

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①1 N° de publication : **2 636 504**
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

②1 N° d'enregistrement national : **88 12191**

⑤1 Int Cl^s : A 21 D 13/04, 2/38, 8/04.

⑫ **DEMANDE DE BREVET D'INVENTION** A1

②2 Date de dépôt : 19 septembre 1988.

③0 Priorité :

④3 Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPI « Brevets » n° 12 du 23 mars 1990.

⑥0 Références à d'autres documents nationaux appa-
rentés :

⑦1 Demandeur(s) : *Société anonyme dite : MINOTERIE DU
COUTELET et GUINARD Jean Yves. — FR.*

⑦2 Inventeur(s) : Ernest Regnier ; Jean Yves Guinard.

⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire(s) : Cabinet Faber.

⑤4 Farine pour la fabrication d'un pain du genre baguette, procédé de fabrication d'une telle baguette et baguette
obtenue.

⑤7 Farine pour la fabrication d'un pain du genre baguette
caractérisée en ce qu'elle comprend :

Farine de blé
Farine de maïs
Farine de germe de blé
Gluten
Acide ascorbique
Amylases fongiques.

FR 2 636 504 - A1

La présente invention se rapporte à la fabrication d'un nouveau pain du genre baguette.

L'un des buts de la présente invention est de réaliser un pain facile à fabriquer, qui demande un temps 5 inférieur à la fabrication au temps de réalisation des pains connus tout en ayant des qualités gustatives supérieures.

La farine pour la réalisation du pain, selon l'invention, comprend : de la farine de blé, de la farine de maïs, de la farine de germe de blé, du gluten, de l'aci- 10 de ascorbique et des amylases fongiques.

On mélange, la farine avec de l'eau, du sel, du levain et on pétrir l'ensemble, le pétrissage étant mécanique et étant réduit en temps afin de ne pas oxygéner la pâte.

15 Lorsque le pétrissage est terminé, la pâte est placée dans des bacs pour subir une fermentation celle-ci durant 2 heures à 2 heures 30.

Durant la fermentation, il est important de replier la pâte sur elle-même deux ou trois fois afin d'ac- 20 tiver la fermentation.

La pâte après la fermentation est, de préférence placée dans un cadre métallique de forme générale rectangulaire et il est exercé, sur ladite pâte, une légère pression afin d'extraire une partie du gaz carbonique qu'elle 25 contient et qui s'est formé lors de la fermentation.

La pâte ainsi obtenue est découpée en lanières ayant une largeur de 3 à 5 cm et une longueur de l'ordre de 40 cm, lesdites lanières étant immédiatement après le découpage de la pâte mises à cuire dans un four dont la 30 température est de l'ordre de 250°C.

Le temps de cuisson est sensiblement le même que celui d'un pain classique par contre, la fabrication, selon l'invention, évite le façonnage des patons et la mise de ceux-ci dans des supports pour la deuxième période de 35 fermentation connue sous le nom d'"apprêt". Ainsi, la fa-

brication du pain, selon l'invention est beaucoup moins longue que celle d'un pain classique.

Il est également inutile de procéder à des scarifications dans les lanières avant la mise au four.

5 La farine utilisée pour un tel pain peut être constituée en poids de :

	Farine de blé	93,984 %
	Farine de maïs	3%
	Farine de germe de blé	2%
10	Gluten	1%
	Acide ascorbique	0,004 %
	Amylases fongiques	0,012 %
		100 %

15 Le pain ainsi obtenu a une mie très aérée et un très bon goût.

Bien entendu, l'invention n'est pas limitée au mode de réalisation de mise en oeuvre qui a été décrit, on pourra apporter de nombreuses modifications, sans sortir, pour cela du cadre de l'invention.

RE V E N D I C A T I O N S

1°- Farine pour la fabrication d'un pain du genre baguette caractérisée en ce qu'elle comprend :

- 5 Farine de blé
Farine de maïs
Farine de germe de blé
Gluten
Acide ascorbique
Amylases fongiques.

2°- Farine pour la fabrication d'un pain du genre baguette, selon la revendication 1, caractérisée en ce que les différents constituants de ladite farine sont en poids dans les pourcentages suivants :

	Farine de blé	93,984 %
	Farine de maïs	3 %
15	Farine de germe de blé	2 %
	Gluten	1 %
	Acide ascorbique	0,004 %
	Amylases fongiques	0,012 %

3°- Procédé de fabrication d'un pain du genre baguette avec la farine selon l'une quelconque des revendications 1 ou 2 consistant à mélanger de la farine avec de l'eau du sel et du levain, à pétrir l'ensemble et à laisser fermenter la pâte obtenue caractérisé en ce qu'on presse la pâte après fermentation pour extraire une partie du gaz carbonique produit par ladite fermentation, puis on découpe la pâte en lanières qui sont directement mises à la cuisson.

4°- Pain obtenu suivant le procédé de la revendication 3.