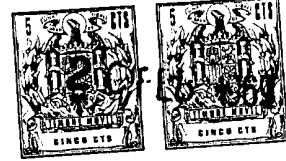


2474

MU 142467

142467



SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE <u>A 23</u>
SUBCLASE <u>G</u>

142467

MODELO DE UTILIDAD

a favor de:

D. ENRIQUE BERNAT FONTILLADOSA, de nacionalidad española,
residente en c/París número 184, Barcelona, por:
"UN CONFITE HELADO".

Memoria descriptiva

La invención se refiere a un producto de confitería y más concretamente a un dulce helado, y tiene como objetivo el proporcionar un helado de crema para chupar, el cual está provisto de un corazón o núcleo de caramelo duro o similar, que puede ser consumido de forma usual

2474

- 2 -

142467



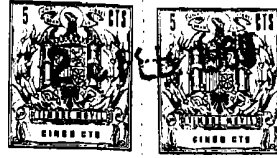
después de haber comido la porción de crema helada del cuerpo congelado, tal como sorbete u otro ingrediente parecido.

Uno de los objetos de la solicitud es el de proporcionar un confite-congelado con características de novedad asociadas mediante las cuales es posible manipularlo y comerlo sin necesidad de tocarlo con los dedos ni de usar cuchara o plato. A este fin, al extremo de un palito se aplica una porción de caramelo, bien caramelo duro u otro material comestible parecido, el cual es duro a temperaturas normales, y a esta porción dura se le aplica una masa congelada de una sustancia comestible, tal como crema de helado o sorbete, que son líquidas a temperaturas normales, con el fin de recubrir la porción dura del centro y ser sostenida por el palito-asidero.

En estas condiciones, el confite puede ser sostenido y manipulado por medio del palito-asidero, lo que es muy importante desde un punto de vista higiénico y sanitario, ya que no es necesario tocar el confite con la mano ni durante su fabricación, o mientras es manipulado por el comerciante, ni siquiera cuando es comido por el consumidor.

Para facilitar la comprensión del objeto de este modelo de utilidad, en la descripción siguiente se hace constante referencia a los dibujos que se acompañan,

142467



en los cuales:

FIGURA 1ª, representa, en alzado lateral, un confite congelado de acuerdo con las características del modelo, en el que las distintas partes aparecen separadas, para ser mostradas en sección.

FIGURA 2ª, es una vista transversal en sección sobre la línea 2-2 de la figura 1ª.

FIGURA 3ª, es una vista en perspectiva, en la que se muestra el confite tal y como está contenido dentro de una envoltura apropiada.

Haciendo referencia a los dibujos, -A- señala la porción congelada del cuerpo del confite, estando dicha porción formada por algún material comestible tal como helado, crema, sorbete, granizado o similares, que permanezca blando o líquido a temperaturas normales y se endurezca o congele al ser sometido a refrigeración.

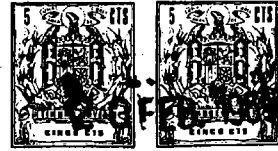
Si se desea, a la porción del cuerpo (A) puede serle aplicada una capa o revestimiento (B) comestible, que envuelva y prácticamente selle herméticamente la porción del cuerpo. El revestimiento comestible puede estar compuesto por cualquier materia adecuada, tal como chocolate, que se mantiene relativamente duro a temperaturas normales y proporciona un recubrimiento no pegajoso.

La porción congelada del cuerpo (A) envuelve un corazón o núcleo (3) de una sustancia comestible, tal como

3474

- 4 -

142467



caramelo duro, que se mantiene duro a temperaturas normales y es susceptible de aplicarse fácilmente al extremo de un palito-asidero (1).

60 En una forma preferida de realización, el palito (1) y la base de caramelo (3), constituyen el chupón de caramelo. La porción (A) del cuerpo, de material comestible congelado, blanda o líquida a temperaturas normales, puede ser aplicada a la base (3) en cualquier forma conveniente. El resultado puede conseguirse de modo muy efectivo, insertando la base de caramelo (3) del chupón en la
65 porción (A) del cuerpo, mientras este último esté en estado parcial de congelación, todavía blando, tratando de sostener la base de caramelo en tal posición hasta que se haya completado la congelación, después de lo cual la parte (3) del caramelo queda firmemente embutida en el centro de la endurecida porción (A) del cuerpo ya congelado y
70 adherida a la misma.

La base (3) de caramelo duro proporciona un centro o núcleo para sostener la crema de helado, la que se
75 adhiere al caramelo sobre un área comparativamente grande, siendo así sostenida del modo más efectivo. La natural aspereza de la superficie exterior de la base (3) puede ser útil para obtener un enlace o unión firme entre la crema de helado y el caramelo.

80 Después de que la capa exterior comestible o el



M42467

revestimiento (B) ha sido aplicado, y transcurrido el tiempo apropiado para que se enfríe o endurezca, el confite puede colocarse si se desea, en una envoltura apropiada, tal como un sobre de papel satinado o encerado semi-transparente, según se indica en (4). El revestimiento exterior de chocolate (B) no permite que la crema de helado o la porción congelada del cuerpo, se pegue a la envoltura o bolsa, y posibilita poder manipular y comer el confite con toda comodidad y limpieza.

90 El palito-asidero (1), proporciona el medio de manipular el confite mientras se está fabricando, así como cuando se está vendiendo o comiendo; por lo tanto, nunca es necesario tocarlo con las manos y desde el punto de vista sanitario éste es un factor de considerable importancia, puesto que es un hecho bien conocido el de que 95 los productos alimenticios que están sujetos a manipulación, constituyen con frecuencia, una amenaza para la salud.

100 El confite se compone de un cuerpo con una porción (A) congelada, de alguna sustancia comestible, tal como crema de helado, sorbete o algo similar, que es blanda o líquida a temperaturas normales, teniendo dicha porción congelada una parte central o núcleo comestible de una sustancia dura a temperaturas normales y que está fijada en un palito a fin de que la porción congelada del 105

20474

- 6 -

142467



cuerpo pueda ser fácilmente sostenida por el palito mientras se está comiendo. Si se desea, la porción congelada del cuerpo puede envolverse con un revestimiento (B) exterior, de una sustancia comestible, tal como chocolate, el cual es duro y no pegajoso a temperaturas normales. El
110 confite se sostiene con la mano por medio de un palito (1) mientras que la porción (A) de la crema de helado, o material similar del cuerpo se está comiendo y después que la crema de helado ha sido consumida, queda el chupón
115 de caramelo que puede ser comido del modo usual.

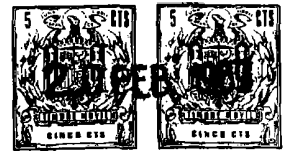
El comprador del confite, de ese modo, obtendrá una porción generosa de crema de helado o material similar, que está montada sobre un palito para que pueda ser manipulada y comida sin tocarla con los dedos y sin necesidad de usar cuchara o plato, y después que la crema de
120 helado ha sido comida, queda aún chupón de caramelo para consumirlo a la manera usual.

Debe indicarse que la función del revestimiento o cubierta exterior (B) no es para la sustentación del cuerpo congelado (A) en posición -lo que no es necesario
125 si éste ha sido preparado adecuadamente y congelado- sino más bien para proporcionar un recubrimiento no pegajoso, a fin de que el confite pueda ser manipulado y comido como cualquier otro caramelo, y, al mismo tiempo, para proporcionar un sabor agradable a la crema de helado u otro
130

20474

- 7 -

142467



material de la porción congelada (A) del cuerpo.

El caramelo duro del que está hecha la base, tiene condiciones de solubilidad y se pone pegajoso cuando se humedece. Cuando la base del caramelo queda embutida dentro de la crema de helado, es probable que una película delgada de crema de helado rodeando el caramelo se derrita inicialmente, ocasionando, por lo tanto, que la parte exterior del caramelo duro se ponga pegajosa y quizá se disuelve allí un poco de caramelo duro. La película derretida de crema de helado mezclada con el caramelo o disuelta, se congelará posteriormente, con el resultado de que el cuerpo de crema de helado se adherirá firmemente, a la parte de caramelo duro por congelación. La superficie rugosa del caramelo duro contribuirá también a que se adhiera a él la crema de helado.

REIVINDICACIONES

1). Un confite helado, caracterizado por comprender un núcleo o base interior de sustancia comestible, tal como caramelo duro, que mantiene su dureza a temperaturas normales, estando dicha porción fijada a un palito funcionalmente utilizable como asidero.

2). Un confite helado de conformidad con la reivindicación 1), caracterizado porque el núcleo o base interior está recubierto por una porción congelada de una materia comestible, tal como helado, crema o similar, que per-

2474

- 8 -

142467



manezca blando o en estado líquido a temperaturas normales y sea susceptible de congelarse al someterse a refrigeración, envolviendo totalmente este recubrimiento al núcleo interior, al que se adhiere fácilmente sobre un área comparativamente grande.

160

3). Un confite helado de conformidad con las reivindicaciones 1) y 2), caracterizado porque el conjunto formado por el núcleo interior y su recubrimiento congelado, puede eventualmente ser revestido a su vez por una capa de materia comestible, que envuelva y prácticamente selle herméticamente la porción de cuerpo constituido.

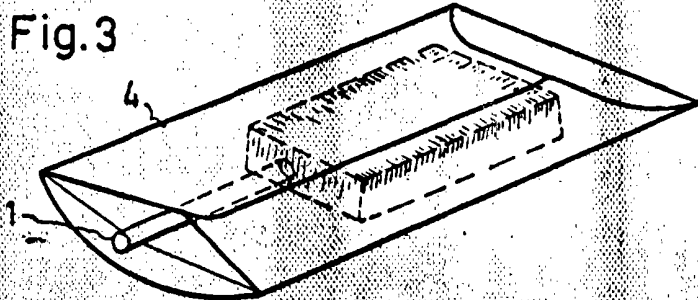
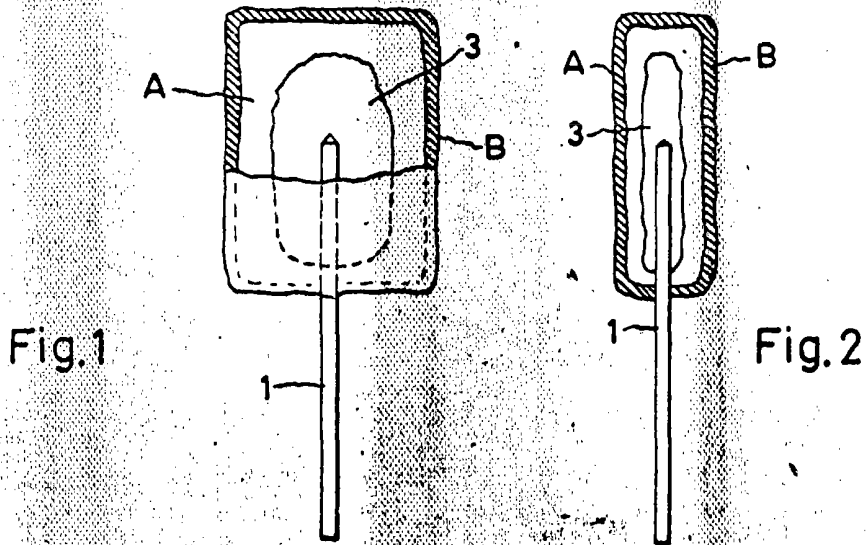
165

4). UN CONFITE HELADO.

Esta memoria consta de ocho hojas, foliadas y mecanografiadas por un solo lado de sus caras.

Madrid, 11 de mayo de 1967.

142467



Madrid 11-5-67

escala variable