

Title (en)

PROCESS OF MANUFACTURING CANDY BARS CONTAINING WAFERS AND WAFER BARS MANUFACTURED THEREBY.

Title (de)

VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG WAFFEL ENTHALTENDER KONFEKTRIEGEL SOWIE SO HERGESTELLTE WAFFELSTÄNGE.

Title (fr)

PROCEDE DE FABRICATION DE BARRES DE CONFISERIE CONTENANT DES GAUFRETTES ET BARRES DE GAUFRETTES FABRIQUEES DE CETTE FA ON.

Publication

EP 0177489 A1 19860416 (EN)

Application

EP 84901518 A 19840319

Priority

- US 8400407 W 19840319
- US 47714983 A 19830321
- US 64916684 A 19840911

Abstract (en)

[origin: WO8504075A1] A process for producing wafer-cream stacks, and a chocolate enrobed creamed wafer candy bar, wherein the individual wafer-cream layers do not separate after production. After wafer sheets are baked (20), they are cooled (23) and matured in an in-line maturing tunnel (26). The sheets immediately pass out of the maturing tunnel and into a room with carefully maintained temperature and relative humidity. A layer of cream is applied to the sheets (28) and books of cream and wafer layers are formed and cooled (30). The books are cut (32) into smaller units and these units are enrobed with a chocolate paste (34). The enrobed product is then sent outside the room for further processing (36, 38).

Abstract (fr)

Procédé de production de piles de gaufrettes et de crème, ainsi qu'une barre de confiserie contenant des gaufrettes et de la crème, enrobée de chocolat, où les couches individuelles de crème et de gaufrette ne se séparent pas après la production. Après cuisson (20) des feuilles de gaufrettes, celles-ci sont refroidies (23) et amenées à maturation dans un tunnel de maturation en ligne (26). Ces feuilles sortent immédiatement du tunnel de maturation pour entrer dans une chambre dont la température et l'humidité relatives sont maintenues avec soin. Une couche de crème est appliquée sur les feuilles (28) et des empilements de couches de crème et de gaufrette sont formés et refroidis (30). Ces empilements sont découpés (32) en unités plus petites qui sont enrobées d'une pâte de chocolat (34). Le produit enrobé est alors évacué de la chambre pour permettre son traitement ultérieur (36, 38).

IPC 1-7

A21C 15/00; **A21C 15/02**; **A21C 15/04**; **A21D 15/00**; **A21D 15/02**; **A21D 15/08**

IPC 8 full level

A21C 15/00 (2006.01); **A21C 15/02** (2006.01); **A21C 15/04** (2006.01); **A21D 13/00** (2006.01); **A21D 13/08** (2006.01); **A21D 15/00** (2006.01); **A21D 15/02** (2006.01); **A21D 15/08** (2006.01); **A23G 3/00** (2006.01); **A23G 3/20** (2006.01)

CPC (source: EP)

A21C 15/02 (2013.01); **A21D 13/36** (2016.12); **A21D 13/80** (2016.12); **A23G 3/2007** (2013.01); **A23G 3/2023** (2013.01); **A23G 3/34** (2013.01); **A23G 3/54** (2013.01)

Citation (search report)

See references of WO 8504075A1

Designated contracting state (EPC)

BE FR

DOCDB simple family (publication)

WO 8504075 A1 19850926; EP 0177489 A1 19860416; PH 21511 A 19871110

DOCDB simple family (application)

US 8400407 W 19840319; EP 84901518 A 19840319; PH 32763 A 19850910