



204227

MEMORIA DESCRIPTIVA
DE UNA
PATENTE DE INVENCION
por veinte años

204227

5.- Cuyo registro se solicita a favor de D. ROGELIO BORRAJO SELAS, de nacionalidad española, residente en Vigo, Hernandinos, 18, y se refiere a:

PROCEDIMIENTO DE FABRICACION Y ELABORACION DE GALLETAS

10.- En el procedimiento de fabricación y elaboración, objeto de ésta patente de invención, intervienen, en las proporciones que se indican los siguientes productos:

- Harina..... 1 Kgmo.
- Azúcar..... 400 gramos.
- Leche..... 1 litro
- 15.- Ralladura de cáscara de limón..... 50 gramos.
- Aceite..... 100 gramos.
- Huevos..... 2
- Agua..... 1 litro.

20.- PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

Se mezcla, la raspadura de limón con un litro de leche, agregándole 400 gramos de azúcar y dos huevos previamente disueltos. Efectuada la mezcla, se le agrega, el kilo de harina, amasándose debidamente.

25.- Realizado esto, se le agregan 100 gramos de aceite, continuando el amasado, hasta formar una pasta de buena ligazón, agregándole después un litro de agua, hasta que la pasta así formada, se halle en condiciones de mezcla o disolución total.

30.- Con ésta pasta se separan pequeños trozos de masa, aproximadamente 55 trozos, colocándolos sobre unas planchas eléctricas a la temperatura debida y conveniente, y mediante prensado se obtiene



la galleta, la cuales de forma redonda, de unos 25 cms. de diámetro y con unos dibujos de cuadrícula pequeña, sobre toda la superficie.

35.-- En caliente, se dobla un trozo o sector pequeño de dicha galleta y luego se curva toda ella por la mitad exacta, adoptando la forma final o resultante de medio círculo doble, sin esquina y si de modo abarquillada.

40.-- Resta decir que en la proporción en que intervienen los diferentes productos anteriormente mencionados, pueden efectuarse ligeras modificaciones, cuando así convenga, como igualmente que el tamaño de la galleta, puede aumentar o disminuir, cuando así se estime conveniente.

REIVINDICACIONES

45.-- 1ª.-- Se reivindica procedimiento de fabricación y elaboración de galletas, caracterizado, por la mezcla y asociación de:

1 Kgms. de Harina
400 gramos de Azúcar
1 litro de Leche

50.-- 50 gramos de Ralladura cáscara limón.
100 gramos de aceite.....

2 huevos

1 litro de agua

55.-- 2ª.-- Se reivindica procedimiento de fabricación y elaboración de galletas, caracterizado por la mezcla en un litro de leche de la raspadura de limón, agregándole 400 gramos de azúcar y dos huevos previamente disueltos y efectuada aquélla, agregarle un kilo de harina, amasándose debidamente, y conseguido ésto agregarle 100 gramos de aceite, continuandose el amasado hasta formar una pasta de buena ligazón, añadiéndose un litro de agua hasta que la pasta así formada, se halle en condiciones de mezcla o disolución total.

60.-- 3ª.-- Se reivindica procedimiento de fabricación y elaboración de galletas, caracterizado porque de la pasta obtenida a que se alude en la reivindicación precedente, se separan pequeños trozos

65.--

204227

3



aproximadamente 55, colocándolos sobre unas planchas eléctricas, a la temperatura debida y conveniente y mediante prensado se obtiene la galleta, de forma redonda, 25 cms. de diámetro y con dibujo de cuadrícula pequeña sobre toda la superficie.

70.-

4ª.-Se reivindica procedimiento de fabricación y elaboración de galletas, caracterizado porque, en caliente se dobla un pequeño sector o trozo de la galleta, curvándose luego por la mitad exacta adoptando la forma de medio círculo doble, sin esquina y si =barquillada.

75.-

5ª.-Se reivindica PROCEDIMIENTO DE FABRICACION Y ELABORACION DE GALLETAS.

La presente memoria descriptiva, consta de tres hojas, escritas a máquina y por una sola cara.

Madrid, 26 de junio de 1952

80.-

El Agente Oficial,