ROYAUME DE BELGIQUE

MINISTERE DES AFFAIRES ECONOMIQUES

BREVET D'INVENTION

NUMERO DE PUBLICATION : 1013985A4

NUMERO DE DEPOT : 2001/0133

Classif. Internat. : A21D A23P A23L

Date de délivrance le : 14 Janvier 2003

Le Ministre des Affaires Economiques,

Vu la loi du 28 Mars 1984 sur les brevets d'invention, notamment l'article 22;

Vu l' arrêté royal du 2 Décembre 1986 relatif à la demande, à la délivrance et au maintien en vigueur des brevets d'invention, notamment l'article 28;

Vu le procès verbal dressé le 28 Février 2001 à 10H00 à l 'Office de la Propriété Industrielle

ARRETE:

ARTICLE 1.- Il est délivré à : ZAGORSKI Christophe
Grand Rue 24, B-6850 CARLSBOURG(BELGIQUE)

un brevet d' invention d' une durée de 20 ans, sous réserve du paiement des taxes annuelles, pour : LE NAPPAGE A FROID.

ARTICLE 2.- Ce brevet est délivré sans examen préalable de la brevetabilité de l'invention, sans garantie du mérite de l'invention ou de l'exactitude de la description de celle-ci et aux risques et périls du(des) demandeurs(s).

Pour expédition certifiée conforme

L. WUYTS
CONSEILLER

Bruxelles, le 14 Janvier 2003
PAR DELEGATION SPECIALE :

L. WUYTS
CONSEILLER

Description :

Le nappage à froid

Exclusivement destinée au secteur de la boulangerie-pâtisserie, cette technique est spécialement conçue pour napper les tartes aux fruits, les cakes ou les fruits frais de décoration .

Actuellement , dans le secteur de fabrication de produits alimentaires destinés aux boulangers-pâtissiers, on utilise un nappage présenté sous forme de pâte à laquelle l'utilisateur doit rajouter de l'eau. Le tout doit être réchauffé par l'utilisateur dans le but d'obtenir un nappage qui conservera les fruits contenus dans les pâtisseries.
La technique présentée ci-après ne nécessite pas d'adjonction d'eau supplémentaire, ni de réchauffement. Elle est prête à l'emploi.

Le nappage s'obtient en mélangeant
-1 litre d'eau,300 grammes de corin d'abricots ou 100 grammes d'extrait de fraises, 100 grammes de liant, 400 grammes de sucre et 1 gramme de E 202
-On obtient une pâte solide de 1 kilo 500 grammes à laquelle on rajoute 1 litre d'eau, afin d'obtenir un produit liquide, prêt à l'emploi, d'un volume de 2,550 litres.
La pâte liquide est commercialisée dans un bidon de 10 litres. Le nappage à base de corin d'abricots confère un goût d'abricot, le nappage à base de fraise confère un goût à la fraise.

La technique de nappage à froid procure un gain de temps aux utilisateurs puisqu'elle est prête à l'emploi.
Essentiellement composée de produits naturels, elle fait briller le fruit sans le gélatiner.

A l'inverse du nappage à chaud composés de colorants (mélange d' eau, de sirop de glucose , de 5 % d'abricot, de gélifiant E440, d'acidifiant E330, de conservateur E 202 et d'arôme), la technique de nappage à froid ne durcit pas le fruit, s'obtient sans adjonction de colorants et évite la formation de grumeaux.

En effet, si on nappe le fruit à chaud , la pâte obtenue après réchauffement durcit très vite et devient rapidement impropre à l'usage dés qu'on laisse reposer cette dernière.
De plus, en étant directement utilisable par l'utilisateur, une économie de temps et de moyens est acquise à ce dernier.

Le nappage peut s'appliquer au moyen d'un pinceau, d'une machine à napper ou par l'intermédiaire d'un pistolet à couleur.

REVENDICATIONS.

Le mélange d'1 litre d'eau, de 300 grammes de corin d'abricots, de 100 grammes de liant, de 400 grammes de sucre et de 1 gramme de E 202 auquel on rajoute 1 litre d'eau permet l'obtention d'une pâte liquide, prête à l'emploi destinée au nappage de fruits présents dans les tartes aux fruits, cake ou fruits frais de décoration.
A froid, l'utilisateur peut procéder au nappage des fruits et pâtisseries sans réchauffer la pâte liquide, à l'inverse du nappage vendu actuellement sur le marché qui nécessite le réchauffement du mélange de la pâte solide et de l'eau.

LE NAPPAGE A FROID.

Dans le secteur de fabrication de matières premières destinées à la boulangerie-pâtisserie on utilise un nappage destiné à conserver plus longtemps les pâtisseries à base de fruits.
Ce nappage est vendu sous forme de pâte à laquelle l'utilisateur doit ajouter de l'eau tout en réchauffant ce mélange.
Le nappage à froid permet d'obtenir directement une pâte prête à l'emploi sans devoir procéder à un réchauffement du mélange.
Il en résulte un gain de temps, une meilleure présentation du produit car on évite la formation du mélange dur et grumeleux.