



161497

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

correspondiente a una patente de invención por 20 años, a favor de Don Valero Gálligo Elola, Don Mario Ortego, y Don Francisco Dotú Fosalba, domiciliados en Zaragoza por "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE PASTAS UTILIZABLES COMO MASA Y COBERTURA PARA BOMBONES, SIN EMPLEO DE CACAO".

-----

En la actualidad la fabricación de bombones y confituras análogas se lleva a cabo con productos de cobertura elaborados a base de cacao, o sea con chocolates finos.

5                   Queriendo salir en la industria de la monotonía y de las normas conocidas, ofreciendo al consumo otros artículos que con diferente o igual presentación y paladar no fuesen menos exquisitos que los hasta ahora en el mercado, sino que, por el contrario, los superasen en todos sus aspectos, se ha venido haciendo continuos estudios y ensayos prácticos sobre productos de confitería, especialmente en la parte que a los bombones se refiere.

10

Se tropezaba con la dificultad, en un principio de que no había posibilidad de hallar una cobertura re-

15

sistente en un grado tal que pudiera sustituir al chocolate y esto daba origen a que, en los casos que no se quería presentar los bombones con tal color, la consistencia de la cobertura resultaba tan débil que era prácticamente imposible sostener mucho tiempo intacta la forma exterior del bombón, debido a que el calor les hacía perder su presentación en el grado de visibilidad necesario.

Esto principalmente fué objeto de más continuas investigaciones, cristalizando en lo que hoy constituye el objeto de la presente invención, porque con él se ha conseguido de una manera plena y definitiva lo que se buscaba, debido a que con esta pasta se puede fabricar bombonería que además de poseer una excelente presentación, que no es superable fácilmente, tiene las ventajas sobre los bombones de chocolate de que su paladar se amolda exactamente al gusto de todos, con una variedad inexistente hasta este momento y una pureza absoluta del sabor de la esencia o producto aromatizador utilizado en cada clase y caso concreto.

Por otro lado su costo y por otro el precio de venta al público, no tiene diferencias con los actuales en el mercado.

Se han hecho diferentes pruebas con este nuevo producto en cuanto a la parte comercial afecta y de ellas se deduce un completo éxito, porque el acogimiento tanto por los industriales como por el público han sido definitivos, de ahí que cuando se expuso antes no sea más que la exposición real de lo ocurrido durante el proceso natural de creación realizada del invento, sin incurrir en fantasías.

La fabricación no ofrece dificultades y las operaciones a realizar, dentro de su propia técnica, son fáciles debido a lo que la mano de obra no se altera y en cuanto a los rellenos y formación de los bombones puedan adoptarse los más variados.

Otra de las cualidades es la de que para su pre-

20

25



30

35

40

45

50

55

sentación, la masa admite colorantes de todas clases y de esto resulta que incluso pueden tener la misma vista que los conocidos. No obstante su color propio es el blanco.

60

La invención consiste en el conjunto de las operaciones mecánicas que mediante la mezcla de unos determinados productos conduce a un resultado industrial nuevo, porque es evidente que hasta este momento no se conoce en los mercados nada igual ni semejante, ni se define ninguna cosa análoga en publicaciones y tratados de confitería o químicas especiales, resultando de ello que el procedimiento es totalmente nuevo, según queda de clarado.

65



70

Este procedimiento se integra con la formación de polvo impalpable compuesto de almendra, avellana u otro fruto seco de análogas características con azúcar u otra materia edulcorante apropiada, harinas comestibles, y leche en polvo, trabajando la mezcla hasta la consecución de un conjunto de tacto finísimo en el máximo grado posible. A este polvo pastoso resultante se mezcla en la proporción debida manteca de cacao. formándose así una masa que puede producirse en frio o en caliente, batiéndola para su completa homogeneidad.

75

Una vez conseguida la masa es susceptible de tomar coloración por la acción que sobre ella ejerzan materias apropiadas, o las esencias mismas, o bien los productos que para darle el sabor deseado han de añadirse en este momento.

80

Conseguida la masa según lo anterior se procede a la formación de los bombones o a la cobertura de las masas de los mismos.

85

No podrá tenerse como procedimiento diferente al descrito el empleo de la leche de otra forma, puesto que en este mismo objeto que se describe puede aplicarse leche fresca, concentrada o condensada, sin que ello altere en lo más mínimo la esencialidad de esta invención, como tampoco la utilización de masas de mazapanes o tu-

90

rrones en sustitución de la preparación básica de polvo impalpable y asimismo tiene aplicación en sustitución de la manteca de cacao. otra vegetal cuya consistencia y características sean análogas a las de aquella o bien emplear productos que elevan su grado de fusión.

95

-----

N O T A



Se reivindica como invención propia de los solicitantes, para su explotación con caracter exclusivo en toda España el objeto sobre que recae la presente patente. que consiste en:

100

1º.- Procedimiento para la fabricación de pastas utilizables como masa y cobertura para bombones, sin empleo de cacao. que se caracteriza por el empleo de almendra u otro fruto seco apropiado, reducido a polvo finísimo, en mezcla con azúcar u otro producto edulcorante, harina comestible y leche, esta última en cualquiera de sus formas de presentación. cuya resultante es trabajada hasta conseguir un conjunto de tacto finísimo tratándose a continuación con manteca de cacao. en cuyas condiciones sufre un proceso de batido hasta conseguir su completa homogeneidad, adicionándose a esta resultante materias colorantes y esencias o productos aromatizantes, para obtener el color y sabor deseado.

105

110

115

2º.- Procedimiento según la reivindicación anterior que se caracteriza por que para obtener el máximo de consistencia, puede ir acompañada la manteca de cacao de otras con el fin de formar una masa, bien en frío o caliente, utilizable en este caso con preferencia la vegetalina.

120

3º.- PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE PASTAS UTILIZABLES COMO MASA Y COBERTURA PARA BOMBONES Y CONFITURAS, SIN EMPLEO DE CACAO. tal y conforme queda des-

147497

crito y reivindicado en la presente memoria.

Consta esta descripción de cinco hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, componiendo un total de ciento veinticinco líneas.

125

Madrid 10 de Enero de 1,944

*A. García*

