

(19) RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

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

2 541 084

(21) N° d'enregistrement national :

83 01273

(51) Int Cl³ : A 21 D 13/08.

(12)

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

(22) Date de dépôt : 21 février 1983.

(30) Priorité :

(43) Date de la mise à disposition du public de la demande : BOPI « Brevets » n° 34 du 24 août 1984.

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

(71) Demandeur(s) : CAUBEL Christian Pierre. — FR.

(72) Inventeur(s) : Christian Pierre Caubel.

(73) Titulaire(s) :

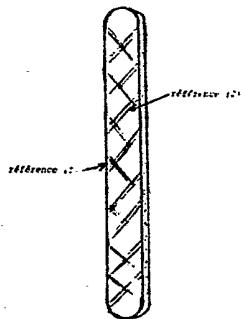
(74) Mandataire(s) :

(54) Gâteau très dur destiné à favoriser la dentition des bébés.

(57) L'invention concerne un procédé de préparation d'un gâteau sec et très dur ayant notamment pour but de favoriser l'évolution dentaire des enfants, caractérisé en ce qu'il consiste à mélanger le sucre fin cuit dans de l'eau au sucre glace préalablement mélangé à la farine et aux ingrédients nécessaires à la constitution du goût.

Ce procédé est en outre caractérisé en ce que le produit mis en forme et passé à l'étuve pendant une demi-heure, puis cuit entre 200° et 250° pendant un quart d'heure.

L'invention concerne également un gâteau de forme allongée 1 avec rayures croisées 2, obtenu à partir dudit procédé, caractérisé en ce qu'il est constitué de 2 kg de farine, 1 kg de sucre fin, 600 g de sucre glace, 200 g d'amandes râpées, 20 g de sel, dorure œufs.



FR 2 541 084 - A1

D

DESCRIPTION I

1 La présente invention concerne un gâteau très dur destiné à favoriser l'évolution dentaire des bébés.

Les ingrédients entrant dans la composition du produit selon l'invention sont :

- 5 . 2KGS de farine
- . 1KG de sucre fin cuit dans 1/2 litre d'eau
- . 600GRS de sucre glace
- . 200GRS d'amandes rappées brutes
- . 20GRS de sel
- 10 . dorure oeufs.

Le procédé pour la préparation du produit comporte les étapes suivantes :

Mettre la farine dans le pétrin avec le sucre glace, les amandes, et le sel.

15 Dans une casserole, faire cuire le sucre avec l'eau. Quand le sucre perle, le verser doucement dans le pétrin qui en se mélangeant nous fait obtenir une pâte compacte.

Prendre une boule de pâte, l'allonger sur le tour pour obtenir une bande de 1 cm et demi d'épaisseur environ sur 12 cm de large, dorer

20 ces bandes puis les rayer avec une fourchette une fois dans un sens une fois dans l'autre en croisant les premières rayures. Laisser les bandes durcir un peu, puis couper les gâteaux d'une épaisseur de 1 cm. Les mettre sur plaque espacés les uns des autres environ de 2 cm, les étuver 1/2 heure pour les sécher puis les cuire entre 200° et 250°

25 1/4 d'heure environ.

L'invention concerne donc un gâteau sec et très dur, de forme allongée ayant pour but de favoriser l'évolution dentaire des enfants. Il fallait un gâteau très dur, cette particularité a été mise au point avec ce produit.

30 Ce gâteau est caractérisé par le procédé d'obtention de sa dureté consistant à mélanger le sucre fin cuit dans de l'eau au sucre glace préalablement mit dans le mélangeur.

Les autres ingrédients sont là pour la constitution et le goût du gâteau.

35 A titre d'illustration, la figure I jointe représente le produit selon l'invention le corps du gâteau (1) et pourvu de ses rayures croisées (2) ce produit aura une longueur d'environ 12 cm et 1 cm de côtés.

REVENDICATIONS II

- 1 I-) Procédé de préparation d'un gâteau sec et très dur ayant notamment pour but de favoriser l'évolution dentaire des enfants, caractérisé en ce qu'il consiste à mélanger le sucre fin cuit dans de l'eau au sucre glace préalablement
5 mélangé à la farine et aux ingrédients nécessaires à la constitution du goût.
- II-) Procédé selon revendication (1) caractérisé en ce que le produit mis en forme et passé à l'étuve pendant une demi heure puis cuit entre 200° et 250° pendant un quart d'heure.
- 10 III-) Gâteau obtenu à partir du procédé selon revendication (1) caractérisé en ce qu'il est constitué de 2kgs de farine, 1kg de sucre fin, 600grs de sucre glace, 200grs d'amandes rappées, 20grs de sel, dorure oeufs.

PLANCHE UNIQUE

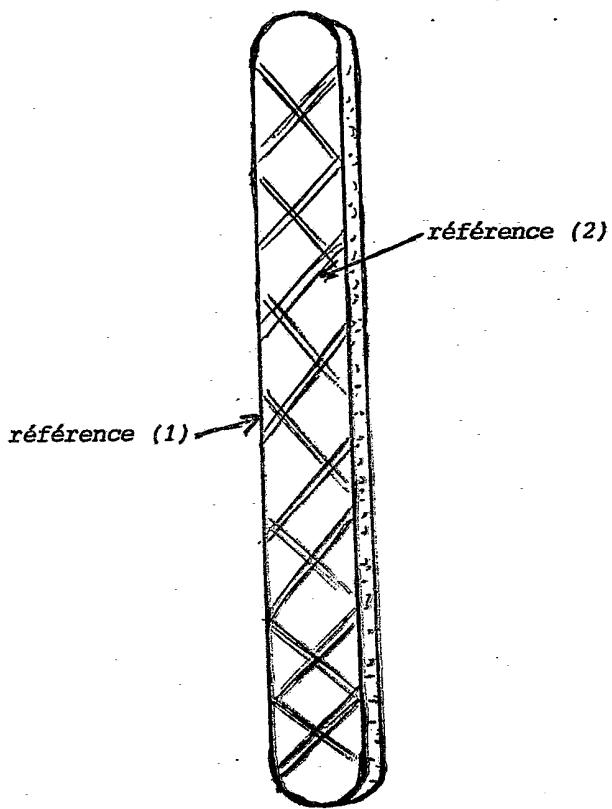


Figure 1