



166891

166891

166891

**MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL**

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

PATENTE DE INVENCION

en

ESPAÑA

por VEINTE años

por "Un nuevo procedimiento de fabricación de
"caramelos con emulsion de nuevos"

A nombre de

José Maria Soler Tordera,
de nacionalidad española,

domiciliado en:

Rambla del Caudillo, 96, Villanueva y Geltrú
(Barcelona)

-o-

Este invento tiene por objeto proporcionar un nuevo procedimiento para la fabricación de caramelos con emulsión de nuevos y para poner en práctica en mismo ha de procederse en la forma siguiente:

Primeramente y para poder fabricar un kilogramo de caramelos, se preparan los productos siguientes:



166891

166891

10

- azúcar660 gramos
- Agua..... 1 1/2 decilitros
- Glucosa.....440 gramos
- Miel.....100 "
- Huevos (yema y clara)..... 4 "
- Vainilla..... Unas gotas

A continuación, se pone a fundir el azúcar con el agua y se somete a alta temperatura hasta que hierva.

15

Luego se le añade la glucosa y se continúa la cocción, añadiéndole, momentos después, la miel y se sigue sometiendo a alta temperatura, hasta que tenga punto de caramelo.

20

Por aparte, en recipiente adecuado, se baten los cuatro huevos (yemas y claras) hasta que estén bien batidos (a punto de bizcocho), procurando ya lo estén momentos antes de que la mezcla antes citada tenga el punto de caramelo.

25

Una vez los huevos ya batidos, se le añaden las gotas de vainilla y los demás ingredientes a punto de caramelo y se emulsiona bien todo; después queda ya la pasta resultante a punto de cortar en trozos rectangulares o cuadrados, los que quedan en disposición de ser envueltos y puestos a la venta.

-:- :- NOT -:- :-

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta Patente de VEINTE años, son los siguientes:

30

1. - Un nuevo procedimiento de fabricación de caramelos con emulsión de huevos, que se caracteriza esencialmente por mezclarse -para formar un kilogramo de estos- los productos siguientes:

35

- azúcar.....660 gramos
- Agua..... 1 1/2 decilitros
- Glucosa.....440 gramos
- Miel.....100 "



166891 166891

Huevos (yemas y claras)..... 4 gramos

Vainilla..... Unas gotas

40

2º - Un nuevo procedimiento para la fabricación de caramelos, con emulsión de huevos, según lo reivindicado en el punto anterior, según el cual se funde el azúcar con el agua, sometiendo después a alta temperatura, hasta que nierva, añadiéndole luego la glucosa y momentos después la miel, continuándose la cocción hasta que tenga punto de caramelo.

45

3º - Un nuevo procedimiento de fabricación de caramelos, con emulsión de huevos, según lo reivindicado en los puntos anteriores, según el cual se batan los huevos (yemas y claras) hasta punto de bizcocho, simultáneamente a la antes citada cocción y luego de añadir a estos huevos batidos las gotas de vainilla, se le mezclan otros ingredientes que están a punto de caramelo y se emulsiona bien todo, quedando luego la pasta en disposición de cortarse en la forma que se desee, cuadrado o rectangular, envolverse y poderse poner luego a la venta.

50

55

4º - Un nuevo procedimiento de fabricación de caramelos con emulsión de huevos.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede y con los fines que se han especificado.

60

Esta Memoria consta de tres hojas escritas por una sola cara.

Madrid, quince de Julio de mil novecientos cuarenta y cuatro.