

227019

Memoria Descriptiva
de

PATENTE DE INVENCION

a favor
de

Don Ramón Almsla Alarcón

OFICINA TECNICA DE PATENTES Y MARCAS

J. LOPEZ

Agente Oficial

MADRID
Av. José Antonio, 66
Teléf. 31-14-59

VALENCIA
Pascual y Genís, 11
Teléf. 12-5-50



51 MAR 5

227019

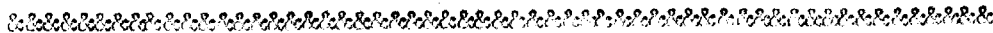
PATENTE DE INVENCION

por VEINTE años

a favor de Don Ramón Almela Alarcón, de nacionalidad española, domiciliado en Madrid, calle de Bocangel, nº 22.

por

" UN PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE UN CHOCOLATE-FLAN "



MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente registro merece el privilegio de ser considerado como Patente de Invención, ya que su finalidad practica e industrializable, se ajusta en un todo a lo preceptuado en el artículo 46 de la vigente Ley de Propiedad Industrial.

5

Como su enunciado indica, consiste la esencialidad del presente registro en un procedimiento de obtención de un chocolate-flan, de acuerdo con la descripción detallada que del mismo se realiza, debiendo interpretarse siempre este concepto en su más amplio sentido y nunca en limitativo.

10



227019 MAR 1951

El flan de chocolate es un producto original, totalmente desconocido en el mercado y obtenido con productos puramente seleccionados y elaborados con el mayor esmero.

15 Esencialmente está constituido por partes iguales de cacao y azúcar, preferiblemente reducidos a polvo impalpable mediante un proceso de molienda adecuada.

20 Esta primera fase, forma en sí un exquisito chocolate tipo integral, como segunda parte de esta fabricación se adiciona una mínima parte de sacarina como correctivo para atenuar el sabor original del cacao neutralizando la parte ácida y alcalina del mismo.

25 Se agrega vainilla o vainillina como aromatizante, aunque también puede emplearse canela, esencia de naranja, limón etc., ya que ello no altera su esencialidad y daría lugar a la formación de sabores compuestos a gusto del consumidor.

30 Con el fin de conseguirse la consistencia gelatinosa típica del flan, se agrega una parte correspondiente de agar-agar o cola de pescado químicamente pura, formadora del mucilago adecuado o bien algas marinas, pectinas, etc.

35 El producto conseguido, resulta de un alto valor nutritivo, de elevado índice vitamínico y proteico, de fácil digestión, apto para niños y personas de estomago delicado, adecuado como producto de repostería y sobrealimentación, ya que la presencia del agar-agar, en esta fórmula confiere propiedades estimulantes intestinales normalizando su función.

40 Puede constituir un valioso elemento en los regímenes dietéticos y un insustituible postre en toda comida.

227019



Aunque su preparación culinaria o industrial se realiza normalmente con leche, puede hacerse asimismo con agua • con infusiones muy ligeras de té, café, etc., debiendo prepararse estas infusiones con base láctea para ma
45 yor riqueza nutritiva del flan o producto, en la proporción de 25 gramos de chocolate por 250 c.c. de leche natural, siendo su elaboración parte posterior idéntica a la del flan normal, es decir procedimiento de cocción, batido, enfriado y envasado.

50 El cacao en su estado original, convenientemente clasificado, es limpiado de impurezas, se tuesta al punto conveniente, descascarillándolo mediante sistema mecánico.

Se muele a punto de masa líquida o pulverizado impalpable desacidificado por agitación mecánica al calor húmedo.

55 A continuación se agrega una parte igual de azúcar glas, extrayéndose previamente su humedad y por procedimiento centrífugo se asocian íntimamente estos productos.

60 La cola de pescado, agar-agar, pecticos, etc, convenientemente disueltas en frío o caliente formarán el mucilago adecuado para la consistencia gelatinosa típica del flan, ya que se elimina el empleo de harinas en todas las modalidades sobre el líquido preparado y sometido a baño María, se depositan los productos citados anteriormente, incluido el corrector edulcorante y aromatizante.

65 El molde puede ir o no previamente caramelizado.

A temperatura adecuada y agitándose energicamente por procedimiento normal o mecánico se provoca el emulsionado de la masa, conseguida por este doble efecto.

Vaciado en los moldes correspondientes se somete a la

227019



70

acción de frigoríficos o similares o bien al ambiente hasta su total enfriamiento y presentación.

75

Descrita suficientemente el orden de operaciones de este procedimiento y sus ventajas, se hace constar expresamente que cualquier alteración en el proceso, tanto en productos, operaciones y orden de los mismos, se considerará incluido dentro del presente registro siempre y cuando que no altere o modifique esencialmente su finalidad característica.

REIVINDICACIONES

80

Los puntos de invención propios y nuevos que se presentan para que sean objeto de esta Patente de Invención, son:

85

1.- Un procedimiento de obtención de un chocolate-flan, caracterizado porque el cacao es sometido a un proceso de molturación en trituradora adecuada, y posteriormente desacidificado por agitación mecánica al calor de vapor, extraído con bomba de vacío. Una parte igual en peso se agrega de azúcar previamente reducida a polvo impalpable en dispositivo mecánico adecuado.

90

2.- Un procedimiento de obtención de un chocolate-flan, según la anterior reivindicación, caracterizado por que la masa gelatinizante es obtenida por disolución en leche de agar-agar, colas comestibles, algas marinas, pectinas, etc, calentados previamente en caldera adecuada a temperatura conveniente hasta la formación del mucílago.

95

A este compuesto se agrega la carga objeto de la anterior reivindicación, así como un corrector de edulcorado y un



El M.
227019

100

aromatizante, y en máquina batidora se procede a un proceso de centrifugación, hasta la total asociación de los componentes y emulsionado del mismo, siendo envasado en los moldes previamente caramelizados y sometidos a la acción de frigoríficos para su total enfriamiento.

3.- Un procedimiento de obtención de un chocolate-flan, de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria.

Esta memoria consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, 12 de Marzo de 1956

Por autorización del interesado.

José López
[Signature]