



Nederland

⑫ A **Terinzagelegging** ⑪ **8800958**

⑲ NL

⑤4 **Werkwijze voor het vervaardigen van in gedeeltelijke mate gare, gevulde, in het bijzonder voor het opbakken in een toaster geschikte bakkerswaren.**

⑤1 Int.Cl⁴.: A21D 13/08.

⑦1 Aanvrager: Dr. Oetker Tiefkühlkost GmbH te Bielefeld, Bondsrepubliek Duitsland.

⑦4 Gem.: Ir. Th.A.H.J. Smulders c.s.
Vereenigde Octrooibureaux
Nieuwe Parklaan 107
2587 BP 's-Gravenhage.

②1 Aanvraag Nr. 8800958.

②2 Ingediend 13 april 1988.

③2 Voorrang vanaf 17 juli 1987.

③3 Land van voorrang: Bondsrepubliek Duitsland (DE).

③1 Nummer van de voorrangsaanvraag: P 3723614 .

⑥2 - -

④3 Ter inzage gelegd 16 februari 1989.

De aan dit blad gehechte stukken zijn een afdruk van de oorspronkelijk ingediende beschrijving met conclusie(s) en eventuele tekening(en).

Titel: Werkwijze voor het vervaardigen van in gedeeltelijke mate gare, gevulde, in het bijzonder voor het opbakken in een toaster geschikte bakkerswaren.

De uitvinding heeft betrekking op een werkwijze voor het vervaardigen van gevulde, in het bijzonder voor het opbakken in een toaster geschikte bakkerswaren.

Er zijn reeds dergelijke produkten op de markt. Zo
5 verhandelen de firma's The Pillsbury Company en Coppenrath + Wiese zogenaamde toaster-strudels onder de aanduiding "Breakfast Pastries". Het gaat daarbij om gefrituurde, dat wil zeggen in vet voorgebakken deegstukken met een zoete vulling, welke in een toaster gereedgeroosterd en als toe-
10 voeging bij het ontbijt aangeboden worden. Dergelijke in vet gebakken produkten hebben het nadeel, dat het vet in de deegmassa dringt en dat zij uiteindelijk niet lichtverteerbaar zijn, maar spreekwoordelijk "zwaar op de maag" liggen, zodat zij als ontbijtgebak slechts beperkt inzetbaar zijn.

15 De uitvinding heeft als doel, een produkt te verschaffen, dat de hiervoor genoemde nadelen niet vertoont. Volgens de voorgestelde werkwijze worden lichtverteerbare bakkerswaren nagestreefd, die gevuld en voor het opbakken in een toaster, maar ook in een bakoven geschikt zijn.

20 Het hiervoor geschilderde doel wordt door de kenmerkende delen van conclusie 1 bereikt.

Verdere uitvoeringsvormen van de werkwijze volgens de uitvinding worden in de volgconclusies beschreven.

25 De uitvinding wordt in het navolgende aan de hand van een uitvoeringsvoorbeeld nader toegelicht.

Allereerst wordt op industrieel gebruikelijke wijze een deeg vervaardigd. De werkwijze volgens de uitvinding is toepasbaar bij alle bekende deegmassa's.

30 Het gerede deeg wordt vervolgens op wederom gebruikelijke wijze door een kneed- of walkinrichting gevoerd, waarbij dit tot een deegdikte van maximaal 1,5 - 2 mm, bij

voorkeur 2 mm, wordt uitgerold. Daarna geschiedt het snijden van de deegstroken, waarbij in een dubbele breedte van het eindprodukt wordt gesneden, omdat de stroken na het vullen nog samengeklapt moeten worden. Vervolgens geschiedt
5 bij een vulstation het opbrengen van de vulling, die zoet maar ook hartig kan zijn. Er kan zowel een marmeladevulling als ook een vulling uit ei/ham of ham/kaas of dikvloeibare saus worden toegepast. Als vuldikte wordt maximaal 2,5 - 3,5 mm voorgesteld.

10 Na het verlaten van het vulstation geschiedt het samenklappen van de deeghalffabrikaten na een eventuele scheiding van de deegstroken in afzonderlijke stukken, wanneer dit niet reeds eerder is geschied, hetgeen individueel mogelijk is.

15 De deeghalffabrikaten worden vervolgens na mogelijkerwijze nodig geworden looptijden, alnaargelang de deegsoort, aan het bakstation toegevoerd, waarbij het bakken tussen, zich op een voorafbepaalde afstand boven en onder bevindende begrenzingsinrichtingen uit willekeurig warmte-
20 bestendig, eventueel ook van een laag voorzien materiaal, bij voorkeur in de vorm van weefselbanden, platen, schakelkettingen of dergelijke inrichtingen geschiedt.

Deze begrenzingsinrichting dient er enerzijds toe, de dikte van de plakken tot in gebruikelijke toasters
25 passende maten beperkt te houden en een gelijkmatige dikte te verkrijgen, maar dienen er anderzijds ook toe, contactwarmte af te geven en zo de in het bakstation heersende convectiewarmte bij het bakken nog te ondersteunen.

Volgens de uitvinding worden in het bakstation temperatu-
30 raturen van 155 - 200°C ingesteld, bij een vochtigheidsgraad van 60 - 80%. Als optimale doorlooptijd is 5 minuten bij 175°C en 9,5 minuut bij 155°C gebleken.

Na het doorlopen door het bakstation worden de nu gereede deegstukken op gebruikelijke wijze verpakt.

C O N C L U S I E S
=====

1. Werkwijze voor het vervaardigen van in gedeeltelijke mate gare, gevulde, in het bijzonder voor het opbakken in een toaster geschikte bakkerswaren, waarbij het deeg op gebruikelijke wijze wordt vervaardigd en uitgerold, met het kenmerk, dat een deegdikte van maximaal 1,5 - 2 mm wordt uitgerold, daarna het snijden van het deeg in stroken plaats heeft, welke tenminste corresponderen met een dubbele breedte van het eindprodukt, een vulling wordt opgebracht en de deegstroken over de vulling worden samengeklapt, om dan aan het bakstation te worden toegevoerd, waarbij het bakken tussen twee, zich op een voorafbepaalde afstand boven en onder bevindende begrenzingsinrichtingen uit willekeurig warmtebestendig, eventueel ook van een laag voorzien materiaal, bij voorkeur in de vorm van weefselbanden, platen of schakelkettingen, geschiedt.
2. Werkwijze voor het vervaardigen van in gedeeltelijke mate gare, gevulde, in het bijzonder voor het opbakken in een toaster geschikte bakkerswaren volgens conclusie 1, met het kenmerk, dat de temperatuur in het bakstation 155 - 200°C, de vochtigheid 60 - 80% en de doorlooptijd 2 - 10 minuten bedraagt.

880 0950