RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication : **2 498 896**
(A n'utiliser que pour les commandes de reproduction).

A1

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

(21) **N° 81 01979**

(54) **Gâteau de volaille.**

(51) Classification internationale (Int. Cl.³). A 23 L 1/315.

(22) Date de dépôt..... 30 janvier 1981.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du public de la demande..... B.O.P.I. — « Listes » n° 31 du 6-8-1982.

(71) Déposant : CARRON Jean-Pierre, résidant en France.

(72) Invention de : Jean-Pierre Carron.

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire : Cabinet Michel Laurent, bureaux Chalin A 1,
20, rue Louis Chirpaz, BP 32, 69130 Lyon Ecully.

GATEAU DE VOLAILLE

L'invention concerne un gâteau de volaille.

Par "gâteau", on désigne un pâté ou une chair enrobée intégralement dans une pâte à base de farine.

On sait fabriquer depuis fort longtemps des pâtés en croûte avec de la chair à pâté à base de maigre de volaille. Toutefois, pour que cette chair reste moelleuse et soit liée, on l'additionne de viande de porc, ce qui rend sa consommation impossible à tous ceux pour lesquels cette viande de porc est prohibée. En outre, comme on le sait, la conservation d'un pâté est limitée dans le temps, même dans les réfrigérateurs ou analogues.

L'invention concerne un gâteau de volaille dont la chair ne contient pas de viande de porc, comme les produits voisins actuellement sur le marché, qui soit en outre facile à transporter et à conserver,même sans réfrigérateur et qui puisse être stocké de manière appréciable dans le temps.

Ce gâteau de volaille, constitué par une chair à pâté à base de maigre de volaille, additionnée de foie de volaille et de condiments, enrobée dans une pâte à base de farine, se caractérise :

- en ce que la quantité en poids avant cuisson de chacun des trois constituants : moutarde,matières grasses végétales et jaune d'oeuf est de l'ordre du dizième du poids total de la chair à pâté avant cuisson,
- en ce que ladite chair à pâté,enrobée intégralement dans la pâte,est cuite à une température d'au moins 220°C,
- et en ce que ledit gâteau est placé dans un emballage étanche hermétique aux infra-rouges et aux ultra-violets.

Comme on le sait, le "maigre de volaille" est une chair de volaille sans matière grasse, telle que du blanc, de la cuisse ... Comme volaille, on peut utiliser du poulet, de la pintade, du faisan...Ce maigre peut provenir soit de la même volaille ou au contraire résulter d'un mélange de maigres de volailles différentes.

En pratique :

- le foie de volaille,qui est surtout utilisé pour donner des propriétés gustatives, représente en poids environ le dizième

du poids du maigre de volaille ;

- on mélange le maigre et le foie de volaille à température ambiante et on hâche ce mélange du moins pour partie essentielle au hâchoir fin ;

- les autres condiments sont choisis dans le groupe constitué par le poivre, le sel, le sucre, l'ail, l'oignon et la fécule pâtissière ;

- la pâte à base de farine est une pâte sablée, voire feuilletée ou braisée, sans matières grasses animales ;

- on cuit jusqu'à obtenir dans le gâteau un taux d'humidité résiduel de 20 % en poids ; si ce taux est inférieur, le gâteau sera trop sec, et s'il est supérieur, la conservation sera moins bonne et le produit pourra perdre rapidement ses qualités gustatives et pourra même dans certains cas se recouvrir de moisissures ;

- l'emballage est un film aluminisé soudé hermétiquement.

Un procédé pour fabriquer ce gâteau de volaille qui consiste de manière connue :

- à préparer une chair à pâté constituée par du maigre de volaille, du foie de volaille et des condiments,

- à enrober cette chair dans une pâte à base de farine,

- puis à cuire le tout,

se caractérise :

- en ce que avant cuisson, la quantité en poids de chacun des trois constituants de la chair : moutarde, matières grasses végétales et jaune d'oeuf représente environ le dizième du poids total de la chair à pâté avant cuisson ;

- en ce que ladite chair intégralement enrobée dans la pâte est cuite à une température d'au moins 220°C ;

- et en ce que le gâteau obtenu est emballé dans une feuille étanche soudée, hermétique aux infra-rouges et aux ultra-violets.

Comme déjà dit, on règle les conditions de cuisson, notamment de température et de durée, de manière à obtenir une humidité résiduelle de l'ordre de 20 % en poids.

La manière dont l'invention peut être réalisée et les avantages qui en découlent ressortiront mieux de l'exemple de réalisation qui suit donné à titre indicatif et non limitatif.

A température ambiante, on découpe et mélange en petits morceaux :

- 1 kg de maigre de poulet sans peau,
- 100 g de foie de volaille.

On passe environ les 2/3 en poids de ce mélange au hâchoir fin et le 1/3 restant au hâchoir plus gros.

Séparément, toujours à température ambiante, on prépare une émulsion contenant en poids :

- moutarde douce aux condiments	160 g
- margarine	160 g
- jaune d'oeuf	160 g
- fécule pâtissière	50 g
- sel	18 g
- oignon desséché en poudre	5 g
- ail desséché en poudre	2 g
- sucre	2 g
- poivre moulu	1,5 g.

A température ambiante, au mélangeur on rassemble le maigre découpé et l'émulsion ci-dessus. On obtient environ 1650 g de chair à pâté totalement exempte de chair de porc.

On prépare une pâte sablée salée sans matières grasses animales, on la fonce dans un moule et on garnit avec la chair à pâté ci-dessus. On recouvre d'un chapeau en pâte sablée, on dore au jaune d'oeuf et on cuit au four :

- tout d'abord 5 minutes à 265°C,
- puis 40 minutes à 225°C,
- et enfin 10 minutes à 200°C.

Après refroidissement, on obtient un gâteau présentant les caractéristiques suivantes :

- poids de la croûte	61,1 %
- poids du fourrage (pâté)	38,9 %
- humidité	20,8 %
- lipides	27,8 %
- protides (N x 6,25)	15,7 %
- matières minérales	3,3 %
- glucides totaux	32,4 %

Ce gâteau ne contient aucun conservateur (anhydride sulfureux, acide sorbique) et aucun colorant de synthèse.

On enrobe ce gâteau dans un film de polyester aluminisé

sous vide, soudé par hautes fréquences, de manière à rendre l'emballage totalement étanche à l'air, aux ultra-violets et aux infra-rouges.

On effectue par ailleurs une étude bactériologique de ces gâteaux avant et après quinze jours d'exposition à température ambiante. Avant comme après cette exposition, on décelle :

- aucun coliforme fécal, aucun staphylocoque présumé pathogène, et aucune clostridie sulfito réductrice dans 1 g de produit,
- aucune salmonella dans 25 g de produit,
- moins de 100 germes aérobies mésophiles par gramme de produit.

A titre de comparaison, le même gâteau de volaille que précédemment est emballé non plus sous emballage hermétique, mais dans un papier sulfurisé d'usage normal en boucherie. Après deux à trois jours, on commence à apercevoir des moisissures sur la surface de ce gâteau, qui devient très rapidement totalement impropre à la consommation.

Le gâteau de volaille réalisé conformément à l'invention présente de nombreux avantages par rapport aux solutions commercialisées jusqu'alors. On peut citer :

- l'absence totale de viande de porc, ce qui le rend consommable par des musulmans, alors qu'à ce jour on ne savait pas préparer industriellement des gâteaux ou des pâtés de volaille exempts de viande de porc ;
- la facilité de stockage sans précaution particulière ;
- l'absence contrôlée de bactéries ;
- l'absence de colorants et/ou de conservateurs;
- du fait de son faible degré d'humidité, la possibilité de le congeler et le décongeler commodément ;
- la possibilité de le réchauffer et de le servir accompagné par des sauces ou un coulis.

REVENDICATIONS

1/ Gâteau de volaille, constitué par une chair à pâté à base de maigres de volaille, additionnée de foie de volaille et de condiments, enrobée intégralement dans une pâte à base de farine, caractérisé :

- en ce que la quantité en poids avant cuisson de chacun des trois constituants:moutarde, matières grasses végétales et jaune d'oeuf est de l'ordre du dizième du poids total de la chair à pâté avant cuisson,

- en ce que ladite chair à pâté enrobée dans la pâte est cuite à une température d'au moins 220°C,

- et en ce que ledit gâteau est placé dans un emballage étanche, hermétique aux ultra-violets et aux infra-rouges.

2/ Gâteau de volaille selon revendication 1, caractérisé en ce que la découpe et le mélange du maigre et du foie s'effectue à température ambiante et pour partie au hâchoir fin.

3/ Gâteau de volaille selon l'une des revendications 1 et 2, caractérisé en ce que les autres condiments sont choisis dans le groupe constitué par le poivre, le sel, le sucre, la fécule pâtissière, l'ail et l'oignon.

4/ Gâteau de volaille selon l'une des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que la pâte à base de farine est une pâte sablée à base de matières grasses exclusivement végétales.

5/ Gâteau de volaille selon l'une des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que le gâteau présente un degré hydrométrique résiduel voisin de 20 % en poids.

6/ Gâteau selon l'une des revendications 1 à 5, caractérisé en ce qu'il est emballé dans un film aluminisé,soudé hermétiquement.

7/ Gâteau de volaille selon l'une des revendications 1 à 6, caractérisé en ce que le foie de volaille représente en poids le dizième du poids de maigre.

8/ Procédé pour la fabrication d'un gâteau de volaille ce qui consiste de manière connue :

- à préparer une chair à pâté constituée par du maigre de volaille, du foie de volaille et des condiments;

- à enrober cette chair dans une pâte à base de farine,

- puis à cuire le tout,

caractérisé :

- en ce que avant cuisson la quantité en poids de chacun des trois constituants de la chair : moutarde, matières grasses végétales et jaune d'oeuf représente environ le dizième du poids total de la chair à pâté avant cuisson,

- en ce que ladite chair, intégralement enrobée dans la pâte, est cuite à une température d'au moins 220°C,

- et en ce que le gâteau obtenu est emballé dans une feuille étanche soudée, hermétique aux ultra-violets et aux infra-rouges.