

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

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

2 544 967

②1 N° d'enregistrement national :

83 07058

⑤1 Int Cl³ : A 23 L 1/187; A 47 J 43/00.

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 28 avril 1983.

③0 Priorité :

④3 Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPI « Brevets » n° 44 du 2 novembre 1984.

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

⑦1 Demandeur(s) : Société anonyme dite : CONTIPAL SA.
— FR.

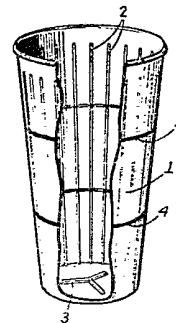
⑦2 Inventeur(s) : Jean Theurillat.

⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire(s) : Beau de Loménie.

⑤4 Préparation, procédé et récipient pour préparation à froid de desserts express.

⑤7 L'invention concerne une préparation pour un dessert
express se préparant à froid en quelques minutes.
La préparation a lieu dans un récipient adapté.
Obtention facile, en quelques minutes, d'un dessert froid
gélifié original, à texture lisse.



FR 2 544 967 - A1

D

Préparation, procédé et récipient pour préparation à froid de desserts express.

La présente invention concerne le domaine des préparations pour desserts instantanés au sens de la législation actuelle sur les produits alimentaires.

Plus particulièrement, l'invention permet pour la première fois d'obtenir à partir de composants naturels, à froid, en seulement quelques minutes, un dessert gélifié original sous plusieurs aspects.

Le dessert selon l'invention ne doit pas être confondu avec certains desserts ou certains produits connus à ce jour. On connaît ainsi le flan traditionnel à cuire, réalisé au lait bouillant (et non à froid) et qui nécessite ensuite un refroidissement. On connaît également des laits aromatisés (dénommés "milk-shak") dont la consistance n'est pas comparable et qui ne constituent pas à proprement parler des "desserts".

On connaît enfin des produits frais, tels que yoghourts, desserts gélifiés, etc. qui sont fabriqués industriellement, conditionnés puis commercialisés prêts à servir. Ces produits n'appartiennent absolument pas au domaine de l'invention.

Malgré l'intérêt que portent à de tels produits les consommateurs depuis plus d'une dizaine d'années, on n'est pas parvenu à ce jour à proposer une préparation pour dessert express (préparation en quelques minutes) présentant l'avantage décisif d'être obtenu de manière simple à froid, et présentant un ensemble d'autres avantages essentiels pour le marché considéré, notamment : simplicité de la préparation, absence de refroidissement, préparation ne comportant que des éléments naturels, consistance et texture agréables du dessert prêt à la consommation, possibilité d'aromatisation, etc.

Le dessert selon l'invention est obtenu par simple mélange "à froid" (ou plus exactement à la température ambiante), en environ 4 min seulement, d'une poudre et d'eau complétée par du lait froid. Le dessert peut être immédiatement dégusté au terme des 4 min et présente un aspect très agréable : sa consistance, tout en étant souple, est immédiatement plus ferme que celle d'une crème; sa texture est lisse, mais le dessert n'est pas gélatineux.

Un passage au froid (refroidissement au-dessous de la température ambiante) n'est pas nécessaire pour que le dessert prenne la consistance connue et appréciée d'un "flan".

Le dessert selon l'invention, s'il n'est pas dégusté
5 immédiatement, peut être conservé de l'ordre de 24 à 48 h au réfrigérateur sans rejet d'eau (pas de phénomène de synérèse).

Le dessert selon l'invention est donc un remarquable dessert ménager, ou encore convenant pour la restauration rapide par exemple.

10 Les composants naturels utilisés pour la préparation de ce dessert existaient déjà dans la gamme des composants agro-alimentaires obtenus en chimie fine, mais on ne savait les utiliser à ce jour que dans des préparations séparées (en deux étapes), et/ou
15 en faisant appel à des batteurs, "mixers", etc. totalement incompatibles avec les besoins du consommateur, sans même parler des produits obligatoirement préparés à chaud.

Les préparations selon l'invention permettent pour la première fois, par le dosage de leurs composants, d'obtenir un dessert par simple mélange des poudres des composants avec de l'eau,
20 puis addition de lait froid.

Le dosage des composants est donc essentiel et il n'est pas permis de s'en écarter de plus de quelques % (1 à 3% maxi.) faute de quoi on n'obtient plus de dessert présentant toutes les qualités du dessert selon l'invention.

25 L'invention concerne également un récipient de type "shaker" particulièrement adapté à la préparation correcte du dessert.

La figure 1 annexée représente ce récipient.

30 Les références portées sur cette figure ont les significations suivantes :

1. corps du récipient
2. stries longitudinales
3. motif ("Y", étoile) en relief au fond du récipient
4. traits de repérage pour le niveau des liquides à ajouter.

35 La combinaison des caractéristiques de ce récipient, forme, stries et "Y" en relief, rend la préparation immanquable.

Bien entendu, la préparation peut se faire dans tout autre récipient permettant d'obtenir un bon mélangeage des poudres et liquides.

5 En particulier, la forme, les stries et le motif en relief du fond pourront être facilement remplacés ou modifiés par des formes ou dispositifs équivalents qui apparaîtront immédiatement à l'homme du métier.

10 La figure 2 représente, à titre également non limitatif, des coupes qui peuvent être introduites de manière commode dans le corps du récipient, avec plusieurs sachets de préparation, des cuillers, etc.

La contenance du "shaker", pour les préparations ménagères décrites ci-dessous, est de 70 cl environ.

15 Le "shaker", les coupes, les cuillers seront de préférence réalisés en matière plastique, naturellement de qualité alimentaire. De telles matières plastiques sont bien connues.

Composition

1°) Formule de la "base"

20 Sucre semoule : 0,880
Pectine amidée : 0,080
Amidon maïs modifié : 0,033
Citrates de sodium : 0,007
1,000 kg

2°) Formules aromatisées : (les arômes ne sont bien entendu pas limitatifs, non plus que les colorants).

25 Arôme ananas

Base 1,000
Arôme naturel ananas 0,140
Colorant naturel extrait de rocou 0,010
1,150 kg

30 Pêche-abricot

Base 1,000
Arôme naturel pêche-abricot 0,060
Colorant naturel extrait de rocou 0,0004
1,0604 kg

Mandarine

	Base	1,000
	Arôme naturel mandarine	0,070
	Colorant naturel extrait de rocou	<u>0,002</u>
5		1,072 kg

Fraise

	Base	1,000
	Arôme naturel fraise	0,150
	Colorant naturel carmin	0,0008
10	Colorant naturel extrait de rocou	<u>0,0001</u>
		1,1509 kg

EXEMPLE DE PREPARATION

A partir des formules aromatisées ci-dessus, on prépare des sachets-dose contenant chacun 62 g de poudre d'une desdites formules. La dose d'eau nécessaire est alors de 150 g, celle de lait (demi-écrémé de préférence) de 200 g. On obtient 412 g de dessert fini permettant de remplir 4 coupes de 10 cl.

Le mode de préparation est le suivant :

- Verser de l'eau froide dans le "shaker" jusqu'au niveau indiqué.
- 20 - Verser le contenu du sachet dans le "shaker", fermer et agiter vigoureusement jusqu'à complète dissolution.
- Ajouter du lait froid jusqu'au niveau indiqué.
- Refermer et agiter à nouveau jusqu'à complète homogénéisation et début de gélification du dessert.

25 Le temps total d'agitation est d'environ 4 min.

On obtient un dessert prêt à déguster, présentant les caractéristiques décrites plus haut.

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

1. Préparation pour obtention d'un dessert "express" par simple mélange à froid avec de l'eau, puis du lait, caractérisée en ce qu'elle comporte :

	- une base : sucre semoule	: 0,880
5	pectine amidée	: 0,080
	amidon maïs modifié	: 0,033
	citrate de sodium	: 0,007

		1,000 kg

- 10 - un ou plusieurs arômes naturels ;
- un ou plusieurs colorants naturels.

2. Préparation pour obtention d'un dessert "express" par simple mélange à froid avec de l'eau, puis du lait, selon la revendication 1, caractérisée en ce qu'elle comporte :

15	<u>Arôme ananas</u>	
	Base	1,000
	Arôme naturel ananas	0,140
	Colorant naturel extrait de rocou	<u>0,010</u>
		1,150 kg
20	<u>Pêche-abricot</u>	
	Base	1,000
	Arôme naturel pêche-abricot	0,060
	Colorant naturel extrait de rocou	<u>0,0004</u>
		1,0604 kg
25	<u>Mandarine</u>	
	Base	1,000
	Arôme naturel mandarine	0,070
	Colorant naturel extrait de rocou	<u>0,002</u>
		1,072 kg

Fraise

	Base	1,000
	Arôme naturel de fraise	0,150
	Colorant naturel carmin	0,0008
5	Colorant naturel extrait de rocou	<u>0,0001</u>
		1,1509 kg

la formule de la base, pour 1000 g, étant la suivante :

	base :	sucre semoule	:	0,880
		pectine amidée	:	0,080
10		amidon maïs modifié	:	0,033
		citrate de sodium	:	<u>0,007</u>
				1,000 kg

3. Mode de préparation d'un dessert express à partir des
 15 préparations selon la revendication 1 ou 2, caractérisé en ce qu'on
 verse 150 g d'eau dans un récipient de 70 cl permettant une bonne
 agitation, puis 62 g de poudre d'une des formules aromatisées selon
 la revendication 1, puis on agite jusqu'à complète dissolution,
 puis on ajoute 200 g de lait froid, puis on agite à nouveau jusqu'à
 20 complète homogénéisation et début de gélification du dessert.

4. Récipient adapté à la mise en oeuvre du mode de
 préparation selon la revendication 3, caractérisé en ce qu'il
 consiste essentiellement en un récipient cylindrique ou tronconique
 plus haut que large, présentant des stries longitudinales sur sa
 25 paroi intérieure et un motif en relief, de préférence une étoile,
 au fond.

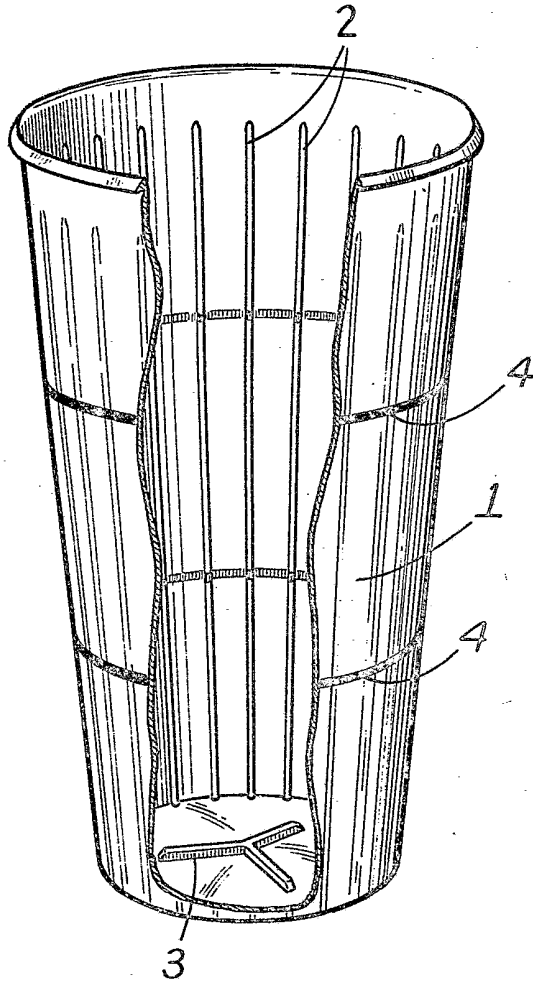


Fig. 1

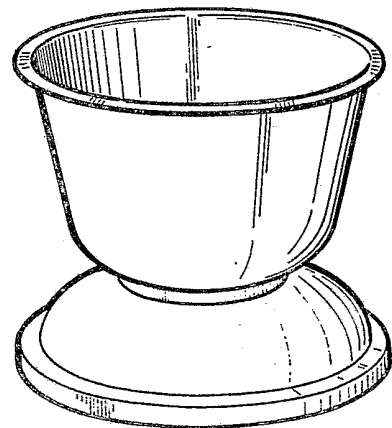


Fig. 2