



110288

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una PATENTE DE INVENCION por 20 años, por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DEL DULCE DE BATATA O BANIATO CON TODA CLASE DE ESENCIAS DE FRUTAS Y AROMATICAS" a favor de D. MANUEL FERNANDEZ MASSUTI domiciliado en Madrid, calle Mayor nº 29.

Conocido es de todos que la batata es una fruta importada de la India, la que se ha conseguido aclimatar en Málaga, siendo muy apreciada en el mercado pero no siendo asequible para todos por lo elevado de su coste.

5 Esta fruta está constituida por dos variedades; la BATATA de calidad muy fina y el BANIATO mas ordinario que la anterior.

El peticionario de esta patente teniendo en cuenta estos datos ha ideado un procedimiento de fabricar dulce con estas frutas con el que ha conseguido que desaparezcan las diferencias de calidad de la BATATA y BANIATO haciendo que ambos frutos sin modificar su característico sabor adquirieran un gusto mas agradable al paladar hasta dar satisfacción a los más delicados, pudiendo ser consumidos indistintamente uno u otro sin diferencia apreciable en su calidad, obteniendo la ventaja de poder ser expendido a un precio 15 reducidísimo con lo que pueden disfrutar de saborear esta fruta, aun aquellas personas de la mas humilde condición económica.

El procedimiento consiste en la adición de esencias de



frutas o esencias aromáticas, pero no en la forma simple que suele emplearse para esta clase de operaciones, sino en forma tal que la Batata o Baniato sepa por igual a la esencia adicionada como si su sabor fuera ese.

Para ello, se pone a cocer en recipientes apropiados en una cantidad de agua que llegue a cubrir bien la BATATA o BANIATO hasta que la fruta esté bien cocida, que lo será cuando se consuma el exceso de agua, es decir que la fruta quede al nivel del agua, y seguidamente se adiciona una cantidad proporcional de cualquiera esencia de fruta como plátano, naranja, frambuesa, etc, o bien de cualquiera de las esencias aromáticas conocidas como vainilla, canela, cacao, etc, dejando que dé un hervor de algunos minutos y se separe de la lumbre.

Es preferido que tanto la cocción como el hervor se verifique a fuego lento.

Previamente habremos preparado un almibar de la densidad que se quiera, en el que se vierten unas gotas de la misma esencia que se ha empleado en la cocción y se mezcla con la batata o baniato cocidos hasta cubrirlos quedando de este modo formado un dulce tan sumamente exquisito y fino al paladar que hace sea preferido a cualquier otro dulce.

También puede hacerse este dulce una vez cocido la BATATA o BANIATO con la esencia elegida en la forma que dejamos expuesto, recubriendo los trozos o frutas enteras de una capa de azúcar aromatizada con la esencia.

Apesar de esta operación la batata o baniato no pierden su sabor natural, pero hemos conseguido enriquecerle con el sabor de la esencia adicionada, resultando un gusto tan sabroso y exquisito que hace de este dulce el postre predilecto.

En su consecuencia, la patente de invención que por



años se solicita ha de recaer sobre las siguientes

REIVINDICACIONES

50 1ª De la fabricación del dulce de BATATA o BANIATO en almibar que lleve adicionado una o mas esencias de frutas o aromáticas de cualquier clase.

2ª.- De la fabricación del dulce seco de BATATA o BANIATO con adición de una o mas esencias de fruta o aromáticas.

55 3ª.- DEL PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DEL DULCE DE BATATA O BANIATO CON TODA CLASE DE ESENCIAS DE FRUTAS Y AROMATICAS, tal y como se describe en la anterior memoria y reivindicaciones.

Madrid 23 de diciembre de 1929.

Vicente M. Gallo

[Large handwritten signature]