



202146

202146

PATENTE DE INVENCION

per veinte años, a favor de don ENRIQUE CARASUSAN SAL-
DAÑA, por UN NUEVO PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE CA-
NELONIS O PLACAS PARA RELLENOS DE COCINA PARA HACERLOS
5 APTOS PARA SU CONSUMO SIN NECESIDAD DE HERVIRLOS.-----

Dirección del solicitante: Bailén, 132, 3a, Bar-
celona.-----

Nacionalidad: española.....

MEMORIA DESCRIPTIVA

10 Tal como es normal en la industria de pastas para
sopa, la fabricación de canelonis principia con un ama-
sado mecánico de la harina de trigo mediante la mezcla



con agua a punto de ebullición, efectuado en una máquina vertical u horizontal denominada "amasadora".-----

Una vez conseguida la ligazón que se persigue con el amasado, se traslada la pasta resultante a otra máquina denominada "giratoria" en la cual por medio de uno o dos corrones se hace sobre la misma una presión uniforme que acaba de homogeneizar la mezcla, dándole una mayor consistencia y finura a medida que más se trabaja.-----

10 De esta máquina pasa a unos rodillos laminadores que en varios sentidos, someten a presión los trozos cortados a propósito que se han retirado de la giratoria y que los convierten en láminas de grosor y dimensiones convencionales a la operación que sigue.-----

15 Esta consiste en pasarlos por otros rodillos llamados "calibradores" que reducen su grosor al conveniente para la confección de los canelones o placas y que aunque aproximados, cada fabricante determina según su propio parecer o conveniencia. De los calibradores pasa en la misma máquina a unos cilindros cortadores que
20 dividen las láminas obtenidas en el calibrado, en los



dos sentidos vertical y horizontal, o sea que se obtie-
nen cuadrículos o propiamente dicho "canlonis".-----

A partir de esta fase es cuando se introduce la no
vedad de fabricación cuya patente se solicita y que es
5 la siguiente: -----

Una vez obtenidos los cuadrículos citados, éstos
en lugar de ponerlos en secaderos para después proceder
a su envasado, y venta, se someten a un tratamiento de
cocción sumergiéndolos en agua hirviendo o vapor, lo que
10 produce una expansión del gluten y almidón contenidos en
la harina que asegura la cohesión perfecta, podríamos de
cir molecular de la pasta amasada. Este tratamiento tér-
mico se sigue hasta conseguir la máxima dilatación de los
canlonis y el grosor conveniente.-----

15 Pasan luego a un baño de agua fría que recoge la par
te del almidón perdido en la fase anterior, elimina las
impurezas que pudiesen haber en los mismos y facilita su
manejo. La permanencia en este baño hace también que las
superficies del canloni sean más finas. Permite además
20 separar los que hayan salido defectuosos, bien por la ac-
ción de las máquinas, bien a consecuencia de las operacion



26 1952

nes posteriores.-----

Llegados a este punto, los canelonis son depositados sobre unas bandejas y éstas a su vez depositadas sobre unas correas sinfín que las hacen penetrar dentro de un túnel de secado en el que por medio de electricidad o vapor, y provisto de ventilación caliente y deshidratadores se procede a su secado, hasta conseguir unas láminas exentas totalmente de humedad y aptas ya para su envasado.-----

10 Las ventajas que con este invento se consiguen saltan a la vista, pero me limitaré a señalar las principales en sus dos aspectos: producción y consumición.-----

Para el primero ya se vé que las operaciones descritas obligan a una selección rigurosa de todos sus componentes y fases de elaboración, o sea una mayor responsabilidad y cuidado del fabricante. El producto sufre una asepsia "antes de salir al mercado consumidor" no conocida hasta la fecha; la cohesión lograda evita cualquier riesgo de "rajaduras" que es el peor enemigo y el más frecuente del caneloni; la cocción del almidón que con-

15

20

202146

- 5 -

26



tiene lo inmuniza al apolillamiento; en fin, la eliminación de la humedad se traduce en un ahorro de espacio y de peso, que representa una economía muy apreciable en cuanto se trata de efectuar envíos a distintas localidades.-----

Para el usuario: cocineros de hoteles, restaurantes y similares, y mayormente para el ama de casa, las ventajas que representa tener a su disposición unos canelónis de esta naturaleza son extraordinarias. Simplemente para usarlos, debe dejar sumergidos los canelónis en el número que desee, en agua fría, a fin de que reabsorban el agua de que han sido privados por el secado y a partir de un tiempo que no llega a una hora, hasta un máximo de diez horas, puede utilizarlos a su conveniencia. Sabe las dimensiones del envolvente para ajustar a ellos su contenido, no tiene que cuidarse de su ebullición, de su lavado, ahorra combustible y tiempo, evita sorpresas desagradables pues al adquirir los canelónis no sabe si éstos resistirán a la cocción, y si esto ocurre (a veces por no efectuarla con pleno conocimiento

202146-6-26



de la forma de hacerla), la mayoría de veces, no puede reemplazarlos ya que por la idiosincrasia de su empleo se efectúa en días festivos y no están abiertos los establecimientos dedicados a su venta.-----

5 A los efectos legales de la patente que se solicita serán variables todos cuantos detalles no afecten, alteren, cambien o modifiquen la esencia del nuevo procedimiento de fabricación de canelónis descrito, que queda concretado en las siguientes reivindicaciones.-----

10

H O T A

Se reivindica como objeto de esta patente de invención: -----

15 1.- Un nuevo procedimiento de fabricación de canelónis o placas para rellenos de cocina para hacerlos aptos para su consumo sin necesidad de hervirlos, caracterizado por el hecho de que una vez obtenidos los cuadrículos, éstos en lugar de ponerlos en secaderos para después proceder a su envasado, y venta, se someten a un tratamiento de cocción sumergiéndolos en agua hirviente o vapor, 20 lo que produce una expansión del gluten y almidón conte-



niños en la harina que asegura la cohesión perfecta, podríamos decir molecular de la pasta amasada. Este tratamiento térmico se sigue hasta conseguir la máxima dilatación de los canelonis y el grosor conveniente.-----

5 Pasan luego a un baño de agua fría que recoge la parte del almidón perdido en la fase anterior, elimina las impurezas que pudiesen haber en los mismos y facilita su manejo. La permanencia en este baño hace también que las superficies del caneloni sean más finas. Llegados a este punto, 10 los canelonis son depositados sobre unas bandejas y éstas a su vez depositadas sobre unas correas sinfín que las hacen penetrar dentro de un túnel de secado en el que por medio de electricidad o vapor, y provisto de ventilación caliente y deshidratadores se procede a su secado, hasta conseguir 15 unas láminas exentas totalmente de humedad y aptas ya para su envasado.-----

2.- Un nuevo procedimiento de fabricación de canelonis o placas para rellenos de cocina para hacerlos aptos para su consumo sin necesidad de hervirlos.-----

20 Todo tal y conforme a lo descrito en la presente memo-

202146 - 8 - 126



ria descriptiva, que consta de ocho hojas foliadas y
mecanografiadas por una cara.-----

Madrid, 26 FEB. 1952

Por autorización de D. ENRIQUE CARASUSÁN SALDAÑA,

IGNACIO DE OTTO TORRES
P.P.

5