



200839

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a una solicitud de PATENTE DE INVENCION, por veinte años, para España y sus Posesiones, por: "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE MAZAPAN", en favor de Don Sandro d'Alessandro Dicastellino, de nacionalidad italiana y residente en MADRID, calle Mayor, núm 4.-

La elaboración o fabricación de mazapán se caracteriza por fórmulas o procesos más o menos especiales, encaminados siempre a la obtención de un fruto de agradable degustación.

5 Esta especialidad de fruto, constantemente solicitado, requiere cada día mayores atenciones y ello ha motivado un nuevo procedimiento de fabricación que, aparte de su sencillez aporta un auténtico mazapán exquisito por excelencia.

10 Su descriptiva, es como sigue:

Consiste en someter almendras sin cáscara ni piel a una trituración por molino de piedra, reduciéndolas a pasta; seguidamente y al mismo tiempo, en la proporción

200839



15 de un kilogramo de esta pasta de almendra, se mezclan
con ella 250 gramos de azúcar, 100 gramos de zumo o
esencia de fruta natural, 1 gramo de vainilla en polvo,
3 unidades de limón rayado y 2 de clara de huevo. A es-
ta mezcla o pasta se le añaden 100 gramos de agua, de-
jándola así durante quince minutos, transcurridos los
20 cuales se pasa a máquina por cuatro veces, a fin de con-
seguir una pasta fina, agregándole en la cuarta o última
intervención de la máquina 750 gramos de azúcar. Es de
advertir que la máquina está constituida por un rollo de
piedra y ha de ser así para evitar que se produzca aceite.

25 La pasta fina obtenida se deja en reposo durante
media hora, tapada con un paño blanco y en sitio no hú-
medo ni frío.

A continuación, dicha pasta blanda se distribuye
en moldes especiales, hasta llenarlos, donde queda en re-
30 poso por un tiempo de veinticuatro horas, es decir, se
hacen las figuritas con el molde. Al sacar las figuras,
se colocan sobre una superficie o bandeja preparada de
antemano con harina de almidón, en donde reposan y que-
dan por espacio de tres o cuatro días consecutivos para
35 su debido secado, cuidando que no exista ni humedad ni
corrientes de aire.

Después se las pasa por un baño de benjuí y se
les dá el colorante apropiado que más convenga, prefe-
rentemente pintadas con colores vegetales -con alcohol
40 de 96°- y dando el colorido de la fruta natural de que
se trate.

Cada fruta tiene una hoja de papel de celofán u
otro aparente que no perjudique y el tamaño podrá esta-
blecerse en 35, 90 y 130 gramos u otros que más intere-
45 sen.

200839



50 Asimismo, la mezcla mencionada podrá ir en la proporción de 2 kgrs. de azúcar por 1 kg. de almendra y los demás ingredientes en cantidades necesarias, aún cuando todo ello es susceptible de variación, en más o menos, según las necesidades de elaboración y gustos.

55 NOTA.- Descrito suficientemente cuanto precede, sólo resta consignar que lo que se declara como de nueva y propia invención del solicitante, es lo contenido en las siguientes:

REIVINDICACIONES

60 1.- Procedimiento para la fabricación de mazapan, que se caracteriza por someter almendras sin cáscara ni piel a una trituration por molino de piedra, reduciéndolas a pasta; seguidamente y al mismo tiempo, en la proporción de un kg. de esta pasta de almendra, se mezclan con ella 250 gramos de azúcar, 100 grs. de zumo o esencia de fruta natural, 1 gramo de vainilla en polvo, 3 unidades de limón rayado y 2 de clara de huevo.

65 2.- Procedimiento para la fabricación de mazapán, caracterizado porque a dicha mezcla o pasta, según anterior reivindicación, se le añaden 100 grs. de agua, dejándola así durante quince minutos, transcurridos los cuales se pasa a máquina por cuatro veces, a fin de conseguir una pasta fina, agregándole en la cuarta o última
70 intervención de la máquina 750 grs. de azúcar, siendo de hacer observar que la máquina ha de ser comprendida por un rollo de piedra, precisamente, para evitar que se produzca aceite.

75 3.- Procedimiento para la fabricación de mazapan, según precedentes reivindicaciones, caracterizado porque la pasta fina obtenida se deja en reposo durante media



80 hora, tapada con un paño blanco y en sitio no húmedo ni
frío, para, a continuación, distribuirla en moldes es-
peciales, hasta llenarlos, donde quedan en reposo por
un tiempo de veinticuatro horas, es decir, se hacen las
figuritas en, con el molde, las cuales, al sacarlas, se
colocan sobre una superficie o bandeja preparada de an-
temano con harina de almidón, en donde reposan y quedan
85 por espacio de tres o cuatro días consecutivos para sun
debido secado, cuidando que no exista ni humedad ni co-
rrientes de aires.

4.- Procedimiento para la fabricación de maza-
pán, conforme anteriores reivindicaciones, que se carac-
90 teriza por pasar a dichas figuras por un baño de benjuí
y se les dá el colorante apropiado que más convenga, pre-
ferentemente pintadas con colores vegetales -con alcohol
de 96°- y dando el colorido de la fruta natural de que
se trate.

95 5.- Procedimiento para la fabricación de maza-
pan, según anteriores reivindicaciones, caracterizado
porque cada fruta tiene una hoja de papel de celofán u
otro aparente que no perjudique y el tamaño podrá esta-
blecerse en 35, 90 y 130 grs. como más adecuados u otros
100 que más interesen, y porque asimismo la mezcla menciona-
da podrá ir en la proporción de 2 kgs. de azúcar por 1
de almendra y los demás ingredientes en cantidades nece-
sarias, aún cuando todo ello es susceptible de variación,
en más o menos, según las necesidades y gustos de elabo-
105 ración.

6.- "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE MAZA-
PAN".-

Todo según queda descrito en la presente memo-
ria, que consta de cuatro hojas foliadas y mecanografía-



200839

das por una sola cara.

Madrid, a 7 de diciembre de 1.951

P.A.

EL AGENTE OFICIAL.-