

223906

PATENTE DE INVENCION



MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

"Procedimiento de fabricación de chocolate".

=====

Solicitante : Sr. D. FELIX LOPEZ FERNANDEZ,  
de nacionalidad española, residente en  
Alcalde Sainz de Baranda, 60, Madrid.

=====

La presente invención se refiere a un procedimiento de fabricación de chocolate.

Las materias a utilizar según este procedimiento, en proporción para la obtención de 15 kgs. de pasta, son las siguientes: 10 litros de leche fresca; 7,500 kilogramos de azúcar; 2,500 kilogramos de polvo de cacao; 2,500 kilogramos de glucosa y 0,015 gramos de vainilla, siendo el proceso de fabricación el que a continuación se detalla.

10. Se ponen a hervir, en un recipiente adecuado,

223906



4 litros de leche, junto con 500 gramos de cacao en polvo, dejando que la mezcla hierva durante 10 minutos.

- Aparte, se hierven 7,500 kilogramos de azúcar con 6 litros de leche y 2,500 kilogramos de glucosa,
15. hasta que se llegue a los 130°, y la mezcla así obtenida se mezcla a la primera y antes citada, y cuando todo esté frío, se mezclan los 0,015 gramos de vainilla.

- El producto así fabricado, queda semi-líquido y no se endurece, y sirviendo 5 gramos de esta pasta
20. en un vaso o recipiente con agua fría o templada, se consigue un chocolate de primera calidad, sin necesidad de que haya de ser previamente hervido, y con un magnífico sabor.

N O T A

25. Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio
30. fundamental, siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita Patente de Invención por 20 años en España: "Procedimiento de fabricación de chocolate"; caracterizándose por lo siguiente:

35. 1º.- Procedimiento de fabricación de chocolate, caracterizándose porque, en un recipiente adecuado, se hierve durante diez minutos, cuatro litros de leche junto con quinientos gramos de cacao en polvo.

40. 2º.- Procedimiento, según reivindicación precedente, caracterizándose porque, aparte, se hierven



223906

- siete y medio kilogramos de azúcar con seis litros de leche y dos y medio kilogramos de glucosa, hasta los 130<sup>o</sup>, mezclándose la mezcla así obtenida a la primera citada, y cuando el conjunto está frío, se mezclan
45. 0,015 gramos de vainilla, resultando un producto semi-líquido que no se endurece, con cinco gramos del cual, puestos en un vaso o recipiente similar con agua fría o templada, se obtiene un chocolate que no precisa de ser hervido antes de consumirse.
50. 3<sup>o</sup>.- Procedimiento de fabricación de chocolate; tal y como queda substancialmente descrito en la presente memoria que consta de tres hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 9 SEP. 1955

FELIX LOPEZ FERNANDEZ

J. GOMEZ AGUIRRE Y MODEY  
P. E.