτας και γέμιση κρέμας.

Είναι γνωστό το παραδοσιακό τρίγωνο Πανοράματος, το οποίο αποτελείται από φύλλο κρούστας σιροπιασμένο, με γέμιση κρέμας ζαχαροπλαστικής, η οποία 10 συνήθως είναι βραστή.

Η παρούσα εφεύρεση αποτελεί μία παραλλαγή της παραδοσιακής συνταγής του τριγώνου Πανοράματος. Το πλεονέκτημα αυτής της παραλλαγής είναι ότι επιτρέπει τη βαθιά κατάψυξη του προϊόντος, χωρίς αυτό να αλλοιώνεται, τόσο 15 διατροφικά όσο και αισθητικά, ενώ παράλληλα επιτρέπει και τη μακρά διάρκεια ζωής του (μέχρι 180 ημέρες στους -18°C).

Στην παρούσα εφεύρεση, στο τρίγωνο το φύλλο κρούστας έχει αντικατασταθεί από σφολιάτα, ενώ η κρέμα είναι αποτέλεσμα μίξης δύο ειδών 20 κρέμας.

Στην παρασκευή της κρέμας χρησιμοποιείται αφενός κρέμα ζαχαροπλαστικής, η οποία αποτελείται από μίγμα κρέμας σε μορφή σκόνης, φρέσκο γάλα με 3% λιπαρά και νερό, και αφετέρου κρέμα βουτύρου, η οποία 25 αποτελείται από μαργαρίνη και κρεμαλίνη, και εν συνεχεία οι δύο αυτές κρέμες αναμειγνύονται.

Η σφολιάτα, αφού ψηθεί, σιροπιάζεται και όταν κρυώσει προστίθεται η γέμιση της ως άνω κρέμας. Το τελικό προϊόν μπορεί να καταναλωθεί ή να καταψυχθεί, παραμένοντας αναλλοίωτο, ως περιγράφεται παραπάνω.

ΑΞΙΩΣΕΙΣ

1. Τρίγωνο σφολιάτας με γέμιση κρέμας, το οποίο χαρακτηρίζεται από το ότι η κρέμα του αποτελεί μίξη δύο ειδών κρέμας, της κρέμας ζαχαροπλαστικής και της κρέμας βουτύρου.
5
2. Το τρίγωνο σφολιάτας με γέμιση κρέμας σύμφωνα με την αξίωση 1, χαρακτηρίζεται από το ότι η κρέμα ζαχαροπλαστικής αποτελείται από ένα μίγμα κρέμας σε μορφή σκόνης, φρέσκο γάλα με 3% λιπαρά και νερό, η οποία αναμειγνύεται στη συνέχεια με την κρέμα βουτύρου, που αποτελείται από μαργαρίνη και κρεμαλίνη.
10



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ
(Ο.Β.Ι.)

ΤΕΛΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ ΕΡΕΥΝΑΣ

Αριθμός αίτησης
20190100219

ΕΓΓΡΑΦΑ ΘΕΩΡΟΥΜΕΝΑ ΩΣ ΣΧΕΤΙΚΑ			
Κατηγορία	Σχετικό έγγραφο με επισήμανση, όπου χρειάζεται, των σχετικών παραγράφων	Σχετικό με αξίωση	Διεθν. Ταξινόμηση Int. Cl. 01/01/2020(AL)
X	GRXP2020053 / 17.03.2011 "web.archive.org/web/20110317104430/mangiabenepasta.com/cream_horns.html" Ανακτήθηκε από το διαδίκτυο *ολόκληρο το έγγραφο*	1,2	A23G 3/34
X	GRXP2020054 / 23.05.2018 "seriouseats.com/2018/05/german-buttercream-is-vanilla-pudding-whipped-with-butter-whats-not-to-like" Ανακτήθηκε από το διαδίκτυο *ολόκληρο το έγγραφο*	1,2	
A	GRXP2020055 / (DEGNER B., et al.) 2014 "Factors influencing the freeze-thaw stability of emulsion based foods" Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 13, 98 - 113 *ολόκληρο το έγγραφο*	1,2	Τεχνικά πεδία που ερευνήθηκαν
A	JPH1084875 A / (KANEGAFUCHI CHEMICAL IND) 18.09.1996 *αγγλική περίληψη*	1,2	A23G A23L

Ημερομηνία περάτωσης της έρευνας : 24/11/2020

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΔΗΛΟΥΜΕΝΩΝ ΕΓΓΡΑΦΩΝ

X: ιδιαίτερα σχετικό αν ληφθεί μεμονωμένα
Y: ιδιαίτερα σχετικό αν συνδυαστεί με άλλο έγγραφο της ίδιας κατηγορίας
A: τεχνολογικό υπόβαθρο
O: μη έγγραφη αποκάλυψη
P: ενδιάμεσο έγγραφο

T: βασική θεωρία ή αρχή στην οποία βασίζεται η εφεύρεση
E: προγενέστερο δίπλωμα ευρεσιτεχνίας, το οποίο δημοσιεύτηκε την ημερομηνία κατάθεσης ή μετά από αυτήν
D: έγγραφο αναφερόμενο στην αίτηση
L: έγγραφο αναφερόμενο για άλλους λόγους

Δ: μέλος της ίδιας οικογένειας ευρεσιτεχνιών, αντίστοιχο έγγραφο