



MEMORIA DESCRIPTIVA  
que se acompaña  
a la solicitud de  
una PATENTE DE INVENCION, por veinte años en España  
a favor de

D. Juan Francisco Dios Cantero, residente en Cazorla (Jaen)  
Calle San Juan, 21

por

"UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO SUSTITUTIVO DEL HUEVO, EN LA CONFECCION DE PLATOS DE DULCES Y SIMILARES"

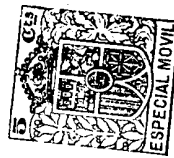
-----

5 Han sido muchos hasta hoy los intentos realizados para conseguir un producto, lo más perfecto posible, que sustituya al huevo en sus múltiples aplicaciones, sin que hasta la fecha se haya podido dar cima al intento. Con el procedimiento que se va a describir hemos llenado tan importante vacío y hemos también incorporado a la industria repostera y a la labor doméstica un producto auxiliar de utilidad indiscutible.

10 El procedimiento referido consiste en la mezcla y preparación adecuada, de determinados componentes, que luego se indicarán, los cuales han de emplearse en condiciones tales que hagan posible la obtención del resultado apetecido.

15 Para la debida comprensión del procedimiento a que se refiere esta solicitud de patente de invención conviene exponer los antecedentes que siguen:

Productos a utilizar en la preparación: Almidón flor



tamizado de trigo; esencias de la mejor calidad; colores ino-  
fensivos de inmejorable solubilidad y concentración y que se  
ajustan en todo a las disposiciones del Real Decreto de 29 de  
septiembre de 1920, que autoriza el empleo de dichos colores  
en la preparación de productos de dulceria y confiteria.

PREPARADOS DE LOS COLORES INOFENSIVOS:

Fórmula num. 1- 500 gramos color amarillo Naftol; 50 gramos  
color rojo; resulta un amarillo huevo.

Se reduce a polvo (si estuviera algo aterronado) estos  
dos colores y despues se hace una mezcla de ambos, quedando  
preparado así para su uso.

Fórmula nº 2.- 500 gramos color pardo chocolate y 100 gramos  
color amarillo huevo, resulta un color chocolate.

Se procede a efectuar la misma operación que para la for-  
mula num. 1.

Formula nº 3.- 500 gramos color naranja.

Se reduce a polvo (si estuviera algo aterronado) este  
color, quedando preparado así para su uso.

Formula num. 4.- 500 gramos color rojo grosella.

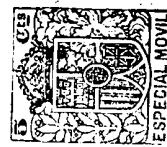
Se procede a efectuar la misma operación que para la  
fórmula num. 3:

Fórmula num. 5.- 500 gramos color amarillo limón.

Se efectua idéntica operación que para las fórmulas  
nums. 3 y 4.-

PREPARADO DE LAS ESENCIAS.-

- Nº 1: Esencia Vainilla, cantidad 250 gramos.
- Nº 2: Canela, " 250 "
- Nu.3: Plátano, " 250 "
- Nº 4: Piña, " 250 "
- Nº 5: Mandarina, " 250 "
- Nº 6: Fresa, " 250 "
- Nº 7: Grosella, " 250 "
- Nº 8: Almendras, " 250 "
- Nº 9: Limón: " 250 "
- Nº 10 Naranja " 250 "



Nº 11: Esencia cacao, cantidad .... 200 gramos, y esencia canela 20 gramos , haciendo una mezcla de estas dos esencias.

55

Nº 12: Esencia cacao, cantidad 200 gramos y esencia vainilla 25 gramos, efectuando igual operación que en la anterior.

COMPONENTES.-

60

Sabor: Vainilla : 1 kilo almidón flor tamizado de trigo, 16 gramos esencia preparado num. 1 y 8 gramos color fórmula num. 1.

Sabor Canela: 1 kilo almidon flor tamizado de trigo, 15 gramos esencia preparado num. 2 y 8 gramos color fórmula num. 1

65

Sabor Plátano: 1 kilo almidón flor tamizado de trigo, 16 gramos esencia preparado num. 3 y 8 gramos color fórmula num. 1.

Sabor: Piña: 1 kilo almidon flor tamizado de trigo, 16 gramos esencia preparado num. 4 y 8 gramos color fórmula num. 1.

Sabor: Mandarina: 1 kilo almidon flor tamizado de trigo, 16 gramos esencia preparado num. 5 y 8 gramos color fórmula num. 1.

70

Sabor: Fresa: 1 kilo almidón flor tamizado de trigo, 16 gramos esencia preparado num. 6 y 8 gramos color fórmula num. 1.

Sabor: Almendra: 1 kilo almidón flor tamizado de trigo, 15 gramos esencia preparado num. 8 y 8 gramos color fórmula num. 1

75

Sabor: limón . 1 kilo almidón flor tamizado de trigo, 16 gramos esencia preparado num. 9 y 8 gramos color fórmula num. 1

Sabor: Naranja.- 1 kilo almidón flor tamizado de trigo, 16 gramos esencia preparado num. 10 y 8 gramos color fórmula num. 1.

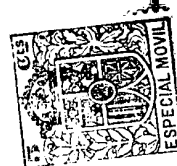
80

Color y sabor: Grosella.- 1 kilo almidón flor tamizado de trigo, 16 gramos esencia preparado num. 7 y 7 gramos color fórmula num. 4.

Color y sabor: Fresa.- 1 kilo almidón flor tamizado de trigo, 16 gramos esencia preparado num. 6 y 3 gramos color fórmula numero 4.

85

Color y sabor: Limón.- 1 kilo almidon flor tamizado de trigo, 16 gramos esencia preparado num. 9 y 8 gramos color fórmula numero 5.



Color y sabor Naranja: 1 kilo Almidón Flor tamizado de trigo, 16 gramos esencia preparado num. 10 y 10 gramos color fórmula num. 3.

90 Color y sabor: Chocolate a la Canela.- 1 kilo almidon flor tamizado de trigo, 18 gramos esencia preparado num. 11 y 12 gramos color fórmula num. 2.

95 Color y sabor: Chocolate a la Vainilla.- 1 kilo almidón flor tamizado de trigo, 18 gramos esencia preparado nº 12 y 12 gramos color fórmula num. 2.

COMO SE OBTIENE EL PRODUCTO.- En una fuente cuadrilonga, grande de pedernal, se extiende bien el kilo de almidón, despues se le hecha la esencia en cantidad segun lo indicado en cada componente, poniéndole esa esencia, al ser posible, con un cuentagotas, con objeto de que quede bien extendida por todo el almidón; terminada esta operación y con una cuchara de plata, se le dan varias vueltas a este almidón y se cubre la fuente con una tapadera que encaje bien, dejándolo en reposo por espacio de una hora. Transcurrido este tiempo, se procede a disolver, 105 o mejor dicho, a reducir a polvo los terroncitos que se hubiesen formado por efecto de haberle echado el líquido (esencia) al mismo; dándole nueva vuelta con la cuchara y agregándole a continuación la cantidad de color correspondiente al componente que se trabaje; una vez efectuada esta última operación, 110 se remueve todo muy bien, hasta ver bien introducido todo el color sobre el almidón y la esencia. Se envasa en cantidad de 35 y 250 gramos (peso aproximado) en sobres y bolsas de papel, preparadas al efecto.

MODO DE USARLO.-

115 Para hacer crema o natillas : 4 cucharaditas del producto, bien colmadas de las de café (o sea 35 gramos que es el contenido de un paquete); leche cocida, un litro; azucar, de cuatro a cinco cucharadas, segun gusto. Disuélvase bien el producto en un poco de leche fria, pero de la que se tiene preparada, cocida. 120 Pongase en el fuego el resto de la leche con el azucar; en el momento de empezar a hervir la leche, añadase la preparación



citada, remuevase todo muy bien y sin parar de remover, cuezase durante algunos minutos hasta que se forme la crema. Esta crema se sirve caliente o fría, sola con bizcochos, compotas de frutas, etc.

125.

Para relleno de dulces, se hace esta crema mas espesa, poniendole para conseguirlo asi, menos cantidad de leche.

Para hacer helados.- Se pone la misma cantidad del producto y leche, pero algo mas de azucar, se efectuan las mismas operaciones que para hacer crema o natillas, y una vez enfriada esta, se le hiel, quedando asi convertida en un riquisimo helado de mantecado.

130.

Para hacer flan o pudin.- Del producto, 4 cucharaditas bien colmadas de las de café ( o sea 35 gramos que es todo el contenido de un paquete; leche cocida, medion litro; azucar de cuatro a cinco cucharadas ( segun gusto ). Disuélvase bien el producto en un poco de leche fría, pero de la que se tiene preparada cocida. Pongase en el fuego el resto de la leche con el azucar. En el momento de empezar a hervir la leche, añadase la preparación citada, remuevasextodo muy bien y sin parar de remover, cuezase durante algunos minutos. Al retirarse del fuego se vierte en un molde o moldes, que esté humedecido con agua o preparado con caramelo, dejandose enfriar.

135.

140.

N O T A

En resumen: La patente recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

145.

1ª.- En un procedimiento para la obtencion de un producto sustitutivo del huevo, en la confeccion de platos de dulces y similares, la mezcla de una cantidad de almidon con esencias diversas en condiciones adecuadas para su perfecta unión.

150.

2ª.- En un procedimiento, segun reivindicación primera, la pulverización de la mezcla de almidon y esencias, seguido de la incorporacion de sustancias colorantes en condiciones de perfecta



uni6n.

155. 3<sup>a</sup>.- Se reivindica por 6ltimo como objeto sobre el cual ha de recaer la patente que se solicita, por

"UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO SUSTITUTIVO DEL HUEVO, EN LA CONFECCION DE PLATOS DE DULCES Y SIMILARES"

Todo conforme queda expresado en la presente memoria que consta de seis hojas escritas a maquina por una sola cara.

Madrid 6 de Octubre de 1.931

ALFONSO UNGRIA

R.P. *Alfonso Ungria*