



CONFÉDÉRATION SUISSE
INSTITUT FÉDÉRAL DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

(11) **CH** **717 921 A2**

(51) Int. Cl.: **A23G** **9/34** (2006.01)
A23G **9/42** (2006.01)

Demande de brevet pour la Suisse et le Liechtenstein

Traité sur les brevets, du 22 décembre 1978, entre la Suisse et le Liechtenstein

(12) **DEMANDE DE BREVET**

(21) Numéro de la demande: 01247/20

(71) Requérant:
Bernard Pochon, CP 54 Rue des Genevrey 76
1564 Domdidier (CH)

(22) Date de dépôt: 01.10.2020

(72) Inventeur(s):
Bernard Pochon, 1564 Domdidier (CH)

(43) Demande publiée: 14.04.2022

(74) Mandataire:
P&TS SA, Av. J.-J. Rousseau 4 P.O. Box 2848
2001 Neuchâtel (CH)

(54) **Glaces moelleuses.**

(57) La présente invention porte sur une composition de dessert glacé comprenant au moins un produit laitier et au moins un fruit. La quantité de sucre ajouté y est inférieure à 5%, de préférence nulle. La composition reste onctueuse et souple à basse température grâce à l'ajout d'un polyol naturel tel que le xylitol.

Description

Domaine technique

[0001] La présente invention concerne une composition de dessert glacé. En particulier, elle concerne une composition permettant de conserver l'aspect onctueux et moelleux de desserts glacés, même à des températures inférieures à -20°C.

Etat de la technique

[0002] Les glaces, sorbets, et autres desserts glacés prennent un aspect solide lorsqu'ils sont stockés à basse température. En particulier, à des températures de l'ordre de -20°C, les glaces deviennent difficiles à manipuler du fait de leur compacité. Confectionner des boules de glaces, par exemple, nécessite des efforts pour mettre en forme la glace et la déposer sur un support.

[0003] Un autre inconvénient des desserts glacés est leur haute teneur en sucres ajoutés, considérés comme délétères pour la santé, en particulier en ce qui concerne l'obésité et le diabète. En outre, de sorte à maintenir une onctuosité suffisante à basse température, de multiples adjuvants peuvent être incorporés dans les compositions, lesquels sont souvent jugés néfastes ou superflus par les consommateurs.

[0004] Il y a par conséquent matière à améliorer les compositions de desserts glacés de sorte qu'ils conservent leur onctuosité malgré leur basse températures de stockage, avec un minimum d'additifs, voire aucun additif.

Bref résumé de l'invention

[0005] Un but de la présente invention est de proposer une composition de desserts glacés permettant de limiter ou d'éviter les inconvénients précités. En particulier, un objectif de la présente invention est de proposer des desserts glacés ou givrés conservant une onctuosité et un moelleux agréables au consommateur y compris à basses températures.

[0006] Un autre but de la présente invention est de proposer des compositions de desserts glacés comprenant essentiellement ou exclusivement des produits naturels.

[0007] Un autre but de la présente invention est de proposer des desserts glacés ou givrés à base de fruits, c'est-à-dire ayant une teneur en fruit supérieure à 40%, voire supérieur à 50% ou même 60%, qui conservent leur onctuosité et leur souplesse à basse température.

[0008] Un autre but de la présente invention est de proposer des desserts glacés ou givrés dont la teneur en sucre ajouté est minimale, c'est-à-dire inférieure à 20%, de préférence inférieure à 10%, voir inférieure à 5% ou nulle.

[0009] Selon l'invention, ces buts sont atteints notamment au moyen de compositions particulières objet de la revendication 1 et détaillées dans les revendications dépendantes.

Exemple(s) de mode de réalisation de l'invention

[0010] Les compositions selon la présente description désignent toute composition alimentaire stockée et consommée à basse température, en particulier à des températures de l'ordre de -10°C, environ - 20°C ou inférieures à -20°C. De telles compositions désignent par exemple des glaces, des sorbets, des crèmes glacées, des crèmes d'ornement pouvant servir de décoration alimentaire. Bien que ces compositions alimentaires soient les plus représentatives, elles n'ont pas vocation à s'y limiter.

[0011] Les termes „basse température“ désignent ici à la fois les températures de conservation du produit et les températures de dégustation du produit. Les basses températures désignent des températures significativement inférieures à 0°C. Les basses températures désignent de préférence des températures inférieures ou égales à -10°C, plus préférentiellement inférieures ou égales à environ - 20°.

[0012] Les termes „sucre ajoutés“ désignent les sucres libres tels que le glucose, le sirop de glucose, le saccharose, les sucres extraits des fruits ou d'autres végétaux tels que la betterave ou la canne à sucre, puis conditionnés sous forme solide, de poudre ou de sirop. Les sucres ajoutés n'incluent pas les sucres naturellement présents dans les ingrédients des présentes compositions tels que les fruits, le miel, la sève de végétaux tels que les érables, les boulots ou d'autres arbres, ou tout autres aliments naturels. Les compositions selon la présente description visent à exclure, au moins partiellement, de tels sucres ajoutés et à limiter la teneur en sucres à la proportion naturellement présente dans les ingrédients utilisés. En particulier, les compositions de la présente invention comportent moins de 10%, de préférence moins de 5% de sucres ajoutés. Plus particulièrement, les compositions selon la présente invention ne comportent aucun sucre ajouté.

[0013] Les compositions selon la présente invention peuvent contenir des sucres naturellement présents dans les ingrédients. Cependant, leur teneur globale en sucre reste inférieure à 30%, de préférence inférieure à 20%. Dans ce cadre, les sucres désignent d'une manière générale les glucides.

[0014] Les présentes compositions sont également exemptes d'édulcorants, souvent utilisés pour remplacer les sucres ajoutés dans l'industrie alimentaire. En l'occurrence, les édulcorants de synthèse sont proscrits. En particulier, les pré-

sentes compositions sont exemptes d'aspartame, également désigné E951, de potassium d'acésulfame (E950), d'alitame (E956), de cyclamate (E952) de néodame, de sacharine (E954) du sucralose (E955) et de thaumatine (E957).

[0015] Les compositions selon la présente description peuvent néanmoins comporter des produits naturels autres que les sucres et pouvant présenter un pouvoir sucrant. De tels produits sont par exemple les polyols tels que le xylitol, le mannitol, le lactitol, le maltitol, l'isomaltitol, le sorbitol, l'arabitol. Les polyols incorporés dans les compositions sont de préférence issus du règne végétal. Les polyols naturels peuvent être inclus dans une proportion comprise entre 10% environ et 30% environ en masse de la composition, soit par exemple de 15% à 20% environ.

[0016] Les polyols de synthèse sont quant à eux proscrits.

[0017] Parmi les polyols naturels, les compositions selon la présente descriptions privilégient le Xylitol issu de l'écorce de bouleau. Le xylitol de synthèse est de préférence exclu des compositions de sorte à garantir une origine naturelles pour un maximum, voir l'intégralité des constituants.

[0018] De préférence, les compositions selon la présente description sont à base de produits naturels. Il est notoire que pour maintenir un aspect moelleux et/ou onctueux des telles compositions à basse températures, les producteurs y incorporent de nombreux additifs synthétiques tels que des tensioactifs, des produits antigels permettant de limiter la formation de cristaux, et d'autres adjuvants. Cela reste donc une gageure de préserver la souplesse de telles compositions en excluant ces additifs de synthèse.

[0019] Les produits naturels incluent en particulier les fruits, notamment les fruits rouges tels que fraises, framboises, cassis, mûres, les fruits à noyaux tels que cerises, prunes, pêches, abricots, les agrumes tels que citrons, citron vert, orange, pamplemousse, mandarine, les fruits exotiques comme la banane, la papaye ou la noix de coco, ainsi que tout mélanges de fruits. Les compositions selon la présente description comportent de préférence une proportion en fruit de plus de 40%, voire plus de 50%. La proportion en fruit des présentes compositions est par exemple comprise entre 40% et 80%, ou entre 50% et 60% selon la nature des fruits utilisés et l'intensité du goût recherchée. Les fruits désignent ici les fruits entiers, ou bien leur pulpe ou leur chair dépourvue de leur peau ou de leur pépins ou noyaux, indépendamment de leur consistance. Ils peuvent être coupés en morceau, ou bien broyés, ou simplement écrasés, en fonction de la texture et/ou de la consistance désirée de la composition finale. De préférence, les crèmes glacées comportent plus de 60% environ de fruit et les sorbets comportent plus de 80% de fruit environ.

[0020] Les compositions selon la présente description peuvent alternativement ou en outre comporter des jus de fruits. Les jus de fruits désignent les liquides issus de fruits pressés et sont par conséquent jugés naturels. Ils désignent par exemple du jus d'orange ou d'autres agrumes, du jus de pommes ou de poire, ou tout autre jus de fruit ou mélange de jus de fruits. Les jus de fruit, de par leur caractère liquide, permettent de solubiliser d'autres composants et d'homogénéiser la composition. La proportion de jus de fruit dans la composition peut varier de 0% en masse à environ 20% en masse de la composition finale, en fonction de la nature des constituants. La proportion de jus de fruit peut être par exemple comprise entre 5% et 10% en masse.

[0021] Les extraits d'écorces ou de sève d'arbres sont également des produits naturels pouvant être incorporés dans les compositions de la présente description. Il en est de même du miel ou d'autres produits tels que des nectars.

[0022] Les produits laitiers tels que la crème fraîche, le lait, ou équivalent, sont également des produits naturels pouvant être incorporés dans les compositions de la présente invention. On comprend que le lait peut provenir de vaches, de chèvre ou d'autres animaux. Ainsi, les présentes compositions peuvent comporter un ou plusieurs produits laitiers dans des proportions respectives variables. La teneur en produits laitiers peut être comprise entre 10% en masse et 80% en masse de la compositions, typiquement de l'ordre d 20% environ à 60% environ de la composition.

[0023] Alternativement ou en plus, des laits végétaux tels que le lait de coco ou la crème de coco peuvent être utilisés.

[0024] Les compositions selon la présente invention peuvent optionnellement comprendre des dérivés de cacao, cacao maigre, beurre de cacao, poudre de cacao et dérivés.

[0025] Les composition selon la présente invention peuvent en outre comporter de l'eau dans des proportions variables de 0% à 10% ou 20% en masse. De préférence, les compositions selon la présente invention ne comporte d'eau ajoutée.

[0026] Les termes „à base de produits naturels“ signifient qu'une part significative, telle que plus de 60%, plus de 80%, plus de 90% en masse, de la composition est constituée de produits naturels, tels que ceux mentionnés ci-dessus. De préférence, les compositions selon la présente invention sont exclusivement constituées de produits naturels.

[0027] Selon un mode de réalisation, les compositions comprennent moins de 5% en masse de sucre ajouté, un ou plusieurs polyols dans une proportion comprise entre 10% et 20% en masse, au moins un fruit dans une proportion comprise entre 40% et 80% en masse et au moins un produit laitier dans une proportion comprise entre 10% et 80% en masse de la composition, de préférence de l'ordre de 15% à 25%.

[0028] Selon un mode de réalisation, les compositions sont exemptes de sucre ajouté, et comprennent un ou plusieurs polyols dans une proportion comprise entre 10% et 20% en masse, au moins un fruit dans une proportion comprise entre 40% et 80% en masse et au moins un produit laitier dans une proportion comprise entre 10% et 80% en masse de la composition, de préférence de l'ordre de 15% à 25%.

[0029] Selon un mode de réalisation, les compositions sont dépourvues de sucre ajouté, et comprennent un polyol dans une proportion comprise entre 15% et 20% en masse, au moins un fruit dans une proportion comprise entre 40% et 80% en masse et au moins un produit laitier dans une proportion comprise entre 10% et 80% en masse de la composition, de préférence de l'ordre de 15% à 25%.

[0030] De préférence le polyol est le xylitol naturel.

[0031] Optionnellement les compositions comprennent en outre une proportion comprise entre 1% et 20% de jus de fruits.

[0032] Selon un mode de réalisation privilégié, la composition comporte une proportion de xylitol comprise entre 15% et 22% en masse.

[0033] Lorsque la composition selon la présente description est un sorbet, elle comprend exclusivement des fruits et un polyol, de préférence des fruits et du xylitol et optionnellement du jus de fruit dans les proportions mentionnées plus haut.

[0034] Lorsque la composition selon la présente description désigne une glace ou une crème glacée, elle peut comprendre en plus un ou plusieurs produits laitiers dans les proportions mentionnées plus haut.

[0035] L'homme de métier comprend que, bien que les compositions selon la présente description privilégient les produits naturels, elles n'excluent pas les produits ayant subi un processus de pasteurisation ou un processus équivalent destiné à améliorer leur conservation. Ainsi, l'un ou plusieurs ou la totalité des ingrédients des compositions peuvent être pasteurisés. C'est notamment le cas pour les fruits, les jus de fruit et les produits laitiers.

[0036] Un exemple de composition selon la présente invention comporte 54% de fruit, 18% de xylitol, 8% de jus de fruit et 20% de crème. Le xylitol peut être dissous dans le jus de fruit à des températures comprises entre 40°C et 80°C. Un chauffage du jus de fruit peut par exemple être opéré au moyen d'un bain-marie et la température régulée autour de 50°C ou 60°C environ jusqu'à ce que le xylitol soit totalement dissout dans le jus de fruit.

Revendications

1. Composition de dessert glacé comprenant au moins un fruit dans une proportion comprise entre 40% et 90% en masse, caractérisé en ce que la composition comporte une proportion de sucre ajouté inférieure à 10% en masse, de préférence inférieure à 5% en masse, en ce qu'elle est exempte d'édulcorant artificiel, et en ce qu'elle comporte une proportion d'au moins un polyol naturel comprise entre 10% et 30% en masse.
2. Composition selon la revendication 1, caractérisée en ce que qu'elle comporte en outre un jus de fruit dans une proportion comprise entre 1% et 20% en masse.
3. Composition selon l'une des revendications précédentes, caractérisée en ce qu'elle la proportion de sucre ajouté est nulle, de sorte à ce qu'elle soit exempte de sucre ajouté.
4. Composition selon l'une des revendications précédentes caractérisée en ce que le au moins un polyol naturel est sélectionné parmi le xylitol, le mannitol, le lactitol, le maltitol, l'isomaltitol, le sorbitol, l'arabitol.
5. Composition selon la revendication 4, ne comprenant qu'un polyol naturel, où ledit polyol naturel est le xylitol issu de l'écorce de bouleau.
6. Compositions selon l'une des revendications précédentes, caractérisé en ce qu'elle comprend au moins un produit laitier sélectionné parmi un lait animal, un lait végétal ou une crème animale ou végétale.
7. Composition selon l'une ou l'autre des revendications précédentes, caractérisée en ce qu'en comporte ou consiste en 54% de fruit, 18% de xylitol, 8% de jus de jus de fruit et 20% de crème.
8. Composition selon l'une ou l'autre des revendications précédents, caractérisée en ce qu'elle conserve son caractère moelleux à basse température.
9. Composition selon l'une des revendications précédentes, caractérisée en ce qu'elle désigne une glace, un sorbet, une crème glacée, une crème de décoration, ou une crème chocolatée.