



CH 684516 A5



CONFÉDÉRATION SUISSE  
OFFICE FÉDÉRAL DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

⑪ CH 684516 A5

⑥① Int. Cl.5: A21 D 13/04

**Brevet d'invention délivré pour la Suisse et le Liechtenstein**  
Traité sur les brevets, du 22 décembre 1978, entre la Suisse et le Liechtenstein

⑫ **FASCICULE DU BREVET** A5

⑲ Numéro de la demande: 2255/92	⑦③ Titulaire(s): Licinio Ferreira, La Conversion
⑳ Date de dépôt: 17.07.1992	⑦② Inventeur(s): Ferreira, Licinio, La Conversion
㉔ Brevet délivré le: 14.10.1994	
④⑤ Fascicule du brevet publié le: 14.10.1994	⑦④ Mandataire: Wegeco SA, Le Mont-sur-Lausanne

⑤④ **Procédé de préparation d'un pain de maïs.**

⑤⑦ Le procédé consiste à ajouter à de la farine blanche ou mi-blanche de la farine de maïs, en faisant lever la pâte avec de la levure.



CH 684516 A5

**Description**

Le pain de maïs a la composition suivante:

5	farine de blé mi-blanche ou blanche entre	500 g et 800 g
	farine de maïs	1000 g
	levure	20 g
10	sel	
	eau	1 litre

On le fabrique de la manière suivante:

15 Dans le pétrin, mélanger le ½ litre d'eau bouillante avec la farine de maïs, laisser reposer environ 10 minutes, ajouter la farine de blé, avec encore ½ litre d'eau simple, mélanger avec le sel et la levure environ 8 minutes. Laisse la pâte ainsi obtenue reposer encore environ 5 minutes.

20 Peser de manière à faire du pain de n'importe quel poids ou forme. Mettre sur les plaques à four. Enfourner directement au four à la température de 250° à 270°. Cuisson entre 25 et 30 minutes suivant la grandeur du pain.

**Revendication**

Procédé de préparation d'un pain de maïs caractérisé par les étapes suivantes:

25 Dans le pétrin, mélanger ½ litre d'eau bouillante avec de la farine de maïs, laisser reposer environ 10 minutes, ajouter de la farine de blé, avec encore ½ litre d'eau, mélanger avec du sel et de la levure environ 8 minutes, laisser la pâte ainsi obtenue reposer encore 5 minutes, avant de procéder à la cuisson.

30

35

40

45

50

55

60

65