

Patente Española

MEMORIA

descriptiva sobre "Perfeccionamientos en la preparacion de
confituras de todas clases"

POR

M^{lle} Marie-Therese Elisabeth Salerni

DE

M^{lle}ira,

(Alpes Maritimes)

Francia



El presente invento se refiere a la preparación o elaboración de dulces y confituras tales como bombones o confites de chocolate con licor o confituras análogas formadas por una cascarilla o envoltente de una substancia comestible, que contiene un líquido alcohólico. En la preparación de ésta clase de confituras, se emplea una cascarilla de azúcar destinada a contener el líquido o licor alcohólico y ésta cascarilla, suele llevar un baño o envoltura de una substancia tal como el chocolate. Debido a que dicho líquido no es alcohol puro sino que contiene una apreciable proporción de agua, ocurre que llega a disolver algo del azúcar que constituye la cascarilla envoltente, dando lugar a que el licor alcohólico se endulce con el azúcar, con lo cual desmerece su aroma primitivo.

La finalidad del presente invento es corregir dicho inconveniente, produciendo una confitura con licor, de sabor delicioso en la que el licor conserva entero su aroma primitivo

Con arreglo al invento, se prescinde por completo del empleo de la antedicha cascarilla o envoltente de azúcar, y me sirvo, para contener el líquido o licor alcohólico, en contacto directo con él, de una cascarilla, capa o revestimiento consistente en una substancia, como un cuerpo graso, de cera o resinoso, apropiado al objeto y que no sea soluble ni pueda influir en él, de un modo perjudicial ni el alcohol ni el agua; a este efecto puedo servirme, por ejemplo, de una materia grasa, tal como manteca de cacao o manteca de coco, o también puede emplearse chocolate que contenga un porcentaje conveniente de dicha substancia grasa. Semejantes substancias no son disueltas por el líquido alcohólico, ni influye en ellas de un modo perjudicial el líquido, además de lo cual no r estan nada al aroma del líquido o licor.

En el caso de emplearse manteca de coco se puede aromatizar, si se quiere, con una substancia no azucarada, habiéndose podido comprobar que la aromatización con café es muy apropiada. Dicha substancia grasa o su análoga, al ser empleada en el interior de un confite, se podrá aplicar



- 2 -

en forma de capa muy delgada, o de otra manera apropiada, y con arreglo a uno de los métodos, la expresada substancia grasa se podrá introducir en estado líquido o semi-líquido en el interior de una cascarilla o envoltura de una substancia o confección, por ejemplo, a través de una agujita hueca o un pitorrillo sumamente fino, que se puede introducir a través de la pared de la cascarilla o envoltura, y de esta manera la substancia grasa que haya de formar el revestimiento interior se inyecta por la agujita o pitorrillo para bañar la superficie interna de la cascarilla o capa de dulce. Dicha substancia grasa, se extrae luego por la misma agujita o pitorrillo hueco pero deja por dentro del confite una capa o baño delgado que habrá cubierto la superficie interna de la cascarilla. Seguidamente se retira la aguja hueca o pitorrillo, y después de introducir el líquido o licor alcohólico, se cierra el agujerito de la cascarilla de una manera cualquiera apropiada, insertando, por ejemplo, mientras se halla todavía en estado plástico, algo de la substancia de que está hecha la cascarilla, aplicando en ella la substancia grasa si es preciso. Cuando se elabora una cascarilla o envoltura completa de substancia grasa, o cuando lleva esta substancia, el licor se podrá introducir por una forma cualquiera conveniente en un agujerito que luego se tapa, y, si se quiere, la cascarilla o capa del dulce, se podrá bañar o cubrir de otra substancia o confitura sumergiéndola o por cualquier otro procedimiento. La cascarilla del confite, podrá ser en sí de chocolate, que lleve la proporción conveniente o usual de substancia grasa en su interior para formar el recipiente del licor o líquido, y en semejante caso la cascarilla se podrá confeccionar de manera que se pueda utilizar sin baño alguno de confitura, pero puede llevar o utilizarse con otros baños de confitura o substancias análogas, si se quiere.

N O T A .

Habiendo ya descrito y detallado con toda amplitud la naturaleza de mi invento, así como la manera de llevarlo a cabo en la práctica, debo hacer constar que las disposiciones



anteriormente descritas son susceptibles de ligeras modificaciones de detalle, sin que por ello se altere el principio fundamental del invento, y lo que constituye la esencia del mismo y por lo que solicito patente de invención por veinte años en España es por: "Perfeccionamientos en la preparación de confituras de todas clases"; caracterizándose por lo siguiente:

1º.- Por un bombón o confite de chocolate u otra confitura de licor conteniendo un líquido alcohólico, la cual comprende una cascarilla, envoltura capa o baño, ^{en} el cual el líquido alcohólico o licor se halla en contacto directo, estando formada dicha cascarilla baño o capa interior de una substancia tal como un cuerpo graso, aceitoso, ceroso o resinoso, que no sea soluble en alcohol ni en agua, ni que pueda ser afectado de un modo perjudicial por dichos líquidos.

2º.- Un bombón o confitura de chocolate u otra análoga, según se especifica en la reivindicación 1ª, en la cual una cascarilla o envoltura hueca de una substancia cualquiera conveniente, lleva la substancia grasa aplicada a su superficie interna.

3º.- Un bombón o confitura de chocolate u otra confitura análoga, según se especifica en las reivindicaciones 1ª y 2ª, en la que la substancia grasa u otra, se introduce en una cascarilla o envoltura exterior hueca, de una substancia conveniente, verificándolo, por ejemplo, por medio de una aguja hueca que luego se retira dejando en el interior de la cascarilla una capa, baño o depósito de la substancia grasa o resinosa.

4º.- El procedimiento de preparación o elaboración de confites que contengan un líquido alcohólico o licor, según se especifica en la reivindicación 1ª, y según el cual, el recipiente para el líquido o licor se compone de una substancia grasa u otra, que lleva por fuera un baño de confite u otro dulce.

5º.- La preparación de confituras o dulces que llevan por dentro líquido alcohólico o licor, según la reivindicación 1ª, con un recipiente para el líquido alcohólico



hecho de chocolate, con la debida proporción de substancia
grasa u otra inatacable por el licor o líquido.

"Perfeccionamientos en la preparación de confituras
de todas clases"; tal y como queda substancialmente descrito
en la presente memoria.

Esta memoria consta de cuatro hojas escritas por una
sola cara.

Madrid, 16 de Febrero de 1927.

Marie Therese Elisabeth Salerni.

P.P.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Marie Therese Elisabeth Salerni'. The signature is written in a cursive style and is positioned to the right of the typed name.