

Title (en)

PRODUCTION OF COOKIES WITH EXTRUSION AND POST EXTRUSION BAKING.

Title (de)

HERSTELLUNG VON GEBÄCK MITTELS EXTRUSIONSBACKVERFAHREN.

Title (fr)

PRODUCTION DE BISCUITS PAR CUISSON PAR EXTRUSION ET POST-EXTRUSION.

Publication

**EP 0476001 A1 19920325 (EN)**

Application

**EP 90908878 A 19900607**

Priority

- US 36237589 A 19890607
- US 36274789 A 19890607

Abstract (en)

[origin: WO9014769A1] The present invention relates to the production of cookies which exhibit a cookie crumb-like structure and structural integrity. The extruder (10) is divided into a blending zone, a heat treatment zone, a conveyance zone and a mixing zone. The ingredients comprising flour and oil fed through the first dry ingredient feed port (30) and first liquid port (32) are thoroughly mixed and heat treated by overall conveying, churning and mixing action of the screws connected to motor (28) within the barrel. Upstream other drying ingredients such as crystalline sugar and leavening agents are fed into port (31) and water at port (33) which are further mixed. A partially baked and uniformly mixed, homogeneous cookie dough-like mass is then extruded from the extrusion die plate (79). The dough-like mixture is leavened and further browned using post-extrusion baking, such as microwave, dielectric radio frequency, infrared, conductive, or convection, frying, or a combination thereof.

Abstract (fr)

L'invention concerne la production de biscuits présentant une structure analogue à celle de la mie d'un biscuit, ainsi qu'une intégrité structurelle. L'extrudeuse (10) est divisée en une zone de mélange, une zone de traitement thermique, une zone d'acheminement et une zone de mélange. Les ingrédients comprenant de la farine et de l'huile, acheminés par le premier orifice (30) d'acheminement d'ingrédients secs, et par le premier orifice (32) de liquides, sont mélangés intimement puis traités thermiquement par l'action d'ensemble d'acheminement, de brassage et de mélange des vis raccordées au moteur (28) se trouvant dans le cylindre. En amont, d'autres ingrédients secs tels que du sucre en cristaux et des agents levants sont acheminés dans l'orifice (31), par l'orifice (33) on ajoute également de l'eau auxdits ingrédients, lesquels sont à nouveau mélangés. On procède ensuite à l'extrusion d'une masse analogue à une pâte de biscuit homogène, partiellement cuite et mélangée uniformément, à l'aide de la plaque matricielle d'extrusion (79). On fait lever et dorer davantage le mélange analogue à une pâte, à l'aide d'une cuisson par post-extrusion, telle qu'une cuisson à micro-ondes, hautes fréquences diélectriques, infrarouges, par conduction, ou à convection, par friture, ou par une combinaison de ces méthodes.

IPC 1-7

**A21D 8/00**

IPC 8 full level

**A21C 3/04** (2006.01); **A21C 11/16** (2006.01); **A21D 8/02** (2006.01)

CPC (source: EP)

**A21C 3/04** (2013.01); **A21C 11/163** (2013.01); **A21D 8/02** (2013.01); **B65G 2201/0205** (2013.01)

Designated contracting state (EPC)

AT BE CH DE DK ES FR GB IT LI LU NL SE

DOCDB simple family (publication)

**WO 9014769 A1 19901213**; EP 0476001 A1 19920325; EP 0476001 A4 19921104

DOCDB simple family (application)

**US 9003085 W 19900607**; EP 90908878 A 19900607