

Title (en)

METHOD FOR THE PRODUCTION OF YEAST PASTRY, AND FOLDED AND ROLLED YEAST DOUGH ITEM FOR THIS METHOD.

Title (de)

VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG VON HEFE-GEBÄCK UND TOURIERTER HEFE-TEIGLING HIERFÜR.

Title (fr)

PROCEDE POUR LA FABRICATION DE PATISSERIE EN PATE A LEVAIN ET PORTION DE PATE A LEVAIN TOUREE A CETTE FIN.

Publication

**EP 0579671 A1 19940126 (DE)**

Application

**EP 92908160 A 19920409**

Priority

- DE 4111462 A 19910409
- DE 4118024 A 19910601
- DE 4123742 A 19910717

Abstract (en)

[origin: WO9218010A1] The invention concerns shaped dough portions made from at least flour, yeast and liquid kneaded to form a base dough, the base dough being folded, rolled and shaped for use as an intermediate for a subsequently baked product. The base dough does not contain significant quantities of shortening, this being added in suitably high amounts only when the dough is folded and rolled.

Abstract (fr)

Portion de pâte à levain, fabriquée avec une pâte de base pétrie avec au moins de la farine, de la levure et du liquide, laquelle est tournée et formée en un produit semi-fini pour une pâtisserie à terminer par la suite, et dans laquelle il n'y a pour l'essentiel pas de graisse dans la pâte de base, mais elle est ajoutée en quantité proportionnelle uniquement pendant le tourage.

IPC 1-7

**A21D 13/00**; **A21D 6/00**; **A21D 8/00**

IPC 8 full level

**A21D 6/00** (2006.01); **A21D 8/00** (2006.01); **A21D 13/00** (2006.01); **A21D 13/08** (2006.01)

CPC (source: EP)

**A21D 6/001** (2013.01); **A21D 8/00** (2013.01); **A21D 13/16** (2016.12)

Citation (search report)

See references of WO 9218010A1

Designated contracting state (EPC)

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

DOCDB simple family (publication)

**WO 9218010 A1 19921029**; AU 1540292 A 19921117; EP 0579671 A1 19940126; JP H06506349 A 19940721

DOCDB simple family (application)

**EP 9200805 W 19920409**; AU 1540292 A 19920409; EP 92908160 A 19920409; JP 50764592 A 19920409