



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

por diez años, en España, a favor de Don Juan Mafé Bosch, residente en Barcelona, calle Olivo, número 6, por "FABRICACIÓN DE UN NUEVO TURRÓN DULCE".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

El nuevo turrón dulce cuya fabricación trata el solicitante de introducir en España, se elabora y se consume corrientemente en Francia, donde apenas hay ciudad que no lo tenga.

5. Se presenta en pastillas de un centímetro de grueso aproximadamente, cubiertas por ambas caras con pasta blanca de barquillo, y no contienen en toda su masa miel ni ninguna otra substancia susceptible de licuarse o derretirse con el calor, lo cual ofrece la ventaja —desconocida en los
10. otros turrónes— de que no se altera y puede transportarse a países o lugares cálidos porque resiste altas temperaturas.



Esta cualidad facilita su conservación en recipientes que no han de ser herméticamente cerrados y, sobre todo, la composición de este turrón, que luego se detallará, permite fabricarlo en verano y consumirlo como postre o merienda de la estación canicular.

Su composición es una mezcla de azúcar, glucosa, cacahuete, almendras, avellanas o fruto adecuado, y albúmina de huevo. Podrá entrar también una ligera proporción de fécula de patata, que contribuye a evitar el derretimiento del turrón.

El procedimiento de fabricación, aunque en lo esencial no difiere de los conocidos, es el siguiente: Se calienta el azúcar hasta que alcance el punto de caramelo y se le añade la glucosa en partes iguales; cuando la pasta es homogénea se le añade el cacahuete en polvo o la almendra o avellana, junto con una parte de albúmina de huevo. Esta blanquea el conjunto. La almendra, la avellana u otro fruto adecuado se emplean triturados menudamente.

La pasta así obtenida puede perfumarse con esencia de limón, de vainilla y otras, del modo corriente. Aplicada en caliente sobre hojas de barquillo que se le adhieren, se divide en rectángulos u otra forma apropiada y queda el turrón, de sabor delicioso, dispuesto para el consumo.

Avaloran el producto su buen aspecto y la propiedad de no ser pegajoso ni deleznable, sin ser duro.

N O T A

Declarando no ser practicada en España la fabricación del turrón dulce que queda descrita, y para garantía de propiedad y explotación exclusiva del mismo por el tér-



40. mino legal, se solicita patente de introducción que contenga y ampare la reivindicación siguiente:

Se REIVINDICA la fabricación de un nuevo turrón dulce, compuesto de azúcar, glucosa, cacahuete, almendra, avellana u otro fruto adecuado, y albúmina de huevo, que elaborado por el procedimiento descrito en esta memoria se divide formando pastillas o trozos cuadrangulares o de otra

45. forma, y cuya característica esencial de este turrón, para la cual se recaba esta patente, es la de no derretirse con el calor, por no contener su masamiel ni otra substancia susceptible de licuarse o derretirse, aunque se someta a altas temperaturas, y sí una cantidad proporcionada de fécula de patata, que contribuye a evitar el derretimiento o licuación del producto.

50. Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad del objeto de la patente descrita, cual objeto es: "FABRICACIÓN DE UN NUEVO TURRÓN DULCE".

55. La presente memoria consta de tres hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, para Madrid, a 6 de septiembre de 1930.

JUAN MAFÉ BOSCH

P. a.

Firma manuscrita de Juan Mafé Bosch.