

mc/

21802

23 DI



MODELO DE UTILIDAD

a favor de

Don José FERRAN LAMICH - de nacionalidad española - de-  
ciliado en CERVERA - Fábrica de galletas,

por:

" Un producto de pastelería ".

====:OOO:====

D e s c r i p c i ó n

El presente registro de modelo de utilidad, se refiere a un nuevo preparado alimenticio a base de galletilla gofrada en combinación con otros productos, constituyendo el conjunto, un producto de pastelería de sabor muy agradable y que se conserva durante mucho tiempo en perfectas condiciones.



El objeto del presente modelo está constituido esencialmente por un dulce o pastel formado por dos placas de dimensiones convenientes de galletilla gofrada, de los tipos llamados oblea o ambrosia, moldeada en forma de una placa acanalada o sinuosa, sobre la que se aplica, por una de sus caras, una capa de azúcar fondant que se extiende rellenando las canales u ondulaciones de dicha galletilla formando una superficie plana y disponiéndose, entre ambas placas así preparadas, una capa relativamente gruesa de una masa de praliné de almendra y yemas, y finalmente, el conjunto así formado se recubre con una capa de cobertura de chocolate que lo envuelve por completo.

Para la fabricación industrial de este producto de pastelería, se preparan placas de galletilla de ciertas dimensiones que se rellenan con el azúcar fondant y se intercala la masa de praliné, y luego se cortan formando porciones individuales como pequeños emparedados o piezas de mayores dimensiones, que son después, una a una bañadas y recubiertas con la cobertura de chocolate.

En el plano adjunto, se representa, únicamente a título de ejemplo, la constitución interna y externa del dulce objeto de este registro.

La figura 1, muestra una pieza pequeña del citado dulce, y

La figura 2, representa una pieza mayor del mismo, mostrando parte en sección.

El dulce comprende dos placas -10- de galletilla gofrada. Esta galletilla tiene forma ondulada o acanalada, tal como se vé en el corte de la figura 2 y estas canales, se rellenan, por una de sus caras con azúcar en estado de fondat -11-. Entre las dos placas así formadas, se dispone



una masa constituida por praliné de almendra y yema -12-,  
aromatizada, si se quiere, a la vainilla o con cualquier  
otro sabor conveniente. El conjunto así formado, después  
de cortado en porciones de las dimensiones deseadas, se ba-  
ña y recubre con una capa de cobertura de chocolate -13-  
que forma una superficie rugosa siguiendo las ondulaciones  
de las placas de galletilla y tomando un aspecto como se  
indica en el plano adjunto.

-----: N O T A :-----

Se reivindica como objeto de este registro de  
modelo de utilidad:

1.- Un producto de pastelería en forma de galle-  
tilla alimenticia, constituido esencialmente por la combina-  
ción de dos placas de galletilla gofrada de dimensiones con-  
venientes, moldeadas especialmente en forma acanalada o si-  
miosa, un relleno de azúcar fondant que se extiende llenando  
las canales de una de las caras de ambas placas, y una par-  
te central, dispuesta entre ambas placas así preparadas,  
constituida por una masa de praliné de almendra y yemas de  
grueso conveniente, siendo el conjunto, después de cortado  
en piezas de las dimensiones deseadas, bañado y recubierto  
con una capa de cobertura de chocolate que lo envuelve por  
completo.

2.- Un producto de pastelería.

Esta memoria consta de tres páginas, escritas por  
una sola cara.

BARCELONA, 23 DIC. 1949  
P.A.

*M. Ferrer*



Fig. 1

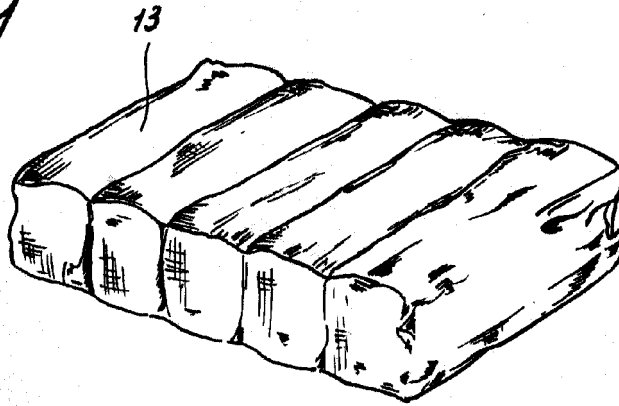
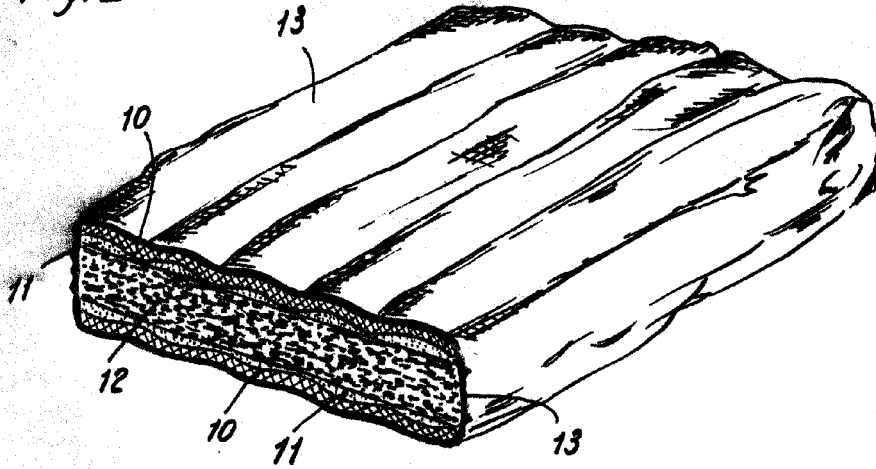


Fig. 2



NOTA: SE BOLSEAR

*J. Ferrán Lamich*