

(19)



Europäisches Patentamt

European Patent Office

Office européen des brevets



(11)

EP 1 036 019 B1

(12)

EUROPÄISCHE PATENTSCHRIFT

(45) Veröffentlichungstag und Bekanntmachung des
Hinweises auf die Patenterteilung:
09.11.2005 Patentblatt 2005/45

(51) Int Cl.7: **B65D 85/72**, B65D 81/34,
B65D 25/14

(21) Anmeldenummer: **98963535.4**

(86) Internationale Anmeldenummer:
PCT/EP1998/007855

(22) Anmeldetag: **03.12.1998**

(87) Internationale Veröffentlichungsnummer:
WO 1999/028214 (10.06.1999 Gazette 1999/23)

(54) **VERWENDUNG EINER BECHERS ZUM AUFNEHMEN EINES SAHNETÖRTCHENS**

USE OF A BOWL FOR CONTAINING A PIECE OF CREAM CAKE

UTILISATION D'UN MOULE POUR RECEVOIR UNE TARTELETTE A LA CREME

(84) Benannte Vertragsstaaten:
AT CH DE ES IT LI NL

(72) Erfinder: **Bauer, Gerhard**
72297 Seewald-Allmandle (DE)

(30) Priorität: **03.12.1997 DE 19753632**
03.12.1997 DE 29721145 U

(74) Vertreter: **Twelmeier, Ulrich et al**
Zerrennerstrasse 23-25
75172 Pforzheim (DE)

(43) Veröffentlichungstag der Anmeldung:
20.09.2000 Patentblatt 2000/38

(56) Entgegenhaltungen:
FR-A- 2 639 002 **US-A- 2 750 294**

(73) Patentinhaber: **Bauer, Gerhard**
72297 Seewald-Allmandle (DE)

EP 1 036 019 B1

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).

Beschreibung

[0001] Die Erfindung geht aus von einer handelsüblichen Sahnetorte, die in serviergerechte Tortenstücke für den Verzehr aufgeteilt wird.

[0002] Solche Torten sind aus Konditoreien und Cafés bekannt. Sie werden in Form einzelner Tortenstücke verkauft. Nachteilig dabei ist, daß sie nicht lange haltbar sind und besonders an ihrem Anschnitt sehr schnell austrocknen, so daß sie in der Regel innerhalb eines Tages nach Anschnitt verzehrt werden müssen. Die Tortenstücke, die abends nicht verkauft sind, sind in der Regel am nächsten Tag wegen ihrer verminderten Qualität nicht mehr zu verkaufen und müssen weggeworfen werden. Dadurch entstehen hohe Kosten.

[0003] Außerdem besteht die Möglichkeit, eine große Torte beim Schneiden schräg anzuschneiden, wenn der Ausführende nicht geschickt genug ist. Solche schräg angeschnittenen Tortenstücke sind nicht zu verkaufen, so daß auch hohe Kosten entstehen.

[0004] Ein schwer kalkulierbares Kostenrisiko ergibt sich beispielsweise für ein Ausflugslokal, das mit beispielsweise zwanzig Reisebussen an einem Tag rechnet und am Abend vorher die entsprechende Menge an Torten auftaut, jedoch aufgrund eines nächtlichen Wetterumschwungs am folgenden Tag nur fünf Reisebusse kommen. Die nicht verzehrten Torten müssen dann weggeworfen werden, da sie nicht wieder eingefroren werden können. Somit ergibt sich ein finanzieller Verlust.

[0005] Aus der US-A-2,750,294 ist eine doppelwandige Verpackung, bestehend aus einer Innenverpackung aus einer flexiblen Folie und einer sie schützenden steifen Außenverpackung bekannt, welche zum Aufnehmen weicher, plastischer Nahrungsmittel wie zum Beispiel Butter, Margarine, Eiscreme, Sorbets, Käsezubereitungen, Gelees und Gelatinen angegeben sind, auch Candies mit solcher Konsistenz

[0006] Aus der FR-A1-26 39 002 und aus der EP-A1-0 734 971 sind Becher zur Aufnahme von pastösen Erzeugnissen wie zum Beispiel Joghurt, Cremes, Pasteten, Nachspeise, Milchspeisen oder dergleichen bekannt.

[0007] Ziel der Erfindung ist es somit, den Ausschuß beim Verkauf von Sahnetorten zu verringern und somit Kosten einzusparen.

[0008] Diese Aufgabe wird gelöst durch die Verwendung eines Bechers mit den Merkmalen des Anspruchs 1. Vorteilhafte Weiterbildungen der Erfindung sind Gegenstand der Unteransprüche. Unter einem Sahnetörtchen wird in dieser Anmeldung eine Verzehrportion einer Sahnetorte verstanden.

[0009] Die erfindungsgemäße Verwendung nach Anspruch 1 hat den Vorteil, daß jedes Sahnetörtchen einzeln verpackt ist und somit die Möglichkeit besteht, nur genau so viele Törtchen aus ihrer Verpackung, dem Becher, herauszuholen, wie Kundenwünsche vorliegen. Außerdem besteht die Möglichkeit, dem Kunden ein

verpacktes Törtchen zu verkaufen, das dieser dann zu Hause zu einem von ihm gewünschten Zeitpunkt verspeisen kann. Dadurch entfällt das Problem daß am Ende des Tages noch Tortenstücke übrig sind, die nicht mehr zu verkaufen sind. Dies senkt die Kosten für den Anbieter stark. Außerdem wird auch die Gefahr verringert, daß man einen schrägen Anschnitt für ein Tortenstück erhält, da das Törtchen einfach aus dem Becher herausgeholt werden kann, welcher dem Törtchen zweckmäßigerweise zugleich als Form dient, indem z. B. entlang der Mantelfläche des

[0010] Bechers zwischen Törtchen und Becher mit einem Messer das Törtchen vom Becher gelöst wird. Beim anschließenden Stürzen des Bechers gleitet das Törtchen aufgrund der Schwerkraft aus dem Becher heraus.

Als Becher mit luftdicht schließendem Deckel sind mannigfaltige Ausführungsformen denkbar: Zum Beispiel ein Kunststoffbecher, wie er für Joghurt verwendet wird, der einen Falzrand aufweist, an dem eine die Öffnung verschließende Folie angeschweißt ist; oder auch ein Becher aus Glas, der wie ein Einmachglas über eine Gummidichtung mit einem Glasdeckel verbunden ist; ebenso ist es denkbar, einen Kunststoffbecher zu verwenden, der einen Schraubdeckel mit einer rundumlaufenden Aufreißlasche besitzt.

[0011] Eine vorteilhafte Weiterbildung der Erfindung sieht vor, daß ein konischer Becher verwendet wird, wobei der Winkel bevorzug zwischen 5° und 10° liegt. Dadurch wird in vorteilhafter Weise gewährleistet, daß die Becher in ihrem leeren Zustand, d.h., bevor sie verwendet werden oder auch nachdem sie gebraucht wurden, ineinander gesteckt werden können und somit eine große Platzersparnis beim Transport oder bei der Lagerung erreicht werden kann. Dadurch ist außerdem gewährleistet, daß das Lebensmittel noch einfacher aus dem Becher herausgleiten kann, da die Durchmesser des im Becher hergestellten Törtchens von der Öffnung des Bechers zum Boden hin ständig abnehmen und das Törtchen somit niemals einen Engpaß im Becher durchqueren muß.

[0012] Eine weitere vorteilhafte Weiterbildung der Erfindung sieht vor, daß das Törtchen kopfüber in dem Becher angeordnet ist. Dies bedeutet, daß die oberste Schicht des Törtchens sich im Bereich des Bodens des Bechers befindet und der Boden des Törtchens nahe an der Öffnung des Bechers angeordnet ist. Dazwischen liegen die einzelnen Tortenschichten in der gewünschten Reihenfolge. Vorteilhaft daran ist, daß das Törtchen nach dem Entfernen aus dem Becher bereits in der Position ist, in der es verzehrt werden kann, ohne daß es ein weiteres Mal gestürzt werden muß. Außerdem steht das aus dem Becher gestürzte Törtchen stabil, da es sich aufgrund des bevorzugten konischen Verlaufs der Mantelfläche des Bechers, von seiner untersten Schicht her nach oben verzüngt.

[0013] Eine weitere vorteilhafte Weiterbildung der Erfindung sieht vor, daß der Boden des Bechers nach in-

nen oder außen gewölbt ist. Durch eine Wölbung nach außen wird der ästhetische Eindruck des aus dem Becher herausgelösten Törtchens vorteilhaft verändert. Bevorzugt wird bei einer solchen Ausgestaltung des Bodens, daß in der Verlängerung der Mantelfläche ein Steg über den gewölbten Boden heraussteht, so daß der Becher sicher stehen kann. Ein solcher Steg ist jedoch nicht bei einem tiefgezogenen, sondern nur bei einem durch ein Spritzguß-Verfahren hergestellten Kunststoffbecher, oder einem Glasbecher möglich. Durch eine Wölbung nach innen ist es möglich, auf das aus dem Becher herausgelöste Törtchen eine Garnitur, beispielsweise aus Früchten, einem Guß oder einer Fruchtsauce aufzubringen, die dann an der dafür vorgesehenen Stelle bleibt, ohne an dem Törtchen herabzugleiten.

[0014] Eine weitere vorteilhafte Weiterbildung der Erfindung sieht vor, daß der Boden eine Struktur mit Vertiefungen aufweist. Dadurch ist es möglich, daß die Verzierung des Törtchens schon im Becher angebracht werden kann. Als Struktur ist beispielsweise an eine zentral angeordnete Kuppel gedacht, die zur Aufnahme einer Kirsche dient oder an vom Zentrum des Bodens radial ausgehende, gewölbte Stränge, in die Sahneverzierungen eingebracht werden können. Vorteilhaft daran ist, daß keine nachträgliche Verzierung mehr nach dem Herauslösen des Törtchens aus dem Becher nötig ist und dieses somit verzehrfertig ist.

[0015] Gemäß der Erfindung dient der Becher als Form für die Herstellung des Sahnetörtchens. Dies bedeutet, daß die Sahnetörtchen in den Becher hineinproduziert werden und nicht zuerst außerhalb des Bechers vorgefertigt und dann in diesen eingeführt werden. Damit hat das Törtchen entlang seiner gesamten Seitenfläche Kontakt mit der Innenseite der Mantelfläche des Bechers. Vorteilhaft daran ist, daß die zwei Schritte der Produktion und des Verpackens des Törtchens in einem Schritt vorgenommen werden können und somit eine große Zeitersparnis gegeben ist.

[0016] Eine weitere vorteilhafte Weiterbildung der Erfindung sieht vor, daß ein Trennmittel zumindest zwischen dem Boden des Bechers und dem Törtchen vorgesehen ist. Bevorzugt handelt es sich hierbei um ein lebensmittelechtes Papier, welches vor dem Einfüllen der Torte in den Becher auf den Boden gelegt wird. Eine solche Maßnahme hat den Vorteil, daß sich das Törtchen leichter aus dem Becher lösen läßt und somit eine Beschädigung des Törtchens während des Herauslösens aus dem Becher weitgehend vermieden werden kann. Eine weitere Möglichkeit ist es, daß anstatt des lebensmittelechten Papiers die Innenfläche des Bechers mit einem Trennwachs, insbesondere Bienenwachs, besprüht ist. Somit ist ein leichtes Herausgleiten des Törtchens aus dem Becher gewährleistet.

[0017] Eine weitere vorteilhafte Weiterbildung der Erfindung sieht vor, daß der Boden mindestens einen von seiner Innenseite wegweisenden Hohlraum hat, dessen Öffnung zur Innenseite klein gegenüber dem Durch-

messer des Bodens ist. In den Hohlraum kann aufgrund seiner Abmessung kein Tortenmaterial eindringen. Wird der Hohlraum mit dem Atmosphärenluftdruck in Verbindung gebracht, so gleitet das Törtchen problemlos aus dem Becher. Die Verbindung kann dadurch erreicht werden, daß der Becher durch Druck leicht deformiert wird und somit Luft zwischen Törtchen und Becherwand durch die Öffnung in den Hohlraum strömt. Eine weitere Möglichkeit ist die, daß ein Teil des Bodens, der den Hohlraum beherbergt, abgeschnitten oder angestochen wird, so daß der Atmosphärentuftdruck durch den Becherboden in den Hohlraum gelangt.

[0018] Eine weitere vorteilhafte Weiterbildung der Erfindung sieht vor, daß auf der Oberseite des Sahnetörtchens noch keine abschließende Garnitur angebracht ist. Diese wird vielmehr erst nach der Entnahme des Törtchens aus dem Becher angebracht. Dies hat den Vorteil, daß, wenn gewünscht, eine eigene individuelle Verzierung vorgenommen werden kann und somit jedes Törtchen ein Unikat darstellt und daß die Garnitur unbeschädigt bleibt.

[0019] Die Verwendung des Bechers mit den Merkmalen des Anspruchs 10 eignet sich besonders zur Aufnahme eines Sahnetörtchens. Ein solcher Becher kann beispielsweise mit einer Folie verschlossen oder auch in eine Hülle eingeschweißt werden. Auch andere Verschlußmöglichkeiten sind denkbar. Der Becher wird auf seine Öffnung gestellt und die zum Öffnen vorbereitete Stelle, im weiteren in Anlehnung an eine Sollbruchstelle als Sollöffnungsstelle bezeichnet, vom Boden abgetrennt wird. Es entsteht eine Verbindung zwischen dem Becherinneren und der Außenluft, so daß diese mit Atmosphärendruck zwischen Törtchen und Becherboden gelangt. Das Törtchen löst sich einfach aus dem Becher, welcher dem Törtchen vorzugsweise zugleich als Form zu seiner Herstellung dient, heraus und aufgrund der Schwerkraft des Törtchens gleitet dieses beim Hochheben des Bechers problemlos aus diesem heraus.

[0020] Die Sollöffnungsstelle kann im Extremfall so groß sein, daß der Boden nur noch einen Ring im Bereich des Mantels des Bechers ist. Eine solche Ausgestaltung bietet den Vorteil, daß ein Törtchen in den Becher durch die Sollöffnungsstelle hineinproduziert werden kann, wobei als erste Schicht der Boden eingebracht wird und darauf dann die einzelnen Tortenschichten. Bei einem solchen Becher ist es auch möglich, als Abschluß eine Verzierung anzubringen, da das Entfernen des Törtchens aus dem Becher durch die andere, der Sollöffnungsstelle gegenüberliegende Öffnung geschieht.

[0021] Der Becher kann mit einem luftdicht schließenden Deckel versehen werden, wobei besonders bevorzugt ein Kunststoffbecher verwendet wird, der einen Falzrand aufweist, an dem eine die Öffnung verschließende Folie angeschweißt ist; ebenso ist es denkbar, einen Kunststoffbecher zu verwenden, der einen Schraubdeckel mit einer rundumlaufenden Aufreißlasche besitzt.

[0022] Eine vorteilhafte Weiterbildung der Erfindung sieht vor, daß die zum Öffnen vorbereitete Stelle an der Außenseite des Bechers mit einer Aufreißlasche verschlossen ist. Ein solcher Verschuß ist hinreichend sicher und doch leicht vom Becher zu lösen. Bevorzugt besteht die Aufreißlasche aus einem Verbund einer reißfesten Folie mit einer Alufolie.

[0023] Eine weitere vorteilhafte Weiterbildung der Erfindung sieht vor, daß die zum Öffnen vorbereitete Stelle eine nach außen gerichtete hohle Warze ist, deren Hohlraum mit dem Becherinneren verbunden ist, wobei der Durchmesser des Hohlraums klein gegenüber dem Durchmesser des Bodens ist. Durch den relativ zum Boden gesehen, kleinen Durchmesser des Hohlraums, wird vermieden, daß die Oberfläche des Törtchens, durch in den Hohlraum eingedrungene Tortenmasse in seiner Ästhetik gestört wird. Die hohle Warze kann einfach geöffnet werden, beispielsweise indem sie mit einer Schere oder einem Messer abgeschnitten wird.

[0024] Eine vorteilhafte Weiterbildung der Erfindung sieht vor, daß die Warze eine Kerbe in ihrer Seitenfläche aufweist. Dadurch ist gewährleistet, daß der Boden der Warze leicht, vorzugsweise ohne Hilfsmittel, vom Rest der Warze abgetrennt werden kann. Somit gelangt über den nun frei mit der Außenluft verbundenen Hohlraum der Warze der Atmosphärendruck zwischen Becherboden und Lebensmittel. Dadurch ist wiederum ein leichtes Herauslösen des Lebensmittels aus dem Becher möglich.

[0025] Eine weitere vorteilhafte Weiterbildung der Erfindung sieht vor, daß der Boden drei Warzen aufweist. Durch drei Punkte wird bekanntermaßen eine Ebene aufgespannt, so daß der Becher somit sicher steht. Dagegen brächten eine oder zwei Warzen immer die Gefahr eines Umkippens des Bechers mit sich. Bei vier und mehr Warzen, erhält man einen wippenden Becher, wenn nicht die Böden sämtlicher Warzen in einer Ebene liegen.

[0026] Eine weitere vorteilhafte Weiterbildung der Erfindung sieht vor, daß die Warzen auf einem Kreis um den Mittelpunkt des Bodens, möglichst weit voneinander entfernt, angeordnet sind. Dadurch wird erreicht, daß die von den Warzen aufgespannte Unterstüßungsfläche möglichst groß wird. Auch dies trägt zu einer möglichst hohen Stabilität des Standes des Bechers bei.

[0027] Eine weitere vorteilhafte Weiterbildung der Erfindung sieht vor, daß die Auflageflächen der Warzen eben sind und alle in einer Ebene liegen. Dadurch ergibt sich eine große Gesamtauflagefläche und somit eine weitere Erhöhung der Standfestigkeit des Bechers.

[0028] Eine weitere vorteilhafte Weiterbildung der Erfindung sieht vor, daß die Öffnung des Bechers von einem umlaufenden Falzrand umschlossen ist. Damit wird in einfacher und preiswerter Art und Weise gewährleistet, daß der Becher durch eine Folie verschlossen werden kann. Diese Folie kann auf den Falzrand aufgeschweißt werden. Durch einen solchen Verschuß ist es

möglich, das Törtchen zu vakuumieren und danach den Becher mit Schutzgas zu fluten, wodurch sich eine deutlich höhere Lebensdauer des Törtchens ergibt.

[0029] Eine weitere vorteilhafte Weiterbildung der Erfindung sieht vor, daß der Becher aus Kunststoff gefertigt ist, wobei bevorzugt Polystyrol oder Polypropylen Verwendung findet. Durch die Verwendung von Kunststoff ist es möglich, einen Becher sehr preiswert und in jeder beliebigen Form herzustellen.

[0030] Weitere Vorteile und Einzelheiten der Erfindung sind Gegenstand der Ausführungsbeispiele und werden im folgenden anhand der Figuren beschrieben. Es zeigen:

Figur 1 zeigt einen Querschnitt durch ein erstes Ausführungsbeispiel eines Bechers mit einem Törtchen,

Figur 2 einen Schnitt durch ein zweites Ausführungsbeispiel eines erfindungsgemäßen Bechers entlang der Linie I-I der Figur 3 und

Figur 3 eine Ansicht des zweiten Ausführungsbeispiels aus der Richtung II in Figur 2.

[0031] Figur 1 zeigt einen erfindungsgemäßen Becher 1, in den ein Törtchen 3 eingebracht ist, mit einem luftdicht schließenden Deckel 2.

[0032] Der Becher 1 hat eine konische Mantelfläche 1 a, einen nach außen gewölbten Boden 1 b und einen seine Öffnung umgebenden Falzrand 1 c.

[0033] In dem Becher 1 ist das Törtchen 3 so eingebracht, daß es in seinem gestürzten Zustand die gewünschte Abfolge von Schichten 3a bis 3d aufweist. Dies bedeutet, daß die oberste Schicht 3d des Törtchens 3 diejenige ist, die dem Boden 1 b des Bechers 1 am nächsten liegt. Darauf folgen in Richtung auf die Öffnung des Bechers 1 zu, die in gestürztem Zustand unter ihr befindlichen Schichten 3c, 3b und die als Boden ausgebildete unterste Schicht 3a. Die Schichten 3a bis 3d des Törtchens 3 liegen dabei an der Innenseite der Mantelfläche 1a des Bechers 1 an.

[0034] Zwischen der obersten Schicht 3d des Törtchens 3 und dem Boden 1 b des Bechers 1 liegt ein Trennmittel 4 in Form eines lebensmittelechten Papiers, das dazu dient, daß sich das Törtchen 3 beim Stürzen des Bechers 1 leicht aus dem Becher 1 löst. Neben diesem mechanischen Trennmittel 4 sind auch chemische denkbar, so z. B. eine Beschichtung des Bodens 1 b und der Innenseite der Mantelfläche 1a.

[0035] Auf dem Boden 3a des Törtchens 3 liegt ein lebensmittelechtes Papier 5, das beispielsweise auf seiner der Öffnung des Bechers 1 zugewandten Seite ein Logo tragen kann.

[0036] Als luftdicht schließender Deckel 2 ist hier eine dünne Folie auf den Falzrand 1 c des Bechers 1 umlaufend im Schweißbereich 2a aufgeschweißt. Um den Deckel 2 leichter von dem Becher 1 abziehen zu kön-

nen, steht zumindest an einer Stelle eine Lasche 2b über den Falzrand 1 c des Bechers 1 heraus.

[0037] Zwischen Deckel 2 und Papier 5 ist ein Hohlraum 6 ausgebildet, der vor Verschweißen des Deckels 2 mit dem Falzrand 1 c evakuiert wird und danach mit einem Schutzgas, beispielsweise Stickstoff, befüllt wird. Dadurch wird in vorteilhafter Art und Weise die Lebensdauer des in dem Becher 1 befindlichen Törtchens 2 erheblich gesteigert.

[0038] Der Becher 1 ist aus einem Kunststoff wie Polystyrol oder Polypropylen tiefgezogen und hat einen kreisförmigen Querschnitt. Außerdem ist er bevorzugt durchsichtig, damit man den Inhalt des Bechers 1 besser erkennen kann. Jedoch sind auch andere Ausführungsformen, wie nicht durchsichtige oder anders geformte Querschnitte aus anderen lebensmittelechten Materialien denkbar. Der Deckel 2 ist vorzugsweise ebenfalls durchsichtig, so daß die Aufschrift auf dem Papier 5 zu erkennen ist. Ebenso wäre es jedoch auch denkbar, daß das Logo nicht auf dem Papier 5, sondern direkt auf dem Deckel 2 angebracht ist, so daß dieser dann nicht durchsichtig zu sein braucht.

[0039] Neben einem vierschichtigen Tortenaufbau mit den Schichten 3a bis 3d sind natürlich auch andere Aufbauten möglich, je nach der Art des Törtchens 3, das in den Becher 1 eingebracht werden soll.

[0040] In den Figuren 2 und 3 ist ein Becher 1 gezeigt, der drei Warzen 10 aufweist, die unterhalb des Bodens 1 b des Bechers 1 angeordnet sind. Diese Warzen 10 weisen jeweils einen Hohlraum 13 auf, der mit dem Innenraum 11 des Bechers 1 verbunden ist. Der Durchmesser dieser Hohlräume 13 ist klein gegenüber dem Durchmesser des Bodens 1b des Bechers 1. Im vorliegenden Ausführungsbeispiel liegt das Verhältnis der beiden Durchmesser bei ungefähr 5 %. Wichtig ist, daß die Hohlräume 13 in ihrem Querschnitt so klein sind, daß möglichst keine Tortenmasse (in den Figuren nicht gezeigt), im vorliegenden Fall eine Sahnefüllung für ein Törtchen, in diese Hohlräume 13 eindringen kann.

[0041] Die Warzen 10 stehen so weit über den Boden 1 b des Bechers 1 heraus, daß sie bequem abgeschnitten werden können. Durch das Abtrennen der Auflageflächen 12 der Warzen 10, ist eine direkte Verbindung zwischen dem Inneren 11 des Bechers 1 und dem Bereich außerhalb des Bechers 1 durch den Boden 1b des Bechers über den Hohlraum 13 gegeben. Dies bedeutet für ein Sahnetörtchen, welches in dem Becher 1 aufgenommen ist, daß zwischen das Törtchen und den Boden 1 b des Bechers 1 Luft mit atmosphärischem Druck gelangt. Dadurch wird gewährleistet, daß sich das Törtchen leicht vom Boden 1 b des Bechers 1 löst und somit kein Trennmittel zwischen Törtchen und Boden 1 b des Bechers 1 angebracht werden muß. Es reicht jedoch im Normalfall schon aus, wenn der Becher 1 auf seine Öffnung 8 gedreht wird und die Mantelfläche 1 a des Bechers 1 durch Druck leicht deformiert wird, so daß im Inneren 11 des Bechers 1 zwischen Törtchen und Mantelfläche 1 a Luft in die Hohlräume 13 über deren Öff-

nungen 7 gelangt und somit das Törtchen durch den Luftdruck leicht aus der Öffnung 8 des Bechers 1 herausgleitet.

[0042] Die Mantelfläche 1a des Bechers 1 ist konisch ausgebildet, wobei der Durchmesser am Boden 1 b geringer ist als an seiner Öffnung 8. Dadurch gleitet das Törtchen sehr einfach aus dem Becher 1 heraus, nachdem die Auflagefläche 12 der Warze 10 entfernt wurde und der Becher 1 auf seine Öffnung 8 gestürzt wurde.

[0043] Der Becher 1 ist bevorzugt einstückig aus einem Kunststoff, bevorzugt wird Polystyrol oder Polypropylen, gespritzt. Er ist in vorteilhafter Art und Weise durchsichtig so daß das Törtchen von außen gesehen werden kann und somit den Käufer durch seine Optik vorteilhaft anspricht. Außer den Becher 1 zu spritzen, wäre es auch möglich ihn aus Kunststoff tiefzuziehen oder ihn aus einem gewachsenen Zellulosewerkstoff herzustellen.

[0044] Der Becher 1 weist um seine Öffnung 8 herum einen Falzrand 1 c auf, wodurch er in bekannter Art und Weise leicht mit einer Folie (in den Figuren nicht gezeigt) verschweißt werden kann. Durch dieses Verfahren ist es möglich, das in den Becher 1 eingebrachte Törtchen länger haltbar zu machen, indem vor der Versiegelung der Folie mit dem Falzrand 1 c des Bechers 1, das vom Törtchen nicht beanspruchte Volumen des Bechers 1 evakuiert und danach mit Schutzgas, beispielsweise Stickstoff, geflutet wird.

[0045] Neben einer konischen Form der Mantelfläche 1 a des Bechers, sind auch mannigfache andere Formen denkbar, so z.B. Formen mit polygonalem, ovalem, usw. Querschnitt. Es ist ebenfalls möglich, anstatt den in den Figuren gezeigten zylindrischen Hohlräumen 13, anders geformte zu verwenden: Dabei sind beispielsweise konische Hohlräume mit polygonalen, ovalen, quader- und prismenförmigen Querschnitten möglich.

[0046] Die Anordnung der drei Warzen 10 im Ausführungsbeispiel ist so gewählt, daß ein möglichst sicherer Stand des Bechers 1 auf den Warzen 10 gewährleistet ist. Dafür sind die Warzen 10 zum einen auf einem Kreis um den Mittelpunkt des Bodens 1 b des Bechers 1 angeordnet, wobei sie außerdem noch in den Ecken eines gleichseitigen Dreiecks liegen. Dadurch sind sie in vorteilhafter Art und Weise möglichst weit voneinander entfernt und bilden somit eine möglichst große Unterstützungsfläche. Außerdem sind die Warzen 10 so lang, daß ihre ebenen Auflageflächen 12 alle in einer Ebene liegen und somit die Gesamtauflagefläche optimiert wird.

Patentansprüche

1. Verwendung eines Bechers (1) mit einem luftdicht schließenden Deckel (2) zum Aufnehmen eines Sahnetörtchens (3) mit der Maßgabe, daß der Becher (1) als Form für die Herstellung des Sahnetörtchens (3) verwendet und das Sahnetörtchen (3) in

mehreren von unten nach oben aufeinanderfolgenden Schichten in den Becher (1) hinein produziert wird, so daß dieses mit seiner gesamten Seitenfläche Kontakt mit der Innenseite der Mantelfläche des Bechers (1) hat.

2. Verwendung nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, daß** es sich um einen konischen Becher (1) handelt, der vorzugsweise einen Winkel von 5° bis 10° aufweist.

3. Verwendung nach einem der vorstehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, daß** das Sahnetörtchen (3) kopfüber im Becher (1) angeordnet wird.

4. Verwendung nach einem der vorstehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, daß** der Becher (1) einen nach innen oder außen gewölbten Boden (1b) aufweist.

5. Verwendung nach einem der vorstehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, daß** der Boden (1 b) eine Struktur mit Vertiefungen aufweist.

6. Verwendung nach einem der vorstehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, daß** ein Trennmittel (4) zumindest zwischen Boden (1 b) und Sahnetörtchen (3) vorgesehen wird.

7. Verwendung nach Anspruch 6, **dadurch gekennzeichnet, daß** es sich bei dem Trennmittel (4) um ein lebensmittelechtes Papier oder um ein Trennwachs, insbesondere ein Bienenwachs, handelt.

8. Verwendung nach einem der vorstehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, daß** der Boden (1 b) mindestens einen von seiner Innenseite (9) wegweisenden Hohlraum (13) hat, dessen Öffnung (7) zur Innenseite (9) klein gegenüber des Durchmessers des Bodens (1b) ist.

9. Verwendung eines Bechers nach einem der vorstehenden Ansprüche für ein Sahnetörtchen, **dadurch gekennzeichnet, daß** es nach dem Entnehmen aus dem Becher abschließend garniert wird.

10. Verwendung eines Bechers nach einem der vorstehenden Ansprüche, welcher am Boden (1b) drei hohle Warzen (10) aufweist, welche von der Innenseite (9) des Bechers (1) wegweisen und eine zum Öffnen vorbereitete Stelle aufweisen und deren Hohlraum (13) mit dem Becherinneren (11) verbunden ist, wobei der Durchmesser des Hohlraums (13) klein gegenüber dem Durchmesser des Bodens (1 b) ist.

11. Verwendung eines Bechers nach Anspruch 10, bei

welchem die Warze (10) eine Kerbe in ihrer Seitenfläche aufweist.

12. Verwendung eines Bechers nach Anspruch 10, bei welchem die Warzen (10) auf einem Kreis um den Mittelpunkt des Bodens (1 b), möglichst weit voneinander entfernt, angeordnet sind.

13. Verwendung eines Bechers nach einem der Ansprüche 10 bis 12, in welchem die Auflageflächen (12) der Warzen (10) eben sind und alle in einer Ebene liegen.

15 Claims

1. Use of a cup (1) provided with a cover (2) closing the cup (1) airtight for receiving a cream tartlet (3) where the cup (1) is used as tin in the production of the cream tartlet (3) and the cream tartlet (3) is prepared by filling a plurality of successive layers into the cup (1), from the bottom toward the top, so that the total lateral surface of the tartlet is in contact with the inner surface area of the cup (1).

2. The use as defined in claim 1, **characterized in that** the cup is a conical cup (1) having an angle of, preferably, 5° to 10°.

3. The use as defined in any of the preceding claims, **characterized in that** the cream tartlet (3) is arranged in the cup (1) upside down.

4. The use as defined in any of the preceding claims, **characterized in that** the cup (1) comprises a bottom (1b) which is curved toward the inside or the outside.

5. The use as defined in any of the preceding claims, **characterized in that** the bottom (1 b) has a structure provided with dips.

6. The use as defined in any of the preceding claims, **characterized in that** a release agent (4) is provided between at least the bottom (1 b) and the cream tartlet (3).

7. The use as defined in claim 6, **characterized in that** the release agent (4) is a paper, suitable for use in connection with food, or a release wax, especially a beeswax.

8. The use as defined in any of the preceding claims, **characterized in that** the bottom (1) has at least one cavity (13) facing away from its inside (9) the opening (7) of which toward the inside (9) is small compared with the diameter of the bottom (1b).

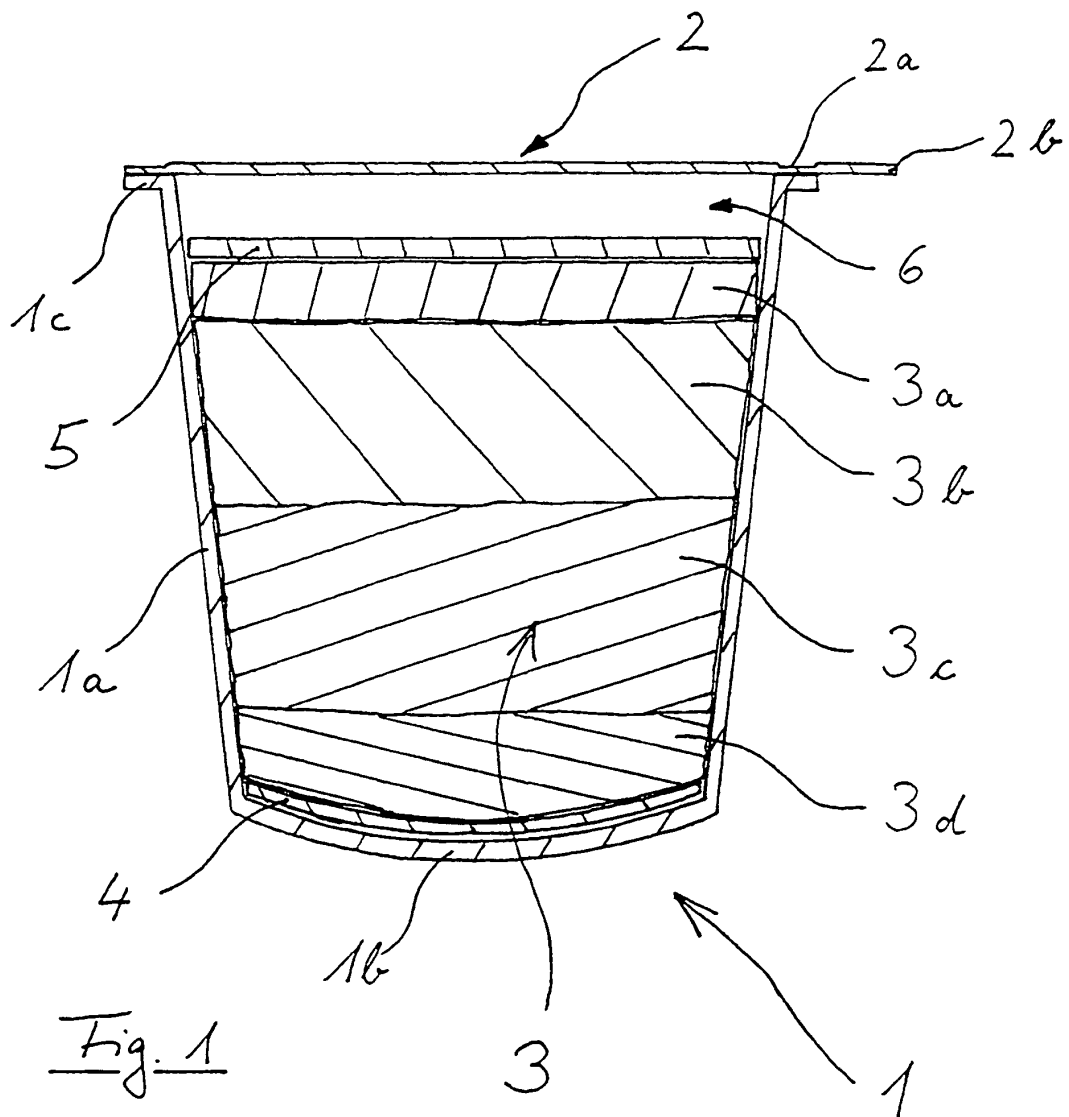
9. The use as defined in any of the preceding claims for a cream tartlet, **characterized in that** the tartlet is finally decorated after removal from the cup.
10. The use of a cup as defined in any of the preceding claims, having three hollow pegs (10) on its bottom (1b), which face away from the inside (9) of the cup (1) and have a point prepared for opening and the cavity (13) of which is connected with the inside (11) of the cup, the diameter of the cavity (13) being small compared with the diameter of the bottom (1b).
11. The use of a cup as defined Claim 10, where the peg (10) is provided with a notch in its lateral surface.
12. The use of a cup as defined in Claim 10, where the pegs (10) are arranged along a circle around the center of the bottom (1b), at the greatest possible spacing one from the other.
13. The use of a cup as defined in any of Claims 10 to 12, where the contact surfaces (12) of the pegs (10) are flat and are all arranged in the same plane.

Revendications

1. Utilisation d'un petit pot (1) comprenant un couvercle de fermeture (2) étanche à l'air pour la réception d'une tartelette à la crème (3), avec le mesure que le petit pot (1) est utilisé comme moule pour la préparation de la tartelette à la crème (3) et que la tartelette à la crème (3) est obtenue par l'insertion de plusieurs couches successives introduites de bas en haut dans le petit pot (1), si bien que toute la surface latérale de la tartelette entre en contact avec le côté interne de la surface latérale du petit pot (1).
2. Utilisation selon la revendication 1, **caractérisée en ce qu'il s'agit d'un petit pot conique (1) qui présente de préférence un angle de 5° à 10°.**
3. Utilisation selon l'une quelconque des revendications précédentes, **caractérisée en ce que** la tartelette à la crème (3) est disposée la tête la première dans le petit pot (1).
4. Utilisation selon l'une quelconque des revendications précédentes, **caractérisée en ce que** le petit pot (1) présente un fond (1b) bombé vers l'intérieur ou vers l'extérieur.
5. Utilisation selon l'une quelconque des revendications précédentes, **caractérisée en ce que** le fond (1b) présente une structure comportant des renfon-

cements.

6. Utilisation selon l'une quelconque des revendications précédentes, **caractérisée en ce qu'on prévoit une séparation (4) au moins entre le fond (1b) et la tartelette à la crème (3).**
7. Utilisation selon la revendication 6, **caractérisée en ce qu'il s'agit, en ce qui concerne la séparation (4), d'un papier alimentaire ou d'une cire de séparation, en particulier d'une cire d'abeille.**
8. Utilisation selon l'une quelconque des revendications précédentes, **caractérisée en ce que** le fond (1b) possède au moins un espace creux (13) se détournant de son côté interne (9), dont l'ouverture (7) en direction du côté interne (9) est petite par rapport au diamètre du fond (1b).
9. Utilisation d'un petit pot selon l'une quelconque des revendications précédentes pour une tartelette à la crème, **caractérisée en ce que** la tartelette est garnie ultérieurement après son retrait du petit pot.
10. Utilisation d'un petit pot selon l'une quelconque des revendications précédentes, le petit pot présentant, sur le fond (1b), trois bossages creux (10), qui se détournent du côté interne (9) du petit pot (1) et qui présentent un endroit prêt à être ouvert, l'espace creux (13) étant relié à l'intérieur (11) du petit pot, dans laquelle le diamètre de l'espace creux (13) est petit par rapport au diamètre du fond (1b).
11. Utilisation d'un petit pot selon la revendication 10, dans lequel le bossage (10) présente une encoche dans sa surface latérale.
12. Utilisation d'un petit pot selon la revendication 10, dans lequel les bossages (10) sont disposés en cercle autour du centre du fond (1b), en étant espacés au maximum les uns des autres.
13. Utilisation d'un petit pot selon l'une quelconque des revendications 10 à 12, dans lequel les surfaces d'appui (12) des bossages (10) sont planes et sont toutes disposées dans un seul plan.



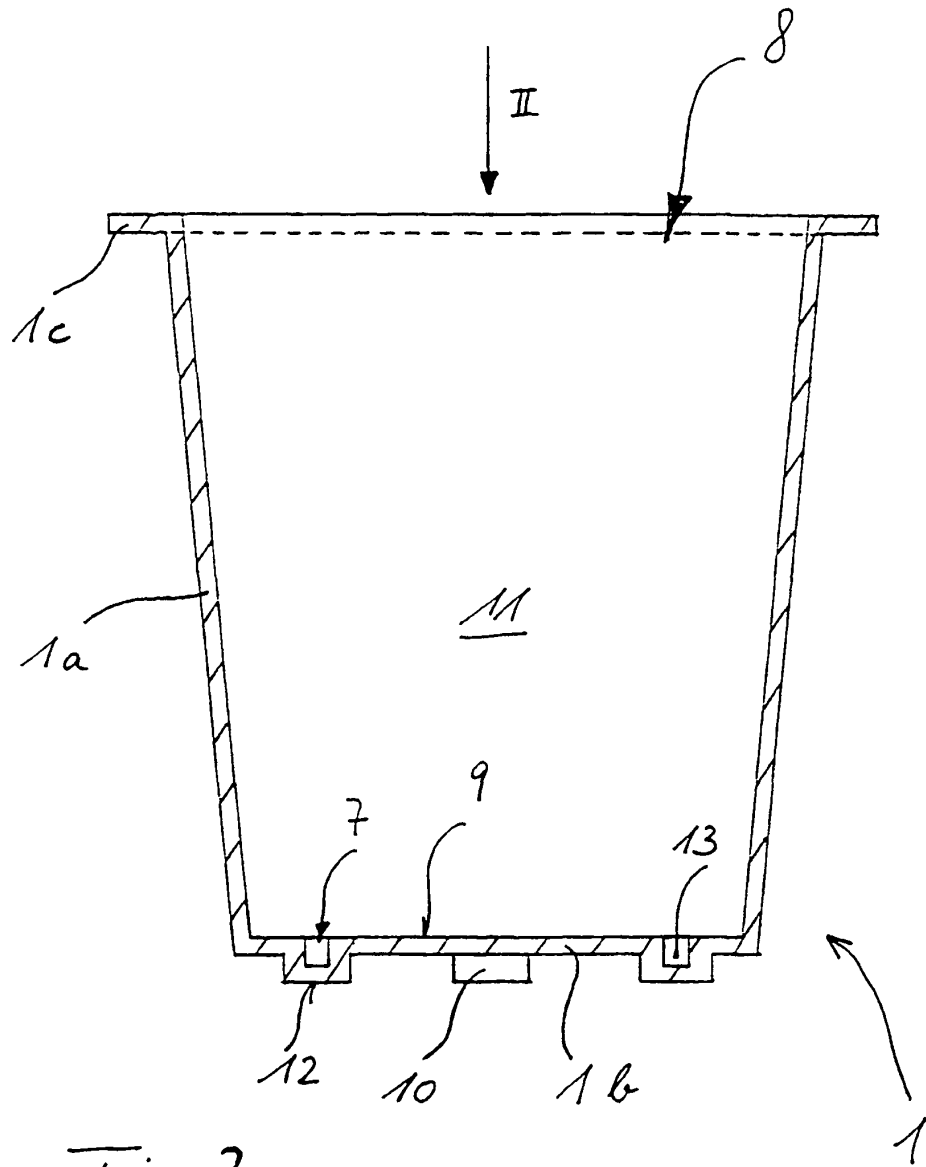


Fig. 2

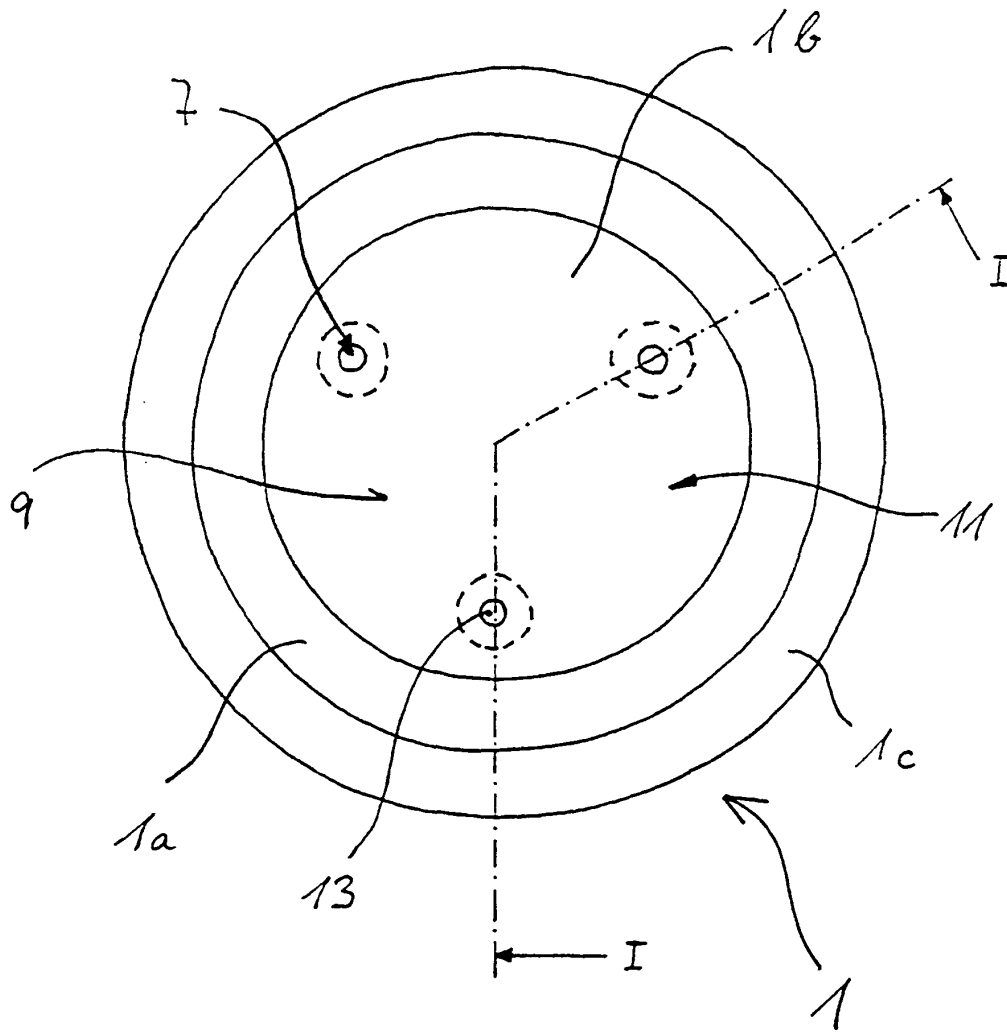


Fig. 3