

22 3872

7 5



- 1 -

223872

Memoria Descriptiva

para

una Patente de Invención,
por veinte años en España

a favor de

Industrias Selectas del Trigo, S. A.

Productos Toast

- sociedad española -

residente en

Hortaleza - Madrid

-sin mas señas -

por:

" PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO "

=====

INVENTOR: D. Emeterio Pajares; de nacionalidad española.

=====

22 3872



La presente patente de invención se refiere a un procedimiento para la fabricación de un producto alimenticio, mediante el cual se establecen unas tostadas, usualmente de forma cuadrangular, recubiertas de una pequeña lámina de chocolate y cuya constitución presenta mayor fragilidad que dureza.

El procedimiento que se reivindica es delicado en grado sumo, ya que requiere el empleo de temperaturas determinadas, durante tiempos precisos, a fin de que los diversos elementos que integran el producto puedan reaccionar a los puntos previstos.

Las primeras materias de que se parte en la aplicación del procedimiento, han de tener aproximadamente la siguiente composición cuantitativa:

	Harina de trigo de primera calidad ...	84,60 %
15	Materias grasas	4,70 %
	Azúcares	4,70 %
	Sal	1,12 %
	Levadura y albuminoides	4,88 %

Las operaciones o fases sucesivas de que consta tal procedimiento, esencialmente forman dos grupos: uno en que se prepara el cuerpo del producto, y otro en que se realiza su recubrimiento de chocolate. En el primer grupo se efectúa:

- el amasado mecánico, seguido de un reposo conveniente.
- trabajado de la masa en una heñidora, de la que sale en condiciones de que pueda "asentarse".



22 3872

- reposo en una cinta de longitud determinada, al final de cuyo recorrido pasan las masas a una alargadora, que las introduce en los moldes.

5 - fermentación en cámaras adecuadas con el grado de humedad y temperatura convenientes.

- dentro de los mismos moldes, en estado de fermentación, se pasa a la cocción.

10 - los panes obtenidos, una vez efectuada la cocción, fuera ya de los moldes, se llevan a una cámara de asentamiento en la que se deja el tiempo necesario.

- cortado y tostado de los panes obtenidos.

En el segundo grupo de operaciones, las que se realizan son:

15 - con el empleo de una mezcladora con túnel de refrigeración, o un termobloc, se realiza la adición del chocolate a las tostadas; para lo cual hay que conseguir una temperatura suficiente en el termobloc, moviendo el chocolate continuamente, el cual se aplicará sobre las tostadas con la espátula e inmediatamente de aplicado se realizará el enfriamiento de las
20 tostadas, recubiertas como se ha dicho.

- envasado de las tostadas ya terminadas, colocando papel de celofán o equivalente entre ellas.

25 En la aplicación del procedimiento a que nos referimos caben múltiples modalidades de ejecución, tanto por los elementos auxiliares utilizados en el proceso operatorio, como en la elección de primeras materias, de modo que dan, con la aproximación conveniente, la composición centesimal indicada; pero como tales variaciones, así como las que puedan hacerse en detalles de presentación del producto, o de realización de

7 SEP



22 3872

5

cualquiera de las operaciones, no afectan a la esencialidad reivindicada, las aplicaciones que se hagan del procedimiento con cualquiera de esas modificaciones, no serán sino variantes igualmente comprendidas y protegidas por el presente registro.

=0=0=0=0=0=



22 3872

N O T A
=====

La presente patente de invención comprende las siguientes reivindicaciones:

5 1.- Procedimiento para la fabricación de un producto alimenticio, caracterizado porque en una primera fase se realiza el amasado mecánico de las primeras materias, cuya composición cuantitativa es: harina de trigo 84,6 %, materias grasas 4,7 %, azúcares 4,7 %, sal 1,12 %, y levadura y albuminoides 4,88 %; cuya masa, después de un reposo conveniente, se trabaja, en la ñeidora, de la que pasa a una cinta de longitud adecuada para que pueda asentarse, al final de la cual las masas
10 pasan a una alargadora, que la introduce en los moldes.

15 2.- Procedimiento para la fabricación de un producto alimenticio, según la reivindicación 1, caracterizado porque en la segunda fase se realiza la fermentación de la masa en los moldes, en cámaras adecuadas, con el grado de humedad y temperatura convenientes, y en estado de fermentación se realiza la cocción, para extraer a continuación los panes obtenidos de los moldes y llevarlos a una cámara de asentamiento por el tiempo necesario, para después cortarlos y tostarlos.

20 3.- Procedimiento para la fabricación de un producto alimenticio, según las reivindicaciones 1-2, caracterizado porque en una tercera fase se realiza la adición del chocolate a las tostadas, empleando una mezcladora con túnel de refrigeración, o un termobloc con el que se consiga la temperatura suficiente, y aplicando el recubrimiento de chocolate con espátula, para después realizar el enfriamiento y envasado de las
25 tostadas.

4.- Procedimiento para la fabricación de un producto

22 3872 7 SE



alimenticio.

Según se describe y reivindica en la presente memoria
descriptiva.

Consta esta memoria de seis hojas foliadas y escritas
a máquina por una sola de sus caras.

5

Madrid, a 7 SEP. 1955