



JUN 1935

138632

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una patente de invención por veinte años en España, a favor de Don Juan MERCADER MORA, domiciliado en Manlleu (Barcelona)

por

PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PREPARADO PARA REPOSTERIA

=====

Se conocen ya infinitas fórmulas de productos que se utilizan para la preparación de platos de repostería, particularmente flan, cuyos productos se expenden al público en forma sólida, debiendo diluirse en leche para preparar los platos de postres citados.

En la práctica, la necesidad de empleo de la leche pre-



1935

2.-

5 senta bastantes inconvenientes, bien por la carencia de este
 producto, o bien por encontrarse en malas condiciones, parti-
 cularmente en las épocas de calor, o por contener productos
 químicos que la adulteran, y que pueden ser causa de que los
 productos constitutivos del preparado, sufran modificaciones
 perjudiciales para la salud o para la confección del produc-
 to.

10 Al mismo tiempo, en los procedimientos utilizados has-
 ta ahora se incorporan a esta clase de productos preparados
 químicos inofensivos en sí que proporcionan a dichos produc-
 tos el sabor y el color del huevo, pero sin que en realidad
 aumenten su valor alimenticio en la proporción que lo haría
 este elemento.

15 La invención prevee particularmente la realización de
 un producto utilizable para la preparación de platos de re-
 posteria, especialmente flan, en el cual se han eliminado
 los dos inconvenientes citados por la agregación de leche
 en polvo de primera calidad y huevo natural en polvo combi-
 nados con harinas, azúcar y agar - agar a cuya combinación
20 se agrega cualquier esencia deseada.

 Con el fin de aclarar perfectamente el invento se de-
 talla a continuación el procedimiento para la realización
 de una cantidad de preparado de dos mil gramos, especial-
 mente apto para la realización de flanes :

25 Se mezclan por procedimientos conocidos en estado de
 polvo, mil gramos de leche en polvo de primera calidad,
 ochocientos veinticinco de azúcar pulverizada, setenta y
 ocho de harinas diversas, tal como harina de trigo, de plata-
 no, de arroz, semlo u otra, sesenta y un gramo de huevo natu-
30 ral desecado en polvo, treinta y cinco gramos de agar-agar
 y un gramo de esencia al gusto, café, vainilla, limón, cane-



N. 1935

3.-

la u otra.

Esta mezcla se pulveriza en un polvo fino y homogéneo y se distribuye en bolsas de cien gramos cada una en las cuales se expende.

5 El contenido de cada bolsita de estas se diluye en medio litro de agua, se hierve y se procede de la forma conocida por enfriamiento en molde a la preparación del flan.

Las proporciones de estos productos pueden variar según los fines a que haya de aplicarse el mismo, sin salirse de los límites de la invención.

10

N O T A.
=====

La presente patente de invención comprende las siguientes reivindicaciones :

15 1.- Procedimiento de fabricación de un preparado para repostería, caracterizado esencialmente por combinarse en estado de polvo, leche desecada, huevo natural desecado, azúcar, agar - agar, harina de cualquier tipo adecuado y aromatizar el conjunto con una esencia adecuada, preparándolo para la venta en un polvo fino homogéneo.

20 2.- Procedimiento según lo reivindicado en 1, caracterizado esencialmente porque según una forma de realización especialmente adecuada para la preparación de flanes, se mezclan mil gramos de leche en polvo con ochocientos veinticinco de azúcar pulverizada, setenta y ocho de una harina adecuada, trigo, plano, arroz u otra, sesenta y uno de huevo natural en polvo, treinta y cinco de agar-agar y un gramo de
25 esencia al gusto, sometiendo la mezcla realizada con estas materias a una pulverización fina y homogénea.

3.- Procedimiento de fabricación de un preparado para repostería.- Según se describe y reivindica en la presente



14 JUN. 1935

4,-

memoria descriptiva.

Consta esta memoria de cuatro hojas escritas por una sola cara.

Madrid, 14 de junio de 1935.