

BREVET D'INVENTION

Date de priorité :

Classification internationale : A23L 1/00, A23G 3/52, A23G 3/54, A21D 13/00

Numéro de dépôt : BE2015/0098

Date de dépôt : 10/03/2015

Titulaire :

GOEDGEZELSCHAP Francis
1020, BRUSSEL
Belgique

Inventeur :

GOEDGEZELSCHAP Francis
1020 Bruxelles
Belgique

Meringue et méthode pour la préparer

Méthode à préparer une meringue avec fourrage aromatique, comprenant les étapes suivantes : - la préparation de base de la meringue dans un batteur en produisant ainsi le mélange de base; - la répartition du mélange de base en 26 à 28 portions individuelles de meringue sur une plaque de four. - la cuisson au four pendant 4 h à 95°C, en option avec encore 2 h dans le four maintenant éteint. - le refroidissement de ces portions à une température qui ne descend pas en dessous de 40°C ; - l'injection de matière aromatique dans le centre de la portion de meringue à l'aide d'une seringue ou un autre outil pour injecter la matière aromatique; - le refroidissement de ces portions fourrés jusqu' à la température ambiante.

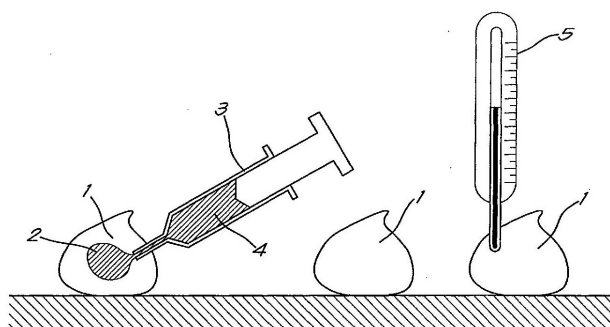


Fig.1

Meringue et méthode pour la préparer.

5 L'invention concerne une meringue et une méthode pour la préparer.

10 Plus spécifiquement l'invention concerne une meringue, munie d'un fourrage avec des matières aromatiques et une méthode pour préparer cette meringue et pour introduire le fourrage.

15 On connaît déjà des meringues dans la pâtisserie à base d'une mélange de blanc d'oeuf et de sucre cuit dans un four.

Ces meringues sont utilisées dans la pâtisserie dans un état intégral ou souvent aussi dans un état morcelé.

20 Parfois ces meringues sont décorées à l'extérieur avec par exemple des fruits, du chocolat, des ganaches ou des crèmes.

25 Un problème qui se pose avec de telles décorations est que ces décorations ne résistent pas aux températures et aux durées de cuisson pour solidifier la meringue et ne peuvent donc pas être introduites avant la cuisson de la meringue sans perdre leurs couleurs et leurs arômes.

30 Un autre problème qui se pose avec les meringues est qu'elles doivent être bien solidifiées pour éviter qu'une décoration coule à travers le fond ou la paroi de la

meringue et souille les plats ou les mains des consommateurs.

5 L'invention a pour but d'éviter les inconvénients susdits et de procurer une meringue qui contient un fourrage avec des matières aromatiques qui ne sont pas dégradées et restent de bonne couleur et de bon goût et ne sortent pas de la meringue malgré leur introduction sous forme liquide ou sémi-liquide.

10

Ce but est atteint selon l'invention par une méthode à préparer une meringue avec fourrage aromatique, comprenant les étapes suivantes :

15 - la préparation de base de la meringue qui est obtenue en mélangeant 1,5 kg de sucre cristallisé avec 450 g d'eau que l'on fait bouillir à 115°C, puis on chauffe 1 litre de blanc d'œuf et 0,5 kg de sucre à 121°C, et on le verse dans le mélange sucre/eau dans un batteur en battant produisant
20 ainsi le mélange de base;

- la répartition du mélange de base en portions individuelles de meringue sur une plaque de four.

25 - la cuisson au four pendant 4 h à 95°C, en option prolongée avec encore 2 h dans le four maintenant éteint.

- le refroidissement de ces portions à une température qui ne tombe pas en dessous de 40°C ;

30

- l'injection de matière aromatique dans le centre de la

portion individuelle de meringue à l'aide d'une seringue ou un autre outil pour injecter la matière aromatique;

5 - le refroidissement de ces portions fourrées jusqu' à la température ambiante.

Les portions individuelles sont prêtes à être consommées.

10 De préférence, la matière aromatique est dans un état givré lors de l'injection dans la meringue.

La matière aromatique peut contenir par exemple :

15 a. des fruits rouges surgelés :

Les fruits seront dégelés sans perdre leur couleur et leur saveur dans la meringue.

20 b. du chocolat :

Le chocolat est introduit sous forme de pépins de chocolat pur ou sous forme d'une ganache de beurre et de chocolat. La ganache peut être composée de 1 litre de crème fraîche, 1 kg de chocolat et 100 g de beurre. Une quantité de 10 g
25 de ganache au chocolat par portion individuelle de meringue est injectée.

c. des framboises :

30 En option la meringue de base est mélangée avec 500 g de framboises brisées, un arôme de framboises et un colorant)

dans la masse de la meringue avant la répartition en portions individuelles et avant la cuisson au four.

Une pâte de framboises est introduite par injection après
5 la cuisson au four.

d. des citrons :

En option on peut déjà battre le jus et le zeste rapé de
10 deux citrons verts et d'un citron jaune dans le mélange de base de la meringue pendant le refroidissement du mélange de base avant son cuisson.

Une sauce de citron est ensuite injectée dans chaque
15 portion individuelle tandis que la température ne tombe pas en dessous de 40°C.

Il est évident que la matière aromatique utilisée peut être aussi composée par exemple de spéculoos, de cuberdons, de
20 cerises amarénes, de noisettes pistache, de caramel etc..

Il est important de garder la température en dessus de 40°C lors de l'injection de la matière aromatique dans la meringue pour que la texture de la meringue se solidifie
25 suffisamment pour former une barrière impénétrable pour des liquides.

L'invention concerne également les meringues fourrées obtenues par la méthode décrite ci-dessous.

30

Pour plus de clarté, quelques exemples de réalisation de

meringues selon l'invention sont décrits ci-après à titre illustratif et non restrictif, référence étant faite aux dessins annexés dans lesquels:

- 5 la figure 1 montre l'injection d'une matière aromatique dans le centre d'une portion individuelle de meringue selon l'invention;
la figure 2 représente un variant de la figure 1 dans lequel la matière aromatique se trouve dans un état
10 givré.

Dans la figure 1 est représentée une portion individuelle de meringue (1), dans lequel un fourrage (2) est injecté à l'aide d'une seringue (3), composé d'une matière aromatique
15 (4) contenant des fruits, du chocolat ou d'autres substances aromatiques et ceci tandis que la température de la meringue reste supérieure à 40°C comme indiquée par un thermomètre (5).

20 Dans la figure 2 un variant d'une meringue (1) fourrée est représentée, dont la matière aromatique (4) se trouve dans un état givré lors de l'injection dans la meringue.

Il est évident que l'invention n'est nullement limitée aux
25 exemples décrits ci-avant mais que de nombreuses modifications peuvent être apportées à la décrite ci-avant sans sortir du cadre de l'invention telle que définie dans les revendications suivantes.

Revendications.

1.- Méthode à préparer une meringue avec fourrage
5 aromatique, comprenant les étapes suivantes :

- la préparation de la meringue de base qui est obtenue en
mélangeant 1,5 kg de sucre cristallisé avec 450 g d'eau que
l'on fait bouillir à 115°C, puis on chauffe 1 litre de
10 blanc d'œuf et 0,5 kg de sucre à 121°C, et on le verse dans
le mélange sucre/eau dans un batteur en battant produisant
ainsi le mélange de base;

- la répartition du mélange de base en portions
15 individuelles de meringue sur une plaque de four.

- la cuisson au four pendant 4 h à 95°C, en option avec
encore 2 h dans le four maintenant éteint.

20 - le refroidissement de ces portions à une température qui
ne tombe pas en dessous de 40°C ;

- l'injection de matière aromatique dans le centre de la
portion de meringue à l'aide d'une seringue ou un autre
25 outil pour injecter la matière aromatique;

- le refroidissement de ces portions fourrées jusqu' à la
température ambiante.

- 2.- Méthode à préparer une meringue selon la revendication 1, caractérisée en ce que la matière aromatique est dans un état givré lors de l'injection dans la meringue.
- 5 3.- Méthode à préparer une meringue selon la revendication 1, caractérisée en ce que la matière aromatique contient des fruits rouges surgelés.
- 10 4.- Méthode à préparer une meringue selon la revendication 1, caractérisée en ce que la matière aromatique contient du chocolat sous forme de pépins de chocolat pur ou sous forme d'une ganache de beurre et de chocolat.
- 15 5.- Méthode à préparer une meringue selon la revendication 1, caractérisée en ce que la meringue de base contient des framboises brisées, un arôme de framboises et un colorant dans la masse de la meringue tandis que la matière aromatique injectée contient une pâte de framboises.
- 20 6.- Méthode à préparer une meringue selon la revendication 1, caractérisée en ce que la meringue de base contient le jus et le zeste rapé de citrons verts et jaunes dans la masse de la meringue de base tandis que la matière aromatique injectée dans la meringue contient une sauce de
25 citrons.
- 30 7.- Méthode à préparer une meringue selon la revendication 1, caractérisée en ce que la matière aromatique injectée contient du spéculos, des cuberdons, des cerises amarena, des noisettes pistache ou du caramel.

8.- Meringue fourrée, caractérisée en ce qu'elle est préparée selon la méthode décrite dans une quelconque des revendications précédentes.

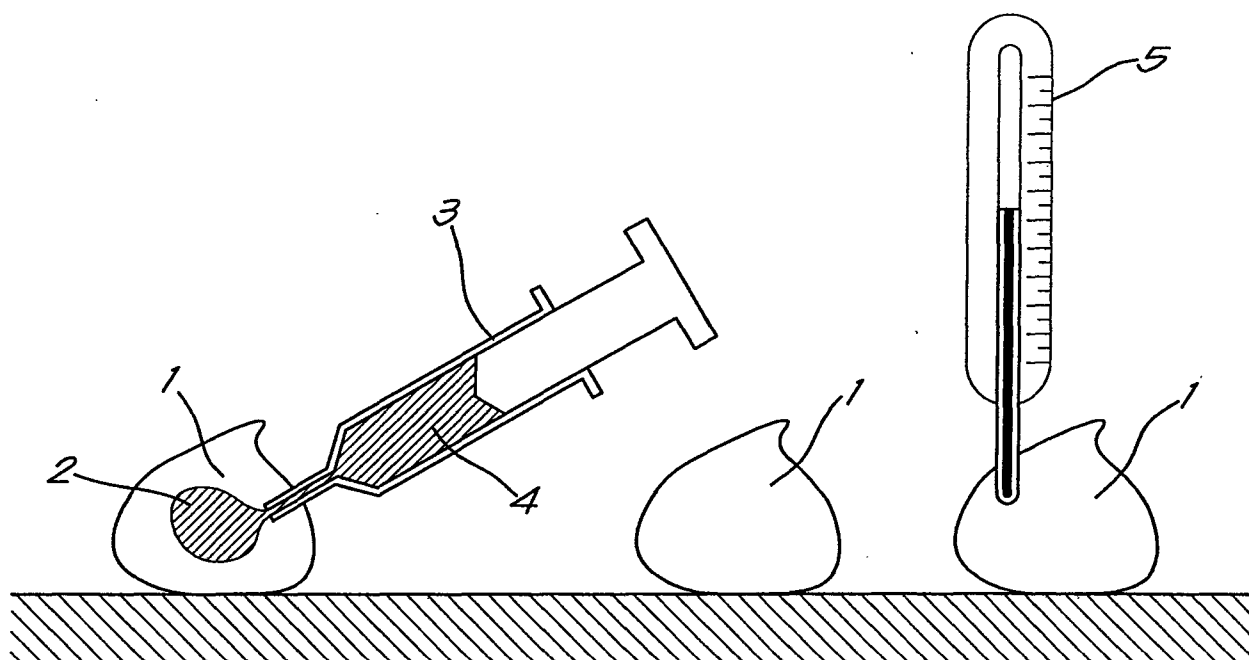


Fig. 1

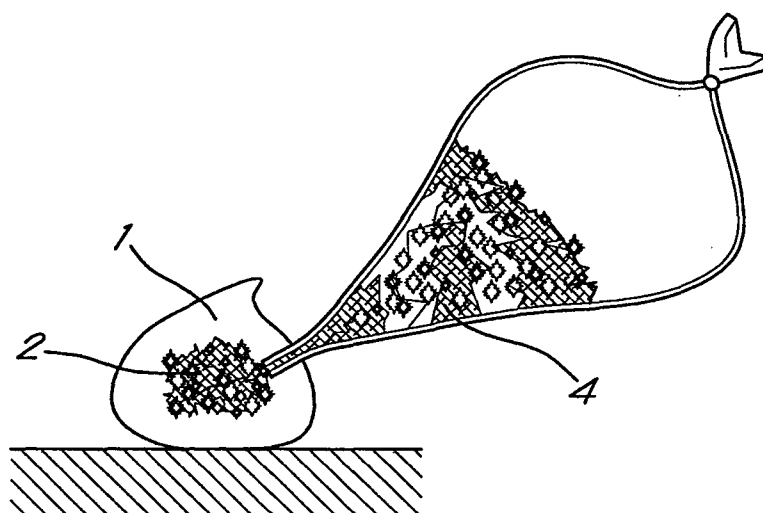


Fig. 2

TRAITE DE COOPERATION EN MATIERE DE BREVETS

RAPPORT DE RECHERCHE DE TYPE INTERNATIONAL ETABLI EN VERTU DE L'ARTICLE 21 § 9 DE LA LOI BELGE SUR LES BREVETS D'INVENTION DU 28 MARS 1984

IDENTIFICATION DE LA DEMANDE INTERNATIONALE	REFERENCE DU DEPOSANT OU DU MANDATAIRE 41193-BE-U VR/dm
Demande nationale belge n° 201500098	Date du dépôt 10-03-2015
	Date de priorité revendiquée
Déposant (Nom) GOEDGEZELSCHAP Francis	
Date de la requête d'une recherche de type international 20-06-2015	Numéro attribué par l'administration chargée de la recherche internationale à la requête d'une recherche de type international SN64357
I. CLASSEMENT DE L'OBJET DE LA DEMANDE (en cas de plusieurs symboles de la classification, les indiquer tous) Selon la classification internationale des brevets (CIB) ou à la fois selon la classification nationale et la CIB A23L1/00;A23G3/52;A23G3/54;A21D13/00	
II. DOMAINES RECHERCHES	
Documentation minimale consultée	
Système de classification	Symboles de la classification
IPC	A23L;A23G;A21D
Documentation consultée autre que la documentation minimale dans la mesure où ces documents font partie des domaines consultés	
III. ☐ IT A ETE ESTIME QUE CERTAINES REVENDICATIONS NE POUVAIENT FAIRE L'OBJET D'UNE RECHERCHE (Observations sur la feuille supplémentaire)	
IV. ☐ ABSENCE D'UNITE DE L'INVENTION ET/OU CONSTATATION RELATIVE A L'ETENDUE DE LA RECHERCHE (Observations sur la feuille supplémentaire)	

A. CLASSEMENT DE L'OBJET DE LA DEMANDE

INV. A23L1/00 A23G3/52 A23G3/54 A21D13/00
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 A23G A21D

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 réalisable, termes de recherche utilisés)

EPO-Internal, FSTA, WPI Data

C. DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS

Catégorie *	Documents cités, avec, le cas échéant, l'indication des passages pertinents	no. des revendications visées
X	US 4 209 536 A (DOGLIOTTI AMILCARE [IT]) 24 juin 1980 (1980-06-24) * colonne 2, ligne 51 - colonne 3, ligne 57; revendications; figure *	1-8
X	US 2008/268105 A1 (SEITZ ANGELA [US]) 30 octobre 2008 (2008-10-30) * revendications; figure 2 *	1-8

☐ 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 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, mais postérieurement à la date de priorité revendiquée

"T" document ultérieur publié après la date de dépôt 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 de type international a été effectivement achevée

11 août 2015

Date d'expédition du rapport de recherche de type international

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

Vernier, Frédéric

RAPPORT DE RECHERCHE DE TYPE INTERNATIONAL

Renseignements relatifs aux membres de familles de brevets

Demande de recherche n°

BE 201500098

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
US 4209536	A	24-06-1980	AT 366893 B 10-05-1982
		AU 518543 B2 08-10-1981	
		AU 3936978 A 06-03-1980	
		BE 870639 A1 15-01-1979	
		CA 1107129 A1 18-08-1981	
		CH 635983 A5 13-05-1983	
		DD 139386 A5 02-01-1980	
		DE 2800309 A1 22-03-1979	
		FI 782797 A 22-03-1979	
		FR 2403746 A1 20-04-1979	
		GB 1574396 A 03-09-1980	
		IT 1117077 B 10-02-1986	
		JP S5455746 A 04-05-1979	
		JP S6242566 B2 09-09-1987	
		LU 80257 A1 16-03-1979	
		NL 7809240 A 23-03-1979	
		NZ 188309 A 24-10-1980	
		SE 7809870 A 22-03-1979	
		US 4209536 A 24-06-1980	
US 2008268105	A1	30-10-2008	AUCUN



OPINION ÉCRITE

Dossier N° SN64357	Date du dépôt (jour/mois/année) 10.03.2015	Date de priorité (jour/mois/année)	Demande n° BE201500098
Classification internationale des brevets (CIB) INV. A23L1/00 A23G3/52 A23G3/54 A21D13/00			
Déposant GOEDGEZELSCHAP Francis			

La présente opinion contient des indications et les pages correspondantes relatives aux points suivants :

- ☒ Cadre n° I Base de l'opinion
- ☐ Cadre n° II Priorité
- ☐ Cadre n° III Absence de formulation d'opinion quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle
- ☐ Cadre n° IV Absence d'unité de l'invention
- ☒ Cadre n° V Déclaration motivée quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle; citations et explications à l'appui de cette déclaration
- ☐ Cadre n° VI Certains documents cités
- ☐ Cadre n° VII Irrégularités dans la demande
- ☐ Cadre n° VIII Observations relatives à la demande

Formulaire BE237A (feuille de couverture) (Janvier 2007)	Examineur Vernier, Frédéric
--	--------------------------------

Cadre n° I Base de l'opinion

1. Cette opinion a été établie sur la base des revendications déposées avant le commencement de la recherche.
2. En ce qui concerne **la ou les séquences de nucléotides ou d'acides aminés** divulguées dans la demande, le cas échéant, cette opinion a été effectuée sur la base des éléments suivants :
 - a. Nature de l'élément:
 - ☐ un listage de la ou des séquences
 - ☐ un ou des tableaux relatifs au listage de la ou des séquences
 - b. Type de support:
 - ☐ sur papier
 - ☐ sous forme électronique
 - c. Moment du dépôt ou de la remise:
 - ☐ contenu(s) dans la demande telle que déposée
 - ☐ déposé(s) avec la demande, sous forme électronique
 - ☐ remis ultérieurement
3. ☐ De plus, lorsque plus d'une version ou d'une copie d'un listage des séquences ou d'un ou plusieurs tableaux y relatifs a été déposée, les déclarations requises selon lesquelles les informations fournies ultérieurement ou au titre de copies supplémentaires sont identiques à celles initialement fournies et ne vont pas au-delà de la divulgation faite dans la demande internationale telle que déposée initialement, selon le cas, ont été remises.
4. Commentaires complémentaires :

OPINION ÉCRITE

Demande n°
BE201500098

Cadre n° V Opinion motivée quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle; citations et explications à l'appui de cette déclaration

1. Déclaration

Nouveauté	Oui :	Revendications	1-8
	Non :	Revendications	
Activité inventive	Oui :	Revendications	
	Non :	Revendications	1-8
Possibilité d'application industrielle	Oui :	Revendications	1-8
	Non :	Revendications	

2. Citations et explications

voir feuille séparée

Point V

- 1 Il est fait référence aux documents suivants :

D1	US 4 209 536 A (DOGLIOTTI AMILCARE [IT]) 24 juin 1980 (1980-06-24)
D2	US 2008/268105 A1 (SEITZ ANGELA [US]) 30 octobre 2008 (2008-10-30)

- 2 Nouveauté: aucun des documents D1 ou D2 ne décrit une meringue avec un fourrage aromatique. Par conséquent, les revendications indépendantes 1 et 8 sont nouvelles.

- 3 Activité inventive: compte-tenu du problème technique à résoudre (préparer une meringue fourrée) et sa solution proposée (le procédé de la présente revendication 1), l'objet des revendications 1-8 ne peut pas être considéré comme inventif par rapport aux documents cités dans le rapport de recherche.

En particulier, D1 décrit un produit aéré à base de blanc d'oeuf, dans lequel un fourrage est introduit à l'aide d'une seringue. De même que dans la présente demande, le fourrage est introduit alors que le produit est encore chaud (35 °C) avant un refroidissement jusqu'à la température ambiante. Par conséquent, l'homme du métier n'aurait qu'à adapter l'enseignement de D1 aux meringues afin d'arriver à l'objet de la présente demande. La température de 40 °C semble être un paramètre obtenu par simple expérimentation de routine (et est assez proche des 35 °C de D1). Quant à la composition de la meringue, celle-ci ne semble pas liée à un quelconque effet technique: les ingrédients et quantités semblent typiques d'une composition destinée à la production de meringues.

Une approche similaire est possible en partant de D2, qui décrit un marshmallow comprenant un fourrage à base de chocolat, introduit par injection à l'aide d'une seringue.

- 4 Application industrielle: l'objet de la présente demande satisfait ce critère.

- 5 Documents cités: les documents D1 et D2 ne sont pas cités dans la présente demande.