

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②② Date de dépôt : 13.03.13.

③③ Priorité :

④③ Date de mise à la disposition du public de la
demande : 19.09.14 Bulletin 14/38.

⑤⑥ Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du
présent fascicule*

⑥③ Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

☐ Demande(s) d'extension :

⑦① Demandeur(s) : SEB S.A. Société anonyme — FR.

⑦② Inventeur(s) : SICARD MARIETTE et BLOND
LAURENT.

⑦③ Titulaire(s) : SEB S.A. Société anonyme.

⑦④ Mandataire(s) : SEB DEVELOPPEMENT Société ano-
nyme.

⑤④ COMPOSITION POUR LA REALISATION DE CREME DESSERT ET/OU D'ENTREMET.

⑤⑦ L'invention concerne une composition alimentaire
pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par
mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson
sans remuage.

Selon l'invention la composition alimentaire comporte
une base pulvérulente parfumée ainsi que de la poudre
d'oeuf dans une proportion comprise entre 35,2% et 50,8%
en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente
parfumée.

L'invention concerne également une dosette pour la réa-
lisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange
avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans re-
muage, contenant une composition alimentaire du type pré-
cité.



B.1328⁶**COMPOSITION POUR LA REALISATION DE CREME DESSERT ET/OU D'ENTREMET**

La présente invention concerne le domaine technique de la réalisation des crèmes dessert et des entremets par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage.

La présente invention concerne plus particulièrement, mais non exclusivement, la réalisation de crèmes dessert et d'entremets dans un cadre domestique.

La présente invention concerne notamment la réalisation de crèmes dessert allégées en lipides, et en particulier, mais non exclusivement, la réalisation de crèmes dessert chocolat allégées en lipides.

On connaît des préparations culinaires pour réaliser des crèmes desserts ou des entremets. L'avantage de ces préparations alimentaires sucrées ou salées est de rendre la réalisation plus facile, car le consommateur n'a pas à se procurer toute une liste d'ingrédients, la vaisselle est limitée, et le taux de réussite est élevé. Ces préparations culinaires sont le plus souvent sous forme pulvérulente, ce qui permet l'obtention de durée de conservation élevée, la date limite d'utilisation optimale (DLUO) pouvant atteindre un an, voire davantage.

Toutefois les préparations pour desserts actuellement à disposition des consommateurs contiennent quasiment toutes des épaississants (tels que amidon, gomme xanthane) et des gélifiants (tels que carraghénanes, gélatine de porc...). Un inconvénient de ces préparations réside dans la nécessité de mélanger ces ingrédients à un liquide chaud (tel que par exemple du lait ou de l'eau) et de remuer en permanence, sinon ces ingrédients décantent et tombent au fond de la préparation. Le risque est alors d'obtenir un dessert biphasé comportant une phase trop liquide, un tel résultat étant considéré comme non acceptable.

De ce fait il est nécessaire de réaliser une opération de mélange à chaud, le plus souvent dans une casserole. Une telle opération présente plusieurs inconvénients notables : le risque de se brûler, l'obligation de rester devant la casserole pour mélanger, le risque de brûler la préparation si les ingrédients
5 sont trop chauffés.

De plus, les ingrédients tels que les gélifiants et les émulsifiants sont souvent mal perçus par les consommateurs, qui les considèrent comme non-naturels.

Un but de la présente invention est de faciliter la réalisation de crèmes dessert et/ou d'entremets de texture ferme gélifiée.

10 Un autre but de la présente invention est de proposer une composition alimentaire pour la réalisation de crèmes dessert et/ou d'entremets de texture ferme gélifiée, qui permette de mélanger les ingrédients à froid avant la cuisson.

Un autre but de la présente invention est de proposer une composition
15 alimentaire pour la réalisation de crèmes dessert et/ou d'entremets de texture ferme gélifiée, qui soit dépourvue d'ingrédients de type émulsifiant ou gélifiant.

Un autre but de la présente invention est de proposer une dosette contenant une composition alimentaire pour la réalisation de crèmes dessert et/ou
20 d'entremets de texture ferme gélifiée, qui soit dépourvue d'ingrédients de type émulsifiant ou gélifiant.

Un autre but de la présente invention est de proposer une dosette contenant une composition alimentaire pour la réalisation de crèmes dessert et/ou d'entremets de texture ferme gélifiée, qui permette de mélanger les
25 ingrédients à froid avant la cuisson.

Ces buts sont atteints avec une composition alimentaire pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage, du fait que ladite composition alimentaire

comporte une base pulvérulente parfumée ainsi que de la poudre d'œuf dans une proportion comprise entre 35,2% et 50,8% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée. La présence de poudre d'œuf permet d'obtenir une préparation apte à se gélifier après cuisson, et qui se
5 mélange à froid. De plus, l'utilisation de constituants sous forme de poudre permet de favoriser une durée de conservation longue.

De préférence ladite composition alimentaire comporte de la poudre d'œuf dans une proportion comprise entre 39,1% et 46,9% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, pour obtenir une préparation bien
10 coagulée et pas trop riche.

Selon une forme de réalisation avantageuse, ladite composition alimentaire comporte de la poudre de lait enrichie en protéines de lait dans une proportion jusqu'à 19,5% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, et de préférence dans une proportion comprise entre
15 7,8% et 13,7% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée. La présence de poudre de lait enrichie en protéines de lait permet d'obtenir une préparation plus riche en protéines. Cette disposition contribue aussi à obtenir une texture plus onctueuse et/ou à favoriser la gélification, selon le(s) type(s) de protéine(s) de lait utilisée(s). Cette disposition contribue
20 aussi à donner un goût de lait à la préparation.

Selon une autre forme de réalisation avantageuse, ladite composition alimentaire comporte du sucre en poudre, dans une proportion jusqu'à 200% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée. Cette disposition permet notamment de réduire la quantité de sucre à ajouter à la
25 préparation, par exemple pour obtenir une quantité de sucre à ajouter qui soit simple à mesurer. Le sucre a un rôle stabilisant permettant d'améliorer la durée de conservation de la composition alimentaire. Par ailleurs le sucre en poudre a la propriété de faciliter la dissolution du mélange.

Avantageusement, ladite composition alimentaire comporte du sucre en
30 poudre, dans une proportion comprise entre 30% et 60% en masse par

rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, et de préférence dans une proportion comprise entre 40% et 50% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée. Une telle disposition permet notamment d'obtenir une composition alimentaire comportant une partie seulement du
5 sucre utilisé pour la réalisation de la préparation, ce qui permet à l'utilisateur d'ajuster la quantité de sucre réellement utilisée, tout en bénéficiant des avantages de la présence du sucre dans ladite composition alimentaire.

Selon une autre forme de réalisation avantageuse, ladite composition alimentaire comporte du lait en poudre, si désiré au moins partiellement
10 écrémé, jusqu'à 150% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, et de préférence dans une proportion comprise entre 90% et 120% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée. Cette disposition permet d'obtenir une préparation lactée, sans nécessairement rajouter du lait, reconstitué ou non.

15 La base pulvérulente parfumée peut être de type sucré et comporter par exemple au moins un des ingrédients suivants : cacao, chocolat, vanille, coco, caramel, cappuccino, marron, café, crème brûlée, crème catalane, pistache, noix de pécan, spéculos. Toutefois cette liste n'est aucunement limitative.

Selon un mode de réalisation, la base pulvérulente parfumée comporte du
20 cacao maigre en poudre et/ou du chocolat en poudre. Cette disposition permet de réaliser des crèmes dessert au chocolat.

La base pulvérulente parfumée peut aussi être de type salé et comporter par exemple au moins un des ingrédients suivants : tomate, courgette, poivron, fromage. Toutefois cette liste n'est aucunement limitative.

25 Si désiré, la base pulvérulente parfumée peut également combiner sucré et salé.

Avantageusement, la composition alimentaire est exempte d'autres agents gélifiants et d'autres épaississants. La poudre d'œuf joue en effet le rôle d'agent gélifiant et d'épaississant.

Ces buts sont atteints également avec une dosette pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage, du fait que ladite dosette contient une composition alimentaire conforme à l'une au moins des caractéristiques précitées. Une telle dosette facilite l'utilisation par le grand public de la composition alimentaire proposée.

Avantageusement alors, ladite dosette contient une quantité de composition alimentaire prévue pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet à partir d'une quantité de lait égale à 0,5 litre ou à 1 litre.

Avantageusement encore, la dosette contient une quantité de poudre d'œuf dans une proportion comprise entre 19,9 et 28,8% de la masse de matière sèche d'origine laitière utilisée pour réaliser la crème dessert et/ou l'entremet, et de préférence entre 22,2% et 26,6% de la masse de matière sèche d'origine laitière utilisée pour réaliser la crème dessert et/ou l'entremet. Cette disposition permet de faciliter la réalisation de crèmes dessert allégées en matière grasse.

Selon une forme de réalisation avantageuse, la composition alimentaire est contenue dans un sachet multicouches en matière plastique aluminisée.

Selon une forme de réalisation préférée, le sachet multicouches comporte successivement de l'intérieur vers l'extérieur : une couche en PE, une couche en aluminium, et une couche en PET.

L'invention sera mieux comprise à l'étude de l'exemple de réalisation et des variantes suivants.

Les compositions alimentaires pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage selon l'invention se présentent avantageusement sous forme de poudre, ce qui permet de bénéficier de durées de conservation longues. Une date limite d'utilisation optimale (DLUO) d'au moins un an peut notamment être obtenue.

Une composition alimentaire selon l'invention pour la réalisation d'un dessert laitier de type crème dessert au chocolat allégée en matière grasse est décrite dans le tableau ci-dessous.

%	Ingrédients
29,55	cacao maigre en poudre (11% de matière grasse)
21,59	chocolat en poudre (20,4% de matière grasse)
22,73	saccharose de betterave
20,45	poudre d'œuf
5,68	protéine de lait en poudre

- 5 Cette composition alimentaire comporte une base pulvérulente parfumée, associée à de la poudre d'œuf.

La base pulvérulente parfumée consiste en du cacao maigre en poudre, contenant 11% de matière grasse, ainsi que du chocolat en poudre, contenant 20,4% de matière grasse, comprenant de la poudre de cacao, du sucre, et du beurre de cacao.

- 10 La composition alimentaire précitée comporte de la poudre d'œuf dans une proportion de 40% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée.

- 15 Cette composition alimentaire comporte aussi du sucre en poudre, en complément du sucre contenu dans les ingrédients de la base pulvérulente parfumée. Le sucre en poudre utilisé est par exemple du saccharose de betterave.

La composition alimentaire précitée comporte du sucre en poudre dans une proportion de 44,5% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée.

- 20 Cette composition alimentaire comporte aussi des composés dérivés du lait en poudre enrichis en protéines de lait. Ce type d'ingrédient est appelé également poudre de lait enrichie en protéines de lait, ou d'une manière simplifiée, protéine de lait en poudre.

Les expressions « lait en poudre » et « protéines de lait » concernent notamment le lait animal tel que le lait de vache.

- La composition alimentaire précitée comporte de la poudre de lait enrichie en protéines de lait dans une proportion de 11,1% par rapport à la masse de la
- 5 base pulvérulente parfumée.

Les protéines de lait comprennent principalement deux types de protéines : les caséines et les protéines sériques. Les protéines de lait présentes dans la composition alimentaire comprennent des protéines sériques et/ou des caséines.

- 10 Les protéines sériques peuvent être microparticulées pour apporter plus de texture aux préparations, notamment de la rondeur en bouche ou de l'onctuosité. Le traitement de microparticulation diminue la taille des protéines sériques, qui de ce fait se rapproche en diamètre de celle des globules gras de la matière grasse laitière.
- 15 L'utilisation de composés dérivés du lait en poudre enrichis en protéines de lait permet d'améliorer la texture des préparations en limitant l'apport en lactose.

- La poudre de lait enrichie en protéines de lait utilisée dans la composition alimentaire ci-dessus est connue sous la référence E55 de la société IDI. Cet
- 20 ingrédient comprend des caséines ainsi que des protéines sériques microparticulées et non microparticulées, avec environ 55% de protéines, 1% de lipides, 33% de glucides. Le ratio caséines / protéines sériques est identique à celui du lait de vache. Ainsi la proportion de caséines parmi les protéines de lait présentes dans cet ingrédient est comprise entre 75% et
- 25 85%. L'utilisation de composés dérivés du lait en poudre enrichis en protéines de lait permet de diminuer d'environ 14% l'apport énergétique (en kJ) par rapport à l'utilisation de poudre de lait écrémé.

La composition alimentaire précitée comporte des lipides, des glucides et des protéines, selon la répartition suivante :

Protéines	22,00 g / 100 g
Glucides	38,50 g / 100 g
(dont mono et disaccharides)	33,50 g / 100 g
Lipides	19,50 g / 100 g

La composition alimentaire précitée est exempte d'autres agents gélifiants et d'autres épaississants.

- 5 Le mélange des différents ingrédients de la composition alimentaire a été préparé dans une salle ayant une humidité relative réduite (HR de 25%).

Les compositions alimentaires selon l'invention peuvent être conditionnées en dosettes, de préférence prévues pour un usage unique.

- 10 Le contenu d'une dosette est avantageusement adapté aux volumes des conditionnements usuels du lait et/ou aux volumes des récipients utilisés dans les appareils de cuisson à récipients séparés tel que décrits notamment dans le document WO 2011/144870. Les dosettes peuvent notamment contenir une quantité de composition alimentaire prévue pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet à partir d'une quantité de lait égale à 0,5 litre ou à 1
- 15 litre.

Selon une forme de réalisation préférée, la composition alimentaire est contenue dans un sachet multicouches en matière plastique aluminisée, formant la dosette.

- 20 Le sachet multicouches comporte successivement de l'intérieur vers l'extérieur : une couche en PE, une couche en aluminium, et une couche en PET.

La composition alimentaire pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage s'utilise de la manière suivante.

Une dosette contenant 90 g de composition alimentaire selon l'exemple de réalisation précité peut être utilisée avec 50 g de sucre, 20 cl de crème, et 50 cl de lait demi-écrémé.

5 Le lait utilisé pour la réalisation des crèmes dessert ou des entremets est le plus souvent du lait de vache. Le lait de vache est disponible sous forme de lait entier, de lait demi-écrémé et de lait écrémé. Le lait de vache comporte en moyenne 31,5 g de protéines par litre et 48 g de lactose par litre, ainsi que 31 g de lipides par litre pour le lait entier ou 15,5 g de lipides par litre pour le lait demi-écrémé.

10 L'utilisateur peut utiliser le lait souhaité, notamment du lait UHT ou microfiltré. L'utilisateur peut utiliser du lait entier ou du lait écrémé, en modifiant les proportions de crème. L'utilisateur peut aussi utiliser du lait reconstitué à partir de lait en poudre ou de lait concentré.

15 Toutefois la composition alimentaire selon l'invention n'est pas limitée à l'utilisation de lait de vache. L'utilisation de laits végétaux peut également être envisagée.

L'utilisateur mélange la dosette avec le sucre, puis ajoute la crème, et enfin le lait. La préparation obtenue est répartie dans des récipients puis est cuite sans nécessiter de remuage, par exemple en mode cuisson vapeur dans
20 l'appareil décrit dans le document WO 2011/144870, pendant 30 à 50 min. L'utilisateur place ensuite les récipients au réfrigérateur pendant 4 heures, pour obtenir une consistance bien ferme.

La dosette comportant 90 g de composition alimentaire précitée contient 18,41 g de poudre d'œuf. Cette dosette contient également 5,11 g de
25 protéines de lait en poudre. Cette dosette est utilisée avec 50 cl de lait demi-écrémé, contenant 16 g de protéines, 24 g de glucides, et 7,6 g de lipides, soit 47,6 g de matière sèche d'origine laitière. Cette dosette est utilisée avec 20 cl de crème fraîche contenant contenant 4,6 g de protéines, 5,8 g de glucides, et 60 g de lipides, soit 70,4 g de matière sèche d'origine laitière. Au total, la

quantité de matière sèche d'origine laitière utilisée pour réaliser la crème dessert est de 123,11 g soit une quantité de poudre d'œuf correspondant à 22,7% de la masse de matière sèche d'origine laitière utilisée pour réaliser la crème dessert.

- 5 De manière remarquable, la crème dessert chocolat obtenue en utilisant la composition alimentaire selon l'exemple de réalisation précité présente une teneur en lipides beaucoup moins importante qu'une crème dessert chocolat disponible dans le commerce, ainsi qu'une teneur en glucides un peu moins importante.

pour 100 g	Crème dessert chocolat préparée avec la composition alimentaire selon l'invention	Crème dessert chocolat disponible dans le commerce
glucides :	12,3 g	16,7 g
lipides :	3,5 g	13,4 g
protéines :	4,1 g	3,9 g

10

A titre de variante, la composition alimentaire selon l'invention peut être conditionnée dans d'autres types d'emballages imperméables à l'air et à l'eau, et de préférence opaques.

- 15 A titre de variante, la dosette contenant une composition alimentaire selon l'invention peut contenir une quantité de poudre d'œuf dans une proportion comprise entre 19,9 % et 28,8% de la masse de matière sèche d'origine laitière utilisée pour réaliser la crème dessert et/ou l'entremet, et de préférence entre 22,2% et 26,6% de la masse de matière sèche d'origine laitière utilisée pour réaliser la crème dessert et/ou l'entremet.

- 20 A titre de variante la composition alimentaire selon l'invention peut comporter de la poudre de lait enrichie en protéines de lait avantageusement dans une proportion jusqu'à 19,5% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, et de préférence dans une proportion comprise entre 7,8% et 13,7% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente
- 25 parfumée.

A titre de variante, la composition alimentaire selon l'invention ne comporte pas nécessairement de la poudre de lait enrichie en protéines de lait.

A titre de variante, la base pulvérulente parfumée ne comporte pas nécessairement du cacao maigre en poudre et du chocolat en poudre. La
5 base pulvérulente parfumée peut notamment comporter au moins un des ingrédients suivants : cacao, chocolat, vanille, coco, caramel, cappuccino, marron, café, crème brûlée, crème catalane, pistache, noix de pécan, spéculos.

A titre de variante, la composition alimentaire selon l'invention peut comporter
10 du sucre en poudre, notamment dans une proportion jusqu'à 200% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, avantageusement dans une proportion comprise entre 30% et 60% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, et de préférence dans une proportion comprise entre 40% et 50% en masse par rapport à la masse de la
15 base pulvérulente parfumée.

A titre de variante, le sucre en poudre n'est pas nécessairement exclusivement du saccharose.

A titre de variante, la composition alimentaire selon l'invention ne comporte pas nécessairement du sucre en poudre en tant qu'ingrédient additionnel
20 (c'est-à-dire non inclus dans la base pulvérulente parfumée). La composition alimentaire selon l'invention peut être une composition alimentaire pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet, sucré ou non, par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage.

A titre de variante la base pulvérulente parfumée n'est pas nécessairement
25 une base sucrée. Une base pulvérulente parfumée comportant au moins un des ingrédients suivants peut notamment être envisagée : tomate, courgette, poivron, fromage.

A titre de variante, le ou les ingrédients liquides utilisés avec la composition alimentaire selon l'invention ne comprennent pas nécessairement du lait. De

l'eau peut notamment être utilisée avec du lait en poudre et/ou avec du lait concentré. Notamment, la composition alimentaire selon l'invention peut comporter du lait en poudre, si désiré au moins partiellement écrémé, jusqu'à 150% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, et
5 de préférence dans une proportion comprise entre 90% et 120% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, pour réaliser des crèmes dessert et/ou des entremets par mélange avec de l'eau et éventuellement avec du lait.

La présente invention n'est nullement limitée aux exemples de réalisation
10 décrits et à leurs variantes, mais englobe de nombreuses modifications dans le cadre des revendications.

B.1328R⁶**REVENDICATIONS**

1. Composition alimentaire pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage, caractérisée en ce qu'elle comporte une base pulvérulente parfumée ainsi que de la poudre d'œuf dans une proportion comprise entre 35,2% et 50,8% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée.
5
2. Composition alimentaire selon la revendication 1, caractérisée en ce qu'elle comporte de la poudre d'œuf dans une proportion comprise entre 39,1% et 46,9% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée.
10
3. Composition alimentaire selon l'une des revendications 1 ou 2, caractérisée en ce qu'elle comporte de la poudre de lait enrichie en protéines de lait dans une proportion jusqu'à 19,5% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, et de préférence dans une proportion comprise entre 7,8% et 13,7% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée.
15
4. Composition alimentaire selon l'une des revendications 1 à 3, caractérisée en ce qu'elle comporte du sucre en poudre dans une proportion jusqu'à 200% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée.
20
5. Composition alimentaire selon la revendication 4, caractérisée en ce qu'elle comporte du sucre en poudre dans une proportion comprise entre 30% et 60% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, et de préférence dans une proportion comprise entre 40% et 50% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée.
25

6. Composition alimentaire selon l'une des revendications 1 à 5, caractérisée en ce qu'elle comporte du lait en poudre, si désiré au moins partiellement écrémé, jusqu'à 150% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée, et de préférence dans une proportion comprise entre 90% et 120% en masse par rapport à la masse de la base pulvérulente parfumée.
7. Composition alimentaire selon l'une des revendications 1 à 6 caractérisée en ce que la base pulvérulente parfumée comporte au moins un des ingrédients suivants : cacao, chocolat, vanille, coco, caramel, cappuccino, marron, café, crème brûlée, crème catalane, pistache, noix de pécan, spéculos.
8. Composition alimentaire selon l'une des revendications 1 à 7 caractérisée en ce que la base pulvérulente parfumée comporte du cacao maigre en poudre et/ou du chocolat en poudre.
9. Composition alimentaire selon l'une des revendications 1 à 8 caractérisée en ce que la base pulvérulente parfumée comporte au moins un des ingrédients suivants : tomate, courgette, poivron, fromage.
10. Composition alimentaire selon l'une des revendications 1 à 9 caractérisée en ce qu'elle est exempte d'autres agents gélifiants et d'autres épaississants.
11. Dosette pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage, caractérisée en ce qu'elle contient une composition alimentaire conforme à l'une des revendications 1 à 10.
12. Dosette pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage selon la revendication 11, caractérisée en ce qu'elle contient une quantité de composition alimentaire prévue pour la réalisation de crème

dessert et/ou d'entremet à partir d'une quantité de lait égale à 0,5 litre ou à 1 litre.

- 5 13. Dosette pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage selon l'une des revendications 11 ou 12, caractérisée en ce qu'elle contient une quantité de poudre d'œuf dans une proportion comprise entre 19,9 et 28,8% de la masse de matière sèche d'origine laitière utilisée pour réaliser la crème dessert et/ou l'entremet, et de préférence entre 22,2% et 26,6% de la masse de matière sèche d'origine laitière utilisée pour réaliser la crème dessert et/ou l'entremet.
- 10
14. Dosette pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage selon l'une des revendications 11 à 13, caractérisée en ce que la composition alimentaire est contenue dans un sachet multicouches en matière plastique aluminisée.
- 15
15. Dosette pour la réalisation de crème dessert et/ou d'entremet par mélange avec au moins un ingrédient liquide et cuisson sans remuage selon la revendication 14, caractérisée en ce que le sachet multicouches comporte successivement de l'intérieur vers l'extérieur : une couche en PE, une couche en aluminium, et une couche en PET.
- 20



RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE

établi sur la base des dernières revendications
déposées avant le commencement de la recherche

N° d'enregistrement
national

FA 777806
FR 1352240

DOCUMENTS CONSIDÉRÉS COMME PERTINENTS		Revendication(s) concernée(s)	Classement attribué à l'invention par l'INPI
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes		
X	IL 58 931 A (UNIV BEN GURION [IL]) 31 août 1982 (1982-08-31)	1,2,6-8	A23L1/30 A23C9/156
Y	* le document en entier *	3-5,9, 10,12-15	
X	----- DATABASE GNPD [Online] MINTEL; avril 2008 (2008-04), Anonymous: "Crème brûlée instant mix", XP002700034, Database accession no. 891404 * le document en entier *	1,11	
Y	----- DATABASE GNPD [Online] MINTEL; août 2012 (2012-08), Anonymous: "Yorkshire puddings and pancakes mix", XP002700035, Database accession no. 1855728 * le document en entier *	3-5,9, 10,12-15	
Y	----- FR 2 544 967 A1 (CONTIPAL SA [FR]) 2 novembre 1984 (1984-11-02) * abrégé * * page 1, ligne 25-35 * * page 3, ligne 15-30 * * page 4; exemple exemple * * revendications 1,3 *	3-5,9, 10,12-15	DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHÉS (IPC) A23L
Y	----- FR 2 635 442 A1 (DUMENIL JOEL [FR]) 23 février 1990 (1990-02-23) * le document en entier *	3-5,9, 10,12-15	
	----- -/--		
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
4 juillet 2013		de La Tour, Camille	
CATÉGORIE DES DOCUMENTS CITÉS			
X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire		T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure. D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant	



RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE

établi sur la base des dernières revendications
déposées avant le commencement de la recherche

N° d'enregistrement
national

FA 777806
FR 1352240

DOCUMENTS CONSIDÉRÉS COMME PERTINENTS		Revendication(s) concernée(s)	Classement attribué à l'invention par l'INPI
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes		
T	"Entremets", , 22 mai 2013 (2013-05-22), XP055069617, Extrait de l'Internet: URL:http://fr.wikipedia.org/wiki/Entremets [extrait le 2013-07-04] * le document en entier * -----		DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHÉS (IPC)
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
4 juillet 2013		de La Tour, Camille	
CATÉGORIE DES DOCUMENTS CITÉS X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire		T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure. D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant	

ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET FRANÇAIS NO. FR 1352240 FA 777806

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche préliminaire visé ci-dessus.

Les dits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du **04-07-2013**

Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets, ni de l'Administration française

Document brevet cité au rapport de recherche		Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
IL 58931	A	31-08-1982	IL 58931 A	31-08-1982
			ZA 8007755 A	27-01-1982

FR 2544967	A1	02-11-1984	AUCUN	

FR 2635442	A1	23-02-1990	AUCUN	
