



República Federativa do Brasil  
Ministério do Desenvolvimento, Indústria  
e do Comércio Exterior  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial.

(21) **PI1001851-4 A2**

(22) Data de Depósito: 10/06/2010  
(43) Data da Publicação: 26/04/2011  
(RPI 2103)



(51) *Int.Cl.:*  
A21D 13/08  
A23P 1/08

(54) Título: **PRODUTOS DE COOKIE TENDO AUMENTADA ESTABILIDADE**

(30) Prioridade Unionista: 12/06/2009 US 61/186700

(73) Titular(es): Kraft Foods Global Brands LLC

(72) Inventor(es): Bin-Yea Chiang, Steve B. Zubanas

(57) Resumo: PRODUTOS DE COOKIE TENDO AUMENTADA ESTABILIDADE É provido um produto em sanduíche de cookie tendo aumentada estabilidade durante a manufatura, o produto em sanduíche de cookie compreendendo um cookie de topo e um de base com um recheio disposto entre eles. Os cookies de topo e de base têm uma superfície interna e uma externa, com a superfície interna sendo substancialmente plana e os cookies externos compreendendo uma pluralidade de partes de superfície externa, em que pelo menos uma das partes de superfície externa é substancialmente plana e fornece estabilidade para o cookie durante a manufatura do sanduíche de cookie. É também provido um método para fornecer estabilidade aos produtos de cookie durante a manufatura.



“PRODUTOS DE COOKIE TENDO AUMENTADA ESTABILIDADE”  
CAMPO DA INVENÇÃO

A invenção refere-se genericamente a produtos alimentícios e, mais particularmente, a um sanduíche de cookie tendo aumentada  
5 estabilidade.

FUNDAMENTOS

Para ser comercialmente viável, processos de batelada e processos contínuos para cozinhar itens alimentícios devem cuidadosamente controlar não somente os parâmetros afetando as propriedades organolépticas,  
10 tais como tempo de cozimento e temperatura de cozimento, porém também aspectos mecânicos dos processos. Para certos itens alimentícios, tais como cookies, aspectos estéticos podem ser importantes se não essenciais para a vendagem, e os cookies são com frequência providos com projetos precisos e intrincados, que são importantes para a comercialização dos produtos.

15 Na produção em massa em grandes operações de cozimento comerciais, os cookies são com frequência transportados em esteiras transportadoras. Particularmente, em razão da espessura, os cookies são tipicamente um tanto delicados e susceptíveis de avariar devido a impactos descontrolados entre si ou com as superfícies do equipamento. Os cookies que  
20 são quebrados, lascados ou de outro modo avariados durante a manufatura podem ser invendíveis ou podem ter reduzido valor. Os cookies tipicamente são configurados para ter um baixo perfil e baixo centro de gravidade com uma superfície de base plana, que suporta o cookie em equilíbrio estável na esteira transportadora, o que geralmente evita inclinação, tombar ou outro  
25 movimento descontrolado dos cookies em relação à esteira transportadora ou entre si.

Um tipo popular de produto de cookie é um sanduíche de cookie, que tipicamente compreende um par de cookies com um recheio entre eles. Um processo de produzir cookies em sanduíche compreende trazer a

base de um primeiro cookie em contato com um banho de recheio, tal como chocolate derretido, para revestir a superfície de base a uma espessura desejada, invertendo-se o cookie revestido, de modo que a superfície de base revestida torne-se a superfície de topo e “capeando” ou cobrindo-se o cookie  
5 revestido com outro cookie que pode ou não ter sua superfície de base revestida, assim formando um sanduíche com um recheio de chocolate entre os dois cookies.

Outro processo para produzir cookies em sanduíche envolve ministrar um recheio escoável sobre as superfícies de topo dos cookies  
10 deslocando-se ao longo de uma esteira transportadora, empregando-se gravidade e/ou pressão fluida para provocar o fluxo descendente do recheio sobre as superfícies de topo dos cookies, em seguida, como no processo descrito acima, capear ou cobrir os cookies que têm o recheio em suas superfícies de topo abaixando-se outro cookie em contato com o recheio. Os  
15 dispositivos de recobrimento comerciais devem, naturalmente, ser capazes de manipular os cookies com suficiente precisão, para evitar taxas de avaria inaceitavelmente elevadas.

Os sanduíches de cookie, naturalmente, tendem a ser mais instáveis do que seus cookies componentes individuais devido a seu mais  
20 elevado centro de gravidade e processos mecânicos para revestir, administrar recheios e/ou montagem dos sanduíches de cookie devem ser cuidadosamente controlados. Para fornecer sanduíches de cookie com estabilidade satisfatória, os sanduíches de cookie são tipicamente feitos com cookies relativamente finos, que têm superfícies externas planas aproximadamente iguais em  
25 diâmetro ao diâmetro dos cookies.

Quando as preferências dos consumidores mudam durante o tempo, há necessidade de os padeiros continuamente oferecer novos produtos tendo melhorados aspectos relativos à nutrição, propriedades organoléptica e estética. Embora certos processos da arte anterior de produzir cookies em

sanduíche tenham sido comercialmente bem sucedidos, tais processos foram geralmente limitados em alguns aspectos quanto às configurações dos cookies que podem ser acomodadas. Assim, permanece uma necessidade não somente de cookies tendo novos e aperfeiçoados aspectos, porém também de novos e aperfeiçoados processos para produzi-los.

### SUMÁRIO

É provido um produto de cookie tendo aumentada estabilidade e um método aperfeiçoado de produzir produtos de cookie. O produto de cookie compreende dois cookies e um recheio entre eles. Cada cookie tem uma superfície interna e uma superfície externa. A superfície externa de cada cookie compreende uma pluralidade de superfícies, pelo menos uma das quais é substancialmente plana.

Cada um dos cookies de topo e de base tem uma superfície interna e uma superfície externa, com as superfícies internas dos cookies de topo e de base adjacentes e em contato com o recheio. Cada uma das superfícies externas dos cookies de topo e de base compreende uma pluralidade de partes de superfície externa, para prover uma superfície externa genericamente não-plana. As partes de superfície externa podem ser providas de uma variedade de tamanhos e formatos e, preferivelmente, são dispostas em padrão de “andares”, de modo que a distância entre a superfície interna e a superfície externa de cada parte de superfície externa aumente em direção ao centro do cookie e diminua em direção aos lados do cookie. Em um aspecto particularmente preferido, a configuração de “andares” das partes da superfície externa do cookie provê um formato que pode ser percebido como genericamente convexo, arredondado e/ou como sendo um formato de concha marinha assimétrica. Mais particularmente, cada um dos cookies de topo e de base do sanduíche de cookie pode ter uma configuração de “Madeleine”.

Das partes de superfície externa, pelo menos uma parte de superfície externa é provida com uma superfície substancialmente plana, de

modo que esta parte de superfície externa seja configurada para fornecer estabilidade ao inteiro cookie durante o processo de manufatura. A pelo menos uma parte de superfície externa que fornece estabilidade é configurada de modo que o cookie possa equilibrar-se na parte de superfície que fornece estabilidade externa, quando disposta em uma superfície de suporte genericamente plana, tal como em uma esteira transportadora durante a manufatura, com a superfície interna do cookie faceando para longe (isto é, para cima) a partir da superfície de suporte.

As partes de superfície externa que não fornecem estabilidade podem ser substancialmente planas ou podem ter vários graus de curvatura, incluindo, mas não limitado a superfícies convexas ou côncavas, contanto que a curvatura ou outros aspectos da superfície das partes externas não afetem a estabilidade e equilíbrio fornecidos pela parte externa substancialmente plana.

A configuração das partes de superfície externa substancialmente reduz a probabilidade de inclinação do cookie antes ou durante a aplicação do revestimento ou recheio para a superfície interna do cookie. Similarmente, a estabilidade do cookie substancialmente reduz a probabilidade do cookie inclinar após aplicação do revestimento ou recheio e, como resultado, evita que o revestimento goteje ou escorra para longe do lado do cookie.

Os cookies e método de estabilizar os cookies durante a manufatura como descrito aqui vantajosamente permitem que os fabricantes de cookie preparem sanduíches de cookie ou cookies revestidos tendo superfícies externas não-planas, esteticamente agradáveis, enquanto ainda fornecendo suficiente estabilidade para evitar incorrer em taxas inaceitavelmente elevadas de avaria e produção de sanduíches de cookie não vendáveis, tendo defeitos estéticos, tais como devido à aplicação desnivelada de recheio ou vazamento de recheio causado pela inclinação dos cookies ou queda durante a manufatura. Os cookies e método de estabilizar os cookies

como descritos aqui também vantajosamente permitem que os fabricantes preparem sanduíches de cookie com cookies finos, p. ex., tendo uma espessura menor do que cerca de 0,635 cm.

### BREVE DESCRIÇÃO DOS DESENHOS

5 As formas de realização preferidas serão agora descritas, somente como exemplo, com referência aos desenhos acompanhantes, em que:

A Fig. 1 é uma vista em perspectiva de um sanduíche de cookie;

10 A Fig. 2 é uma vista em planta de topo do sanduíche de cookie da Fig. 1;

A Fig. 3 é uma vista em elevação frontal do sanduíche de cookie da Fig. 1;

15 A Fig. 4 é uma vista elevacional traseira de um sanduíche de cookie da Fig. 1; e

A Fig. 5 é uma vista elevacional lateral de um sanduíche de cookie da Fig. 1.

### DESCRIÇÃO DETALHADA

20 As Figuras 1 a 5 ilustram um produto em sanduíche de cookie 100, tendo uma superfície externa conformada em “andares”. O sanduíche de cookie ilustrado 100 geralmente compreende um cookie de topo 102, um cookie de base 104 e um recheio 106 disposto entre os cookies de topo e de base 102 e 104, respectivamente. O termo “cookie” como aqui usado inclui biscoitos, wafers, barras alimentícias e similares.

25 Como mostrado na Fig. 3, os cookies de topo e base têm cada um uma primeira extremidade 107, segunda extremidade 109, uma extensão entre as extremidades, dois lados 111, uma largura entre os lados 111, uma parte central 113, superfície interna 108 e uma superfície externa 110, com superfícies internas 108 dos cookies de topo e base adjacentes a e em contato

com o recheio 106. Preferivelmente, a superfície interna 108 é substancialmente plana. A superfície externa 110 dos cookies de topo e base 102 e 104 compreende cada uma pluralidade de partes de superfície externa para prover uma superfície externa não-plana. Como mostrado nas Figs. 1 a 3, 5 as superfícies externas 110 compreendem cada uma partes de superfície externa 110a a 110g. As partes de superfície externa podem ser providas em uma variedade de tamanhos e formatos.

Em um aspecto, e como ilustrado nas Figs. 3 a 5, as partes de superfície externa 110a a 110g são dispostas em um padrão de “andares”, de modo que a distância entre a superfície interna 108 e a superfície externa 110 de cada parte de superfície externa aumenta das partes 110a a 110d e diminui das partes 110d a 110g. Em um aspecto particularmente preferido e como mostrado nas figuras, a configuração de “andares” das partes de superfície externa dos cookies superior e inferior 102 e 104 provê um formato de concha marinha, tal como um formato “Madeleine”. As partes de superfície externa 110a a 110g podem também ser na forma de estrias, de modo que cada parte é separada da parte adjacente por um sulco.

Das partes de superfície externa 110a a 110g, pelo menos a parte de superfície externa 110d é substancialmente plana e, como descrito em maiores detalhes abaixo, é configurada para fornecer estabilidade ao inteiro cookie durante o processo de manufatura. Uma pluralidade de partes fornecendo estabilidade pode ser usada, se desejado, embora seja preferido que somente uma superfície externa seja configurada para fornecer estabilidade para o inteiro cookie. Em um aspecto, a parte de superfície externa que fornece estabilidade é fornecida na configuração de um platô. A superfície plana deve também ser substancialmente livre de bolhas de superfície, que podem resultar em esfarelamento ou instabilidade para os cookies durante transporte em uma esteira transportadora durante o processo de manufatura.

As partes de superfície externa não necessárias para fornecer estabilidade ao cookie podem ter uma variedade de configurações. As partes de superfície externa 110a, 110b, 110c, 110e, 110f e 110g podem ser substancialmente planas (como mostrado nas Figs. 1 a 5) ou podem ter vários graus de curvatura, incluindo, mas não limitado a superfícies convexas ou côncavas, contanto que a curvatura ou outros aspectos da superfície das partes externas 110a, 110b, 110c, 110e, 110f e 110g não afetem a estabilidade e equilíbrio fornecidos pela parte externa 110d. Se desejado, as bordas laterais 112 e 114 da parte de superfície externa 110d podem curvar-se para as partes de superfície externa 110c e 110e, sem afetar a estabilidade do cookie, contanto que substancialmente toda a parte de superfície externa 110d seja substancialmente plana.

A pelo menos uma parte de superfície que fornece estabilidade externa (parte 110d como mostrado nas Figs. 1 a 5) é configurada de modo que o cookie 102 e/ou 104 possa equilibrar-se na parte de superfície externa 110d, quando disposto em uma superfície de suporte genericamente plana, tal como em uma esteira transportadora durante a manufatura, com a superfície interna 108 voltada para longe (isto é, para cima) da superfície de suporte.

Em um aspecto, como medido entre as bordas laterais 112 a 114 da parte de superfície externa 110d, a parte de superfície externa 110d tem uma largura que é de cerca de 10 a cerca de 40 por cento da largura total do cookie 102 ou 104, em outro aspecto cerca de 10 a cerca de 35 por cento da largura total do cookie, em outro aspecto, cerca de 10 a cerca de 30 por cento da largura total do cookie, em outro aspecto, cerca de 10 a cerca de 20 por cento da largura total do cookie, conforme medido da borda lateral esquerda 116 para a borda lateral direita 118, ao longo do mesmo eixo geométrico. Por exemplo, como mostrado na Fig. 2, a largura média de uma metade 120 do cookie 102 é mais larga do que a outra metade 122 do cookie 102. A largura da parte de superfície externa 110d varia ao longo de seu

comprimento e é maior em uma extremidade do que na outra extremidade. Portanto, a largura da parte de superfície externa 110d, em comparação com a largura total do cookie, também varia ao longo do comprimento da parte de superfície externa 110d. A parte de superfície externa 110d pode também ter um comprimento que é maior do que as outras partes externas. O maior comprimento da parte externa 110d pode fornecer estabilidade adicional ao cookie. O cookie deve ser configurado de modo que a parte de superfície externa 110d alinhe-se verticalmente com o centro de gravidade do cookie.

A configuração da parte de superfície externa 110d fornece estabilidade e equilíbrio ao cookie 10 e/ou 104 durante a manufatura do sanduíche de cookie. Em particular, tal configuração pode possibilitar que a superfície externa do cookie em algumas formas de realização tenha uma aparência arredondada e, em algumas formas de realização, tenham a aparência semelhante à concha de um bolo ou cookie "Madeleine", enquanto oferecendo suficiente estabilidade para substancialmente reduzir a probabilidade de o cookie inclinar-se antes ou durante a aplicação do revestimento ou recheio na superfície interna do cookie. Similarmente, a estabilidade do cookie substancialmente reduz a probabilidade do cookie inclinar-se após aplicação do revestimento ou recheio e, como resultado, evita que o revestimento goteje ou corra para longe do lado do cookie, como acontece com a superfície externa substancialmente plana de certos sanduíches de cookie anteriores (p. ex., certos cookies OREO® (Kraft Foods, Northfield, Illinois).

Outras configurações podem também ser usadas contanto que pelo menos uma das partes externas possa fornecer estabilidade e equilíbrio ao cookie 102 e/ou 104 durante a manufatura do sanduíche de cookie. Por exemplo, a parte externa fornecendo estabilidade pode ser configurada como uma superfície elevada em torno do perímetro do cookie. O perímetro elevado pode ser provido em uma variedade de larguras e geralmente pode ser provido

em uma largura que é menos do que 10 por cento da largura total do cookie e, em outro aspecto, menor do que 5 por cento da largura total do cookie.

Os cookies úteis aqui podem ser formados de uma variedade de métodos de manufatura de cookie, incluindo, por exemplo, máquina de cortar, máquina de barra, moldagem rotativa, deposição de massa, extrusão e processos de corte com fio metálico, e similares, dependendo do tipo e formulação de massa usada. Preferivelmente, a moldagem rotativa é usada. No aspecto preferido, os discos conformados em cookie de massa são preparados usando-se um moldador rotativo, extraídos sobre uma esteira rolante e cozinhados em um forno, preferivelmente em um forno de um sistema transportado. Preferivelmente, o equipamento de forno de colisão transportado, tal como aquele usado em cozinhar “bolachas” e cookies, é usado por ter outros tipos de forno podem ser usados, dependendo das exigências particulares do equipamento de manufatura ou processo usado.

Para a preparação dos cookies usados para formar o sanduíche de cookie, uma variedade de receitas de cookies pode ser usada, dependendo das características desejadas dos cookies, tais como aroma, consistência, firmeza, suavidade, paladar de boca e similares, bem como dos métodos de manufatura de cookie particulares usados. Por exemplo, uma receita típica poderia incluir açúcar, farinha, manteiga, encurtamento (manteiga ou outra gordura usada na confecção de bolos, massas etc.), lecitina, água e ovos com as quantidades e relações particulares de ingredientes variando, dependendo das características desejadas e métodos usados. Genericamente, as formulações de massa para os processos de moldagem rotativa têm um menor teor de umidade do que, por exemplo, as formulações de massa para processos de preparar massa.

Os cookies individuais formando o topo e a base do sanduíche de cookie, bem como o próprio sanduíche de cookie, podem ser formados em uma variedade de formatos, tamanhos e espessuras. Por exemplo, os cookies

podem ter um formato geométrico regular ou irregular, um formato simétrico ou um formato assimétrico. Os formatos geométricos regulares incluem, por exemplo, retangulares, quadrados, circulares, retangulares com extremidades arredondadas, seções transversais ovais e similares. Os cookies formando o topo e a base do sanduíche de cookie podem ter os mesmos, similares ou diferentes tamanho, e espessuras. Em um aspecto preferido, os cookies formando o topo e a base do sanduíche de cookie têm o mesmo formato, tamanho e espessura. Em aspecto particularmente preferido, os cookies são no formato de uma concha marinha tendo simetria em torno do eixo geométrico longo (eixo geométrico-x) e assimetria em torno do eixo geométrico curto (eixo geométrico-y), como mostrado na Fig. 1.

Na manufatura de cookies, um aplicador de revestimento é fixado acima da esteira transportadora. O aplicador de revestimento pode ser empregado para aplicar um revestimento ou depositar um ou mais revestimentos ou recheios na superfície interna de pelo menos um dos cookies do sanduíche de cookie, quando os cookies são transportados na esteira transportadora. O aplicador de revestimento pode ser equipamento convencional. Preferivelmente, o fluxo do revestimento é controlado para prover uma espessura substancialmente uniforme e revestimento contínuo através da parte de cookie.

Por conseguinte, os cookies descritos aqui vantajosamente permitem que os fabricantes de cookies preparem sanduíches de cookie ou cookies revestidos tendo superfícies externas não-planas, esteticamente agradáveis, enquanto ainda provendo a estabilidade de um cookie tendo uma superfície externa substancialmente plana durante a manufatura. Como resultado, os custos de manufatura, devido, à produção de sanduíches de cookie não vendáveis, tendo defeitos estéticos, tais como devido à aplicação desnivelada do recheio ou vazamento do recheio causado pelos cookies inclinando-se durante a manufatura podem ser substancialmente reduzidos.

Como aqui usado, os termos “recheio” e “revestimento” são usados intercambiavelmente. O recheio pode ser qualquer recheio convencional, tal como, por exemplo, creme, geléia, pudim, chocolate, manteiga de amendoim, queijo cremoso, caramelo, massa de cookie e similares e suas combinações. O recheio pode incluir uma variedade de aromatzantes, tais como, por exemplo, baunilha, creme da Bávoro, creme de manteiga, fruta (p. ex., limão, morango, cereja, abricó, framboesa, maracujá e similares e suas combinações), cappuccino, pralina, avelã, moca, café, chocolate, caramelo, menta e similares e suas combinações. O recheio pode opcionalmente incluir material particulado ou nacos, por exemplo, lascas de chocolate, lascas de doce amanteigado ou outras lascas de flavor, nozes, pedaços de fruta, coco, confeitos, borrifos ou similares. Preferivelmente, o recheio é chocolate compreendendo pelo menos 40 por cento de cacau.

O recheio deve ter uma viscosidade de modo que o recheio não vaze ou sangre para fora pelos lados do sanduíche de chocolate durante ou após a aplicação do recheio. Em um aspecto, o recheio tem uma viscosidade de cerca de 10.000 centipoises a cerca de 80.000 centipoises em temperatura ambiente. É também preferível que o recheio solidifique-se ou endureça dentro de cerca de 6 a cerca de 15 minutos.

O recheio deve ser aplicado à superfície interna do cookie em uma quantidade suficiente para prover um recheio que seja substancialmente coextensivo com as superfícies internas dos cookies na aplicação do segundo cookie ao cookie revestido, empregando-se equipamento de cobertura convencional, como é prontamente sabido na arte. Para fins aqui, a expressão “substancialmente coextensivo” é destinada a significar que o recheio essencialmente cobre a superfície interna do cookie com mínima área sem-sobreposição, com pelo menos cerca de 92 por cento, preferivelmente pelo menos cerca de 95 por cento e, mais preferivelmente, pelo menos cerca de 98 por cento da superfície interna do cookie coberto pelo recheio. O recheio deve

ser coextensivo com a superfície interna do cookie, a fim de prover ótimos gosto e paladar de boca e experiência de comer agradável. Em um aspecto, o recheio é de pelo menos cerca de 30 por cento, preferivelmente pelo menos cerca de 35 por cento e, muitíssimo preferivelmente, pelo menos cerca de 40 por cento em peso do sanduíche final de cookie.

Em outro aspecto, um ou mais dos cookies compreendendo o sanduíche de cookie pode ter uma ou mais aberturas ou janelas para permitir a visualização do recheio. Por exemplo, a abertura ou janela pode ser provida em uma variedade de formatos, tais como, mas não limitado a círculos, quadrados, retângulos, losangos, formatos de animais, formatos festivos e similares.

Embora as dimensões dos cookies possam variar, prefere-se que os cookies tenham uma relação de comprimento ao longo do eixo geométrico-x para largura ao longo do eixo geométrico-y de pelo menos certa de 1,5 a 1. É também preferido que os cookies tenham um comprimento de pelo menos cerca de 6,35 cm de comprimento no ponto mais longo do eixo geométrico-x.

Em um aspecto, os cookies individuais formando o sanduíche de cookie geralmente têm uma espessura variando entre cerca de 0,10 cm, preferivelmente com uma espessura de 0,25 cm a cerca de 0,56 cm no ponto mais espesso e cerca de 0,15 cm a cerca de 0,05 cm no ponto mais fino. O recheio é geralmente aplicado para prover uma espessura de recheio de cerca de 0,10 a cerca de 0,18 polegadas (0,25 a 0,46 cm). Portanto, o sanduíche de cookie montado é de cerca de 0,76 a cerca de 1,78 cm de espessura em sua seção mais espessa e cerca de 0,45 a cerca de 1,14 cm de espessura em sua seção mais fina.

Naturalmente, embora a descrição aqui seja descrita com respeito à manufatura de sanduíches de cookie, a descrição também é aplicável a cookies individuais tendo um revestimento e a sua manufatura.

Os produtos de cookie descritos aqui podem ser embalados em qualquer maneira adequada. Em uma forma de realização, os sanduíches de

cookie são dispostos em uma bandeja que é enrolada com uma película flexível. Alternativamente, os produtos de cookie podem ser individualmente enrolados, tal como em películas flexíveis convencionais conhecidas na arte e uso para estas finalidades gerais. Os produtos de cookie enrolados individualmente podem ser embalados em um recipiente secundário ou uma pluralidade de sanduíches de cookie enrolados podem ser embalada em um recipiente ou papelão secundário adequado.

É também descrito um método aqui para fornecer estabilidade e equilíbrio aos produtos de cookie durante a manufatura. O método compreende prover um cookie tendo uma superfície interna e uma superfície externa, com a superfície externa do cookie compreendendo uma pluralidade de partes de superfície externas configuradas para prover uma superfície externa genericamente não-plana, com pelo menos uma das partes de superfície externa configuradas para fornecer estabilidade ao cookie durante o processo de manufatura. A pelo menos uma parte de superfície externa que fornece estabilidade é configurada de modo que o cookie possa equilibrar-se em estabilidade, provendo a parte de superfície externa, usando disposto em uma superfície de suporte genericamente plana, tal como uma esteira transportadora, durante a manufatura, com a superfície interna do cookie voltada para longe (isto é, para cima) da superfície de suporte.

Embora as formas de realização preferidas da invenção tenham sido descritas acima e ilustradas nos desenhos, estes são, como exemplo, somente não-limitantes. Qualquer um ou mais dos aspectos descritos aqui podem ser providos em isolamento ou em várias combinações em qualquer uma das formas de realização. Qualquer um ou mais destes aspectos podem ser removidos, substituídos e/ou adicionados a qualquer uma das combinações de aspecto descritas. Assim, qualquer um dos aspectos de qualquer forma de realização pode ser combinado com qualquer outro aspecto de qualquer outra forma de realização.

## REIVINDICAÇÕES

1. Produto de cookie tendo aumentada estabilidade durante a manufatura, caracterizado pelo fato de compreender um cookie de topo e um cookie de base e um recheio entre eles, os cookies de topo e de base tendo cada um uma primeira extremidade, uma segunda extremidade, um comprimento entre a extremidade de topo e a extremidade de base, dois lados adjacentes às extremidades de topo e de base, uma largura entre os lados, uma parte central, e uma superfície interna e externa, com as superfícies internas adjacentes a e em contato com um recheio, as superfícies internas sendo substancialmente planas, cada uma das superfícies externas compreendendo uma pluralidade de partes de superfície externa para prover uma superfície externa não-plana, pelo menos uma das partes de superfície externa sendo substancialmente plana e tendo uma largura substancialmente menor do que a largura do cookie, e sendo configurada para fornecer estabilidade ao cookie quando a pelo menos uma parte de superfície externa que fornece estabilidade é disposta em uma superfície de suporte genericamente plana.

2. Produto de cookie de acordo com a reivindicação 1, caracterizado pelo fato de a parte de superfície externa que fornece estabilidade ter uma aparência genericamente arredondada, similar àquela de um bolo Madeleine.

3. Produto de cookie de acordo com a reivindicação 1, caracterizado pelo fato de a pluralidade de partes de superfície externa ser configurada em uma configuração em andares, de modo que a distância entre a superfície externa e a superfície interna é maior na parte central do cookie do que nos lados do cookie.

4. Produto de cookie de acordo com a reivindicação 1, caracterizado pelo fato de a pluralidade das partes de superfície externa ser configurada para prover um formato de concha marinha.

5. Produto de cookie de acordo com a reivindicação 1,

caracterizado pelo fato de a parte de superfície que fornece estabilidade externa ter uma largura que é de cerca de 10 a 40 por cento da largura do cookie.

5 6. Produto de cookie de acordo com a reivindicação 1, caracterizado pelo fato de a largura em uma extremidade do cookie ser maior do que a largura na outra extremidade do cookie.

10 7. Produto de cookie de acordo com a reivindicação 1, caracterizado pelo fato de a parte de superfície que fornece estabilidade externa ser configurada como um platô estendendo-se ao longo do comprimento do cookie.

8. Produto de cookie de acordo com a reivindicação 7, caracterizado pelo fato de o platô ter uma largura que é maior do que no topo do cookie do que na base do cookie.

15 9. Produto de cookie de acordo com a reivindicação 1, caracterizado pelo fato de o recheio ter uma viscosidade de cerca de 10.000 centipoises a cerca de 80.000 centipoises.

10. Produto de cookie de acordo com a reivindicação 1, caracterizado pelo fato de o recheio ser substancialmente coextensivo com as superfícies externas dos cookies.

20 11. Produto de cookie de acordo com a reivindicação 1, caracterizado pelo fato de os cookies terem uma relação de comprimento para largura de pelo menos cerca e 1,5 a 1.

12. Produto de cookie de acordo com a reivindicação 1, caracterizado pelo fato de os lados dos cookies serem simétricos.

25 13. Produto de cookie de acordo com a reivindicação 1, caracterizado pelo fato de as extremidades serem assimétricas.

14. Produto de cookie de acordo com a reivindicação 1, caracterizado pelo fato de o comprimento da parte de superfície que fornece estabilidade externa ser maior do que o comprimento das outras partes de

superfície externa.

5 15. Método para fornecer estabilidade e equilíbrio aos produtos de cookie durante a manufatura, caracterizado pelo fato de compreender prover um cookie tendo uma superfície interna e uma superfície externa, a superfície externa do cookie compreendendo uma pluralidade de partes de superfície externa configuradas para prover uma superfície externa genericamente não-plana, com pelo menos uma das partes de superfície externa configuradas fornecendo estabilidade ao cookie durante o processo de manufatura.

10 16. Método de acordo com a reivindicação 15, caracterizado pelo fato de a pluralidade de partes de superfície externa ser configurada em uma configuração em andares, de modo que a distância entre a superfície externa e a superfície interna ser maior na parte central do cookie do que nos lados do cookie.

15 17. Método de acordo com a reivindicação 15, caracterizado pelo fato de a parte de superfície que fornece estabilidade externa ter uma largura que é de cerca de 10 a 40 por cento da largura do cookie.

20 18. Método de acordo com a reivindicação 15, caracterizado pelo fato de a parte de superfície externa que fornece estabilidade ser configurada como um platô estendendo-se ao longo do comprimento do cookie.

19. Método de acordo com a reivindicação 18, caracterizado pelo fato de o platô ter uma largura que é maior no topo do cookie do que na base do cookie.

25 20. Método de acordo com a reivindicação 15, caracterizado pelo fato de o comprimento da parte de superfície externa que fornece estabilidade ser maior do que o comprimento das outras partes de superfície externa.

Fig. 1

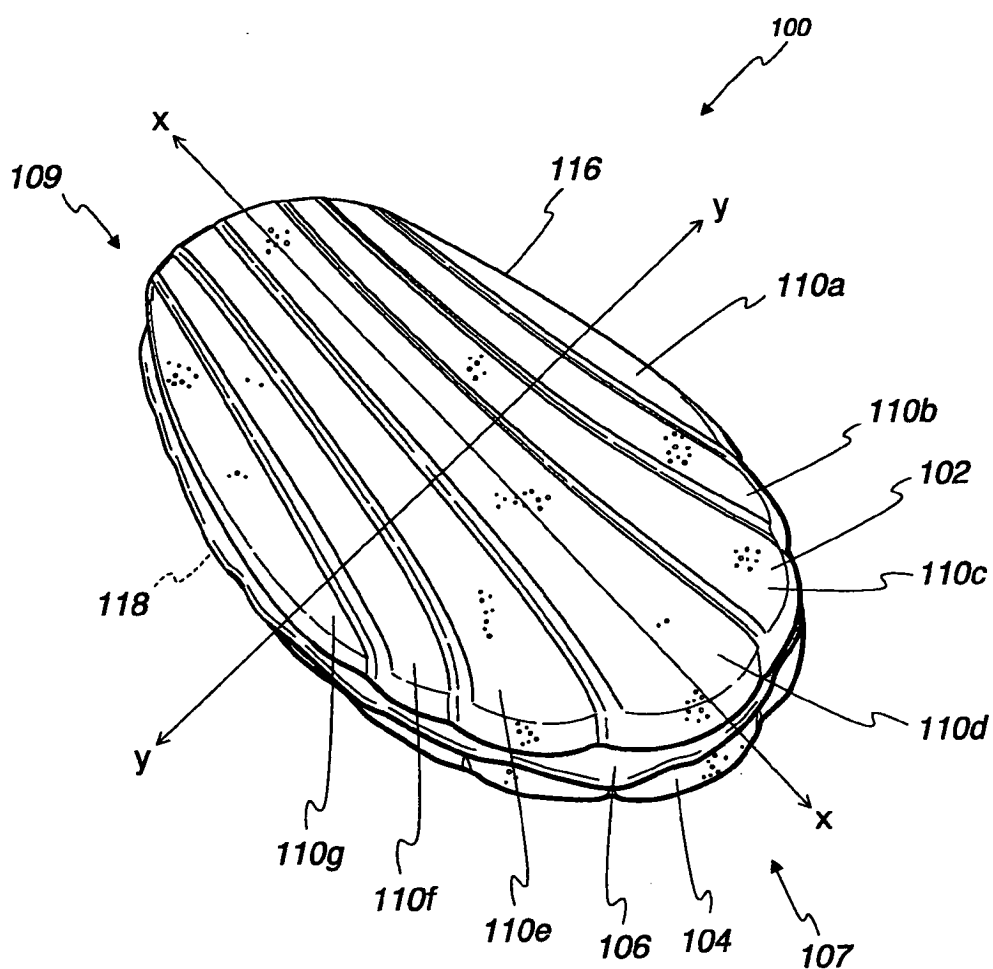
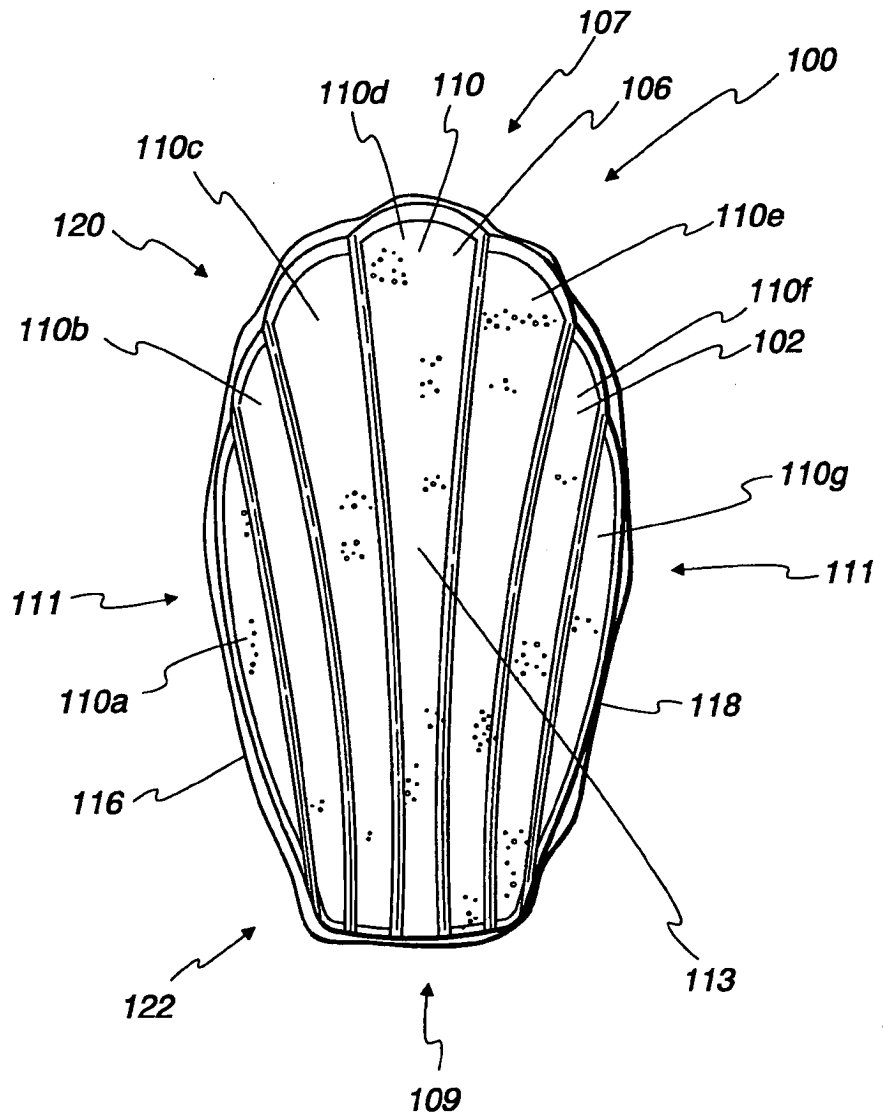
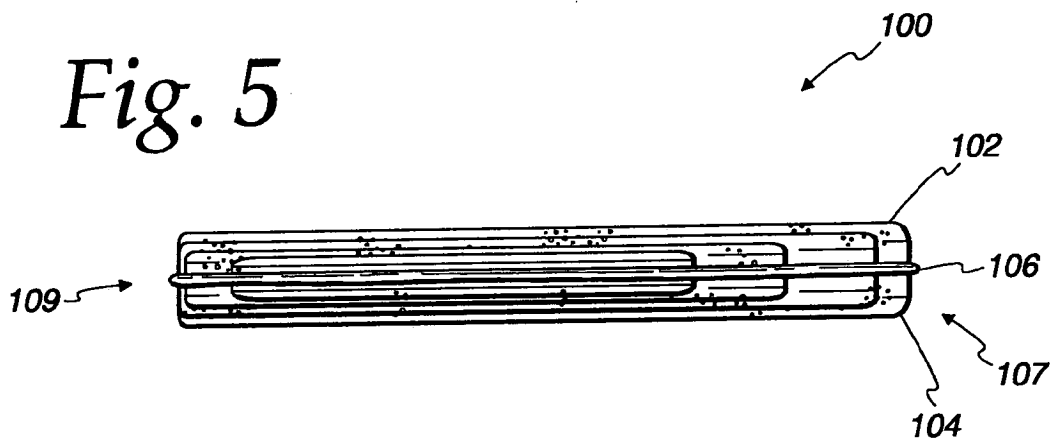
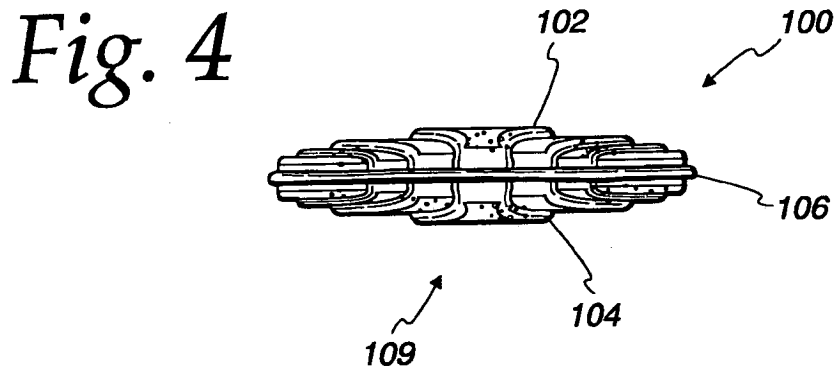
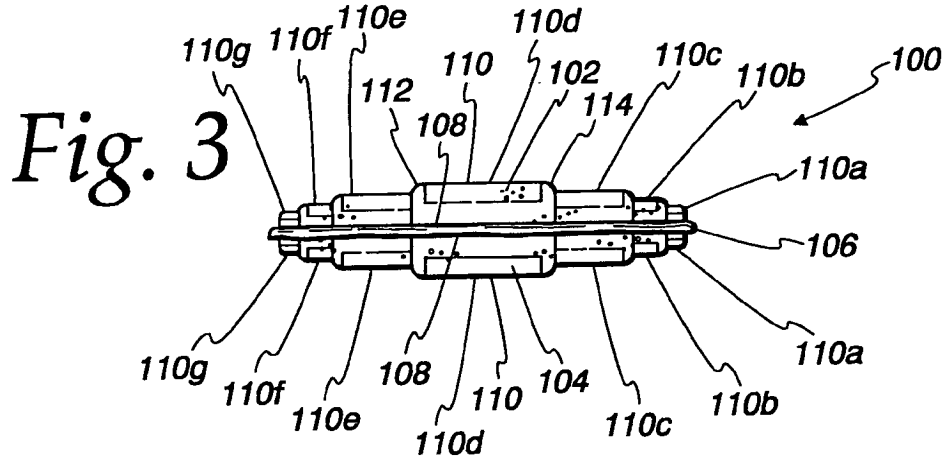


Fig. 2





RESUMO**“PRODUTOS DE COOKIE TENDO AUMENTADA ESTABILIDADE”**

É provido um produto em sanduíche de cookie tendo aumentada estabilidade durante a manufatura, o produto em sanduíche de cookie compreendendo um cookie de topo e um de base com um recheio disposto entre eles. Os cookies de topo e de base têm uma superfície interna e uma externa, com a superfície interna sendo substancialmente plana e os cookies externos compreendendo uma pluralidade de partes de superfície externa, em que pelo menos uma das partes de superfície externa é substancialmente plana e fornece estabilidade para o cookie durante a manufatura do sanduíche de cookie. É também provido um método para fornecer estabilidade aos produtos de cookie durante a manufatura.