



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA TUTELA DELLA PROPRIETÀ INDUSTRIALE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

UIBM

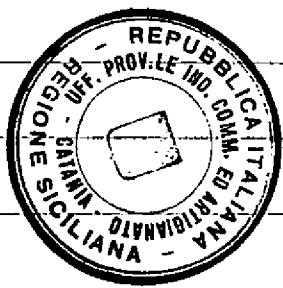
DOMANDA NUMERO	101997900602980
Data Deposito	11/06/1997
Data Pubblicazione	11/12/1998

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	21	D		

Titolo

SFOGLIE DI PANE A COTTURA NON COMPLETA

DESCRIZIONE DELL'INVENZIONE INDUSTRIALE DAL TITOLO "SFOLIE
DI PANE A COTTURA NON COMPLETA" A NOME DI MIGNEMI SALVATORE
NATO A CATANIA IL 12.07.1939 ED IVI RESIDENTE IN VIALE
VITTORIO VENETO N. 134, DI NAZIONALITA' ITALIANA.



Il ritrovato è composto dai seguenti ingredienti:

Farina tipo 0, Sale, Lievito, Propionato di calcio E 282,

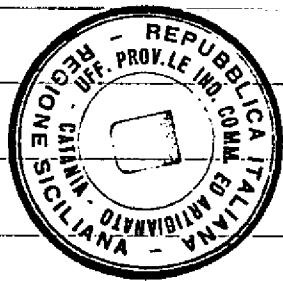
Semilavorato attivatore per pane con i seguenti ingredienti dichiarati: farina di grano tenero tipo 00, malto di frumento, amilasi, agente di trattamento della farina E 300.

Il ritrovato si ottiene unendo gli ingredienti in un unico impasto, che viene posato per la lievitazione per circa un'ora. Dall'unico impasto vengono formate delle pagnotte di peso assegnato, che vengono lavorate e lasciate lievitare per circa mezz'ora. Le pagnotte lievitate vanno spianate con un rullo formatore fino allo spessore di 2 mm. circa, secondo la forma desiderata, e posate nuovamente per la lievitazione per mezz'ora; quindi passate al forno ad una temperatura di 280° per circa 15 minuti, senza completare la cottura (80% della cottura ordinaria). Il prodotto va quindi sezionato orizzontalmente lungo il bordo, mentre la parte centrale è già separata dall'effetto "bolla" della cottura a forno. Il risultato che si ottiene è una doppia sfoglia di pane senza mollica di un'altezza di circa 1 cm.

Il prodotto, prima di essere consumato, va infornato per circa 5 minuti ad una temperatura di 200°.

Ottima e salutare

RIVENDICAZIONI DELLE PARTI ESSENZIALI E NUOVE DELLA
INVENZIONE INDUSTRIALE DAL TITOLO "SFOGLIE DI PANE A COTTURA
NON COMPLETA".

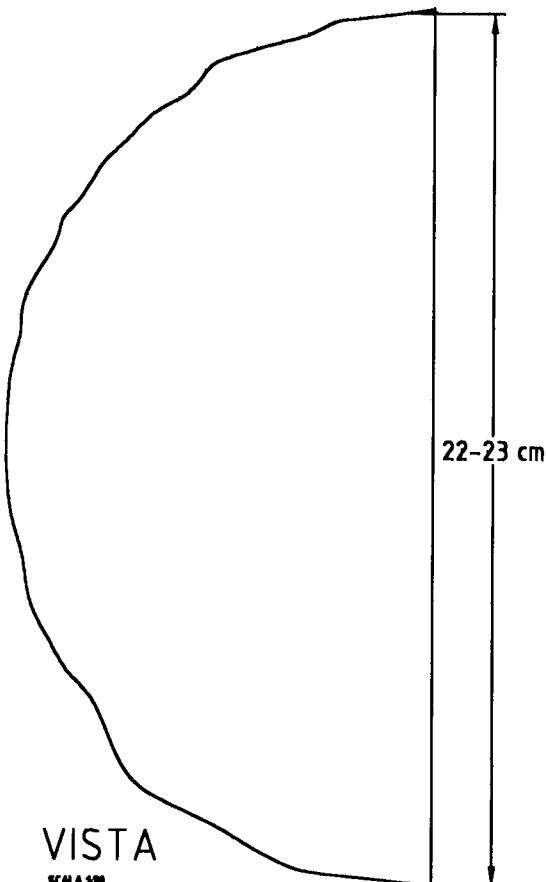


A) La novità del preparato consiste nella realizzazione di un pagnotta del tutto priva di mollica e già separata al suo interno, che si presenta alla fine del procedimento in guisa di due sfoglie di pane particolarmente leggere e sottili, adatte alla preparazione, previo completamento della cottura, di spuntini veloci e merende.

B) La particolare preparazione ne consente la conservazione per circa 5 giorni in luogo fresco ed asciutto.

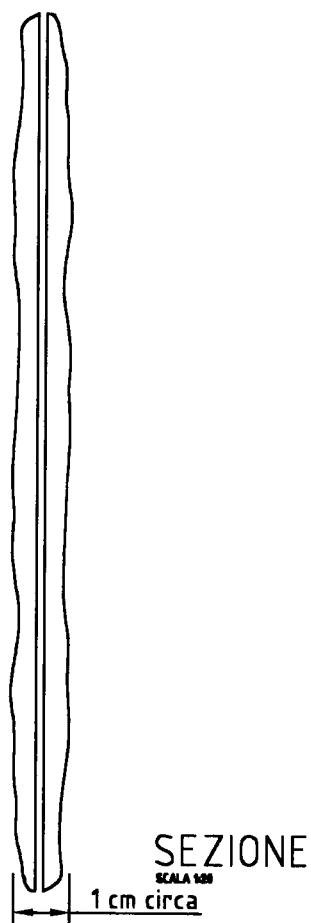
Mej me un'infusione.

SFOGLIE DI PANE



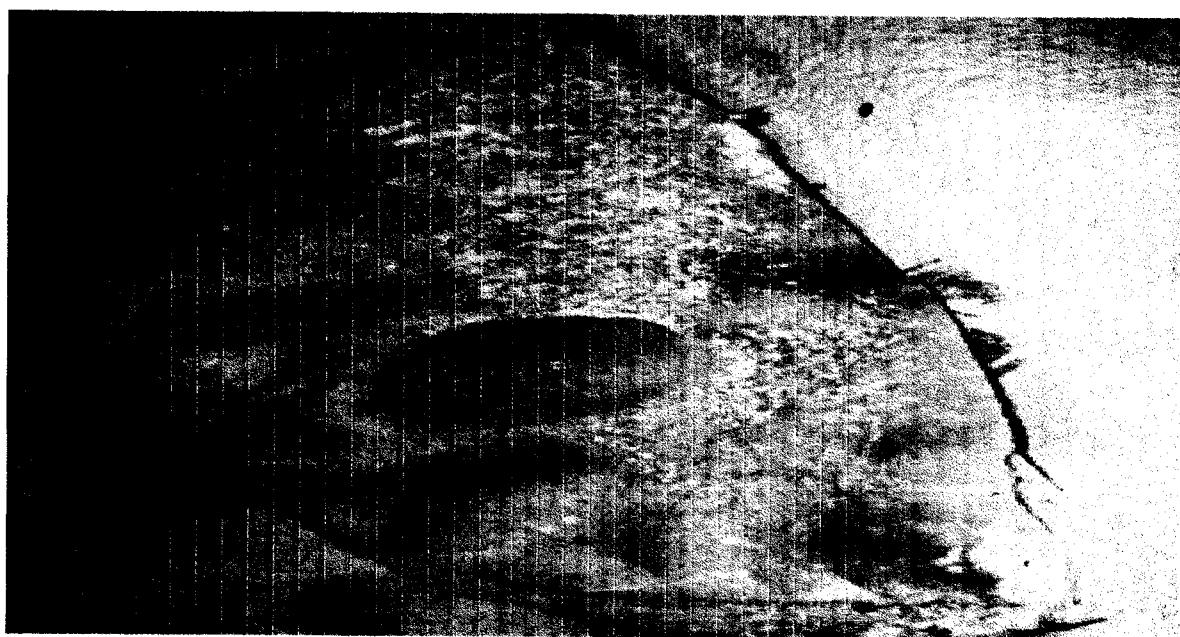
VISTA

SCALA 1:100



SEZIONE

SCALA 1:100



PRODOTTO FINITO

Ottima qualità