

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

(21)

N° 81 08328

(54)

Procédé pour garnir des produits de boulangerie.

(51)

Classification internationale (Int. Cl. ³). A 23 G 3/00; A 21 D 13/08.

(22)

Date de dépôt..... 27 avril 1981.

(33) (32) (31)

Priorité revendiquée : *Italie, 28 avril 1980, n° 48.524-A/80.*

(41)

Date de la mise à la disposition du
public de la demande..... B.O.P.I. — « Listes » n° 44 du 30-10-1981.

(71)

Déposant : PANELLA Cesare, résidant en Italie.

(72)

Invention de : Cesare Panella.

(73)

Titulaire : *Idem* (71)

(74)

Mandataire : Cabinet Harlé et Léchopiez,
21, rue de La Rochefoucauld, 75009 Paris.

La présente invention concerne un procédé pour garnir des produits de boulangerie, en particulier des produits de boulangerie à portions multiples et les produits obtenus par ce procédé.

5 A l'heure actuelle, dans le domaine des gâteaux, il existe des produits garnis qui, après la cuisson, sont obtenus par un des procédés suivants :

A) parts de gâteaux garnis, qui sont obtenues à partir de parts d'un gâteau spongieux, qui, après avoir été imprégné
10 dans un bain et garni de crème, est ensuite découpé en portions qui sont superposées en deux ou plusieurs couches ;

B) des gâteaux garnis qui sont initialement découpés longitudinalement en deux ou plusieurs couches, puis qui sont déposés sur un plan de travail humidifié, puis qui sont garnis
15 et ensuite réassemblés ;

C) dans le domaine des produits feuilletés (par exemple des "panettone" ou semblables), on ne dispose pas à l'heure
20 actuelle de produits garnis. Dans un cas marginal et dans de très rares applications, on effectue une injection de crèmes dans un ordre aléatoire.

Conformément à la présente invention, il est prévu un procédé pour garnir des produits de boulangerie réalisés à l'aide d'un groupe ordonné d'aiguilles qui perforent le
25 produit de boulangerie à garnir, et avec dépôt par insertion à l'intérieur de la pâte feuilletée du produit de boulangerie déjà cuit, d'un composant de garnissage ayant essentiellement une nature crèmeuse ou semi-liquide. Les traces ou lignes laissées par la perforation des aiguilles constituent des
30 éléments de référence pour le découpage du produit de boulangerie en portions entre les traces de perforation en vue de former des portions du produit qui présentent extérieurement l'aspect d'un produit de boulangerie feuilleté contenant
intérieurement une zone de garnissage essentiellement allongée.

D'autres avantages et caractéristiques de l'invention
35 seront mis en évidence, dans la suite de la description, donnée à titre d'exemple non limitatif, en référence aux dessins annexés sur lesquels :

- Figure 1 représente une vue de dessus d'un produit de boulangerie, déjà cuit, qui est soumis à un traitement selon le procédé conforme à l'invention ;

5 - Figure 1A est une coupe prise suivant la ligne A-A de la figure 1 ;

- Figure 2 montre le produit de boulangerie de la figure 1 après que l'opération de garnissage a été effectuée à l'aide d'un groupe ordonné d'aiguilles en vue de former des traces en étoile ;

10 - Figure 2A est une coupe prise suivant la ligne A-A de la figure 2 ;

- Figure 2B est une coupe prise suivant la ligne B-B de la figure 2 ;

15 - Figure 3 montre le produit de boulangerie de la figure 2 après le garnissage, ce produit étant pourvu d'une décoration comestible de recouvrement des traces laissées par les aiguilles ;

- Figure 3A est une coupe prise suivant la ligne A-A de la figure 3 ;

20 - Figure 3B est une coupe prise suivant la ligne B-B de la figure 3 ;

- Figure 4 est une vue de dessus d'un produit de boulangerie comportant un contour rectangulaire et qui peut être découpé suivant un certain nombre de portions ;

25 - Figure 4A est une coupe prise suivant la ligne A-A de la figure 4 ;

30 - Figure 5 est une vue de dessus du produit de la figure 4 après exécution de l'opération de garnissage à l'aide de rangées d'aiguilles qui sont rectilignes et qui sont orientées parallèlement entre elles ;

- Figure 5A est une coupe prise suivant la ligne A-A de la figure 5 ;

- Figure 5B est une coupe prise suivant la ligne B-B de la figure 5 ; et

35 - Figure 6 est une vue en perspective, en partie arrachée, d'une portion découpée à partir du produit garni représenté sur la figure 5.

Sur la figure 1, le produit de boulangerie a été désigné dans son ensemble par 1. Ce produit destiné à être garni perpendiculairement aux grandes faces du produit est soumis à une opération d'injection suivant un motif en étoile, comme indiqué sur la figure 2, de façon à comporter plusieurs séries de trous 2 qui constituent ensemble les séries de garnissage 3 agencées sous forme d'une étoile et qui permettent dans l'exemple considéré la division du produit de boulangerie en huit portions garnies dont les coupes sont réalisées le long de la ligne 4 entre les séries de garnissage.

La structure interne du produit de boulangerie a été représentée sur les figures 2A et 2B et on peut voir comment, le long des lignes de garnissage 3, il est prévu des remplissages de matière de garnissage 2, qui laissent pratiquement intacte la partie le long de laquelle la ligne de coupe 4 est ménagée pour séparer les portions individuelles.

Sur la figure 3, on a représenté le même produit que sur la figure 2, et les lignes de garnissage sont recouvertes par des décorations comestibles 5 qui définissent toujours entre elles des zones de coupe désignées par 6. Les figures 3A et 3B montrent respectivement la structure du produit lorsqu'une coupe a été faite le long des lignes de garnissage et le long de la ligne 6 de découpage réel.

En conséquence, le consommateur découpant le produit entre les deux garnissages obtient des parts qui contiennent intérieurement un garnissage sur toute l'étendue longitudinale de la part du fait que l'opération de perforation a été effectuée perpendiculairement aux grandes faces du produit.

Sur les figures 4 à 6, on a représenté un second mode de réalisation du procédé selon l'invention, qui est appliqué à des produits de boulangerie de forme rectangulaire. Le produit de boulangerie déjà cuit a été représenté schématiquement sur la figure 4 et a été désigné par 10 ; sa coupe suivant le plan A-A a été représentée sur la figure 4A.

L'opération de garnissage est effectuée le long de lignes parallèles de perforation 11 afin de former des lignes

de garnissage qui sont désignées par 12 et qui s'étendent sur toute la longueur du produit à des distances prédéterminées. L'aspect du produit a été représenté, en correspondance aux plans de coupe A-A et B-B de la figure 5, respectivement

5 sur les figures 5A et 5B.

Les opérations de découpage sont exécutées en coïncidence avec des lignes 13 de façon à former des parts garnies ayant l'aspect général indiqué sur la figure 6.

10 Les opérations de découpage entre les lignes de garnissage peuvent être laissées au choix du consommateur du produit ou bien, d'une manière connue, on peut imprimer des références de découpage en vue d'obtenir la séparation en parts, de telle sorte que le garnissage soit correctement centré entre les lignes de découpage.

15 Bien que la description ait été faite ci-dessus en référence à un agencement en étoile pour un produit de boulangerie de forme circulaire et à une répartition parallèle des rangées pour un produit de boulangerie de forme rectangulaire, il va de soi que ces exemples ne sont

20 absolument pas limitatifs de la présente invention et qu'on pourra adopter de nombreuses variantes, tout en restant dans le cadre de l'invention.

REVENDICATIONS

1. Procédé pour garnir des produits de boulangerie, en particulier des produits de boulangerie à portions multiples, caractérisé en ce qu'il consiste à appliquer
5 un groupe ordonné d'aiguilles qui perforent le produit à garnir et qui, lors de leur insertion, déposent à l'intérieur de la pâte du produit déjà cuit au moins un composant de garnissage, les traces laissées par la perforation par les
10 aiguilles constituant des éléments de référence pour le découpage du produit en portions entre les traces de perforation afin de former des portions du produit qui présentent extérieurement l'aspect d'un produit feuilleté, contenant à l'intérieur une zone de garnissage essentiellement allongée.
- 15 2. Procédé selon la revendication 1, caractérisé en ce que les traces de perforation pour la mise en oeuvre de l'opération de garnissage sont recouvertes par une décoration comestible.
- 20 3. Procédé selon l'une des revendications 1 ou 2, caractérisé en ce qu'il est prévu entre les zones de garnissage des repères pour indiquer où l'opération de découpage doit être correctement effectuée.

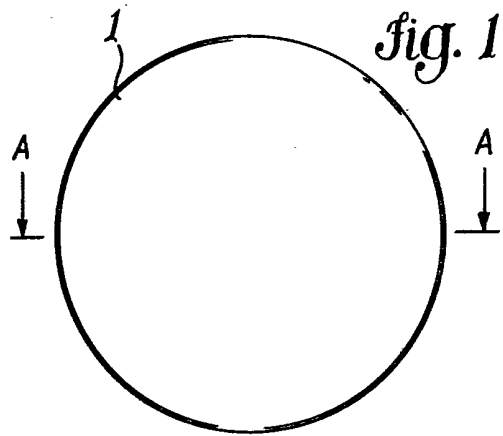


Fig. 1

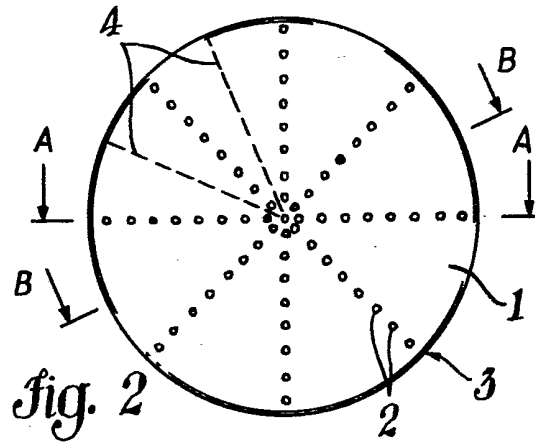


Fig. 2

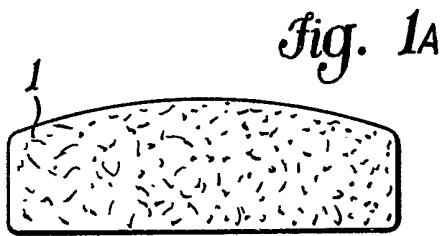


Fig. 1A

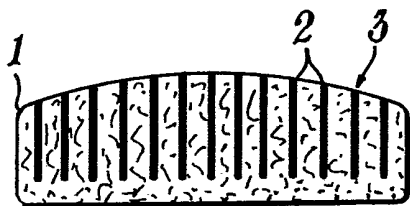


Fig. 2A

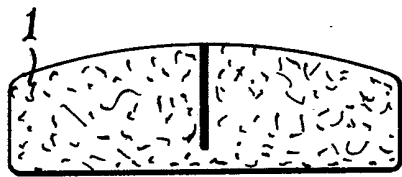


Fig. 2B

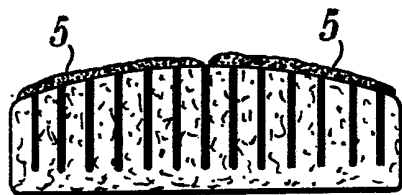


Fig. 3A

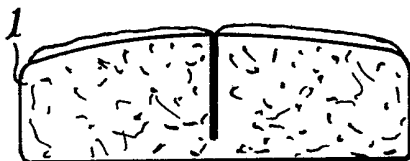


Fig. 3B

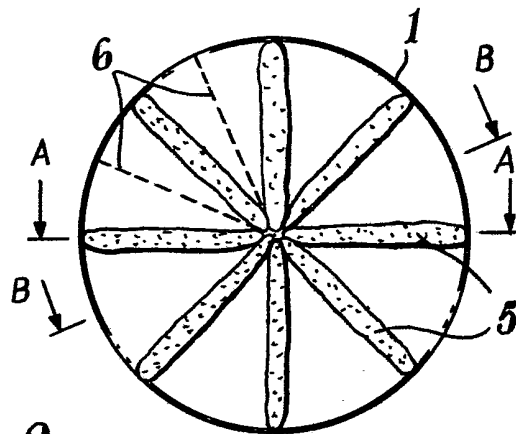


Fig. 3

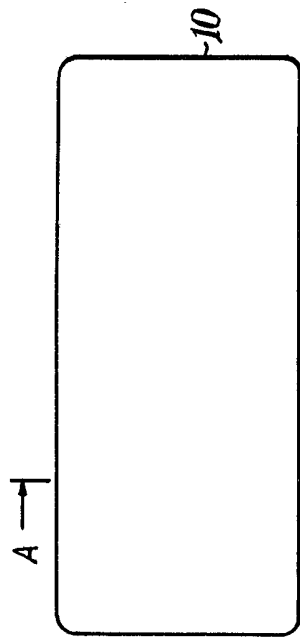


Fig. 4



Fig. 4A

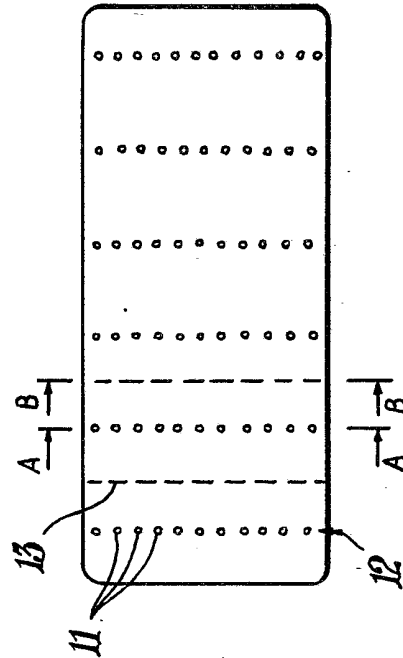


Fig. 5

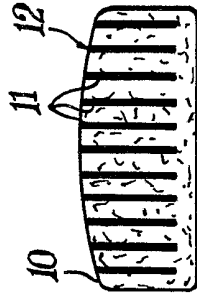


Fig. 5A

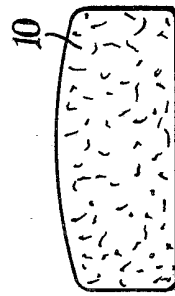


Fig. 5B

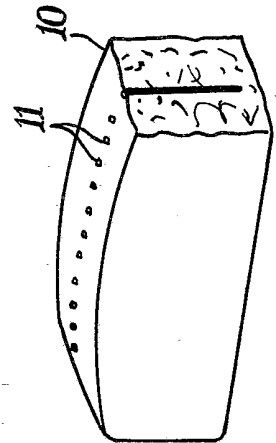


Fig. 6