

142702



MEMORIA DESCRIPTIVA

de la Patente de Invención, cuyo registro se solicita a favor de Don Manuel SIERRA Rioja, de nacionalidad española, residente en Barcelona, por: " UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN DE UN HELADO ".

Este invento se refiere a un nuevo procedimiento para la preparación de un helado.

5 El helado de que se trata se presenta en forma de bloque, de una configuración cualquiera, geométrica o caprichosa y va provisto de un asidero por el que se toma con la mano, mientras se degusta.

10 El procedimiento objeto de la presente descripción se caracteriza tanto por la forma de disponer el mencionado asidero, como por la de congelar la composición de que tales helados se forman.

Sabido es que la manera corriente de obtener helados es la de disponer la crema o la preparación líquida que al efecto se emplee en una heladora, dotando al recipiente que contiene los materiales que se han de helar, de



15 un movimiento de giro ya sea en un sentido determinado,
ya de va y ven.

En el procedimiento objeto de la presente descrip-
ción, la masa líquida o pastosa que se ha de helar se
dispone en un recipiente o molde y este se deja quieto
20 solidificandose aquella con lo que se forma un bloque
cuya configuración corresponde a la del propio recipien-
te empleado.

Por lo que se refiere a la forma de colocar el asi-
dero de que tales helados van provistos, se ha de tener
25 en cuenta que aquel ha de quedar fijado en la masa helada
de manera que no se ladee, lo que constituye una di-
ficultad el conseguirlo, cuando la propia masa que se
congela es líquida o excesivamente fluida.

El recurrente ha solventado esta dificultad y para
30 ello lleva a cabo una primera fase de enfriamiento de
la masa que se ha de helar hasta conseguir en aquella
una determinada consistencia pastosa, la suficiente
para que al clavar en la misma los asideros de que se
trata, puedan mantenerse por si solos en la posición en
35 que se les coloque. Seguidamente se prosigue el enfria-
miento de aquella hasta conseguir su total y completa
solidificación. De esta manera no precisa disposición
maquinal alguna para la sustentación de los referidos
asideros cuando se trata de una masa líquida o de una
40 masa pastosa demasiado fluida, ni requiere el empleo de
otros medios siempre caros y de engorrosa manipulación.

Para realizar el procedimiento de que se habla se



procede en primer término a la preparación de la crema
o líquido de que se haya de confeccionar el helado de-
45 seado. Dicha crema podrá ser a base de café, chantilly,
almendra, cacao, avellana o de frutas. Además podrá ser
de composición homogénea o bien podrá ir mezclada con
porciones de frutas, de almendras o de avellanas. Pre-
parada la referida crema se dispone en moldes y estos
50 se colocan en una cámara de refrigeración, sumergidos
en baño de salmuera o de otra mezcla frigorífica con-
veniente. En estas condiciones se inicia su enfriamien-
to y al alcanzar el contenido de tales moldes una con-
sistencia determinada, se clava en la masa de cada uno
55 de ellos el asidero de que tales helados hayan de ir pro-
vistos. Seguidamente prosigue el proceso de refrigera-
ción hasta alcanzar la citada masa el grado de solidifi-
cación deseado, después de lo cual los bloques helados
que así se han obtenido se retiran del molde respectivo,
60 se envuelven con un papel, con una celofana o con una
hoja de un material análogo, y en estas condiciones que-
dan dispuestos para el consumo, guardándose, cuando aquel
no ha de ser inmediato, en las cámaras llamadas conserva-
doras.

65 En el curso de esta descripción se ha hablado en el
sentido de que cada uno de los helados de que se trata
irá provisto de un asidero, pero deberá entenderse que
aquellos podrán llevar dos o más de los mismos, varia-
ble en todos los casos en el material de que se fabriquen,
70 en su forma, y en sus dimensiones.



Como ya se ha dicho la crema o la preparación líquida de que se forman estos helados, será de composición variable y por lo tanto será variable el color y el sabor de aquel. Variarán también en sus dimensiones y en su forma ya que ésta podrá afectar la de un cuerpo geométrico cualquiera o bien la de una figura caprichosa.

En cuanto a las máquinas y aparatos con que se lleve a cabo el procedimiento descrito, serán variables, como lo será en general todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad de la Patente que se solicita.

----- N O T A -----

Se reivindica como objeto de esta Patente:-

1.º.- Un procedimiento para la fabricación de helados en forma de bloque provistos de un asidero constituido por un palillo u otro medio conveniente que en su esencialidad se caracteriza por el hecho de que el proceso de congelación de la masa comestible que al efecto se emplea se lleva a cabo en dos fases o periodos distintos de los que el primero acaba en el momento en que la propia masa ha adquirido el grado de consistencia suficiente para poder clavar en la misma el palillo o elemento de sustentación que se adopte en forma que dicho palillo se mantenga en una posición determinada, completándose la congelación hasta el endurecimiento de aquella, en la segunda fase o periodo del propio proceso de congelación.



100 2º.- El propio procedimiento en el que la masa comestible con que se formen los referidos helados podrá ser una crema o una composición líquida cualquiera que se dispone en moldes que se acondicionan en una cámara de refrigeración, preferentemente sumergidos en un baño incongela-
105 ble, para proceder luego a su congelación o endurecimiento, de acuerdo con lo consignado en la reivindicación 1.

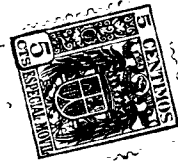
110 3º.- El propio procedimiento en el que una vez formados los bloques de acuerdo con las reivindicaciones 1 y 2, provistos de su correspondiente palillo o asidero debidamente afianzado en la masa de los mismos, se retiran del respectivo molde y facultativamente se proveen de un recubrimiento de protección adecuada.

115 4º.- El propio procedimiento en el que podrá utilizarse como elemento de protección, de acuerdo con la reivindicación 3, una hoja de papel, celofana u otro material adecuado.

120 5º.- El propio procedimiento en el que el material de que se fabriquen los helados de referencia podrá ser de composición homogénea o bien podrá llevar mezcladas porciones de frutas, almendras, avellanas u otro producto o productos comestibles cualesquiera.

6º.- Un procedimiento para la fabricación de un helado.

Consta la presente memoria



- 4 -

descriptiva de seis hojas foliadas escritas por una
sola cara.

128

Barcelona, 27 de Junio de 1936.

P. A.

BASILIO SAEZ

P. P.

42