



MEMORIA DESCRIPTIVA

de una patente de invencion, por 20 años, para España y sus posesiones por "Un Procedimiento para la obtencion de bombones helados" comprendida en la clase 7ª, a nombre de D. Manuel Prieto

5.- Salvadores, residente en Pontevedra, calle Mayor nº 10.

MEMORIA

Consiste la presente patente en un nuevo procedimiento para obtener bombones variados en formas y clases quedando helados en la forma que se señala en esta memoria.

- 10.- Todos los procedimientos hasta el presente empleados en la fabricación de bombones con cremas, chocolates, y con esencias varias, son de todos bien conocidos, hecha excepción del nuevo procedimiento que el peticionario ha creado para la fabricación de bombones helados, por virtud del cual éstos se conservan en estado de congelación por tiempo ilimitado. Integra la composición de dichos bombones helados la nata trabajada y aromatizada con diversas esencias, tales como vainilla, limón, naranjas, etc.. Ha de helarse en primer lugar la nata para cubrirarla de chocolate y una vez convertida en pastilla se procederá a envolverse en papel de estaño o de aluminio. Así terminado el bombón se conservará frío indefinidamente, pues la capa o envoltura de chocolate producirá el efecto de materia aisladora de la crema o nata helada. Para enfriar ésta, se emplea el hielo y una vez bien congelada se remueve perfectamente con una batidora, con lo cual se conseguirá un aumento en su volumen y ya preparada se la adicionará cola fundida de pescado
- 15.-
- 20.-

- y los productos aromáticos que se deseen mezclados con azúcar, colocándola en moldes preparados al efecto para que pueda ser nuevamente helada. Así obtenida la mezcla y en su punto, se
- 30.- procederá a sacarla de dichos moldes cortándola en rectángulos y bañándolos en chocolate fundido al baño María. Seca ya la capa de chocolate, se envolverán los bombones obtenidos en el citado papel de estaño o aluminio, disponiéndolos sobre unas cajas especiales para someterlos en ellas nuevamente a la
- 35.- acción del hielo por espacio, aproximadamente, de una hora, transcurrido el cual los repetidos bombones pueden ser puestos al público para su venta.

- Los aparatos que se emplean en la obtención de los productos helados por medio del procedimiento, o a que nos referimos en esta patente, son:
- 40.-

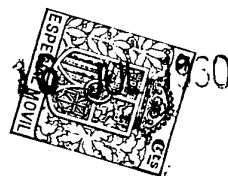
- Unas cajas de chapa galvanizada, cin, hoja-de-lata o cualquier otra materia similar, de una medida aproximada de 30 a 33 ctm, de latgo por 7 a 9 ctm., tambien aproximadamente, de anchura, y unos 7 ctm. de altura, con una pletina de refuerzo al centro, hallandose, tanto el fondo como la parte superior, provisto de dos tapas, encajadas por su parte externa.
- 45.-

- Unos ganchos de alambre de acero, hierro, o de cualquier otro metal, que adoptan la forma de una ese y que tienen como misión especial cubrir, o bañar y así mismo y sacar los bombones del baño de chocolate helado.
- 50.-

- Otras cajas tambien de chapa galvanizada, cin, hojadelata, u otra clase de chapa análoga, de 40 a 43 ctm. aproximadamente de altura, por 15 a 18 ctm. de longitud por cada lado, formando cuadro, siendo el cometido de estas cajas, conservar y transportar y los mencionados bombones o pastillas de chocolate helados.
- 55.-

N O T A .

La presente patente recaerá principalmente sobre las siguientes reivindicaciones.



- 60.- 1a.- Por la fabricación de bombones helados, a base de crema o nata trabajada y aromatizada con varios productos y esencias aromáticas, helada primeramente y envuelta despues con chocolate disuelto.
- 65.- 2a.- Por la fabricación de bombones helados, según la anterior reivindicación, por procedimiento empleado para helarlos, consistente en congelar primero la crema, hacerla aumentar de volumen por medio de batido, mezclarla con cola diluida de pescado, vainilla, u otro aroma azucarada, introducirla en los moldes de helar, y ya en su punto, se procede a darla corte para
- 70.- que quede en forma de rectángulo o como se quiera, introduciéndoles en chocolate diluido y extrayéndolos para su secado, quedando en forma de poder ser envueltos en papel estañado y poder volverlos a helar.
- 75.- 3a.- Por el procedimiento de fabricación de bombones helados conforme a las anteriores y por medio del empleo de cajas para la conservación y transporte de los bombones helados, para la conservación de la temperatura, reivindicándose a su vez unos alambres o ganchos en forma rectangular en su parte superior y de gancho en la inferior, con los que se cogen los trozos del
- 80.- bombón sin terminar, utilizándolos para introducirlos en el chocolate diluido y para el secado final, y
- 85.- 4a.- Por UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE BOMBONES HELADOS, comprendida en la clase 7a del Nomenclátor Técnico oficial, a favor de D. Manuel Prieto S alvadores, costando esta memoria de tres hojas, con ochenta y cinco líneas.

Madrid, 16 de julio 1930

EDUARDO DE GARAMENDI

P. P. *Ed. Garamendi*

