



(19)  
Bundesrepublik Deutschland  
Deutsches Patent- und Markenamt

(10) **DE 602 11 399 T2** 2006.09.28

(12)

## Übersetzung der europäischen Patentschrift

(97) **EP 1 234 505 B1**

(21) Deutsches Aktenzeichen: **602 11 399.7**

(96) Europäisches Aktenzeichen: **02 250 429.4**

(96) Europäischer Anmeldetag: **22.01.2002**

(97) Erstveröffentlichung durch das EPA: **28.08.2002**

(97) Veröffentlichungstag

der Patenterteilung beim EPA: **17.05.2006**

(47) Veröffentlichungstag im Patentblatt: **28.09.2006**

(51) Int Cl.<sup>8</sup>: **A21D 13/00** (2006.01)

**A21D 13/08** (2006.01)

**A21D 15/02** (2006.01)

**A21D 15/08** (2006.01)

(30) Unionspriorität:

**01301633**      **22.02.2001**      **EP**

(73) Patentinhaber:

**Unilever N.V., Rotterdam, NL**

(74) Vertreter:

**Lederer & Keller, 80538 München**

(84) Benannte Vertragsstaaten:

**AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT,  
LI, LU, MC, NL, PT, SE, TR**

(72) Erfinder:

**Panaoli, c/o Sagit SpA., Sandro, 04012 Cisterna di  
Latina (LT), IT; Simeone, c/o Sagit SpA, Valerio,  
04012 Cisterna di Latina (LT), IT**

(54) Bezeichnung: **Gefüllter Pfannekuchen und Herstellungsverfahren**

Anmerkung: Innerhalb von neun Monaten nach der Bekanntmachung des Hinweises auf die Erteilung des europäischen Patents kann jedermann beim Europäischen Patentamt gegen das erteilte europäische Patent Einspruch einlegen. Der Einspruch ist schriftlich einzureichen und zu begründen. Er gilt erst als eingelegt, wenn die Einspruchsgebühr entrichtet worden ist (Art. 99 (1) Europäisches Patentübereinkommen).

Die Übersetzung ist gemäß Artikel II § 3 Abs. 1 IntPatÜG 1991 vom Patentinhaber eingereicht worden. Sie wurde vom Deutschen Patent- und Markenamt inhaltlich nicht geprüft.

## Beschreibung

### Gebiet der Erfindung

**[0001]** Die vorliegende Erfindung betrifft ein Nahrungsmittelprodukt und ein Verfahren zur Herstellung desselben. Insbesondere betrifft die vorliegende Erfindung gefaltete Pfannkuchen(„Crêpe“)-Produkte, die eine Saucen-Komponente enthalten.

### Hintergrund der Erfindung

**[0002]** Gefüllte, gefaltete Pfannkuchen-Produkte sind im Stand der Technik wohl bekannt und für den Konsumenten als Tiefkühl-Fertignahrungsmittelprodukte in großem Umfang erhältlich. Diese Produkte stellen eine populäre Mahlzeit dar, und ihre kurze Zubereitungszeit macht sie für den zunehmenden Bedarf an Fertig-Menüs („Convenience Food“) für zu Hause gut geeignet.

**[0003]** Gefüllte Pfannkuchen des Standes der Technik sind einfache Produkte, die eine äußere Pfannkuchen-Schicht aufweisen, die gefaltet und verschlossen ist, so dass sie ein Innenvolumen umschließt, welches eine Sauce enthält, wie in der GB 2248541 (Billcrest Products Ltd.) beschrieben. Die Auswahl verschiedener Rezepte für die Saucen-Komponente hat zu einer gewissen Variation innerhalb des Produkts für das Ess-Erlebnis des Konsumenten geführt, es war jedoch nicht möglich, eine Variation hinsichtlich Geschmack und Textur innerhalb eines einzigen Produkts vorzusehen. Die im Stand der Technik bekannten gefüllten Pfannkuchen-Produkte liefern beim Essen eine minimale Variation hinsichtlich der Textur, und die Saucen-Komponente wird beim Wiedererwärmen des Produkts für den Verzehr vereinheitlicht.

**[0004]** Die GB 2 248 541 (Billcrest Products) offenbart ein Verfahren zur Herstellung einer gefüllten Pfannkuchen-artigen Hülle.

**[0005]** Die FR 2 662 054 (Rolande Valin) offenbart ein Verfahren zur Herstellung einer Pizza unter Verwendung einer Pfannkuchen-Basis, und damit erhältliche Produkte.

**[0006]** Die Anmelder haben die Notwendigkeit festgestellt, gefüllten Pfannkuchen-Produkten eine weitere Diversität zu verleihen. Insbesondere haben die Anmelder die Notwendigkeit festgestellt, neue organoleptische Eigenschaften, wie kontrastierende Geschmacks- und Textur-Kombinationen, innerhalb eines einzigen, gefüllten Pfannkuchens einzuführen, wobei solche Kontraste beim Wiedererwärmen für den Verzehr im Produkt erhalten bleiben.

**[0007]** Das durch die vorliegende Erfindung zu lösende technische Problem betrifft daher die Notwendigkeit, gefüllte Pfannkuchen-Produkte vorzusehen, welche einzeln neue und anregende Kombinationen aus verschiedenen Saucen-Aromen, Texturen und Aussehen umfassen, wobei diese Unterschiede beim Wiedererwärmen für den Verzehr im Produkt erhalten bleiben.

**[0008]** Es zeigte sich mittels der vorliegenden Erfindung, dass die Lösung dieses Problems darin liegt, eine Mehrzahl verschiedener Saucen in einen einzigen, gefalteten Pfannkuchen einzuarbeiten, wobei der Kontrast der unterschiedlichen Saucen-Eigenschaften während des Wiedererwärmens durch ihre Trennung mittels einer oder mehrerer essbarer Barriere-Schichten erhalten bleibt. Auf diese Weise profitiert der Konsument von einem appetitlicheren und interessanteren Ess-Erlebnis.

### Zusammenfassung der Erfindung

**[0009]** Es ist ein erstes Ziel der vorliegenden Erfindung, ein gefrorenes, einen Pfannkuchen umfassendes Nahrungsmittel-Produkt vorzusehen, wobei der Pfannkuchen ein eine erste Saucen-Komponente aufweisendes Innenvolumen umschließt, dadurch gekennzeichnet, dass das Innenvolumen weiters eine essbare Barriere-Schicht aufweist, welche ein Unter-Volumen umschließt, wobei das Unter-Volumen eine weitere Saucen-Komponente aufweist, welches sich in ihrer Zusammensetzung von der ersten Saucen-Komponente unterscheidet.

### Detaillierte Beschreibung der Erfindung

**[0010]** Ein Pfannkuchen ist für den Fachmann auf diesem Gebiet der Nahrungsmittel-Technik leicht erkennbar. Typischerweise weist ein Pfannkuchen etwa 50 Gewichtsteile (Gew./T.) Wasser, 15 bis 30 Gew./T. Mehl,

7 bis 20 Gew./T. Ei, 0,5 bis etwa 3 Gew./T. Sonnenblumenöl, 0 bis 5 Gew./T. Maisstärke, 5 bis 15 Gew./T. Milchpulver und 0 bis 0,3 Gew./T. Salz auf.

**[0011]** Das Produkt der Erfindung ermöglicht die Kombination einer Mehrzahl von verschiedenen Saucen-Aromen oder Texturen innerhalb eines einzigen, gefalteten, gefüllten Pfannkuchens. Die essbare Barriere-Schicht zwischen den Saucen-Komponenten verhindert, dass sich die verschiedenen Saucen mischen, wenn das Produkt für den Verzehr wieder erwärmt wird. Auf diese Weise können ein oder mehrere Unter-Volumina im Produkt festgelegt sein, wobei diese Unter-Volumina eine oder mehrere weitere Saucen-Komponenten aufweisen, welche sich in ihrer Zusammensetzung von der ersten Saucen-Komponente unterscheiden. Wenn der Konsument dann beim Verzehr in das Produkt hinein schneidet, wird das Aussehen eines vielschichtigen Produkts erzeugt, wobei verschiedene Saucen-Schichten durch essbare Barriere-Schichten innerhalb des Pfannkuchen-Produkts voneinander getrennt sind.

**[0012]** Die essbare Barriere kann aus jedem Nahrungsmittelmaterial ausgewählt sein, welches ein Mischen der verschiedenen Saucen-Komponenten während des Wiedererwärmens des Produkts für den Verzehr verhindern kann. Sie kann eine Schnittstelle Fleisch, wie Schinken, oder ein Gemüse-Material umfassen. Vorzugsweise ist die essbare Barriere, die ein oder mehrere Unter-Volumina innerhalb des gefüllten Pfannkuchen-Produkts festlegt, eine weitere Pfannkuchen-Schicht.

**[0013]** Die Saucen, die in einem Produkt der Erfindung kombiniert werden können, können jede geeignete Füllung sein, welche auf Gemüse-, Fleisch-, Milchprodukt-Basis sowie ein Konfekt-Material sein könnte. Vorzugsweise ist eine der verwendeten Saucen eine Sauce auf Käse-Basis, da dies sehr erwünschte organoleptische Eigenschaften beim Wiedererwärmen für den Verzehr vorsieht.

**[0014]** Es wurde festgestellt, dass die Kombination einer Tomatensauce und einer Käsesauce, getrennt durch eine essbare Barriere, einem gefüllten Pfannkuchen einen ausgezeichneten Geschmacks- und Textur-Kontrast verleiht. Daher umfasst eine bevorzugte Ausführungsform der Erfindung ein Nahrungsmittelprodukt, wie oben beschrieben, bei welchem die erste Saucen-Komponente eine Sauce mit Tomaten-Geschmack und die zweite Saucen-Komponente eine Sauce mit Käse-Geschmack umfasst.

**[0015]** Die äußere Oberfläche eines erfindungsgemäß vorgesehenen Nahrungsmittelprodukts umfasst zweckmäßig einen Überzug. Vorzugsweise ist dieser Überzug aus Backteig und/oder Bröseln.

**[0016]** Bei einer am meisten bevorzugten Ausführungsform der Erfindung ist das hierin beschriebene Nahrungsmittelprodukt gefroren, vorzugsweise bei weniger als  $-18^{\circ}\text{C}$ .

**[0017]** Gemäß einem zweiten Ziel sieht die vorliegende Erfindung ein Verfahren zur Herstellung eines Nahrungsmittelprodukts vor, wobei dieses Verfahren die Schritte aufweist:

- (i) Dosieren einer Schicht einer ersten Saucen-Komponente auf einem Pfannkuchen;
- (ii) Platzieren einer essbaren Barriere-Schicht über der ersten Saucen-Komponente, um sie von einer Schicht einer weiteren Saucen-Komponente, die darauf dosiert wird, zu trennen;
- (iii) Falten des Pfannkuchens und dichtendes Verschließen, damit er die Saucen-Komponenten enthält;
- (iv) Gefrieren;

wobei sich die weitere Saucen-Komponente hinsichtlich ihrer Zusammensetzung von der ersten Saucen-Komponente unterscheidet.

**[0018]** Das Dosieren des Saucen-Schritts (i) erfolgt vorzugsweise auf einen im Wesentlichen kreisförmigen Pfannkuchen von Standard-Größe, vorzugsweise mit einem Durchmesser von 10 bis 20 cm, mehr bevorzugt, 12 bis 14 cm. Die erste Saucen-Komponente kann in Form eines Rings rund um das Zentrum des Pfannkuchens dosiert werden, so dass das Zentrum keine Sauce enthält. Die essbare Barriere-Schicht mit ihrer weiteren Saucen-Komponente kann dann auf der ersten Saucen-Komponente positioniert werden. Das Fehlen der ersten Saucen-Komponente aus dem Zentrum des Pfannkuchens verringert Austreten der Sauce während des Faltungs- und Verschließ-Schritts (iii).

**[0019]** Vorzugsweise ist die erste Saucen-Komponente eine Sauce mit Tomaten-Geschmack und die weitere Saucen-Komponente eine Sauce mit Käse-Geschmack.

**[0020]** Die essbare Barriere-Schicht ist ebenfalls vorzugsweise kreisförmig und hat einen kleineren Durchmesser als jener des in Schritt (i) verwendeten Pfannkuchens, vorzugsweise von 5 bis 15 cm, mehr bevorzugt

8 bis 10 cm. Dies gewährleistet, dass beim Falten und dichtenden Verschließen des Produkts das durch die essbare Barriere definierte Unter-Volumen von der ersten Saucen-Komponente umgeben ist.

**[0021]** Die essbare Barriere-Schicht kann gefaltet und verschlossen werden, so dass sie die weitere Saucen-Komponente enthält, und über diese erste Saucen-Komponente in einem Ersatz für Schritt (ii) platziert werden. Alternativ kann die essbare Barriere-Schicht auf dem Produkt des Schritts (i) platziert werden, bevor oder nachdem eine weitere Saucen-Komponente darauf dosiert wird, und danach in Schritt (iii) gefaltet werden.

**[0022]** Vorzugsweise ist die essbare Barriere-Schicht eine Schmitte Fleisch, noch mehr bevorzugt ist die essbare Barriere-Schicht auch ein Pfannkuchen, wodurch ein aus mehreren Pfannkuchen geschichtetes Produkt mit einer Kombination verschiedener Saucen-Aromen vorgesehen wird.

**[0023]** Das dichtende Verschließen wird zweckmäßig durch Zusammenpressen des offenen Randes der Pfannkuchen-Schicht aus Schritt (i) beim Falten erreicht, es kann jedoch ein Anstrich, wie ein Anstrich auf Ei-Basis, verwendet werden, um das dichtende Verschließen des Pfannkuchens zu erleichtern.

**[0024]** Sobald es gefaltet und dicht verschlossen ist, kann das Produkt mit Backteig und/oder Bröseln bedeckt werden, bevor es auf etwa  $-18^{\circ}\text{C}$  gefroren wird. Das Gefrieren kann in jeder geeigneten Gefrier-Einrichtung erreicht werden.

#### Beispiele

**[0025]** [Fig. 1](#), [Fig. 2](#) und [Fig. 3](#) veranschaulichen verschiedene Wege, auf welchen das Verfahren der Erfindung durchgeführt werden kann. In den nachfolgenden Beispielen wird auf diese Figuren Bezug genommen.

#### Beispiel 1

**[0026]** Ingredienzien gemäß Tabelle 1 werden zu einem glatten Pfannkuchen-Backteig gemischt.

**[0027]** Wie in [Fig. 1](#) veranschaulicht wurden zwei verschiedene Volumina dieser Mischung dann auf zwei verschiedene Platten-Förderer dosiert, ein größeres Volumen, um den äußeren Pfannkuchen (**11**) vorzusehen, und ein kleineres Volumen, um die essbare Barriere-Schicht in Form kleinerer Pfannkuchen (**13**) vorzusehen. Diese Volumina wurden dann durch einen Backofen geleitet, wobei die Platte von unten erhitzt wurde.

**[0028]** Eine erste Tomaten-Sauce mit den in Tabelle 2 angegebenen Ingredienzien wurde auf den größeren Pfannkuchen (**12**) dosiert. Die kleineren Pfannkuchen wurden dann vom zweiten Förderer herunter genommen und auf der ersten Saucen-Schicht (**14**) platziert.

**[0029]** Eine weitere Sauce mit Käse-Geschmack gemäß Tabelle 3 wurde dann auf den kleineren Pfannkuchen (**15**) dosiert, und das Produkt wurde gefaltet und am Rand dicht verschlossen, um eine halbkreisförmige Gestalt (**16**) zu erhalten. Dieses wurde dann mit Backteig (**17**) und Bröseln (**18**) versehen, bevor es auf  $-18^{\circ}\text{C}$  gefroren wurde.

Tabelle 1

<b>Ingrediens</b>	<b>Gewichts-Teile</b>
Weichweizenmehl	18,5
Milchpulver	12,5
Muskatnuss	0,0025
Ganzes Ei	18
Pflanzenöl	0,7
Salz	0,3
Wasser	50

Tabelle 2

<b>Ingrediens</b>	<b>Gewichts-Teile</b>
Tomate	64,8
Wasser	20
Zwiebel	5
Knoblauch	1
Pflanzenöl	5
Oregano	0,5
Salz	1,2
Weichweizenstärke	2,5

wobei die Ausbeute nach dem Kochen 90% war.

Tabelle 3

<b>Ingrediens</b>	<b>Gewichts-Teile</b>
Bechamel-Sauce (Einbrenne Milch Muskatnuss Salz Stärke)	40
Edamer-Käse	3
Gruyere-Käse	7
Mozzarella	50

Beispiel 2

**[0030]** Pfannkuchen-Mischung gemäß Beispiel 1 wurde in zwei verschiedenen Volumina ([Fig. 2](#)) dosiert und

auf einem einzigen Platten-Förderer (21) gebacken, um Pfannkuchen zweierlei Größen zu bilden. In einem nachfolgenden Schritt wurde eine erste Sauce auf den Pfannkuchen aus dem größeren Volumen der Mischung (22) dosiert. Kleinere Pfannkuchen wurden dann genommen und auf die Schicht der ersten Sauce (23) platziert. Eine weitere Saucen-Komponente wurde dann auf den kleineren Pfannkuchen (24) dosiert, und der geschichtete intermediäre Teil gefaltet und am Rand (25) dicht verschlossen, vor den Schritten des Aufbringens von Backteig (26), Bröseln (27) und des Gefrierens auf  $-18^{\circ}\text{C}$  (28).

### Beispiel 3

[0031] Pfannkuchen wurden mit einer Dosis einer ersten Saucen-Komponente, wie in den vorherigen Beispielen beschrieben (Fig. 3) versehen. Separat wurde eine kontinuierliche Pfannkuchen-Bahn in eine gefüllte Pasta-Maschine (31) eingeführt, in welcher die Pfannkuchen-Bahn geschnitten und mit einer weiteren Saucen-Komponente (32) gefüllt wurde. Die verschlossene Pfannkuchen/Saucen-Komponente aus der gefüllten Pasta-Maschine wurde dann aufgenommen und auf die erste Saucen-Komponente (33) platziert. Falten, dichtendes Verschließen und die nachfolgenden Schritte erfolgten, wie zuvor beschrieben.

### Patentansprüche

1. Gefrorenes, einen Pfannkuchen umfassendes Nahrungsmittelprodukt, wobei der Pfannkuchen ein Innenvolumen einschließt, das eine erste Saucen-Komponente aufweist, **dadurch gekennzeichnet**, dass das Innenvolumen weiters eine essbare Barriere-Schicht umfasst, die ein Unter-Volumen einschließt, und wobei das Unter-Volumen eine weitere Saucen-Komponente aufweist, die sich in ihrer Zusammensetzung von der ersten Saucen-Komponente unterscheidet.

2. Gefrorenes Nahrungsmittelprodukt nach Anspruch 1, wobei die erste Saucen-Komponente eine Sauce mit Tomaten-Geschmack und die weitere Saucen-Komponente eine Sauce mit Käse-Geschmack umfasst.

3. Gefrorenes Nahrungsmittelprodukt nach Anspruch 1 oder 2, wobei die essbare Barriere-Schicht einen Pfannkuchen umfasst.

4. Gefrorenes Nahrungsmittelprodukt nach Anspruch 1 oder 2, wobei die essbare Barriere-Schicht eine Schnitte Fleisch umfasst.

5. Gefrorenes Nahrungsmittelprodukt nach einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei das Produkt einen Backteig-Überzug aufweist.

6. Verfahren zur Herstellung eines gefrorenen Nahrungsmittelprodukts, wobei das Verfahren die Schritte aufweist:

- (i) Dosieren einer Schicht einer ersten Saucen-Komponente auf einem Pfannkuchen;
- (ii) Platzieren einer essbaren Barriere-Schicht auf der ersten Saucen-Komponente, um sie von einer Schicht einer weiteren Saucen-Komponente, die darauf dosiert wird, zu trennen;
- (iii) Falten des Pfannkuchens und dichtendes Verschließen, damit er die Saucen-Komponenten enthält;
- (iv) Gefrieren;

wobei sich die weitere Saucen-Komponente hinsichtlich ihrer Zusammensetzung von der ersten Saucen-Komponente unterscheidet.

7. Verfahren nach Anspruch 6, wobei die essbare Barriere-Schicht eine Schnitte Fleisch umfasst.

8. Verfahren nach Anspruch 6, wobei die essbare Barriere-Schicht einen weiteren Pfannkuchen umfasst.

9. Verfahren nach Anspruch 8, wobei die weitere Pfannkuchen-Schicht, auf die die weitere Saucen-Komponente dosiert ist, gefaltet, dicht verschlossen und danach als Ersatz für Schritt (ii) über der ersten Saucen-Komponente platziert wird.

10. Verfahren nach einem der Ansprüche 6 bis 9, wobei ein Backteig-Überzug zum Produkt aus Schritt (iii) hinzugefügt wird.

Es folgen 3 Blatt Zeichnungen

Fig. 1.

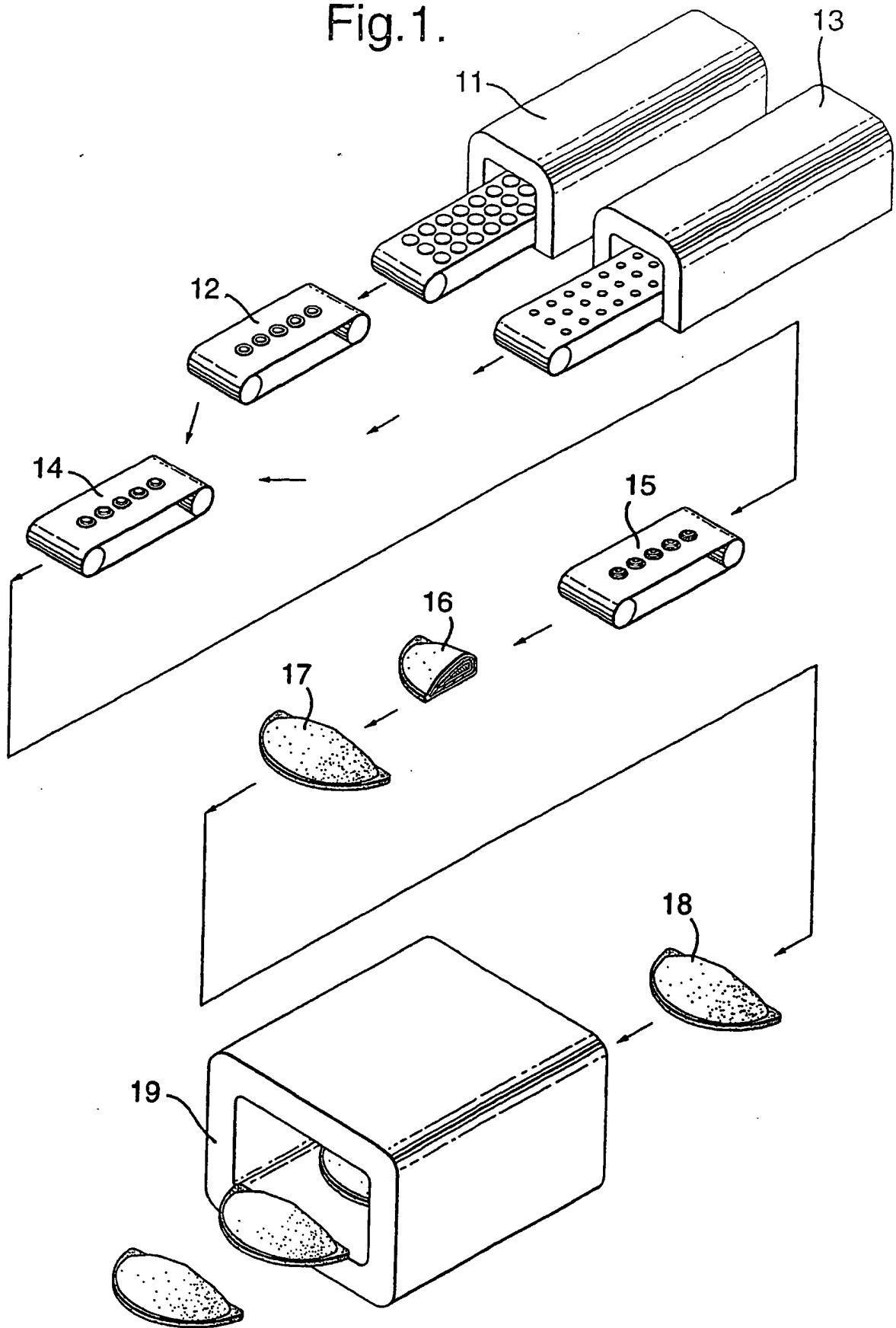


Fig.2.

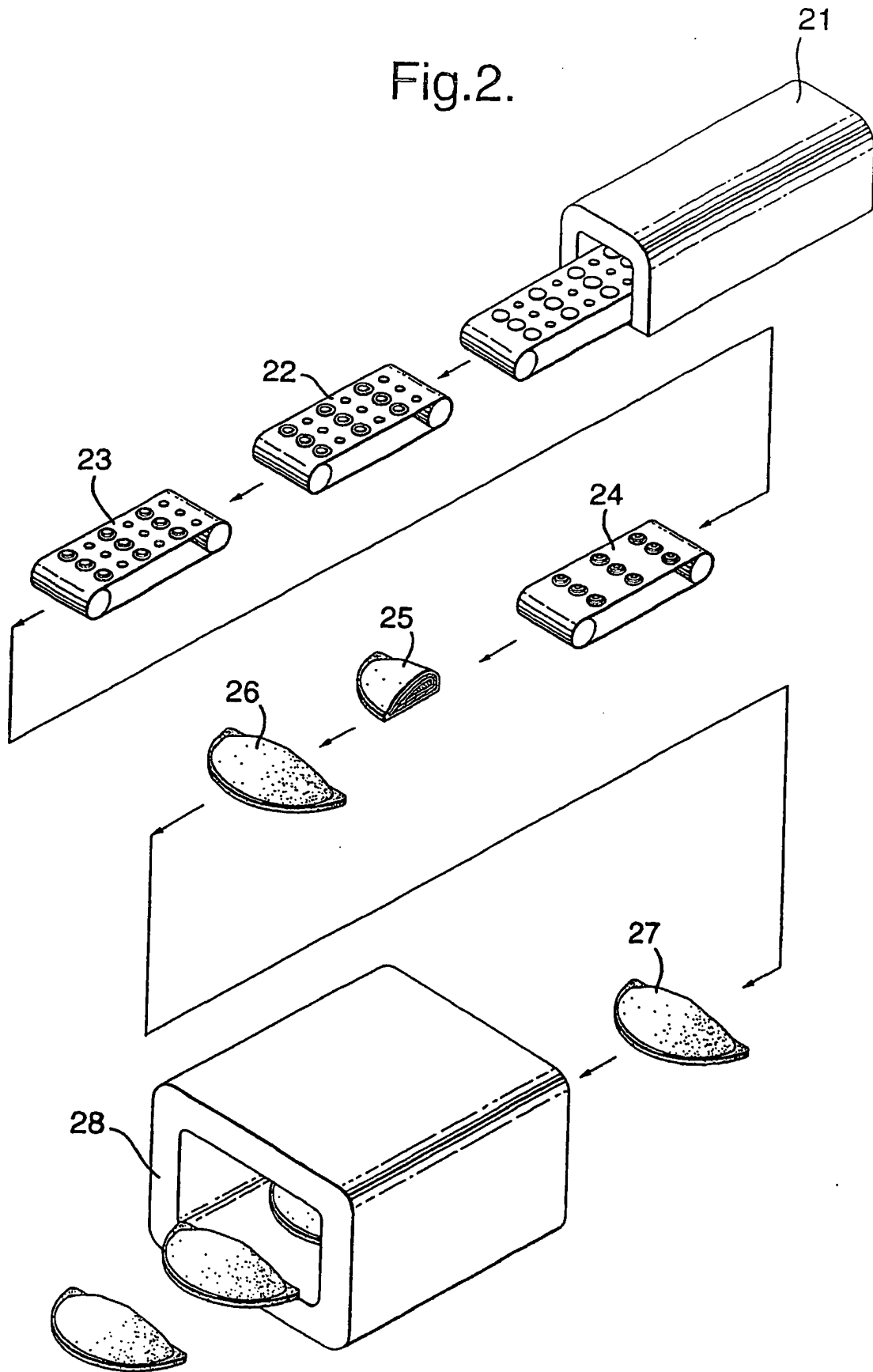




Fig.3.

