



P A T E N T E
D E
I N V E N C I Ó N

por veinte años, en España, a favor de la razón social "Galletas y Chocolates Solsona-Rius, S. A.", domiciliada en Barcelona, calle Wad-Ras, números 125 al 129, por "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN DE UN DULCE".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La patente de invención que se solicita tiene por objeto un procedimiento por el cual se fabrica un dulce comestible compuesto de una pasta suave, de conservación prácticamente indefinida, que se caracteriza por su sabor fresco y delicado.

5.

El procedimiento consiste en disponer en un recipiente adecuado 50 claras de huevo, que se batan intensamente, añadiendo según el volumen de la masa batida una cantidad de 5 a 9 kilogramos de azúcar, que se mezcla íntimamente a la masa. En recipiente aparte se funde otro

10.



- kilo de azúcar en 10 % de agar-agar que se incorpora a la misma, y seguidamente se añaden a este conjunto 150 gramos de parafina líquida, con objeto de que la pasta conserve la necesaria suavidad, aun que se presente en forma espesa. En este estado se perfuma y se colorea a voluntad, pudiendo adicionarse alguna o varias de las esencias usadas en confitería, según el gusto dominante en la región a que se destine, y una vez obtenida perfecta homogeneidad en toda la masa resultante y con la consistencia deseada, pero siempre esponjosa, se procede a distribuirla en fragmentos, para lo cual se vierte en moldes de forma y tamaño variables —con preferencia de la figura de frutas— recubiertos de almidón. Estos moldes se someten a la acción de una estufa, manteniendo la temperatura de 50° durante unas veinticuatro horas.

- Sacada la pasta de los moldes, se presenta en forma compacta, sin ser dura, y eminentemente soluble —conservando estas cualidades por tiempo indefinido—, dispuesta para el consumo y constituyendo un dulce que puede ir recubierto de una capa de chocolate y envuelto en papel de estaño, celofana u otro, en forma que puede ser lujosa o sencilla.

- Las cantidades dadas para las diferentes sustancias que se han citado son solamente a guisa de ejemplo, pues como es natural podrán aumentarse o disminuirse a voluntad, siempre que sea guardando la debida proporción entre ellas.



N O T A

Declarando ser nuevo y de invención propia el procedimiento de fabricación de dulce que queda descrito, y para garantía de propiedad y explotación exclusiva de dicho procedimiento, se solicita patente de invención que contenga y ampare las reivindicaciones siguientes:

40. 1ª - Un procedimiento para la fabricación de un dulce que consiste en disponer una masa formada por las substancias y en las proporciones siguientes:

45. 50 claras de huevo batidas
5 a 9 kilogramos de azúcar
1 kg. azúcar fundido con 10% de agar-agar
150 gramos de parafina líquida
50. Perfume, colorante y esencias a voluntad.

55. 2ª - Un procedimiento según la reivindicación anterior en que la mezcla de aquellas substancias se efectúa añadiendo a las claras de huevo batidas unos 5 a 9 kilogramos de azúcar, incorporando a dicha masa un kilo de azúcar fundido con 10 % de agar-agar y adicionando después a este conjunto 150 gramos de parafina líquida, pudiendo añadir o no perfumes, colorantes y esencias.

60. 3ª - Un procedimiento según las reivindicaciones anteriores, por el que la masa resultante obtenida por la mezcla de las substancias indicadas y en la forma descrita se distribuye en moldes cubiertos de almidón y éstos se someten a una temperatura de 500 durante unas 24 horas.

4ª - Un procedimiento según las reivindicaciones



65. anteriores en que el dulce moldeado, recubierto o no de una capa de chocolate, podrá envolverse en papel de estaño, celofana u otro distinto, en forma sencilla o de lujo.

Todo según queda detallado en la presente memoria.

70. Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad del objeto de la patente descrita, cual objeto es: "Procedimiento para la fabricación de un dulce".

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

Barcelona, para Madrid, a 20 de marzo de 1931.

GALLETAS Y CHOCOLATES
SOLSONA-RIUS, S.A.

P. a.

JAIME ISERN

P. P.