GM

ROYAUME DE BELGIQUE

MINISTERE DES AFFAIRES ECONOMIQUES

BREVET D'INVENTION

N° 898.362

Classif. Internat.: A21D

Mis en lecture le: 30 -03- 1984

LE Ministre des Affaires Economiques,

Vu la loi du 24 mai 1854 sur les brevets d'invention;

Vu la Convention d'Union pour la Protection de la Propriété Industrielle;

Vu le procès-verbal dressé le 2 décembre *19* 83 *à* 15 *h.* 00

au Service de la Propriété industrielle

ARRÊTE :

Article 1. - *Il est délivré à* la Sté dite : DR. OETKER TIEFKUHLKOST GMBH Lutterstrasse 14 à Bielefeld (Allemagne) (R.F.A.)

repr. par le Cabinet Bede à Bruxelles

un brevet d'invention pour: Pâte brisée

qu'elle déclare avoir fait l'objet d'une demande de brevet déposée en Allemagne (République Fédérale) le 4 octobre 1983, n° P 33 36 175.4

T.40-D

Article 2. - *Ce brevet lui est délivré sans examen préalable, à ses risques et périls, sans garantie soit de la réalité, de la nouveauté ou du mérite de l'invention, soit de l'exactitude de la description, et sans préjudice du droit des tiers.*

Au présent arrêté demeurera joint un des doubles de la spécification de l'invention (mémoire descriptif et éventuellement dessins) signés par l'interessé et déposés à l'appui de sa demande de brevet.

Bruxelles, le 29 décembre *19* 83

PAR DELEGATION SPECIALE:

Le Directeur

L. WUYTS

E.

536362

La Société dite: Dr. Oetker Tiefkühlkost GmbH

à Bielefeld

(République Fédérale d'Allemagne)

-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-

" Pâte brisée"

-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-

C.I.: Demande de brevet de brevet de la République Fédérale d'Allemagne P 33 36 175.4 déposée le 4 octobre 1983.

La pâte brisée doit présenter après la cuisson, ainsi que son nom le suggère, une consistance croustillante et friable. La pâte brisée connue à ce jour a une tendance à ne pas cuire complètement d'une manière parfaite, cela en particulier lorsqu'elle comporte des garnitures extérieures ou intérieures, qui n'exigent qu'un temps de cuisson réduit. On sait que la pâte brisée utilisée à ce jour à la cuisine ou au fournil n'acquiert sa consistance escomptée qu'au bout d'un temps de cuisson long, en particulier lorsqu'il s'agit de pâtés ou de croustades, par exemple.

Les inconvénients énumérés ci-dessus sont éliminés par la méthode suivant l'invention.

En effet, on a trouvé de façon inattendue qu'une pâte brisée conforme à l'invention peut être préparée en ajoutant à la pâte crue de la chapelure de petits pains ou de la chapelure de pâte de gâteau, suivant qu'il s'agit de pâte brisée salée ou sucrée, les miettes étant d'un calibre compris entre 1 et 4 mm, l'incorporation de la chapelure s'effectuant à un moment prédéterminé, situé de préférence avant l'addition de l'eau à la pâte.

L'instant de l'incorporation de la chapelure à la pâte est sans importance dans le cas où la chapelure de petits pains ou celle de pâte de gâteau avait été additionnée d'huile. Grâce aux dispositions énoncées ci-dessus, le processus de cuisson se trouve notablement abrégé et l'on ne rencontre plus de pâtisserie en pâte brisée mal cuite et spongieuse; de plus, on obtient un produit final d'une consistance agréable, contrairement aux produits connus.

La pâte suivant l'invention peut être utilisée pour toutes les pâtisseries à pâte brisée. Dans le cas de gâteaux dits "piquants", tels que le gâteau aux oignons, la quiche, etc., on a constaté qu'il était désormais inutile d'appliquer une précuisson - qui était nécessaire à ce jour lors de la préparation de ces gâteaux -étant donné que, grâce à l'adjonction de la chapelure, décrite plus haut, on obtient avec certitude une cuisson à coeur des produits.

Exemple

Farine	45 parties en poids
Eau	10 parties en poids
Aromates	2 parties en poids
Chapelure d'un calibre de 3 mm	18 parties en poids
Matière grasse	25 parties en poids

REVENDICATIONS

1. Pâte brisée, caractérisée par l'incorporation, au mélange formant la pâte, à un instant prédéterminé de chapelure de petits pains ou de chapelure de pâte de pâtisserie, d'un calibre de 1 à 4 mm.

2. Pâte brisée suivant la revendication 1, caractérisée en ce que la proportion de la chapelure de petits pains ou de la chapelure de pâte de pâtisserie dans le produit final est comprise entre 5 et 50 parties en poids.

3. Pâte brisée suivant les revendications 1 et 2, caractérisée en ce que la chapelure de petits pains ou de pâte de pâtisserie employée est aspergée ou additionnée d'huile.

4. Pâte brisée suivant les revendications précédentes, caractérisée en ce que la chapelure de petits pains ou de pâte de pâtisserie est additionnée de condiments et d'aromates.

Bruxelles, le 2 décembre 1983
P.Pon. Dr.Oetker Tiefkühlkost GmbH
P.Pon. CABINET BEDE,R. van Schoonbeek