

201639



COPIA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

201639

MEMORIA DESCRIPTIVA

DE

UNA PATENTE DE INVENCION, POR VEINTE ANOS EN ESPANA, A FAVOR
DE D. JOSE BACA TORIBIO, DE NACIONALIDAD ESPANOLA, RESIDENTE EN
ATARFE (Granada), Calle Dr. Jiménez Rueda, nº. 1,

por

"PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR UN PRODUCTO, DE RAPIDA COCINAMIENTO
AL VAPOR, CON PROPIEDADES IGUALES A LAS DEL CHOCOLATE". -



La invención a que se refiere la presente Memoria descriptiva es totalmente nueva, tanto en España como en el extranjero, no habiendo sido explotada ni conocida con anterioridad a la fecha de esta solicitud de Patente de invención.

5.- El objeto propuesto con esta invención consiste en proporcionar al público en general un producto de propiedades iguales a las del chocolate en polvo, pero que representa sobre éste la innovación de que puede ser preparado, esto es, cocinado, para ser consumido muy rápidamente y por el procedimiento denominado "de vapor", para lo cual pueden ser utilizadas las cafeteras "express" de que disponen los bares, cafés y establecimientos similares, evitando con ello los inconvenientes del chocolate hasta ahora conocido, que precisa ser cocido sobre el fuego durante bastante tiempo y con el cual no es posible utilizar el procedimiento de vapor, sin que pierda todas sus propiedades esenciales, como por ejemplo densidad deseada, ya que el cacao no llega a disolverse con las calorías que proporciona el simple vapor, por corto espacio de tiempo.

10.-

15.-

20.-

25.-

30.-

Consiste este nuevo procedimiento para la fabricación de el producto con las propiedades indicadas en mezclar en una batidora de las comúnmente utilizadas a estos efectos, las siguientes sustancias: cacao en polvo, el cual debe ser preparado previamente en forma tal que contenga de uno y medio a dos y medio por ciento más de grasas que el cacao corrientemente utilizado para la fabricación del chocolate en polvo conocido hasta la fecha, lo cual se consigue suspendiendo la extracción de las grasas del cacao en el momento oportuno; azúcar de remolacha; harina de trigo gandeal de primera clase; vainilla en polvo y; almidón de trigo también de primera clase; y canela de primerísima calidad, todo ello en las proporciones que se estimen convenientes en cada caso para el gusto de los consumidores en relación con el sabor del producto.



5.- Una vez mezcladas estas sustancias, son batidas en la mencionada batidora hasta que las mismas se hayan mezclado y unido convenientemente en virtud de las propiedades de cada materia, realizándose todas estas operaciones en temperatura ambiente, más bien poco elevada, para que el azúcar no dé flujo de alcohol, así como para que el cacao tampoco dé flujo, puesto que en otro caso se produciría una granulación del mismo por la cantidad de grasa que lleva este cacao.

10.- Con lo antes indicado, y una vez extraído el producto de la batidora, queda éste completamente preparado para ser envasado y estuchado, lo cual conviene hacer rápidamente, si la preparación se hace en la época veraniega para evitar lo antes indicado, o sea la granulación del producto debido a la mucha grasa del cacao empleado.

15.- Así preparado el producto para su consumición, basta extraerlo de los envases en que va preparado y verterlo en un envase en el que previamente se ha dispuesto la cantidad apropiada de leche o agua, aproximándolo, por ejemplo, al tubo vaporizador de una cafetera "express", de las utilizadas en bares, cafés, etc., introduciendo dicho tubo vaporizador en el envase y en el interior de la leche o agua hasta que hierva, retirándose entonces, con lo cual queda preparado para su consumición un producto de propiedades muy semejantes a las del chocolate, que no puede ser preparado en esta forma, ya que exige ser hervido al fuego, y movido, durante un espacio de tiempo muy largo, puesto que de otra forma pierde sus propiedades por no llegar a disolverse el cacao.

20.- Las principales ventajas que presenta el producto obtenido según el presente procedimiento, consisten en que el mismo puede ser preparado para su consumición rápidamente, por ejemplo, mediante cafeteras "express", lo cual supone un ahorro de tiempo grande y el que pueda ser servido en igual tiempo que el café "express", lo

25.-

30.-



dual facilita el empleo y despacho de "chocolate express" en bares, cafés y similares, para público que lleve prisa, lo cual no es posible con el chocolate conocido, a no ser que se tenga de antemano hecho, lo cual exige que sea mantenido sobre el fuego mucho tiempo en espera de los posibles e hipotéticos consumidores, con lo cual el chocolate pierde propiedades y se estropea si no es consumido dentro de las doce horas siguientes a su preparación.

5.-

La esencia de la idea anteriormente descrita, no variará aunque los modos de realización de dicha idea esencial sean cambiados, sin alterar dicha esencia de la invención, que reivindica en la siguiente:

10.-

NOTA

15.-

En resumen: la presente Patente de invención recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

20.-

1ª.- Procedimiento para elaborar un producto, de rápido consumo al vapor, con propiedades iguales a las del chocolate, caracterizado porque consiste en mezclar en una batidora corriente cacao en polvo, el cual debe ser preparado previamente en forma tal que contenga de uno y medio a dos y medio por ciento más de grasas que el cacao corrientemente utilizado para fabricar chocolate del conocido hasta la fecha, lo cual se consigue suspendiendo la extracción de las grasas de cacao en el momento oportuno; azúcar de remolacha; harina de trigo candeal de primera clase; vainilla en polvo; almidón de trigo también de primera clase, y canela de primerísima calidad, todo ello en las proporciones adecuadas a cada caso, según las exigencias del consumidor.

25.-

2ª. - Procedimiento, según la anterior reivindicación, caracterizado porque, una vez mezcladas en la batidora las sustancias reseñadas en la precedente reivindicación, son batidas en la misma has-

30.-



ta que las mismas se hayan mezclado y unido convenientemente en virtud de las propiedades de cada materia, realizándose todas estas operaciones en temperatura más bien poco elevada, para que se evite el flujo de alcohol del azúcar y del cacao y la granulación del producto, como consecuencia de la mucha grasa del cacao empleado, pudiéndose sacar a continuación el producto así elaborado de la batidora y ser envasado y estuchado rápidamente, en tiempo de calor, por lo antes mencionado.

5.-

10.-

3ª.-Procedimiento, según las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque, para ser consumido, basta extraerlo de los estuches en que va colocado y verterlo en un envase apropiado en el que previamente se ha dispuesto la cantidad apropiada de leche o agua, aproximándolo, por ejemplo, al tubo vaporizador de una cafetera "express", introduciendo dicho tubo vaporizador en el envase y en el interior de la leche o agua hasta que hierva, retirándose entonces para ser consumido.

15.-

4ª.-"PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR UN PRODUCTO, DE RAPIDO COCINAMIENTO AL VAPOR, CON PROPIEDADES IGUALES A LAS DEL CHOCOLATE".

20.-

Todo ello según se describe en la precedente memoria, que consta de cinco páginas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, a 29 de enero de 1952.-

- FRANCISCO JAVIER PLAZA -