

HELFENSTEIN Antoine Gérard

(1894 - 1954)

New York (USA)

Patents (details)

1 - Neues Verfahren zum gleichzeitigen Stanolieren und Gießen von Schokoladenhohl- und Vollfiguren

LU patent	20339
Application date	15 February 1934

(copy to be obtained from Archives nationales)

2 - Moules pour produits alimentaires

FR patent	1019370
Application date	31 May 1950
Co-inventor	VIOLET Marcel

Les moules utilisés jusqu'à présent pour le moulage de certains produits alimentaires tels que le chocolat et le sucre, présentent plusieurs inconvénients, dont le principal est le prix de revient très élevé, dû au fait qu'ils sont en métal nécessitant un long usinage pour leur conférer les qualités propres à un moulage impeccable.

Ce prix de revient élevé limite le nombre des moules constituant une collection susceptible d'intéresser les mouleurs de chocolat, tels que les fabricants, les confiseurs, etc.

On a déjà songé à utiliser, pour la fabrication des moules destinés à mouler le chocolat et des produits alimentaires analogues, d'autres matériaux et en particulier du plâtre, mais on s'est heurté à un inconvénient majeur, inhérent à la nature du plâtre, à savoir: sa porosité. En effet, celle-ci rend le moulage impossible du fait que le chocolat ou produit analogue, pénètre dans les pores du moule et forme avec celui-ci un bloc indémontable; en outre, cette porosité rend la paroi du moule, et par suite le moulage, rugueux, alors que l'on vise toujours à obtenir pour les produits alimentaires dont il est question ici, une surface uniforme et lisse.

La présente invention a pour objet un moule en plâtre, dont les parois intérieures sont revêtues d'une couche légère d'un métal quelconque, puis d'une couche de matière plastique ou autre adhérente, susceptible de produire une surface brillante et lisse.

Le revêtement du plâtre peut être obtenu par tout moyen convenable de métallisation, de préférence par projection d'un métal approprié, tel que le zinc, en une couche suffisante pour boucher les pores du plâtre. On revêt ensuite le métal d'une couche de matière plastique neutre par rapport aux produits à mouler et pouvant supporter la température à laquelle on verse dans le moule le chocolat ou autre produit analogue devant être moulé.

Au cas où le revêtement métallique n'aurait pas complètement supprimé la porosité du moule, la matière plastique appliquée ultérieurement remplit cet orifice et parachève le moule en lui donnant une surface lisse et complètement imperméable.

(no drawing)