



PATENTE DE INTRODUCCION

por 10 años

para "Un procedimiento para la fabricación de cremas heladas a base de leche condensada"-----

a favor de D. José RIMBLAS RIMBLAS, de nacionalidad española, domiciliado en BARCELONA, calle de Cortes, nº 593 pral.

-----

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente memoria descriptiva se refiere a una patente de introducción destinada a garantizar la explotación exclusiva de un procedimiento para la fabricación de cremas heladas, cuya composición se prepara empleando como  
5 base esencial la leche condensada con o sin azúcar.

En caso de emplear la leche condensada sin azúcar, deberá añadirse esta materia en la cantidad necesaria para el grado de edulcoración que se desee obtener. Se añade además a la leche condensada flor de leche o nata, productos aglutinantes de los comunmente usados en este género de industria,  
10 como son solidina, fortalina o gelatinas, cloruro sódico y bicarbonato sódico.



Los ingredientes antedichos se disponen en una caldera, donde se calientan a temperatura necesaria para que se mezclen intimamente, pudiendo homogenizar después la mezcla y procediendo seguidamente a la refrigeración.

5        Para llevar a cabo esta refrigeración se utiliza una caldera de doble fondo o de dobles paredes, con circulación de salmuera y provista de un agitador para la remoción de las materias referidas, y haciendo que la temperatura descienda al menor grado posible, a fin de que el trabajo que  
10 inmediatamente se realiza a continuación en la sorbetera sea menos costoso, ya que de este modo se obtiene con gran rapidez.

Así preparadas las cosas, se procede a la fabricación propiamente dicha de la crema de frutas, para lo cual la  
15 mezcla obtenida tal como se ha explicado se coloca en sorbeteras verticales u horizontales de alta velocidad, en las cuales se añade la pulpa de la fruta correspondiente, que se disgrega junto con dicha mezcla.

En las mismas sorbeteras se añaden frutas machacadas en  
20 estado natural o de conserva con zumo de azúcar, en la proporción de veinte de fruta por cien litros de mezcla u otra conveniente.

Si se quiere dar color intenso al producto se adicionan materias colorantes inofensivas, y para darle sabor más  
25 pronunciado pueden añadirse extractos puros de las frutas correspondientes.

Después se extrae de las sorbeteras la crema helada ya



formada, se envasa en sus recipientes y se libra al comercio o se conserva en aparatos frigoríficos o en cámaras de congelación a muy baja temperatura, según se considere necesario.

5 Las cremas de chocolate se producen análogamente, con la diferencia de que en vez de fruta se añade a la mezcla cacao en polvo y chocolate sin azúcar, y las cremas de café se obtienen adicionando extracto de café.

Para producir el mantecado, se añaden yemas de huevo  
10 y un cinco por ciento de harina de soja llamada "soyolk".

Estas cremas se alojan en barquillos o en envases o envolturas de cualquier clase apropiada y de formas que pueden ser variables.

Igualmente pueden disponerse en porciones de distintos  
15 tamaños, envueltas en papel vegetal o de aluminio, que se cortan generalmente mediante máquinas automáticas.

#### N O T A

Por la patente de introducción a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA:

1.- La explotación exclusiva de un procedimiento para  
20 la fabricación de cremas heladas, a base de leche condensada, que consiste esencialmente en efectuar una mezcla de leche condensada y azúcar, si no lo lleva ya la referida leche, con flor de leche o nata, productos aglutinantes, cloruro sódico y bicarbonato sódico; en mezclar dichos  
25 productos en caliente, homogenizando potestativamente la mez-



cla; en refrigerar la propia mezcla en una caldera de do-  
ble fondo o de dobles paredes con refrigeración por circu-  
lación de salmuera, agitando continuamente las materias; y  
en proceder a la producción propiamente dicha de las cremas  
5 heladas en sorbeteras, añadiendo pulpa de las frutas corres-  
pondientes, que se disgregan junto con la mezcla, y después  
fruta machacada, así como colorantes y extractos si se quie-  
re acentuar el color o el sabor; envasando los productos, o  
disponiéndolos en porciones cortadas y alojadas en envoltu-  
10 ras, o también alojándolos en barquillos.

2.- En el procedimiento referido en la reivindicación que  
precede, la explotación exclusiva de la producción de cre-  
mas de chocolate añadiendo, en vez de derivados de frutas,  
cacao en polvo y chocolate sin azúcar; y la producción de  
15 cremas de café, adicionando extracto de café.

3.- En el procedimiento referido en la reivindicación  
primera, la explotación exclusiva de la producción de man-  
tecados añadiendo, en vez de derivados de frutas, yemas de  
huevo y harina de soja llamada "soyolk".

20 4.- La explotación exclusiva del objeto de la patente,  
sean cuales fueren las circunstancias que concurren con su  
esencialidad definida en las anteriores reivindicaciones,  
y siendo dicho objeto:

"Un procedimiento para la fabricación de cremas helada-  
25 das a base de leche condensada".

Consta



- 5 -

Consta la presente memoria de cinco hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, 16 de Mayo de 1930.

P. p. de D. José RIMBLAS RIMBLAS,