

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE  
COURBEVOIE

①1 N° de publication :  
(à n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction)

**3 027 190**

②1 N° d'enregistrement national : **14 60068**

⑤1 Int Cl<sup>8</sup> : **A 21 D 13/08 (2016.01)**

①2

## DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 20.10.14.

③0 Priorité :

④3 Date de mise à la disposition du public de la demande : 22.04.16 Bulletin 16/16.

⑤6 Liste des documents cités dans le rapport de recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du présent fascicule*

⑥0 Références à d'autres documents nationaux apparentés :

Demande(s) d'extension :

⑦1 Demandeur(s) : S.A.R.L. CLERET Société à responsabilité limitée — FR.

⑦2 Inventeur(s) : CLERET FABRICE et YVERNEAU EPOUSE CLERET SYLVIE.

⑦3 Titulaire(s) : S.A.R.L. CLERET Société à responsabilité limitée.

⑦4 Mandataire(s) : CABINET MALEMONT.

⑤4 PROCÉDE DE REALISATION D'UNE PATISSERIE BRIOCHEE ET PATISSERIE AINSI OBTENUE.

⑤7 La présente invention se rapporte à un procédé pour réaliser une pâtisserie briochée comportant les étapes consistant à mélanger au batteur de l'eau, des oeufs, du sucre, du miel, de la levure, de la farine de froment, de la poudre de lait écrémé, du levain de froment déshydraté, du gluten de froment, du sel et de l'acide ascorbique pendant une première période de 5 minutes à une première vitesse lente puis pendant 15 minutes à une seconde vitesse plus rapide que la première, ajouter du beurre, des raisins, des écorces d'agrumes et battre l'ensemble à la première vitesse pendant 2 minutes, laisser pointer la pâte pendant 1h, façonner une boule puis la laisser fermenter pendant 1h30, cuire la boule au four dans un moule à 150°C pendant 47 minutes, couper la brioche obtenue en cinq tranches de 2 à 3 centimètres d'épaisseur et d'un diamètre d'environ 15 centimètres, imbiber chaque tranche avec un sirop constitué d'eau, de sucre et de fleur d'oranger, disposer une couche de crème d'amandes et d'amandes effilées sur le dessus de la tranche, mettre au four la tranche pendant 20 minutes à 175 °C, attendre le refroidissement et saupoudrez la tranche de sucre glace.

FR 3 027 190 - A1



La présente invention concerne un procédé pour réaliser une pâtisserie briochée ainsi que la pâtisserie obtenue à l'aide dudit procédé.

Il existe actuellement de nombreuses pâtisseries, en particulier à base de pâte à brioche. Cependant, très peu d'entre elles combinent le moelleux, le crémeux et des parfums fruités.

Un but de la présente invention est de proposer une nouvelle pâtisserie particulièrement élaborée et moelleuse rassemblant plusieurs textures et plusieurs arômes fruités et frais, sur la base d'une pâte à brioche.

Plus précisément, la présente invention a pour objet un procédé pour réaliser une pâtisserie briochée, caractérisé en ce qu'il comporte au moins les étapes suivantes consistant à :

- mélanger au batteur de l'eau, des œufs, du sucre, du miel, de la levure, et de la farine pour pâtisserie, en particulier un mix de farine de froment comportant de la poudre de lait écrémé, du levain de froment déshydraté, du gluten de froment, du sel, de la matière grasse et de l'acide ascorbique, le tout pendant une première période de 5 minutes à une première vitesse lente pour réaliser un frasage,

- continuer de mélanger pendant 15 minutes à une seconde vitesse plus rapide que la première vitesse de façon à créer un réseau gluténeux et rendre la pâte homogène et lisse,

- ajouter à la pâte du beurre, des raisins, des écorces d'agrumes et battre l'ensemble à la première vitesse pendant environ 2 minutes,

- mettre la pâte ainsi obtenue en bac et la laisser pointer pendant environ 1h,

- peser une quantité de pâte d'environ 500 à 600 grammes et façonner une boule sans casser la préparation avec les doigts,

- laisser fermenter la boule pendant environ 1h30,

- cuire la boule au four dans un moule à environ 150°C pendant environ 47 minutes,

- couper la brioche obtenue en cinq tranches de 2 à 3 centimètres d'épaisseur et d'un diamètre d'environ 15 centimètres,

- imbiber chaque tranche avec un sirop constitué d'eau, de sucre et de fleur d'oranger,

- disposer une légère couche de crème d'amandes et d'amandes effilées sur le dessus de la tranche, mettre au four la tranche  
5 pendant environ 20 minutes à 175°C,

- attendre le refroidissement,

- saupoudrez la tranche de sucre glace,

- les quantités de matières premières utilisées initialement rapportées à une seule pâtisserie sont les suivantes :

10 - environ 46 grammes de farine,

- environ 12 grammes d'eau,

- environ 9 grammes d'œufs,

- environ 3 grammes de levure,

- environ 2 grammes de sucre,

15 - environ 2 grammes de miel,

- environ 6 grammes de beurre,

- environ 13 grammes de raisins,

- environ 8 grammes d'agrumes,

- la crème d'amande comportant quant à elle environ 11 grammes  
20 de sucre, environ 11 grammes de poudre d'amandes, environ 11 grammes de beurre, environ 11 grammes d'œufs, environ 2 grammes de rhum, environ 0,5 grammes de vanille, environ 3 grammes de farine et environ 11 grammes de crème pâtissière, et

- le sirop comportant environ 45 grammes d'eau, 22 grammes de  
25 sucre et 3 grammes de fleur d'oranger.

Le résultat donne une pâtisserie légère, présentant des parfums et goûts frais et acidulés, une mâche agréable et des textures différentes.

Avantageusement la pâte repose dans un bac plastique recouvert  
30 d'un film plastique à température d'environ 28°C et fermente dans une chambre de fermentation à environ 30°C.

De préférence, les raisins sont bruns ou blonds, les agrumes sont des citrons et/ou des oranges et/ou des pamplemousses, et le miel peut être remplacé par du sucre de canne.

35 Préalablement à son ajout, le mélange de raisins et d'écorce d'agrumes peut être mis dans un récipient recouvert d'eau à environ

40° pendant 30 minutes à 1 heure ou plus pour que les fruits absorbent l'eau et deviennent souples, y compris après la cuisson, puis égoutter les fruits avant de les ajouter dans la pâte avec le beurre coupé en petit morceaux ;

5            Afin de proposer une plus grande variété de pâtisserie, des pépites de chocolats et/ou des morceaux de poires ou de pommes peuvent être ajoutés dans la pâte avant ou après la cuisson.

            La présente invention se rapporte également à une pâtisserie briochée fabriquée à l'aide du procédé tel que décrit précédemment,  
10 par exemple une tarte ou une tartelette individuelle.

            Il va de soi que la description détaillée de l'objet de l'Invention, donnée uniquement à titre d'illustration, ne constitue en aucune manière une limitation, les équivalents techniques étant également compris dans le champ de la présente invention.

15            Ainsi, d'autres agrumes peuvent être utilisés, les quantités de chaque ingrédient peuvent varier de quelques grammes et les durées de cuissons peuvent varier de quelques minutes selon le type de four et le résultat souhaité.

            Des farines de pâtisserie autres que la farine de froment  
20 peuvent également convenir.

REVENDICATIONS

1. Procédé pour réaliser une pâtisserie briochée, caractérisé en ce qu'il comporte au moins les étapes suivantes consistant à:

- 5           - mélanger au batteur de l'eau, des œufs, du sucre, du miel, de la levure, de la farine pour pâtisserie, en particulier un mix de farine de froment comportant de la poudre de lait écrémé, du levain de froment déshydraté, du gluten de froment, du sel, de la matière grasse et de l'acide ascorbique, le tout pendant une première
- 10 période de 5 minutes à une première vitesse lente pour réaliser un frasage,
- continuer de mélanger pendant 15 minutes à une seconde vitesse plus rapide que la première vitesse de façon à créer un réseau gluténeux et rendre la pâte homogène et lisse,
- 15           - ajouter à la pâte du beurre, des raisins, des écorces d'agrumes et battre l'ensemble à la première vitesse pendant environ 2 minutes,
- mettre la pâte ainsi obtenue en bac et la laisser pointer pendant environ 1h,
- 20           - peser une quantité de pâte d'environ 500 à 600 grammes et façonner une boule sans casser la préparation avec les doigts,
- laisser fermenter la boule pendant environ 1h30,
- cuire la boule au four dans un moule à environ 150°C pendant environ 47 minutes,
- 25           - couper la brioche obtenue en cinq tranches de 2 à 3 centimètres d'épaisseur et d'un diamètre d'environ 15 centimètres,
- imbiber chaque tranche avec un sirop constitué d'eau, de sucre et de fleur d'oranger,
- disposer une légère couche de crème d'amandes et d'amandes
- 30 effilées sur le dessus de la tranche, mettre au four la tranche pendant environ 20 minutes à 175°C,
- attendre le refroidissement,
- saupoudrez la tranche de sucre glace,
- les quantités de matière premières utilisée initialement
- 35 rapportées à une seule pâtisserie sont les suivantes :
- environ 46 grammes de farine,

- environ 12 grammes d'eau,
- environ 9 grammes d'oeufs
- environ 3 grammes de levure,
- environ 2 grammes de sucre,
- 5 - environ 2 grammes de miel,
- environ 6 grammes de beurre,
- environ 13 grammes de raisins,
- environ 8 grammes d'agrumes,
- la crème d'amande comportant quant à elle environ 11 grammes
- 10 de sucre, environ 11 grammes de poudre d'amandes, environ 11 grammes
- de beurre, environ 11 grammes d'œufs, environ 2 grammes de rhum,
- environ 0,5 grammes de vanille, environ 3 grammes de farine et
- environ 11 grammes de crème pâtissière, et
- le sirop comportant environ 45 grammes d'eau, 22 grammes de
- 15 sucre et 3 grammes de fleur d'oranger.

2. Procédé selon la revendication 1, caractérisé en ce que la pâte repose dans un bac plastique recouvert d'un film plastique à température d'environ 28°C.

3. Procédé selon l'une quelconque des revendications

20 précédentes, caractérisé en ce que la pâte fermente dans une chambre de fermentation à environ 30°C.

4. Procédé selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que les raisins sont bruns ou blonds.

5. Procédé selon l'une quelconque des revendications

25 précédentes, caractérisé en ce que les agrumes sont des citrons et/ou des oranges et/ou des pamplemousses.

6. Procédé selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que le miel peut être remplacé par du sucre de canne.

30 7. Procédé selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que, préalablement à son ajout, le mélange de raisins et d'écorce d'agrumes est mis dans un récipient recouvert d'eau à environ 40° pendant 30 minutes à 1 heure ou plus pour que les fruits absorbent l'eau et deviennent souples, y compris

35 après la cuisson, puis égoutter les fruits avant de les ajouter dans la pâte avec le beurre coupé en petits morceaux.

8. Procédé selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que des pépites de chocolats sont ajoutées dans la pâte avant ou après la cuisson.

5 9. Procédé selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que des morceaux de poires ou de pommes sont ajoutés dans la pâte avant ou après la cuisson.

10. Pâtisserie briochée fabriquée à l'aide du procédé selon l'une quelconque des revendications précédentes et se présentant par exemple sous la forme d'une tarte ou d'une tartelette individuelle.



**RAPPORT DE RECHERCHE  
PRÉLIMINAIRE**

N° d'enregistrement  
national

établi sur la base des dernières revendications  
déposées avant le commencement de la recherche

FA 805060  
FR 1460068

DOCUMENTS CONSIDÉRÉS COMME PERTINENTS		Revendication(s) concernée(s)	Classement attribué à l'invention par l'INPI
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes		
X	FR 2 859 878 A1 (CASTEL EMMANUEL [FR]) 25 mars 2005 (2005-03-25) * abrégé * * pages 3-5; revendications 1,6,8,9,13; exemple 1 *	1-10	A21D13/08
A	FR 2 652 992 A1 (PIERRUGUES THIERRY; PIERRUGUES CHARLES) 19 avril 1991 (1991-04-19) * revendications 1-3 *	1-10	
A	FR 2 434 575 A2 (FERRANDO DOLORES) 28 mars 1980 (1980-03-28) * page 1 *	1-10	
A	FR 2 695 541 A1 (PAYET RENE [FR]; TOUPET JOSEPH) 18 mars 1994 (1994-03-18) * abrégé * * page 2 *	1-10	
A	DATABASE GNPD [Online] MINTEL; mars 2008 (2008-03), anonymous: "Raisins and sugar pearls pastry", XP002739605, Database accession no. 876383 * pages 1-2 *	10	
A	FR 2 717 658 A1 (CLOSS DOMINIQUE [FR]; ROJAT JEAN MICHEL) 29 septembre 1995 (1995-09-29) * abrégé * * page 1 *	1-10	A21D
		----- -/--	
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
13 mai 2015		de La Tour, Camille	
<p>CATÉGORIE DES DOCUMENTS CITÉS</p> <p>X : particulièrement pertinent à lui seul                      Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie                      A : arrière-plan technologique                      O : divulgation non-écrite                      P : document intercalaire</p> <p>T : théorie ou principe à la base de l'invention                      E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure.                      D : cité dans la demande                      L : cité pour d'autres raisons                      &amp; : membre de la même famille, document correspondant</p>			

1

EPO FORM 1503 12.99 (P04C14)



**RAPPORT DE RECHERCHE  
PRÉLIMINAIRE**

établi sur la base des dernières revendications  
déposées avant le commencement de la recherche

N° d'enregistrement  
national

FA 805060  
FR 1460068

DOCUMENTS CONSIDÉRÉS COMME PERTINENTS		Revendication(s) concernée(s)	Classement attribué à l'invention par l'INPI
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes		
A	FR 2 960 132 A1 (TENDANCE CREATIVE TRAITEUR [FR]) 25 novembre 2011 (2011-11-25) * abrégé * * page 2; revendications 1,7,8 * -----	1-10	
A	JP 2010 029070 A (SEIKE KEIKO) 12 février 2010 (2010-02-12) * abrégé * -----	1-10	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHÉS (IPC)
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
13 mai 2015		de La Tour, Camille	
CATÉGORIE DES DOCUMENTS CITÉS		T : théorie ou principe à la base de l'invention	
X : particulièrement pertinent à lui seul		E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure	
Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un		à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date	
autre document de la même catégorie		de dépôt ou qu'à une date postérieure.	
A : arrière-plan technologique		D : cité dans la demande	
O : divulgation non-écrite		L : cité pour d'autres raisons	
P : document intercalaire		.....	
		& : membre de la même famille, document correspondant	

1

EPO FORM 1503 12.99 (P04C14)

**ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE  
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET FRANÇAIS NO. FR 1460068 FA 805060**

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche préliminaire visé ci-dessus.

Les dits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du **13-05-2015**

Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets, ni de l'Administration française

Document brevet cité au rapport de recherche		Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
FR 2859878	A1	25-03-2005	AT 454042 T	15-01-2010
			AU 2004271761 A1	24-03-2005
			CA 2538616 A1	24-03-2005
			CN 101415334 A	22-04-2009
			EP 1662884 A2	07-06-2006
			FR 2859878 A1	25-03-2005
			JP 2007508809 A	12-04-2007
			MA 28095 A1	01-08-2006
			US 2007042086 A1	22-02-2007
			WO 2005025318 A2	24-03-2005
-----				
FR 2652992	A1	19-04-1991	AUCUN	
-----				
FR 2434575	A2	28-03-1980	AUCUN	
-----				
FR 2695541	A1	18-03-1994	AUCUN	
-----				
FR 2717658	A1	29-09-1995	AUCUN	
-----				
FR 2960132	A1	25-11-2011	AUCUN	
-----				
JP 2010029070	A	12-02-2010	AUCUN	
-----				