



144024

144024

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

Por veinte años por

" UN PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO SUSTITUTIVO DEL CHOCOLATE" a favor de D. Francisco Delgado Delgado, Don José Fernández y Don Alberto Garcia, residentes en Madrid.

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

-o-o-o-o- -o-o-o-o-o-o-o-

La presente memoria esta destinada a garantizar en España y sus dominios, un procedimiento para la elaboración de un producto alimenticio sustitutivo del chocolate, cuya utilidad en los actuales momentos, no es preciso encarecer, por cuanto es sabido, las dificultades con que se tropieza en los medios de transporte para poder conseguir la materia prima, como lo es para la elaboración del chocolate, la almendra de cacao.

Ante tales dificultades para la consecución de dicha materia prima, nos ha sugerido la idea de reemplazarla o sustituirla por el cacahuet, que esta mas a nuestro alcance, convenientemente tratado en las proporciones necesarias, para obtener una pasta moldeable y conseguir un producto en tabletas que pueda ser un perfecto sustitutivo del chocolate y de un precio más reducido que este.

Tambien se utiliza en este producto, el arroz, en las proporciones que mas adelante se mencionaran, sometido al tratamiento correspondiente, el cual sirve como un perfecto aglutinante con el cacahuet y demas materias que lo integran, para conseguir la pasta, que mas tarde sera convertida en tabletas moldeadas, merced a la densidad o espesor de la pasta obtenida.

El procedimiento y operaciones que se han de verificar, es como sigue:

Descascarado el cacahuet se procede al tostado de este por el procedimiento mas adecuado, hasta conseguir que obtenga un color oscuro, sin que llegue a quemarse, semejante al del cacao para una perfecta ilusión del sustitutivo. Procediendo seguidamente de la operación del tostado, a la de descascarillar el grano del cacahuet, o sea el quitarle la cascarilla delgada que cubre el grano.



30. En operación aparte se procede al tostado de una cantidad de arroz conveniente, según la cantidad de masa que se desee obtener, dándole un punto de tostado en que dicha materia obtenga un color suficientemente oscuro, sin que llegue a quemarse, para que, al igual que con el cacahuet dar la sensación más exacta del color del cacao.

35. Verificadas las dos anteriores operaciones, se procede al molturado del arroz y cacahuet, separadamente, obteniéndose del primero de dichos productos un granulado fino, sin llegar a convertirlo en polvo, con el fin de que no resulte tan impalpable como la harina; y del segundo, una pasta semi-fluida, merced a las propiedades grasosas u oleaginosas del cacahuet.

40. Después se procede, en un recipiente apropiado, al tostado de una cantidad de azúcar (también correspondiente a la cantidad de pasta que se desee moldear en tabletas), hasta obtener un líquido oscuro y pastoso, pasando después al mezclado de las referidas materias, en las siguientes proporciones:

- 24 % de pasta de cacahuet
- 40% de arroz tostado y molturado y
- 36 % de azúcar tostada.

50. Obteniéndose con cuya mezcla, una pasta similar a la del chocolate, que se bate suficientemente para su perfecto mezclado, siguiendo-se, ya, el mismo proceso de fabricación del chocolate corriente hasta obtener el producto en tabletas.

55. Con el fin de que el producto se asemeje lo más posible al chocolate, tanto en color como en paladar, se le agrega a la pasta, a voluntad, una cantidad de canela molida o vainilla, según del sabor que se desee obtener.

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

La descrita patente de invención recaera, pues sobre las siguientes reivindicaciones:

60. 1ª.- Sobre un procedimiento para la elaboración de un producto alimenticio sustitutivo del chocolate, caracterizado esencialmente por la utilización de una parte conveniente de cacahuet tostado a un punto oscuro similar al del cacao, del que después de molturado se obtiene una pasta semi-fluida, con la que se mezcla, una cantidad también proporcional, de arroz tostado al mismo punto y molido en un granulado fino, sin llegar a convertirlo en polvo para que no resulte sumamente impalpa-



ble, y despues con una cantidad suficiente de azucar tostada, convertida en liquido, cuyo aglutinamiento de las aludidas materias, da por resultado la obtención de una pasta moldeable en tabletas, sometiendo-
70. lo a las temperaturas necesarias hasta obtener el producto.

2ª.- Sobre " UN PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO SUSTITUTIVO DEL CHOCOLATE? .

Todo tal y como queda descrito y reivindicado.

La presente meoria consta de tres hojas mecanografiadas y foliadas
75. por una sola cara.

Madrid 11 de Febrero de 1.938

P.A.