



25 Para la realización del procedimiento de que se habla se procede al batido por separado de la clara y la yema durante un periodo aproximadamente de un cuarto de hora durante cuya operación se añade a los mismos las soluciones de cloruro de sodio y de ácido láctico con lecitina agregándose luego, aparte de la cantidad necesaria de azúcar, una cantidad determinada de gelatina pura diluida en glicerina neutra.

30 El producto resultante de esta mezcla, que como se ha dicho queda perfectamente homogeneizada especialmente por lo que se refiere a la clara y a la yema del huevo, es de consistencia semi fluida y se dispone en moldes que se someten a la acción de una estufa de calor temperado para conseguir su solidificación en forma que la mencionada
35 pasta no es cocida sino secada, y de esta manera no pierde ni transforma ninguna de las propiedades que presentan sus elementos integrantes.

40 Así pues, sin la intervención de ninguna clase de harina o cuerpo que la substituya se consigue obtener una pasta de crema consistente, de gran valor nutritivo, muy ligera, suave y agradable al paladar y de conservación indefinida.

45 En la realización práctica de este procedimiento será variable cuanto se refiera a detalles de ejecución del mismo. Por lo que se refiere a la solución del cloruro de sodio será al 10 por ciento, el ácido láctico al 10 por ciento con 25 gramos de lecitina pura. En cuanto a la gelatina pura empleada y a la glicerina neutra se precisarán
50 por término medio 150 gramos de la primera y 200 de la segunda para una masa de 6 kilos de azúcar 100 gramos de albumina y dos kilos de yemas. Sin embargo, debe entenderse que tales cantidades podrán variar según sean las características que haya de presentar el producto que se fabrique

55



En cuanto a los medios que se empleen para llevar a cabo este procedimiento serán igualmente variables, tanto en lo que se refiere a la batidora empleada que podrá ser de accionamiento a mano o mecánico como a la estufa de secado del producto.

60

Variarán también la forma y tamaño de los dulces así obtenidos, la manera como los mismos se acondicionan y presenten para su consumo y en general en todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad de la patente descrita.

----- N O T A -----

Se reivindica como objeto de esta Patente:

65

1. - Un procedimiento para la fabricación de un producto de dulcería a modo de biscuit a la crema o análogo, que en su esencialidad consiste en verificar la mezcla de claras batidas con yemas de huevo, debido a las soluciones de cloruro de sodio y lecitina, junto con azúcar y gelatina pura diluida en glicerina neutra; y la mezcla así obtenida se dispone en moldes marcados al almidón que se someten a la acción de la cámara-estufa donde se solidifica sin cocerse.

70

2. - El propio procedimiento en el que la solución del cloruro de sodio es a un diez por ciento, la de ácido láctico a la misma proporción con veinticinco gramos de lecitina pura.

75

3. - El propio procedimiento en el que los medios manuales o mecánicos que se empleen para el batido de la clara y la yema de los huevos y mezcla de las mismas con los demás ingredientes serán variables, como lo será el tipo, clase y sistema de estufa que se utilice para el secado de las porciones de la propia mezcla que van dispuestas al efecto en moldes convenientes.

80

4. - Un procedimiento para la fabricación de un produc-

85

to de dulceria a modo de biscuit a la crema.

Barcelona 19 Febrero de 1932

P. A.

P. P. DE D. ISIDRO HERNÁNDEZ

