

ROYAUME DE BELGIQUE

BREVET D'INVENTION



MINISTERE DES AFFAIRES ECONOMIQUES

NUMERO DE PUBLICATION : 1002189A6

NUMERO DE DEPOT : 9000674

Classif. Internat.: A23L

Date de délivrance : 02 Octobre 1990

Le Ministre des Affaires Economiques,

Vu la loi du 28 Mars 1984 sur les brevets d' invention, notamment l' article 22;

Vu l' arrêté royal du 2 Décembre 1986 relatif à la demande, à la délivrance et au maintien en vigueur des brevets d' invention, notamment l' article 28;

Vu le procès verbal dressé le 02 Juillet 1990 à 15h00
à l' Office de la Propriété Industrielle

ARRETE:

ARTICLE 1.- Il est délivré à : GALLAGHERS BOXTY HOUSE RESEARCH & DEVELOPMENT LIMITED
Temple Bar 20, DUBLIN 2(IRLANDE)

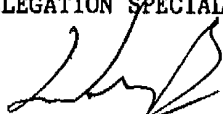
représenté(e)(s) par : VOSSWINKEL Philippe, BUREAU GEVERS S.A., Rue de
Livourne 7 - 1050 BRUXELLES.

un brevet d' invention d' une durée de 6 ans, sous réserve du paiement des taxes
annuelles, pour : PROCEDE DE PREPARATION D'UN GATEAU DE POMMES DE TERRE.

INVENTEUR(S) : Og Gallagher Padraic, Simor, Upper Glenageary Road, Dun Laoghaire,
County Dublin (IE)

ARTICLE 2.- Ce brevet est délivré sans examen préalable de la brevetabilité
de l' invention, sans garantie du mérite de l' invention ou de l' exactitude de
la description de celle-ci et aux risques et périls du(des) demandeur(s).

Bruxelles, le 02 Octobre 1990
PAR DELEGATION SPECIALE :


WUYTS L
Directeur.

"Procédé de préparation d'un gâteau
de pommes de terre".

La présente invention est relative à un procédé de préparation d'un gâteau de pommes de terre du type comprenant une enveloppe extérieure à base de pommes de terre précuites renfermant une matière de fourrage comestible précuite.

- 5 Suivant l'invention, on prévoit un procédé de fabrication d'un gâteau de pommes de terre comprenant une enveloppe extérieure à base de pommes de terre précuite renfermant une matière de fourrage comestible précuite, ce procédé comprenant :
- 10 (a) la préparation d'une pâte lisse de pommes de terre comprenant un mélange de pommes de terre cuites et crues, de lait et éventuellement de farine,
- 15 (b) la cuisson d'une quantité préétablie de la pâte lisse pour former une enveloppe comprenant une crêpe de pommes de terre ayant un diamètre se situant entre 150 mm et 300 mm et une épaisseur de 3-4 mm, la cuisson étant réalisée en amenant la pâte lisse sur un plat et en cuisant la pâte lisse initialement à une température d'environ 95°C pendant une période d'une minute et ensuite à une température d'environ 65°C pendant une période de trois minutes en formant une fine peau extérieure sensiblement continue
- 20 sur une face inférieure de la crêpe, ensuite le retournement de la crêpe et la cuisson d'une face supérieure de celle-ci à une température d'environ 65°C pendant une période de trois minutes de telle sorte que la face supérieure reste poreuse,
- 25 (c) la préparation et la cuisson d'une matière de fourrage comestible,
- (d) le placement d'une certaine quantité de matière de fourrage cuite sur la face supérieure de la crêpe de pommes de terre, et
- (e) l'enroulement de la crêpe de pommes de terre autour du fourrage pour retenir et supporter celui-ci.

D'autres détails et particularités de l'invention ressortiront de la description ci-après, donnée à titre d'exemple non limitatif.

5 On prépare une pâte lisse de pommes de terre à partir des ingrédients suivants. Dans chaque cas, la proportion préférée de chaque ingrédient est indiquée.

	<u>Ingrédient</u>	<u>Quantité</u>
	Pommes de terre cuites	500 g
	Pommes de terre crues	500 g
10	Farine	500 g
	Lait	750 ml
	Beurre	120 g
	Bicarbonate de sodium	2 g
	Sel et poivre	approx. 1 g

15 Pour préparer la pâte lisse, les pommes de terre cuites sont réduites en purée. Les pommes de terre crues sont grattées et ensuite égouttées pour en enlever le jus. On laisse le jus se déposer pendant environ cinq minutes dans un récipient de telle sorte que l'amidon tombe au fond du récipient en formant une pâte blanche.

20 Le liquide est déversé du récipient en ne laissant que la pâte d'amidon. Les pommes de terre cuites en purée, les pommes de terre crues grattées, l'amidon et la farine sont malaxées en une pâte en ajoutant le beurre, le bicarbonate de sodium ainsi le que le sel et le poivre. Le lait est ensuite ajouté à la pâte dans un mélangeur pour former

25 une pâte lisse ou de consistance uniforme.

Pour préparer une crêpe de l'épaisseur requise, de préférence d'environ 3 mm d'épaisseur, une certaine quantité de la pâte lisse est versée sur un plat chauffé, la quantité dépendant de la taille du plat. D'une façon caractéristique, on verse environ

30 110 g de pâte lisse sur un plat de 250 mm ou environ 80 g de pâte lisse sur un plat de 180 mm. Le plat doit être initialement à une température d'environ 95°C et la pâte lisse est cuite initialement à une température de 95°C pendant une période d'une minute et ensuite à une température d'environ 65°C pendant une période de

35 trois minutes pour former une fine peau extérieure sensiblement

continue sur une face inférieure de la crêpe et cuire essentiellement la crêpe. Ensuite, on retourne la crêpe et on cuit la face supérieure de celle-ci pendant une période de trois minutes à une température de 65°C de manière à ce que la face supérieure reste poreuse. La texture de la crêpe cuite doit être humide et légèrement spongieuse ayant une face inférieure obturée et une face supérieure poreuse.

On prépare et cuit une matière de fourrage comestible. Un certain nombre d'exemples de type de fourrage appropriés sont donnés ci-après.

10 **Exemple 1 - Matière de fourrage à base de bœuf**

Temps de cuisson de 1 heure et demie à deux heures.

<u>Quantité</u>	<u>Ingrédient</u>
4,5 kg	jarret de boef dégrossi coupé en tranches, 20 min.
1,4 kg	oignons
15 680 g	champignons plats
4-5	gousses d'ail
12 g	origan
5 g	thym
1 verre	vin rouge.

20 **Méthode**

Faire sauter 450 g d'oignons et 350 g de champignons pendant 3-5 minutes et laisser de côté. Faire cuire à l'étouffé les tranches de boeuf avec du poivre noir pendant 15 minutes. Ajouter le restant des oignons et des champignons; agiter constamment pendant 5 minutes, ajouter de l'ail haché et agiter pendant 2-3 minutes. Transférer dans un plat à rôtir, ajouter les herbes, assaisonner et ajouter le vin rouge. Recouvrir d'une feuille et cuire pendant une heure et demie dans un four préchauffé à 400°C. Lors de la mise au bain-marie du mélange cuit ajouter des oignons et des champignons.

30 **Exemple 2 - Matière de fourrage à base de poisson**

Temps de cuisson de 8 minutes.

<u>Quantité</u>	<u>Ingrédient</u>
2,3 kg	morue fumée, sans arêtes et coupée en cubes
230 g	poireaux, lavés et dégrossis
35 230 g	céleri, lavé et finement découpé

	454 g	carottes, râpées
	6 g	aneth
	2	feuilles de laurier
	50 g	beurre
5	1 ml	moutarde de Dijon en grains
	0,250 l	vin blanc
	3 g	poivre de cayenne
	1 litre	mélange, crème 2/3 litre, lait 1/3 litre.

Méthode

- 10 Chauffer mais ne pas faire bouillir la crème et le lait. Ajouter le poisson coupé en cubes, les carottes, l'aneth, les feuilles de laurier, la moutarde. En même temps : faire sauter les poireaux, le céleri, le poivre dans du beurre pendant 3 minutes. Transférer dans la marmite à poisson. Garnir le plat de vin blanc
- 15 et ajouter à la marmite à poisson. Faire mijoter pendant 5 minutes. Laisser au repos jusqu'à refroidissement.

- Pour former le gâteau de pommes de terre, on dispose à plat une crêpe de pommes de terre et on place une certaine quantité de matière de fourrage sur la face supérieure de la crêpe
- 20 de pommes de terre. La crêpe de pommes de terre est ensuite enroulée autour de la matière de fourrage pour retenir et supporter celle-ci. Le gâteau de pommes de terre peut être chauffé d'une manière appropriée quelconque avant d'être servi.

- Suivant un autre agencement, lorsque la matière
- 25 de fourrage est placée sur la face supérieure de la crêpe de pommes de terre, les parties latérales de la crêpe de pommes de terre sont repliées vers l'intérieur pour couvrir partiellement la matière de fourrage et ensuite la crêpe de pommes de terre est enroulée autour de la matière de fourrage dans une direction perpendiculaire à la
- 30 direction dans laquelle les parties latérales de la crêpe de pommes de terre ont été repliées pour envelopper totalement la matière de fourrage dans la crêpe de pommes de terre.

- On notera que les matières de fourrage ou la crêpe de pommes de terre peuvent être réfrigérées à des fins de conser-
- 35 vation avant utilisation. Ou bien, les gâteaux de pommes de terre

peuvent être formés et ensuite réfrigérés pour la conservation.

On a constaté que la combinaison de pommes de terre cuites et crues utilisées lors de la formation de la crêpe de pommes de terre a permis d'améliorer la liaison des matières dans la crêpe de pommes de terre, la crêpe de pommes de terre résistant à la désagrégation au cours de la manipulation et de la cuisson. De plus, pendant la préparation de la pâte lisse de pommes de terre, le fait de faire passer le jus des pommes de terre crues, d'enlever l'amidon du jus et alors de ne renvoyer que l'amidon au mélange de pâte lisse facilite également la liaison des matières dans la crêpe de pommes de terre. La crêpe de pommes de terre a une bonne résistance et une bonne flexibilité et peut être facilement manipulée sans être altérée.

Le fait de cuire la face inférieure de la crêpe de pommes de terre initialement à une température relativement élevée obture rapidement celle-ci. La face inférieure obturée de la crêpe de pommes de terre confère également une bonne résistance et résiste à la détérioration une fois le gâteau de pommes de terre formé. En quittant la face supérieure de la crêpe poreuse le jus de la matière de fourrage peut pénétrer dans la crêpe en la maintenant humide et souple tandis que la face inférieure obturée retient le jus à l'intérieur du gâteau de pommes de terre.

Il doit être entendu que la présente invention n'est en aucune façon limitée à la forme de réalisation ci-dessus et que bien des modifications peuvent y être apportées sans sortir du cadre du présent brevet.

30

35

REVENDECATIONS

1. Procédé de fabrication d'un gâteau de pommes de terre comprenant une enveloppe extérieure à base de pommes de terre précuite renfermant une matière de fourrage comestible précuite, ce procédé comprenant :

- (a) la préparation d'une pâte lisse de pommes de terre comprenant un mélange de pommes de terre cuites et crues, de lait et éventuellement de farine,
- (b) la cuisson d'une quantité préétablie de la pâte lisse pour former une enveloppe de crêpe de pommes de terre d'un diamètre se situant entre 150 mm et 300 mm et d'une épaisseur de 3 à 4 mm, la cuisson étant réalisée en amenant la pâte lisse sur un plat et en cuisant la pâte lisse initialement à une température d'environ 95°C pendant 1 minute et ensuite à une température d'environ 65°C pendant une période de 3 minutes en formant une fine peau extérieure sensiblement continue sur une face inférieure de la crêpe, ensuite le retournement de la crêpe et la cuisson d'une face supérieure de la crêpe à une température d'environ 65°C pendant une période de 3 minutes de telle sorte que la face supérieure reste poreuse,
- (c) la préparation et la cuisson d'une matière de fourrage comestible,
- (d) le placement d'une certaine quantité de la matière de fourrage cuite sur la face supérieure de la crêpe de pommes de terre, et
- (e) l'enroulement de la crêpe de pommes de terre autour du fourrage pour retenir et supporter celui-ci.

2. Procédé suivant la revendication 1, caractérisé en ce que la pâte lisse de pommes de terre contient des quantités égales de pommes de terres cuites, de pommes de terre crues et de farine, et en ce que la pâte lisse est préparée par :

- (a) réduction en purée des pommes de terre cuites,
- (b) grattage des pommes de terre crues, passage du jus des pommes de terre crues grattées et séparation de l'amidon du jus,
- (c) malaxage des pommes de terre cuites en purée, des pommes de terre crues grattées, de l'amidon et de la farine avec des

ingrédients additionnels comprenant du beurre, du bicarbonate de sodium, du sel et du poivre pour former une pâte, et

(d) mélange de lait avec la pâte pour former une pâte lisse ou de consistance uniforme.

5 3. Procédé suivant l'une ou l'autre des revendications 1 et 2, caractérisé en ce qu'il comprend l'enroulement de la crêpe de pommes de terre autour de la matière de fourrage pour retenir celle-ci.

10 4. Procédé suivant la revendication 3, caractérisé en ce qu'il comprend l'obturation de chaque extrémité du gâteau de pommes de terre pour enfermer la matière de fourrage à l'intérieur de la crêpe de pommes de terre.

15 5. Procédé suivant la revendication 4, caractérisé en ce que la matière de fourrage est enfermée à l'intérieur de la crêpe en repliant vers l'intérieur des parties latérales opposées de la crêpe de pommes de terre pour recouvrir partiellement la matière de fourrage et ensuite en enroulant la crêpe de pommes de terre autour du fourrage dans une direction perpendiculaire à la direction dans laquelle les parties latérales de la crêpe de pommes de terre ont été repliées pour enfermer totalement la matière de fourrage à l'intérieur de la crêpe de pommes de terre.

20 6. Gâteau de pommes de terre tel que préparé par le procédé suivant l'une quelconque des revendications 1 à 5.

25

30

35