

CH 683667 A5



CONFÉDÉRATION SUISSE
OFFICE FÉDÉRAL DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

⑪ CH 683667 A5

⑤① Int. Cl.⁵: A 23 L 1/36
A 23 G 3/00

Brevet d'invention délivré pour la Suisse et le Liechtenstein
Traité sur les brevets, du 22 décembre 1978, entre la Suisse et le Liechtenstein

⑫ **FASCICULE DU BREVET** A5

⑳ Numéro de la demande: 596/92

⑦③ Titulaire(s):
Société des Produits Nestlé S.A., Vevey

㉔ Date de dépôt: 26.02.1992

㉔ Brevet délivré le: 29.04.1994

④⑤ Fascicule du brevet
publié le: 29.04.1994

⑦② Inventeur(s):
Chablaix, René Eugène, Lausanne
Hug, Daniel, St-Légier

⑤④ **Matière première aromatique.**

⑤⑦ Matière première aromatique comprenant un mélange
de graines d'oléagineuses, notamment de noisettes
torréfiées et/ou rôties et broyées.



CH 683667 A5

Description

La présente invention a pour objet une matière première aromatique à base de graines d'oléagineuses rôties et broyées, ainsi qu'un procédé de préparation d'une telle matière.

5 On connaît divers procédés de préparation de masses à base de graines broyées d'oléagineuses telles que des amandes ou des noisettes, par exemple, destinées à être utilisées dans la confection de produits de confiserie.

C'est ainsi que FR 1 318 539 (H. Shoppe & Schultz) décrit un procédé dans lequel on prépare une masse à base de noix, amandes, noisettes ou autres, notamment grillées et/ou non grillées, de sucre et d'eau, on sèche cette masse dans une tour de séchage, et l'on obtient une poudre qui peut être incorporée à une crème fouettée, à des crèmes grasses ou à des mélanges pralinés, par exemple.

De même, WO 86/03945 (Franz Haas Waffelmaschinen Industriegesellschaft M.B.H.) décrit un procédé dans lequel on comprime des noix, amandes, noisettes ou autres pour leur donner à toutes la même épaisseur, on les rôtit toutes ensemble, en présence d'un support d'arôme tel qu'un sucre, de manière qu'elles présentent un degré de rôtissage homogène, et l'on en prépare une masse pour la confection de crèmes.

Le but de la présente invention est de fournir une matière première aromatique à base de graines d'oléagineuses rôties et broyées dont l'intensité et la note aromatiques puissent être ajustées de manière précise et aisée.

A cet effet, la matière première aromatique selon la présente invention comprend un mélange de graines d'oléagineuses A torréfiées et broyées et de graines d'oléagineuses B rôties et broyées.

De même, dans le procédé de préparation d'une matière première aromatique selon la présente invention, on torréfie des graines d'oléagineuses A, on rôtit des graines d'oléagineuses B, on broie les graines torréfiées A et les graines rôties B, et on les mélange.

On a constaté qu'il est effectivement possible d'ajuster ainsi aisément, et de manière précise et reproductible, l'intensité et la note aromatiques, et plus particulièrement l'intensité et la note caractéristique d'un arôme de graine rôtie que peut présenter une matière première de ce type.

Dans le cadre de la présente invention, lesdites graines d'oléagineuses A et B peuvent être des noix, noisettes, amandes, pistaches, arachides et/ou pignons, voire des noix, noix de para, et/ou noix de cajou, par exemple.

Lesdites graines d'oléagineuses A torréfiées et B rôties peuvent être avantageusement caractérisées par leur couleur, les graines torréfiées présentant une couleur, par exemple brune, plus foncée que les graines rôties qui présentent une couleur, par exemple beige, plus claire. Cette couleur peut être définie par ses composantes L, a, b que l'on peut déterminer de manière connue à l'aide d'un colorimètre ou chromamètre adéquat du commerce, par exemple.

C'est ainsi que, dans une forme de réalisation préférée de la matière première aromatique et du procédé selon la présente invention où les graines d'oléagineuses A et B sont des noisettes, les noisettes A torréfiées présentent de préférence des composantes de couleur L de 20-30, a de 0,5-4 et b de 0,5-6, et les noisettes B rôties présentent de préférence des composantes de couleur L de 40-60, a de 5-12 et b de 20-30.

De préférence, on torréfie les graines d'oléagineuses A à 220-320°C durant 1-20 min et l'on rôtit les graines d'oléagineuses B à 140-180°C durant 1-40 min.

Pour réaliser cette torréfaction et/ou ce rôtissage, on peut utiliser un torréfacteur présentant une surface chauffée au gaz, à l'électricité ou à la vapeur, ou un four à infrarouge, à microondes ou à air chaud, par exemple.

Pour broyer ensuite les graines d'oléagineuses torréfiées ou rôties, on peut, selon le degré de finesse souhaité, utiliser un moulin à marteau, un moulin à couteaux, un moulin à pierre, un moulin à billes et/ou un affineur à cylindres, par exemple. De préférence, on broie d'abord les graines d'oléagineuses en grains de 0,5-2 mm, puis on broie ces grains en particules de 20-40 µ.

La matière première aromatique selon la présente invention est destinée à être utilisée de préférence pour la confection d'une pâte ou crème de confiserie à laquelle elle permet de conférer avec une reproductibilité remarquable un arôme d'intensité prédéterminée qui présente une note caractéristique de graine rôtie, et plus particulièrement de noisette rôtie.

L'exemple ci-après est donné à titre d'illustration du produit et du procédé selon la présente invention. Les pourcentages y sont indiqués en poids.

Exemple

60 A) On charge 35,5 kg de noisettes du Piémont natures présentant un diamètre de 13-15 mm dans un torréfacteur à gaz où l'on fait régner une température de 240-250°C. On les torréfie ainsi durant 6,5 min.

On les brosse, on les broie grossièrement dans un moulin à couteaux puis finement dans un broyeur à pierre.

65 B) On charge 100 kg de noisettes du Piémont natures présentant un diamètre de 13-15 mm dans

un torréfacteur à vapeur dans lequel on fait régner une température de 145–155°C. On les rôtit ainsi durant 8,5 min.

On les brosse, on les broye grossièrement dans un moulin à couteau puis finement dans un broyeur à pierre.

5 On prélève huit échantillons de noisettes A torréfiées broyées et huit échantillons de noisettes B rôties broyées. On détermine les composantes L, a, b de la couleur de chacun de ces échantillons à l'aide d'un chromamètre MINOLTA équipé d'une sonde de mesure CR-310.

10 Pour chaque détermination, on place l'échantillon dans un réceptacle fermé par une plaque de verre. Le réceptacle est placé sous un faisceau de lumière incidente correspondant à la lumière du jour. La lumière réfléchie par l'échantillon est détectée au travers de trois filtres de couleur. L'appareil affiche la valeur moyenne de trois mesures successives réalisées automatiquement (trois flashes). Le résultat est exprimé en composantes L, a, b.

Les résultats sont présentés dans les tableaux A et B ci-après.

15

Tableau A

20

25

30

NOISETTES TORREFIEES			
No. échantillon	L	a	b
1	22,34	2,21	2,62
2	24,90	1,65	3,26
3	22,14	2,27	2,53
4	22,24	2,28	2,66
5	22,30	2,20	2,70
6	24,97	1,90	3,31
7	24,82	1,53	3,10
8	24,67	1,69	3,16
MOYENNE	23,55	1,97	2,92
écart type	1,30	0,29	0,30

35

Tableau B

40

45

50

55

NOISETTES ROTIES			
No. échantillon	L	a	b
1	49,74	8,20	25,83
2	48,84	8,36	26,17
3	49,82	8,12	26,13
4	50,31	8,22	26,42
5	48,06	8,74	26,02
6	49,90	8,00	26,52
7	49,07	8,38	26,31
8	48,25	8,44	26,00
MOYENNE	49,25	8,31	26,18
écart type	0,77	0,21	0,22

On prépare trois matières premières aromatiques en mélangeant les noisettes A torréfiées broyées et les noisettes B rôties broyées dans trois proportions pondérales différentes, à savoir

60

- i) 50:50
- ii) 60:40
- iii) 70:30

65

Le mélange i) se distingue par sa finesse. Le mélange ii) présente une note aromatique de noisette rôtie plus nette. Le mélange iii) présente un arôme intense et caractéristique de noisette rôtie. Le jeu

sur la proportion pondérale des deux types de noisettes A torréfiées et B rôties permet donc de faire ressortir à volonté la finesse, la note caractéristique ou l'intensité de l'arôme de noisette rôtie.

- 5 Les différentes nuances se retrouvent dans les qualités organoleptiques respectives de trois pâtes aux noisettes préparées à partir de chacun des mélanges i), ii) et iii), chaque pâte étant préparée en passant dans un affineur à cylindres une partie en poids de mélange et deux parties en poids de sucre et en y ajoutant 25% de matière grasse végétale.

Revendications

- 10 1. Matière première aromatique comprenant un mélange de graines d'oléagineuses A torréfiées et broyées, et de graines d'oléagineuses B rôties et broyées.
2. Matière selon la revendication 1, dans laquelle lesdites graines d'oléagineuses A et B sont des noisettes, amandes, pistaches, arachides et/ou pignons.
- 15 3. Matière selon la revendication 1, dans laquelle lesdites graines d'oléagineuses A et B sont des noisettes, les noisettes A torréfiées présentent des composantes de couleur L de 20-30, a de 0,5-4 et b de 0,5-6, et les noisettes B rôties présentent des composantes de couleur L de 40-60, a de 5-12 et b de 20-30.
4. Matière selon la revendication 3, dans laquelle ledit mélange comprend les noisettes A torréfiées et broyées et les noisettes B rôties et broyées dans une proportion pondérale de 20:80-80:20.
- 20 5. Procédé de préparation d'une matière première aromatique, dans lequel on torréfie des graines d'oléagineuses A, on rôtit des graines d'oléagineuses B, on broie les graines torréfiées A et les graines rôties B et on les mélange.
6. Procédé selon la revendication 5, dans lequel lesdites graines d'oléagineuses A et B sont des noisettes, amandes, pistaches, arachides et/ou pignons.
- 25 7. Procédé selon la revendication 5, dans lequel lesdites graines d'oléagineuses A et B sont des noisettes, on torréfie les noisettes A à 220-320°C durant 1-20 min de manière qu'elles présentent des composantes de couleur L de 20-30, a de 0,5-4 et b de 0,5-6, et l'on rôtit les noisettes B à 140-180°C durant 1-40 min de manière qu'elles présentent des composantes de couleur L de 40-60, a de 5-12 et b de 20-30.
- 30 8. Procédé selon la revendication 7, dans lequel on mélange les noisettes A torréfiées et broyées et les noisettes B rôties et broyées dans une proportion pondérale de 20:80-80:20.
9. Utilisation de la matière première aromatique selon l'une des revendications 1-4 pour la confection d'une pâte ou crème de confiserie.
- 35 10. Utilisation de la matière première aromatique obtenue par le procédé selon l'une des revendications 5-8 pour la confection d'une pâte ou crème de confiserie.

40

45

50

55

60

65