

【公報種別】特許法第17条の2の規定による補正の掲載

【部門区分】第1部門第1区分

【発行日】平成30年11月29日(2018.11.29)

【公表番号】特表2017-506519(P2017-506519A)

【公表日】平成29年3月9日(2017.3.9)

【年通号数】公開・登録公報2017-010

【出願番号】特願2016-554597(P2016-554597)

【国際特許分類】

A 2 1 D 10/02 (2006.01)

A 2 1 D 13/80 (2017.01)

【F I】

A 2 1 D 10/02

A 2 1 D 13/08

【手続補正書】

【提出日】平成30年10月19日(2018.10.19)

【手続補正1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

以下の工程：

(i)小麦後及び水を含む発酵パフペストリー生地又はパフペストリー生地を製造し、

(ii)前記生地を捏ね、

(iii)前記生地を成形することで未加工食品を得、

更に、以下の工程：

(iv)単一のアーチの形状、又は複数直列したアーチ形態、に未加工食品の少なくとも1面を形作り、それにより食品製品が、前記食品の端部に位置する2つ以上の支持点を含み、前記アーチ又は直列したアーチを形成し、

(v)前記アーチ又は複数のアーチ形状で未加工食品を冷凍及び／又は急速冷凍し、

(vi)ベーキング支持体上で、少なくとも2つの支持点で持ち上げられた位置(正立した位置)に、アーチの形状で、冷凍又は急速冷凍した食品を配置し、食品製品をベーキングし、それにより前記食品の凹表面がベーキング支持体に面し；又は

ベーキング支持体上に、波型様式でベーキング支持体に接するように2以上の支持点があり、前記複数のアーチ型表面に接して冷凍又は急速冷凍した食品を配置し；及び食品製品をベーキングすること

を含むことを特徴とする発酵パフペストリー生地又はパフペストリー生地による食品の製造方法。

【請求項2】

前記冷凍又は急速冷凍食品製品が、単一の丸アーチ形状を有する請求項1による方法。

【請求項3】

冷凍又は急速冷凍食品の表面が、2つ以上のアーチと交互になっている2つ以上の支持点を含む請求項1による方法。

【請求項4】

前記冷凍又は急速冷凍食品製品の表面が、直列した縦方向のアーチを有する請求項3による方法。

【請求項5】

工程(ii)の後、生地¹の積層工程と折り曲げ工程を含む請求項1～4のいずれか一つによる方法。

【請求項 6】

工程(ii)及び任意に積層工程と折り曲げ工程の後、生地¹の冷却工程を含む請求項1～5のいずれか一つによる方法。

【請求項 7】

工程(ii)及び任意に積層工程と折り曲げ工程と冷却工程の後、生地¹の更なる積層工程を含む請求項1～6のいずれか一つによる方法。

【請求項 8】

積層工程の終わりにおいて、生地¹の厚さが0.5と3cmの間である請求項7による方法。

【請求項 9】

工程(ii)と(iii)との間に、生地¹をカットする工程を含む請求項1～8のいずれか一つによる方法。

【請求項 10】

工程(iii)と(iv)との間に、未加工食品を圧延する工程を含む請求項1～9のいずれか一つによる方法。

【請求項 11】

圧延工程の終わりに、生地¹の厚さが5と20mmの間である請求項10による方法。

【請求項 12】

形成工程(iv)が、少なくとも1つの丸形状を備えたモールド内、好ましくは直列した丸形状を備えたモールド内、で行われる請求項1～11のいずれか一つによる方法。

【請求項 13】

形成工程(iv)が、丸形状を備えたモールド内で行われる請求項12による方法。

【請求項 14】

形成工程(iv)が、生地¹の少なくとも1つの表面で直列した支持点により分離された複数のアーチを創出可能である波型表面を有するモールド内で行われる請求項1～11のいずれか一つによる方法。

【請求項 15】

形成工程(iv)が、交互に上下の畝を備えたモールド内で行われる請求項14による方法。

【請求項 16】

工程(v)が、-12℃及び -18℃の間の温度、好ましくは30分及び1時間の間の期間で行われる冷凍工程および／もしくは-18℃及び -40℃の間の温度、好ましくは30分及び1時間の間の期間で行われる急速冷凍工程、またはその逆である請求項1～15のいずれか一つによる方法。

【請求項 17】

オーブンが、水蒸気有り又は無しでの、従来のオーブン又はパルスエアオーブンである請求項1～16のいずれか一つによる方法。

【請求項 18】

工程(vi)が、140～200℃の範囲の温度、好ましくは15～30分の範囲の期間行われる請求項1～17のいずれか一つによる方法。

【請求項 19】

発酵パフペストリー生地又はパフペストリー生地が、砂糖、塩、グルテン、イースト及び向上剤から選択される他の成分を含む請求項1～18のいずれか一つによる方法。

【請求項 20】

上面及び下面を有し、少なくとも前記下面が、縦方向に整列した、複数のアーチの形態を含むことを特徴とする冷凍又は急速冷凍ウィーンペストリー、クロワッサン、又はチョコレートロール。

【請求項 21】

前記複数のアーチが1つ以上の溝を、ベーキング支持体と食品製品の下側との間で、形成する請求項20によるウィーンペストリー、クロワッサン、又はチョコレートロール。

【請求項 22】

冷凍又は急速冷凍食品製品の前記表面が、直列したアーチを有する請求項20又は21によるウィーンペストリー、クロワッサン、又はチョコレートロール。