

140331



PATENTE DE INVENCION

por 20 años

para "Un procedimiento para la elaboración de ensaimadas"---

a favor de: COMERCIAL BONNIN, Sociedad Anónima, de nacionalidad y residencia españolas.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva está destinada a garantizar la propiedad y la explotación exclusiva de un procedimiento para la elaboración de ensaimadas, por medio del cual se obtienen
5 estos bollos de pastelería dotados de un sabor y de un aroma completamente desconocidos hasta hoy en tales productos.

El procedimiento de que se trata se caracteriza esencialmente en que se prepara como ordinariamente la masa constitutiva del cuerpo de las ensaimadas mediante un amasijo
10 con agua, huevos, azúcar, harina y levadura dejando fermentar dicho amasijo, con la circunstancia especial y nueva de añadir antes o después de la fermentación una proporción de cacao

140331

MEMORIA DESCRIPTIVA



- 2 -

en polvo que puede mezclarse facultativamente con azúcar en mayor o menor cantidad, tomando entonces la masa un color
15 obscuro semejante al del chocolate y comunicando por esta operación al producto las propiedades de sabor y de aroma propias del cacao o chocolate.

Después se sigue la elaboración extendiendo la pasta en hoja de mayor o menor espesor sobre una plataforma, añadien-
20 do manteca de cerdo o un substitutivo de ella y arrollando luego en espiral la hoja de pasta para formar un cuerpo cilíndrico que se arrolla y retuerce a fin de que adquiera la forma típica pseudoespiral de las ensaimadas, que así constituidas son sometidas a su cocción en hornos correspondientes.

25 Las proporciones del cacao en polvo adicionado a la pasta de las ensaimadas podrán ser variables, según la intensidad del sabor y aroma que se quiera que las mismas presenten.

El cacao empleado para la adición a la masa de las ensaimadas podría ser substituído por chocolate o por cualquier
30 otra composición que contenga cacao.

N O T A

Por la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA:

1.- La propiedad y la explotación exclusiva de un procedimiento para la elaboración de ensaimadas, que consiste
35 esencialmente en formar un amasijo con agua, huevos, harina, azúcar y levadura, dejando fermentar dicho amasijo y añadiendo característicamente antes o después de la fermentación una proporción de cacao o de una composición que contenga cacao



- 3 -

siguiendo las operaciones de extender la masa en hoja sobre una plataforma, añadir manteca o un substitutivo de la misma y arrollar esta hoja en espiral para la formación de cilindros que después se retuercen a fin de obtener con la pasta la forma propia de las ensaimadas, que luego son cocidas al horno.

45 2.- La propiedad y la explotación exclusiva del objeto de la patente, sean cuales fueren las circunstancias que concurren con su esencialidad definida en la anterior reivindicación, cual objeto es:

"Un procedimiento para la elaboración de ensaimadas".

Consta la presente memoria de tres hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, 9 de Noviembre de 1935.

P. p. de: COMERCIAL BONNIN, Sociedad Anónima,