



## (12) FASCICULE DE BREVET

- (11) N° de publication : **MA 34857 B1** (51) Cl. internationale : **A21D 13/00**  
(43) Date de publication : **01.02.2014**

- 
- (21) N° Dépôt : **35050**  
(22) Date de Dépôt : **09.07.2012**  
(71) Demandeur(s) : **ELHAFUDI MAHMOUD, RUE 127 NR 3 GR G EL OULFA CASABLANCA (MA)**  
(72) Inventeur(s) : **ELHAFUDI MAHMOUD**

- 
- (54) Titre : **PRODUIT ALIMENTAIRE À PARTIR D'UN BISCUIT CONTENANT DE LA DATTE**
- (57) Abrégé : LA PRÉSENTE INVENTION CONCERNE UNE COMPOSITION ALIMENTAIRE POUR LES CÉRÉALES DE PETIT DÉJEUNÉ QUI PEUT SE MANGER DANS UN BOL AVEC DU LAIT. IL EXISTE DANS LE DOMAINE DE BISCUITERIE DES COMPOSITIONS ALIMENTAIRES, ET PARTICULIÈREMENT IL EXISTE SUR LE MARCHÉ ACTUELLEMENT, DES PRODUITS DÉNOMMÉS CÉRÉALES ALIMENTAIRES À BASE DE DIFFÉRENTS PRODUITS PÂTISSIERS FOURRÉS AVEC DU CHOCOLAT ET/OU DES PRODUITS SUCRÉS DIVERS. CE TYPE DE PRODUITS EST PERÇU PAR LE CONSOMMATEUR COMME ÉTANT DES PRODUITS NON NUTRITIONNELS ET QUI NUIT À LA SANTÉ, MÊME SI L'IMAGE DE CES PRODUITS A ÉVOLUÉ PAR LA PRÉSENTATION DE NOUVELLES SPÉCIALITÉS, IL N'A PRATIQUÉMENT JAMAIS ÉTÉ POSSIBLE JUSQU'À PRÉSENT D'OBTENIR UN PRODUIT DE CÉRÉALE DE PETIT DÉJEUNÉ NUTRITIONNELLE ET ÉNERGISANT SANS LE CHOCOLAT QUI EST LA PLUPART DU TEMPS UN CHOCOLAT BAS DE GAMME QUI NUIT À LA SANTÉ. C'EST L'OBJET DE LA PRÉSENTE INVENTION DE PROPOSER UNE SOLUTION DE COMPOSITION ALIMENTAIRE AYANT UNE MEILLEURE PROPRIÉTÉ ALIMENTAIRE CONTENANT UNE COMPOSITION À BASE DE L'ALIMENT CLÉ QUI EST DE LA DATTE AU LIEU DES CÉRÉALES DE PETIT DÉJEUNÉ À BASE DE CHOCOLAT QU'ON TROUVE. IL FAUT, TOUT D'ABORD, RAPPELER QUE LA DATTE EST ALIMENT QUI EST TRÈS RICHE EN VITAMINE MIEUX QUE LE CHOCOLAT, C'EST PRÉCISÉMENT L'OBJECTIF DES INDUSTRIES DE BISCUITERIE DE PRODUIRE UN ALIMENT QUI A DU GOUT ET QUI EST BON POUR LA SANTÉ, L'UN DES PROBLÈMES QUI DEVAIT ÊTRE RÉSOLU LORS DE LA PRODUCTION DES CÉRÉALES DANS LES INDUSTRIES. CE PROBLÈME A ÉTÉ RÉSOLU GRÂCE À LA PRÉSENTE INVENTION QUI CONCERNE LA COMPOSITION ALIMENTAIRE DU TYPE COMPORTANT UN BISCUIT CONTENANT DE LA DATTE HACHÉ ET DES FRUITS SECS, QUI OFFRE UN

MEILLEUR GOÛT, MEILLEUR ÉNERGIE NUTRITIONNEL ET UN MEILLEUR PRIX DE PRODUCTION INDUSTRIEL AINSI QU'UNE SOLUTION POUR LES CONSOMMATEURS DE BISCUITERIE DE TROUVER UN BON PRODUIT ÉNERGISANT ET RICHE EN VITAMINE.

## Abrégé :

01 FEV 2014

La présente invention concerne une composition alimentaire pour les céréales de petit déjeuner qui peut se manger dans un bol avec du lait.

Il existe dans le domaine de biscuiterie des compositions alimentaires, et particulièrement il existe sur le marché actuellement, des produits dénommés céréales alimentaires à base de différents produits pâtisseries fourrés avec du chocolat et/ou des produits sucrés divers.

Ce type de produits est perçu par le consommateur comme étant des produits non nutritionnels et qui nuit à la santé, même si l'image de ces produits a évolué par la présentation de nouvelles spécialités, il n'a pratiquement jamais été possible jusqu'à présent d'obtenir un produit de céréale de petit déjeuner nutritionnelle et énergisant sans le chocolat qui est la plupart du temps un chocolat bas de gamme qui nuit à la santé.

C'est l'objet de la présente invention de proposer une solution de composition alimentaire ayant une meilleure propriété alimentaires contenant une composition à base de l'aliment clé qui est de la datte au lieu des céréales de petit déjeuner à base de chocolat qu'on trouve.

Il faut, tout d'abord, rappeler que la datte est aliment qui est très riche en vitamine mieux que le chocolat, c'est précisément l'objectif des industries de biscuiterie de produire un aliment qui a du goût et qui est bon pour la santé, l'un des problèmes qui devait être résolu lors de la production des céréales dans les industries.

Ce problème a été résolu grâce à la présente invention qui concerne la composition alimentaire du type comportant un biscuit contenant de la datte haché et des fruits secs, qui offre un meilleur goût, meilleur énergie nutritionnel et un meilleur prix de production industriel ainsi qu'une solution pour les consommateurs de biscuiterie de trouver un bon produit énergisant et riche en vitamine.



## Description :

L'invention est relative aux métiers de la pâtisserie et de biscuiteries qui concerne une pâte à base d'eau, de farine et de sucres, roulé dans une forme de biscuit comportant une fine partie moulée en chocolat constituant la couche la plus externe, dans laquelle est introduit un ingrédient clé d'aliment de la datte hachée mixé à des fruits sec.

La préparation pour 800 g, il faut travailler 150 g de beurre en pommade ramolli avec 300 g de sucre semoule et 1 sachet de sucre vanillé, puis incorporez 6 blancs d'œufs progressivement 2 à 2, en les mélangeant à chaque fois. Versez après 5g de crème puis 175 g de la farine tamisée. Mélanger au fouet pour obtenir une pâte lisse. Ajouter une fine partie moulée en chocolat et prendre 450 g de datte hachée mélangé à des amandes, des noix de grenoble et noisettes. Puis introduire puis les les enroulez et les coupez en petit carré dans les tubes préparés. Graissez une plaque en tôle du four puis mettez au four à 250° pendant 5 minutes.

Pour manger, vous pouvez les versez dans un bol. Ajoutez du lait, froid de préférence, afin d'apprécier au mieux le croustillant des céréales et le moelleux de la datte, pour un petit déjeuner gourmand et riche en vitamines.



**Type de brevet :**

Le présent dépôt de brevet est relatif aux métiers de la Pâtisserie et de la biscuiterie industrielle et particulièrement pour les céréales de la biscuiterie.



Afin de commercialiser ce nouveau produit en tant qu'un nouveau biscuit alimentaire, riche en vitamine à base d'un nouveau aliment clé qui est la datte et des fruits sec un aliment qui ne s'utilise pas dans les industries de biscuiteries, donc les producteurs du domaine devraient prendre en considération de protéger la santé de leur consommateurs et ignorent l'importance et la richesse nutritionnel de ces produits et ainsi introduire quelque chose de nouveau et innovant qui est sain et bénéfique pour la santé dans le goûté des consommateurs au lieu des biscuits à base de chocolat et caramel bas de gamme. Par l'intérêt de recherche d'un produit innovent pour les consommateurs afin d'offrir un nouveau produit au marché. Ainsi par la présente demande de brevet permettra d'accéder à un droit exclusif temporaire pour protéger exploitation et la commercialisation du produit dont il est l'objet. Pour la présentée à des potentiels industries de la biscuiterie, pour objectif de devenir ainsi un produit de biscuit sur le marché et concurrencer les produits de biscuit à base de chocolat.



**Revendication :**

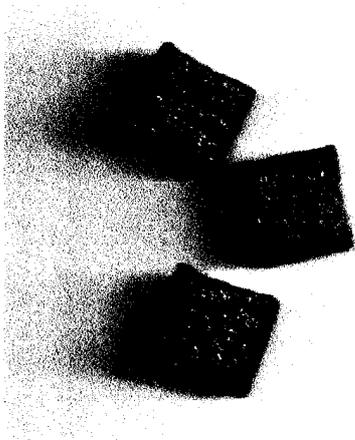
1. Composition alimentaire de type comportant un biscuit à base de produit pâtissier, caractérisée en ce qu'il enveloppe des dattes hacher/mixer.
2. Composition selon la revendication 1, caractérisée en ce que la teneur permet d'avoir de la datte moelleuse.
3. Composition selon les revendications 1 et 2, caractérisée en ce que le biscuit introduit cette datte moelleuse.
4. Composition selon la revendication 2, caractérisée sur le mélange des dattes moelleux contenant des fruits secs.



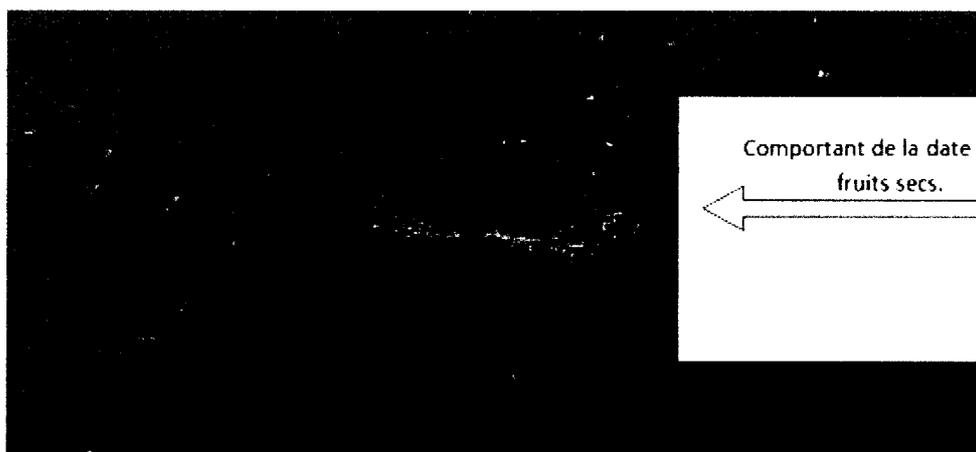
Dessins descriptifs :



Figure de préparation du produit



La forme du biscuit



Comportant de la date et des  
fruits secs.

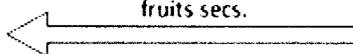


Figure du produit final

