

126556

126556



1932

12-6556

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una patente de introducción por diez años en España a favor de Don J. Creja Artola, domiciliado en San Sebastian (Guipuzcoa), Duque de Mandas letra N,

p o r

UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA PASTA PARA LA PREPARACION DE FLANES Y OTROS PRODUCTOS DE CONFITERIA.

-o-o-o-o-o-o-

La presente patente se refiere a un procedimiento de fabricación de una pasta para la preparación de flanes y otros productos de confiteria, que permite la elaboración de un producto de exquisita presentación y gusto, muy apreciado en el extranjero particularmente en el Brasil donde este producto es solicitadísimo.

5

De acuerdo con el proceso de fabricación y para obtener un kilo de pasta tendremos la siguiente fórmula :

10

- Azúcar pulverizada. 700 a 800 gramos
- Algas marinas - Agar-Agar 35 a 45 "
- Harina de platanos. 85 a 95 "
- Vainilla, café, naranja ú otra esencia 1,75 a 2,25 grs.

126556

MAYO 1932



126556

Huevo en polvo. 20 a 30 gramos

Todos estos productos se mezclan debidamente en una cantidad de agua aproximadamente de 60 gramos y una vez batidos perfectamente se forma una pasta cuya preparación termina en un molde ad-hoc que puede dividirse en tabletas de las dimensiones más adecuadas para la fácil venta del producto elaborado.

Como es lógico la fórmula se cita simplemente a título de ejemplo, bien entendido que podrán introducirse ligeras variaciones en cuanto a los componentes para llevar a cabo el procedimiento que se patenta no afectando en nada al objeto del privilegio.

- N O T A -

En resumen : La patente recaerá sobre las reivindicaciones siguientes :

- 15 1ª. - Un procedimiento de fabricación de una pasta para la preparación de flanes y otros productos de confitería caracterizado porque para la ejecución de este proceso se lleva a cabo una fórmula constituida por azúcar pulverizada en proporción de 700 a 800 gramos para un
- 20 kilo de pasta, algas marinas Agar-Agar en proporción de 35 a 45 gramos para igual cantidad de pasta, harina de platanos de 85 a 95 gramos en iguales condiciones que los anteriores productos, vainilla, café, naranja, limón ú
- 25 polvo de 20 a 30 gramos, siempre para un kilo de pasta, mezclandose adecuadamente todos estos productos en una cantidad de agua aproximadamente de 60 gramos y una vez



126556

- 3 -

126556

perfectamente batidos se obtiene una pasta cuya preparación termina en un molde ad-hoc.

5 2ª. - Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la patente de introducción que se solicita por diez años en España " Un procedimiento de fabricación de una pasta para la preparación de flanes y otros productos de confitería ".

Todo conforme queda expuesto en esta memoria que consta de tres hojas escritas a máquinas por una sola cara.

Madrid 5 de Mayo de 1932

Leocadio López y López
P.P.