



416 45

P A T E N T E
D E
I N V E N C I Ó N

a favor de Don Fernando Toledo Toledo, de nacionalidad turca, residente en Barcelona, calle Putschet, 48, por "UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE FLAN".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un nuevo procedimiento para la preparación de los dulces conocidos genéricamente con el nombre de "flan".

- Dicho procedimiento simplifica en gran manera
5. la preparación de aquellos dulces, permitiendo obtener en cada caso un flan de presentación y sabor predeterminados. Además, debido a los ingredientes que lo componen y a la forma de combinarlos entre sí, el flan preparado según este procedimiento posee propiedades alimenticias superiores a los obtenidos según los métodos y
 - 10.

fórmulas usuales y puestas en práctica hasta el presente.

Y, finalmente, una característica esencial de este procedimiento consiste en el hecho de que la preparación se efectúa completamente en frío, ya que no precisa cocción alguna, eliminándose así las engorrosas

5. operaciones culinarias que representa el preparar el fuego y disponerlo en la forma habitual para la confección de esta clase de dulces.



El procedimiento objeto de la invención consiste

10. esencialmente en partir de extracto de yema de huevo en polvo, el cual se disuelve en alcohol, en cantidad suficiente, mezclándose luego esta solución con una cantidad de azúcar aproximadamente igual a diez veces el peso del extracto de yema de huevo. A esta mezcla se le
15. incorpora una pequeña proporción de gelatina química, añadiéndole luego otra cantidad de azúcar igual a la que se había empleado, la cual habrá sido perfumada previamente según el gusto que se desee dar al flan, para lo cual se habrá procedido en la forma explicada a
20. continuación:

Suponiendo que se desee dar al flan sabor de vainilla, se prepara aparte una solución muy concentrada de vainilla en rama, y dicha solución, después de filtrada y estando aún templada, se incorpora a la

25. segunda mitad del azúcar que se ha explicado, añadiendo luego esta mezcla a la ya preparada de yema de huevo y alcohol, azúcar y gelatina química.

30. Para obtener el gusto de limón se procede como para la vainilla, pero empleando cortezas de limón en vez de vainilla en rama.

Si se desea darle el sabor de canela, basta mezclar al azúcar que debe añadirse al final una cantidad de esencia de canela en proporción de unos 0,3 gramos por flan.

5. Y si se quiere obtener el gusto de cacao o de chocolate, puede mezclarse en la misma forma una cantidad de cacao o de chocolate en polvo en la proporción de unos 3 gramos por flan.

10. A título tan sólo de ejemplo damos a continuación las fórmulas cuantitativas para cuatro tipos de flan preparado según el procedimiento objeto de la invención:-



Gusto vainilla

15. Azúcar 40,00 grs.
Gelatina química 8,00 "
Extracto de yema de huevo 2,00 "
Solución de vainilla en rama 0,25 "

Gusto limón

20. Azúcar 40,00 grs.
Gelatina química 8,00 "
Extracto de yema de huevo 2,00 "
Esencia de limón 0,20 "

Gusto canela

25. Azúcar 40,00 grs.
Gelatina química 8,00 "
Extracto de yema de huevo 2,00 "
Esencia de canela 0,30 "

Gusto cacao o chocolate

30. Azúcar 40,00 grs.
Gelatina química 8,00 "
Extracto de yema de huevo 2,00 "
Cacao o chocolate en polvo 3,00 "

35. Las cantidades precedentes, que podrán variar dentro ciertos límites unas con relación a otras, son calculadas a base de obtener flanes de unos 50 gramos.

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente de invención:-

5. 1. Un nuevo procedimiento para la preparación de flan, caracterizado por el hecho de que todas las operaciones son realizadas en frío, que consiste esencialmente en partir de extracto de yema de huevo en polvo, el cual se disuelve en una cantidad suficiente de alcohol, mezclándose luego esta solución con una cantidad de azúcar aproximadamente igual a diez veces el peso del extracto de yema de huevo, e incorporándole a 10. continuación una pequeña proporción de gelatina líquida (aproximadamente de un 15 a un 20%), agitando y mezclando luego el todo, y añadiéndole a continuación una cantidad de azúcar igual a la que ya se había empleado, 15. que ha sido perfumado previamente según el gusto que se desee dar al flan, con lo cual, después de un nuevo agitado y mezcla final, queda ya en disposición de ser consumido.
20. 2. Un nuevo procedimiento para la preparación de flanes, según la reivindicación anterior, caracterizado por el hecho de que puede darse al dulce el sabor de vainilla preparándose aparte una solución muy concentrada de vainilla en rama, la cual, después de filtrada y estando aún templada, se incorpora a la cantidad de 25. azúcar previamente reservada para ello, que se añade luego a la mezcla formada por las demás sustancias, en la forma explicada.



3. Un nuevo procedimiento para la preparación de flan, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que puede darse al dulce el sabor de limón mediante la adición de esencia de dicho fruto a la cantidad de azúcar previamente reservada para ello, que se añada luego a la mezcla formada por las demás sustancias, en la forma explicada.

4. Un nuevo procedimiento para la preparación de flan, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que puede darse al dulce el sabor de canela mediante la adición de esencia de canela a la cantidad de azúcar previamente reservada para ello, que se añada luego a la mezcla formada por las demás sustancias, en la forma explicada.

5. Un nuevo procedimiento para la preparación de flan, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que puede darse al dulce el sabor de cacao o de chocolate mediante la adición de cacao o chocolate en polvo a la cantidad de azúcar previamente reservada para ello, que se añada luego a la mezcla formada por las demás sustancias, en la forma explicada.

6. Un nuevo procedimiento para la preparación de flan.



7. Un nuevo procedimiento para la preparación de flan.

La presente memoria consta de cinco hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, a 11 de febrero de 1938.

Fernando TOLEDO TOLEDO

p.a. I. PONTI
P.P.