



96681

P A T E N T E D E I N T R O D U C C I O N

por cinco años, por

” UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UNA HARINA ESPECIAL APLICABLE A LA CONFECCION DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y SIMILARES” a favor de Don Carlos Kinzbrunner, residente en Málaga.

MEMORIA DESCRIPTIVA

Esta memoria está destinada a garantizar la fabricacion y explotacion exclusiva en España, de un procedimiento para la obtencion de una harina especial, aplicable a la confeccion de productos de confiteria y similares, con cuyo empleo se obtienen innumerables ventajas en esta industria y en cocinas delicadas.

La harina de trigo tiene en su estado normal, poca fuerza para “ subir ” No obstante para hacer las pastas para dulces y que éstos resulten ligeros y esponjosos, es preciso darle a la harina mucha fuerza para que suba. Esto se obtiene por medio de levaduras; pero como la preparacion de pastas con levaduras es bastante dificil para hacerla en casa, hay un medio que dá el mismo resultado y que es añadir a la harina ciertos ingredientes que, en el momento que son mezclados con cualquier líquido ó semi-líquido (agua, leche, huevo, etc.) desarrollan substancias gaseosas que llenan la pasta, haciéndola así esponjosa y ligera.

Estas substancias son: Bicarbonato de sosa: Acido tartarico y cremor tártaro.

La aplicacion ^{de} estas substancias es conocida, pero no obstante existe el gran inconveniente de que en su empleo, es muy dificil mez -



clarlas tan intimamente con la harina, como es preciso para obtener una buena pasta ligera y esponjosa.

A evitar las mencionadas dificultades e inconvenientes tiende el nuevo procedimiento, objeto de la patente de introduccion que se solicita.

Para obtener el producto citado, se procederá a preparar la harina antes de usarla, de forma que tenga todas o algunas de las sustancias mencionadas mezcladas por maquinas especiales, de tal manera, que resulte una harina que tenga mucha fuerza para subir, en el momento en que se prepara con liquidos ó semi-liquidos. Para evitar que la humedad del aire descomponga los ingredientes, se añade a la mezcla una cantidad conveniente de fécula de maiz, que tiene la propiedad de anular toda accion química durante el almacenaje de la harina especial asi preparada.

Consiste por lo tanto en preparar la harina de trigo con las cantidades necesarias y convenientes de fécula, cremor tártaro, ácido tartárico y bicarbonato de sosa, cuya operacion de mezclado se llevará a cabo por medio de máquinas cribadoras y mezcladoras, pasando todos los ingredientes por una criba muy fina, cayendo en forma de lluvia en un cilindro, intimamente unidos por un mezclador con brazos agitadores. De esta forma se consigue una mezcla muy ligada y uniforme de la harina de trigo con los demas productos.

La proporcion aproximada de los productos que se mezclan para obtener la harina especial, es la siguiente:

1. Harina 91-92 %
2. Fécula 5-6 %
3. Bicarbonato
de sosa 1-1½ %
4. Acido tartarico. 0-6 %
5. Cremor tártaro 1- 2 %

Estas proporciones pueden ser variables para obtener mas ó menos fuerza en la harina al esponjar, no siendo absolutamente precisos



los ingredientes 2 y 4 (Fécula y ácido tartárico) pudiendo ser suprimidos uno, ó los dos mencionados productos, sin que por ninguna de estas variantes se desvirtue la esencialidad de la patente que se solicita.

N O T A

La descrita patente de introduccion recaerá pues sobre las siguientes reivindicaciones.

- 1ª Sobre un procedimiento para la obtencion de una harina especial aplicable a la confeccion de productos de confiteria y similares, consistente en la mezcla (por medio de máquinas cribadoras y mezcladoras) de la harina de trigo con fécula de maiz, bicarbonato de sosa, ácido tartarico y cremor tártaro, en las proporciones indicadas en el cuerpo de la memoria ú otras mas convenientes, cuando se desee mas ó menos fuerza en la harina, para que suba y esponje al ser amasada, y poderla tener almacenada, sin temor a que se descompnga por la accion del tiempo, el aire ó la humedad.
 - 2ª Sobre un procedimiento para la obtencion de una harina especial aplicable a la confeccion de productos de confiteria y similares, consistente en la mezcla de harina de trigo, bicarbonato de sosa y cremor tártaro en las proporciones convenientes, para obtener una harina que dé una buena subida y esponjado al ser amasada.
 - 3ª Sobre " UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UNA HARINA ESPECIAL APLICABLE A LA CONFECCION DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y SIMILARES "
- Todo tal como queda descrito y reivindicado.
- Esta memoria consta de cuatro hojas mecanografiadas y foliadas por una sola cara.



BRID 26. DE ENERO DE 1926

P. A.

Francisco Alonso Bayona