(19) RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication : **2 552 977**
(à n'utiliser que pour les commandes de reproduction)

(21) N° d'enregistrement national : **83 14565**

(51) Int Cl⁴ : A 21 D 13/00.

(12) DEMANDE DE BREVET D'INVENTION A1

(22) Date de dépôt : 10 octobre 1983.

(30) Priorité :

(43) Date de la mise à disposition du public de la demande : BOPI « Brevets » n° 15 du 12 avril 1985.

(60) Références à d'autres documents nationaux apparentés :

(71) Demandeur(s) : *FRATTINI Bruno Louis.* — FR.

(72) Inventeur(s) : Bruno Louis Frattini.

(73) Titulaire(s) :

(74) Mandataire(s) :

(54) Quiche à la provençale.

(57) L'invention concerne un produit alimentaire du type constitué d'un appareil à base de sauce Mornay disposée sur une pâte cuite, caractérisé en ce qu'il comprend, en combinaison, un appareil à base de sauce Mornay additionné de concentré de tomates, oignons, fenouil en poudre, basilic, ail, origan, sucre et une pâte soufflée briochée et salée; en outre la pâte comporte l'incorporation de fromage de gruyère. L'invention a également pour objet un procédé de préparation du produit défini ci-dessus caractérisé en ce qu'il consiste à préparer la pâte par un semi-pétrissage, levée d'au moins trois heures, mise en moule avec piquage suivi d'un nouveau levage d'une heure minimum.

FR 2 552 977 - A1

2552977

Préparation alimentaire du type " QUICHE PROVENCALE ",sur fond de pâte briochée soufléeet procéde de préparation.

DESCRIPTION:

L'invention concerne une préparation alimentaire au type "QUICHE PROVENCALE" sur fond de pâte briochée soufflée et son procédé de préparation.

Dans ce domaine il est connu de réaliser des préparations alimentaires composées soit d'une préparation a base de tomates et d'oignons (coulis) sur un fond de pâte a pain, ou une composition de sauce mornay et de gruyère disposée sur une pâte brisée ou sablée.
L'objet de l'invention et de fournir un produit alimentaire du type constitué d'un appareil àbase de sauce Mornay disposée sur une pâte cuite caractérisé,en ce qu'il comprend en combinaison,un appareil à base de sauce Mornay additionné de concentré de tomates,oignons,fenouil,basilic,ail origan, sucre,et une pâte soufflée briochée et salée.

La dite préparation comporte en outre l'incorporation de fromage de gruyére.
La dite pâte sera obtenue selon le procédésuivant:

Farine,sel,oeufs,beurre,lait,levain,et fromage de gruyére.

La pâte est soumise a un semi pétrissage par opposition d'un pétrissage complet d'une pâte briochée,on laisse lever la pâte pendant par exemple dix heures,ce temps pourra être réduit a trois heures,mais il en résulte une pâte moins souple dite non soufflée.
Beurrage des moules,mis em moule de la pâte et piquage.
Nouveau levage une heure minimum et de préférence trois heures. Dans le cas d'une levéeavec étuve une heure suffit, suivie d'une dorure au jaune d'oeuf.

GARNITURE:

La garniture sera préférentiellement réalisée avec du jambon cuit,des champignons des crevettes des moules et des truffes éventuellement,et fromage de gruyère.

INGREDIENTS DE L'APPAREIL:

Farine,lait,oeufs,beurre,ail,noix muscade,oignons,origan, fenouil,basilic,sucre,tomate,fromage de gruyère,sel,poivre.

PATE 500 gr:

400 gr de farine,13 gr de sel,30 gr de sucre,5 oeufs,375 gr de beurre
30 gr de fromage de gryére,un quart de lait tiede.

LEVAIN:

15 gr de levure de panification
100 gr de farine
un verre d'eau tiede.

REVENDICATIONS:

1ère) Produit alimentaire du type constitué d'un appareil à base de sauce Mornay disposée sur une pâte cuite caractérisé, en ce qu'il comprend en combinaison, un appareil à base de sauce Mornay additionné de concentré de tomates, oignons, fenouil en poudre, basilic ail origan, sucre, et une pâte soufflée briochée et salée.

2 eme) Produit alimentaire selon revendication, 1 caractérisé en ce que la pâte comporte l'incorporation de fromage de gruyère.

3 eme) Procédé de préparation du produit selon revendication 1 caractérisé en ce qu'il consiste a préparer la pâte par un semi pétrissage, levée d'au moins trois heures, mise en moule avec piquage suivi d'un nouveau levage d'une heure minimum.