

178384

178384

MEMORIA DESCRIPTIVA

INDUSTRIAS FRIGORIFICAS, S.A.- BARCELONA

178384



178384

**PATENTE DE INTRODUCCION**

por 10 años

para "Un procedimiento de fabricación de helados con envoltente igualmente congelada" - - - - -

a favor de: INDUSTRIAS FRIGORIFICAS, Sociedad Anónima,  
de nacionalidad y residencia españolas.

**MEMORIA DESCRIPTIVA**

La presente memoria descriptiva se refiere a una patente de introducción destinada a garantizar la explotación exclusiva en nuestro país de un procedimiento de fabricación de unos helados del tipo con palito asidero, mediante el cual se obtienen los mismos de manera que presenten un núcleo congelado recubierto por una envoltente de una composición también congelada, distinta de la que constituye el referido núcleo, lo cual permite no solo dar mayor atractivo al helado por la duplicidad de sabores sucesivamente gustados al consumirlo, sino también que me-



diente el consumo de la composición que constituye el núcleo puede amortiguarse cualquier sensación excesiva producida en el paladar por el acentuado sabor que puede tener la composición que constituye la envolvente.

5                   Consiste esencialmente el procedimiento de que se trata en preparar una mezcla de crema congelable, del sabor que se desee, que se coloca en barcas de moldeo de pequeño tamaño, las cuales son introducidas en un tanque de salmuera para que dicha crema se congele, introduciendo  
10                   antes de la congelación total en cada pequeño bloque establecido el palito que ha de constituir el asidero del helado, de manera que al quedar totalmente congelado el bloque resulte aprisionado en él tal palito; en colocar los bloques con palito asidero de tal modo obtenidos en una  
15                   cámara de endurecimiento; en preparar otra mezcla congelable a base de agua, azúcar y extracto puro de fruta y estabilizante, que se somete a congelación en moldes mayores que los anteriores; y en introducir en esta mezcla a medio congelar, contenida en tales moldes, los bloques endurecidos con palito antes obtenidos, de modo que  
20                   se forme alrededor de tales bloques una capa envolvente constituida con la nueva mezcla congelada que se deja asimismo endurecer.

                  Como se comprende, podrán ser variables los tipos de moldes y de instalaciones refrigerantes que se  
25                   empleen para poner en práctica el procedimiento, sin que por tal variación se altere la esencialidad del mismo.

Se comprende también cuán variable podrá ser la

178304



- 3 -

composición tanto de la mezcla congelable que constituya el bloque de núcleo como la de la que constituya la envolvente, así como cuánto podrán serlo los tamaños y las formas de los helados que por el procedimiento de que se trata se fabriquen, su envasado y su presentación al público.

#### NOTA

Por la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA la explotación exclusiva de:

- 10 1.- Un procedimiento de fabricación de helados con envolvente igualmente congelada, que consiste esencialmente en preparar una mezcla de crema congelable, del sabor que se desee, que se coloca en barcas de molde de pequeño tamaño, las cuales son introducidas en un  
15 tanque de salmuera para que dicha crema se congele, introduciendo antes de la congelación total en cada pequeño bloque establecido el palito que ha de constituir el asidero del helado, de manera que al quedar totalmente congelado el bloque resulte aprisionado en él tal palito;  
20 en colocar los bloques con palito asidero de tal modo obtenidos en una cámara de endurecimiento; en preparar otra mezcla congelable a base de agua, azúcar y extracto puro de fruta y estabilizante, que se somete a congelación en moldes mayores que los anteriores; y en introducir en esta mezcla a medio congelar, contenida en tales  
25 moldes, los bloques endurecidos con palito antes obteni-

178304



- 4 -

dos, de modo que se forme alrededor de tales bloques una capa envolvente constituida con la nueva mezcla congelada que se deja asimismo endurecer.

5 2.- La explotación exclusiva del objeto de la patente, sean cuales fueren las circunstancias que concurren con su esencialidad definida en la anterior reivindicación, cual objeto es:

"Un procedimiento de fabricación de helados con envolvente igualmente congelada".

Consta la presente memoria de cuatro hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, 29 de Mayo de 1947.

P. p. de: INDUSTRIAS FRIGORIFICAS, Sociedad Anónima,