

NORGE

[B] (11) UTLEGNINGSSKRIFT Nr. 128743



STYRET
FOR DET INDUSTRIELLE
RETTSVERN

(51) Int. Cl. A 21 d 8/00
A 21 d 15/00

(52) Kl. 2c-3/02

(21) Patentsøknad nr. 3239/70

(22) Inngitt 26.8.1970

(23) Løpedag 26.8.1970

(41) Søknaden alment tilgjengelig fra 11.3.1971

(44) Søknaden utlagt og
utlegningsskrift utgitt 7.1.1974

(30) Prioritet begjært fra: 27.8.1969 Frankrike,
nr. 69 29301

(71)(73) Joseph Larzul,
"Au Clos", 29 S-Ploneour-Lanvern,
Frankrike.

(72) Søkeren.

(74) Tandbergs Patentkontor A-S

(54) Fremgangsmåte ved fremstilling, steking og
konservering av kaker med finfordelt fylling.

Foreliggende oppfinnelse angår en fremgangsmåte ved fremstilling, steking og konservering av kaker med finfordelt fylling fra en deig hvori er innblandet fyllmaterialer, og fremgangsmåten ved fremstilling av fylte kaker av vanlig meldeig er kjennetegnet ved at man intimt blander en mindre del melfattig deig med en større del fyllmaterialer, at blandingen på i og for seg kjent måte stekes ved 110^o-180^o C i fordypning på en oppvarmet metallplate, at kakene med diameter 8 - 10 cm stables i beholdere, overtrekkes med en beskyttende masse, såsom smør, saus eller syltetøy, hvoretter disse beholdere lukkes lufttett og steriliseres, fortrinnsvis ved 115^o-116^o C i 30 - 40 min.

Det er også et trekk ved oppfinnelsen at man som fyll-

materiale anvender en pasta av knust, finrenset kjøtt av fisk, krepsdyr, skalldyr eller blötdyr.

Spesielt hvis man innleirer farsefyllingen i deigen og hvis man intimt blander fyllingen og deigen, tillater den således fremstilte deig etter steking oppnåelse av fylte kaker som er helt homogene og dertil helt avvikende fra klasiske kaker, og som man vil få ut fra en deig som inneholder mindre mel for å ta hensyn til denne senere tilsetning av farsefylling eller andre tilsetningsprodukter.

Deigen for de kjente kaker er meget avvikende både ved sine gastronomiske verdier og dietetiske verdier og man kan forandre den ubegrenset alt etter de anvendte tilsetninger ved å erstatte melet.

Det dreier seg ikke om de kjente kaker, hvis fremstilling bygger utelukkende på anvendelsen av mel som basismateriale, men om en ny type kaker sammensatt for en vesentlig del av en farsefylling av forskjellige matvarer.

Deigen anvendes da bare som bindemiddel for å gi kakene en god fasthet.

De anvendte farsefyllinger kan være på basis av kjøtt, fugl, innmat, fisk, krepsdyr, skalldyr, frukt, grønnsaker, ost eller andre matvarer. Det er således viktig at man for å fremstille en farsefylling av sjödyr går frem på følgende måte: Fjerne skallet fra krepsdyr, åpne skalldyr eller skjell, rense kjøttet på fisk, röre og blande dette, og knuse det for å oppnå en findelt masse som tjener som farsefylling.

Mens de klassiske kaker vanligvis har en diameter på 30 - 40 cm, forövrig meget uregelmessige, hvilket förer til meget betydelige dimensjoner av de kar eller beholdere som er bestemt for deres konservering, har alle de fylte kaker ifölge oppfinnelsen sterkt reduserte dimensjoner, idet deres diameter kan f.eks. være 8 cm.

For å oppnå denne jevne størrelse anvendes i stedet for å bruke en plan metallisk varmeplate av kjent type, en plate forsynt med celler, hvis diameter og dybde er lik diameteren og tykkelsen av de kaker man önsker å få.

Fremgangsmåten ved steking av kakene er som fölger. Platen eller pannen oppvarmes til en hensiktsmessig temperatur (110/180° C), hver celle eller fordypning mottar enten manuelt eller mekanisk en viss mengde fettstoff, smör, olje eller annet, dette fett-

stoff bringes til en egnet temperatur og man tømmer deretter enten manuelt eller mekanisk den ønskede mengde kakeröre opp i hver celle eller fordypning.

Den med farse fylte deig befinner seg således i kontakt med denne fettstoffhinne som er hensiktsmessig oppvarmet, under en tilstrekkelig tid, omkring 2 til 4 minutter alt etter tykkelsen eller den valgte sammensetning, hvorefter kaken er ferdig både med hensyn til ytre utseende, gylden farge og sin gastronomiske verdi og sin smidighet.

Cellene eller fordypningene har således et dobbelt formål, å gi kakene da på forhånd bestemt dimensjoner og dessuten motta og holde på en viss mengde fettstoff for å muliggjøre steking av disse kaker.

De således fremkomne fylte kaker kan etter sin steking pakkes uten ny behandling, fordi deres form er passende for de beholdere som skal oppta dem.

Pakkingen avsluttes med at man dekker kakene med et fettstoff eller med en saus, hvis sammensetning kan varieres ubegrenset, for bedre å tilpasses den farsefylling som er anvendt i kakene, for oppnåelse av et gastronomisk og dietetisk produkt av stor verdi.

Denne dekking kan foregå enten manuelt eller også ved hjelp av en egnet mekanisk innretning.

Man fortsetter deretter med steriliseringen som har til formål å fullstendiggjøre steking av kakene og sikre deres konservering. Stekingen før forpakningen er i virkeligheten bare delvis og tillater bare en meget begrenset oppbevaring hvis ikke denne siste behandling gjennomføres.

De mest vanlig anvendte temperaturer ved foreliggende kjente apparater er 115-116° C. Den tilsvarende varighet er i størrelsesordenen 30-40 minutter alt etter beholdernes størrelse. Selvsagt kan disse temperaturer og varigheter forandres.

På tegningene er som et rent eksempel vist en panne eller stekeplate som kan anvendes til fremstilling av kaker ifølge foreliggende oppfinnelse, idet fig. 1 er et delvis planriss av stekepannen og fig. 2 er et snitt etter linjen II-II på fig. 1.

Stekepannen eller platen 1 består av en metallplate forsynt med et stort antall celler eller fordypninger 2. Disse fordyp-

ninger kan f.eks. ha en diameter på 10 cm og en dybde på 3 mm. Man kan således smøre bunnen av disse fordypninger med et fettstoff og tømme den ønskede mengde på forhånd tilberedte deig eller røre opp i fordypningene.

P a t e n t k r a v

1. Fremgangsmåte ved fremstilling og konservering av kaker fra en deig hvori er innblandet fyllmaterialer, k a r a k t e r i s e r t ved at man intimt blander en mindre del melfattig deig med en større del fyllmaterialer, at blandingen på i og for seg kjent måte stekes ved 110° til 180° C i fordypninger på en oppvarmet metallplate, at kakene med diameter 8 til 10 cm stables i beholdere, overtrekkes med en beskyttende masse, såsom smør, saus eller syltetøy, hvoretter disse beholdere lukkes lufttett og steriliseres, fortrinnsvis ved 115° til 116° C i 30 til 40 minutter.

2. Fremgangsmåte ifølge krav 1, k a r a k t e r i s e r t ved at man som fyllmateriale anvender en pasta av knust finrenset kjøtt av fisk, krepsdyr, skalldyr eller blötdyr.

(56) Anførte publikasjoner: Ingen.

128743

Fig. 1

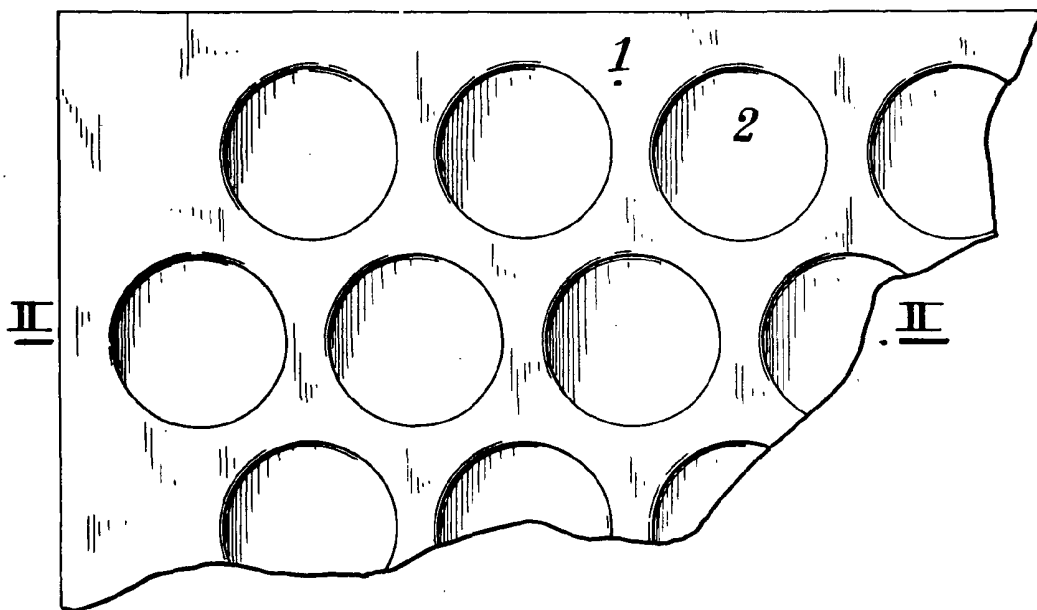


Fig. 2

