

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

a favor de

Dn. Juan Boix Carreras y Dn. Raimundo Mas Brosa,
domiciliados en Barcelona.

por:

"Un nuevo procedimiento industrial para la preparación de un producto de repostería para la obtención de crema y de flan".

-0000-



M e m o r i a d e s c r i p t i v a

Sabido es que existen en el mercado diversos productos de repostería que permiten la obtención de cremas y de flanes con tan solo disolver el mencionado producto con una
5 cierta cantidad de leche y someter la mezcla a la ebullición.

El objeto de la presente patente de invención lo constituye un procedimiento industrial para la preparación - de un producto de repostería que permite igualmente la obtención de cremas y flanes, con tan sólo disolver el citado producto con
10 una cierta cantidad de agua y someter la mezcla a una ebullición. Con el producto, obtenido según el procedimiento que se reivindica y que luego se describe, la obtención de la crema y del flan se consigue con el empleo del agua para disolver el producto, no siendo necesario emplear cantidad alguna de leche, por encontrar
15 se dicho componente en el producto base.

Después de lo manifestado se comprende la ven

taja que reportará el empleo del producto obtenido según nuestro procedimiento, ya que no siempre es posible disponer de leche para disolver el producto.

El procedimiento que se reivindica consiste sencillamente en mezclar una cierta cantidad de azúcar con una esencia apropiada, por ejemplo, vainilla, canela, limón, fresa, u otra, hasta conseguir una mezcla completamente homogénea, operación que se lleva a cabo por medio de un bombo al cual se le comunica un movimiento de rotación; conseguida la mezcla, es ésta retirada del bombo al objeto de disponerla en una estufa en donde se le deja secar; una vez que la mezcla ha sido convenientemente secada, es retirada de la estufa para ser luego sometida a la acción de un molino que la reduce a polvo.

El azúcar y la esencia, tratados tal como se ha indicado y reducidos a polvo, presentan una cierta coloración que depende de la esencia empleada. Dicho polvo se dispone luego en un bombo al cual se introduce también una cierta cantidad de leche y de huevo en polvo, almidón flor convenientemente pulverizado, agar agar y un colorante neutro si interesa; dispuestas las substancias mencionadas en el bombo, se pone a éste en marcha hasta conseguir una mezcla completamente homogénea, cosa que en general queda conseguida a los quince minutos.

De lo manifestado se desprende que sin salirse de los límites de la presente patente de invención el procedimiento descrito prevé el poder variar la proporción de los distintos componentes empleados, así como la adición de otras substancias al objeto de obtener cierto sabor en el producto, por ejemplo la adición de chocolate en polvo. El producto obtenido según el procedimiento descrito, podrá dispo-



nerse en bolsas, paquetes o cajas y entregarse al mercado mas o menos pulverizado, no influyendo ello en la esencialidad del procedimiento que acaba de concretarse; igualmente para la realización del procedimiento podrá emplearse cualquier tipo de máquina o de aparato de los existentes.



N O T A

Se reivindica como objeto de esta PATENTE DE INVENCIÓN, por espacio de los veinte años marcados por la ley, la exclusiva de explotación en España de:

10 1. Un nuevo procedimiento industrial para la preparación de un producto de repostería para la obtención de crema y de flan, que esencialmente se caracteriza en que el azúcar que debe contener el producto es previamente coloreado por medio de una esencia, y en que dicho azúcar coloreado, una vez
15 seco y pulverizado, se mezcla con una cierta cantidad de leche, de huevo y de almidón flor en polvo, así como una cierta cantidad de agar agar y de colorante neutro.

20 2. El nuevo procedimiento industrial objeto de la reivindicación anterior, en el cual la mezcla del azúcar con la esencia se lleva a cabo por medio de un bombo, y en que la mezcla resultante se dispone luego en una estufa al objeto de secarla al grado deseado, cual mezcla es luego tratada en un molino hasta reducirla a polvo.

25 3. El nuevo procedimiento industrial objeto de las reivindicaciones anteriores, en el cual el azúcar coloreado y pulverizado se dispone en el interior de un bombo con una cierta cantidad de leche, de huevo, de almidón flor, de agar agar y de colorante neutro en estado pulverulentos, cuyos componentes se mezclan entre sí dando al bombo un movimiento de rotación.

4. El nuevo procedimiento industrial objeto de las reivindicaciones anteriores, en el cual se prevé la adición de ciertas substancias al objeto de dar al producto un sabor determinado, por ejemplo chocolate, y en que el producto obtenido se dispone en bolsas, paquetes o cajas.

5. "Un nuevo procedimiento industrial para la preparación de un producto de repostería para la obtención de crema y de flan".

Barcelona, 5 de Agosto de 1939.
Año de la Victoria

P.P.



J. Pujol