



140 682

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

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

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 los pasteles llamados "brioches", por medio del cual se obtienen dichos pasteles 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 los brioches mediante un amasijo de mantequilla, huevos completos, harina, azúcar y sal, al cual amasijo se le adiciona una levadura formada con le-



15 vadura de cerveza o París, harina de fuerza y el agua necesaria para amasar el conjunto.

15 Antes de proceder a la adición de la levadura, se añade a la masa una proporción de cacao en polvo, que puede mezclarse facultativamente con azúcar en mayor o menor cantidad, tomando entonces la masa un color obscuro semejante al del chocolate y comunicándose por esta operación al producto  
20 las propiedades de sabor y de aroma propios del cacao o del chocolate.

25 Esta adición de cacao constituye la parte especial característica del procedimiento de que se trata, por ser completamente nueva, y la propia adición de cacao además de como se ha dicho puede realizarse en cualquier otra fase de la elaboración de los brioches que sea apropiada para ello, ya sea antes o bien después de que se produzca la fermentación.

30 Las proporciones del cacao en polvo adicionado a la pasta podrán ser variables, según la intensidad del sabor y aroma que se quiera que presenten los brioches, pudiendo emplearse también, en vez de cacao en polvo, chocolate o cualquier otra composición que contenga cacao.

35 La masa del brioche se prepara con las materias antedichas, y la levadura se produce separadamente dejando desarrollar la fermentación hasta el punto requerido; entonces se añade éste último a dicha masa, procediendo a las manipulaciones del amasado, y en caso de quedar aquella excesivamente



fuerte se adiciona una cantidad de agua o de claras de huevo.

40 Se deja después la masa en reposo durante algún tiempo, para que realice la subida, se corta en la forma requerida, pintándola después en crudo con huevo y se cuece el producto en el horno.

#### 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 brioches, que consiste esencialmente en preparar la masa o amasijo del producto mezclando harina, huevos completos, mantequilla, azúcar y sal, y separadamente se prepara la levadura con levadura 50 de cerveza o París, harina de fuerza y agua, para hacer fermentar el referido amasijo, añadiendo característicamente antes o después de que se produzca la fermentación una proporción de cacao o de una composición que contenga cacao, y 55 siguiendo las operaciones de la subida de la masa, de su cortado, pintado con huevo y cocción al horno.

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 está constituido por:

"Un procedimiento para la elaboración de brioches".

Consta



- 4 -

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

Barcelona, 6 de Diciembre de 1935.

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