



ESPAÑA

19	ES	11	NUMERO	10	Y
		21	<b>246671</b>		
		22	FECHA DE PRESENTACION		
			<b>- 8 NOV. 1979</b>		

MODELO DE UTILIDAD

1 FEB. 1980

30	PRIORIDADES	32	FECHA	33	PAIS
31	NUMERO				
	78-32591		14 Noviembre 1978		Francia

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL
			A67J 37/00

54	TITULO DE LA INVENCIÓN
	"Disposición para asegurar la presentación superficial de las carnes asadas"

71	SOLICITANTE (S)
	Marcel Castell

	DOMICILIO DEL SOLICITANTE
	15, Rue Robert de Cotte, 66000 Perpignan, Francia

72	INVENTOR (ES)
	- - -

73	TITULAR (ES)

74	REPRESENTANTE
	M. Curell Suñol

M O D E L O   D E   U T I L I D A D

por VEINTE años

solicitado en España a favor de Marcel CASTELL, de nacionalidad francesa, domiciliado en 15, Rue Robert de Cotte, 56000 Perpignan, Francia, por "Disposición para asegurar la presentación superficial de las carnes asadas", con prioridad de la solicitud francesa 78-32591 de fecha 14 Noviembre 1978. - - - -

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención tiene por objeto una disposición que permite realizar la cocción de las carnes de charcutería de tal manera que, cocidas al horno, se presenten sin alteración superficial y en una forma que facilite su cortado y elimine los desechos cuando tiene lugar la venta al detall. -

5.

Existen varios métodos de cocción de las carnes de charcutería y particularmente de las piezas de carne que provienen del jamón o de la espalda. Cada uno de estos métodos se conocen por su nombre de origen tal como "jamón de París", "jamón de York", etc. Cada uno de ellos comprende una cocción en estufa y no difiere más que en la forma de los moldes de cocción que confieren a la pieza cocida un aspecto particular. - - - -

10.

Existen también unos modos de cocción donde las carnes se denominan "braseadas" y otros en las que se denominan "asadas al horno". Pero cada uno de estos dos últimos métodos, si se aplica según las reglas conocidas en el arte culinario, conduce a tener una pieza de carne cocida, jamón o espalda, que presenta superficialmente unas grietas debidas al hecho de que, en el curso de la cocción, la superficie de la carne estalla bajo el efecto de la desecación, o se pega al recipiente que la contiene, lo que perjudica la presentación de la pieza en el comercio y provoca desechos cuando tiene lugar el corte en la charcutería. - - - - -

5.  
10.

Según otras prácticas conocidas, para evitar en apariencia estos inconvenientes, la cocción de estas piezas es en principio realizada en la estufa y después acabada por un paso rápido por el horno para secar la superficie de la pieza y darle el aspecto exterior de las carnes asadas o braseadas. Pero dicho método, si bien confiere a la carne un aspecto de carne asada, no le da el sabor. Sin hablar de métodos menos confesables y actualmente prohibidos que consisten en glasear la carne cocida en la estufa con glucosa que por una caramelización rápida en el horno dá un aspecto de asado falso. - - - - -

15.  
20.

La presente invención permite obtener unas carnes de charcutería realmente y completamente asadas al horno, que por ello tienen el sabor particular debido a este tipo de cocción y, a pesar de ello, se presentan con una superficie perfectamente intacta y en modo alguno degradada por la cocción, lo que

25.

asegura una buena presentación en el comercio y elimina cualquier riesgo de desechos cuando tiene lugar el cortado en la charcutería. - - - - -

5. Para ello la carne se cuece en un horno, siendo sostenida por una disposición que la encierra perfectamente, de modo que la pieza no sufra ninguna deformación durante la cocción, y sin ningún contacto con una pared del horno o con el recipiente destinado a retener el jugo que se desprende de la carne. Después de la cocción la pieza es enfriada en la misma disposición que la ha sostenido en el curso de la cocción, de manera que se le conserva la forma conferida por dicha disposición. - - - - -

El plano anexo, dado a título de ejemplo solamente, ilustra un modo de realización del objeto de la invención. - - -

15. Como se ha representado, la disposición que sostiene a la pieza en el curso de la cocción es una red textil de amplias mallas, no fusible a la temperatura de utilización, la cual pieza de carne 2 (jamón, espalda o cualquier otro pedazo adecuado) se introduce en desnudo y es completamente y firmemente envuelta. Estando así vestida, la pieza de carne es colgada en el horno sin ningún contacto con ninguna de sus paredes ni con ningún recipiente destinado a recibir el jugo de cocción. - - - - -

Dicha red, cualquiera que sea la forma de su malla,

ofrece amplias mallas de forma que deje la carne descubierta en una gran superficie para permitir que sea sometida lo más ampliamente posible a la acción de la radiación calorífica.-

A fin de evitar cualquier deformación en el curso

5. de la cocción, la pieza está suspendida en el horno por medio de cualquier medio conveniente que la soporte directamente, al mismo tiempo que soporta la red. En efecto, si la pieza no estuviera colgada más que por la red que la contiene tendería, en el curso de la cocción, a amontonarse en el fondo de la red

10. y tomaría una forma masiva que no recordaría la forma de origen. Inversamente, si la pieza estuviera colgada sola, incluso contenida en la red, se alargaría verticalmente de forma anormal. Es por ello por lo que está suspendida por un medio que la toma por su parte superior y toma simultáneamente la

15. parte alta de la red que la contiene. - - - - -

La pieza es así realmente asada al horno, sin ningún artificio. La misma conserva por tanto todo el sabor debido a este tipo de cocción. Pero su superficie no se cuartea ni se fisura. La misma presenta por el contrario una forma perfectamente homogénea, marcada por las mallas de la red que la ha contenido en el curso de la cocción y en la cual ha sido enfriada, lo que contribuye a conferirle un aspecto comercial atractivo. Además, la envoltura firme en esta red 1, en la cual ha permanecido colgada en el curso de la cocción y enfriamiento

20. conserva el jamón o a las piezas arrolladas su forma inicial que es mantenida de forma agradable. - - - - -

25.

Se comprende que, en semejante caso, una pieza deshuesada pueda ser cortada sin desecho hasta su extremo. Y si la misma está parcialmente deshuesada solamente, la parte que queda después del cortado de la parte principal conserva su mismo valor mercantil como jamoncito, dado que el aspecto de esta carne es perfecto. - - - - -

Dicha disposición, constituida por una red textil en la cual la pieza es puesta en el horno quedando aislada de todas las paredes y de cualquier recipiente, ofrece por tanto ventajas prácticas tanto a nivel de la fabricación en el obrador de charcutería como a nivel de la venta, pero presenta además ventajas estéticas, pudiendo dicha red, que deja su marca sobre la carne cocida y enfriada, en efecto tomar formas de mallas muy diversas, según la fabricación de la red misma, que puede representar dibujos diversos geométricos o no. - - - - -

Dicha disposición presenta también la ventaja de hacer más fácil el vestido y el desvestido de la carne cuando tiene lugar su vestido y se obtiene por el atado clásico, que necesita un largo trabajo de colocación y no permite más que difícilmente su eliminación antes del cortado. - - - - -

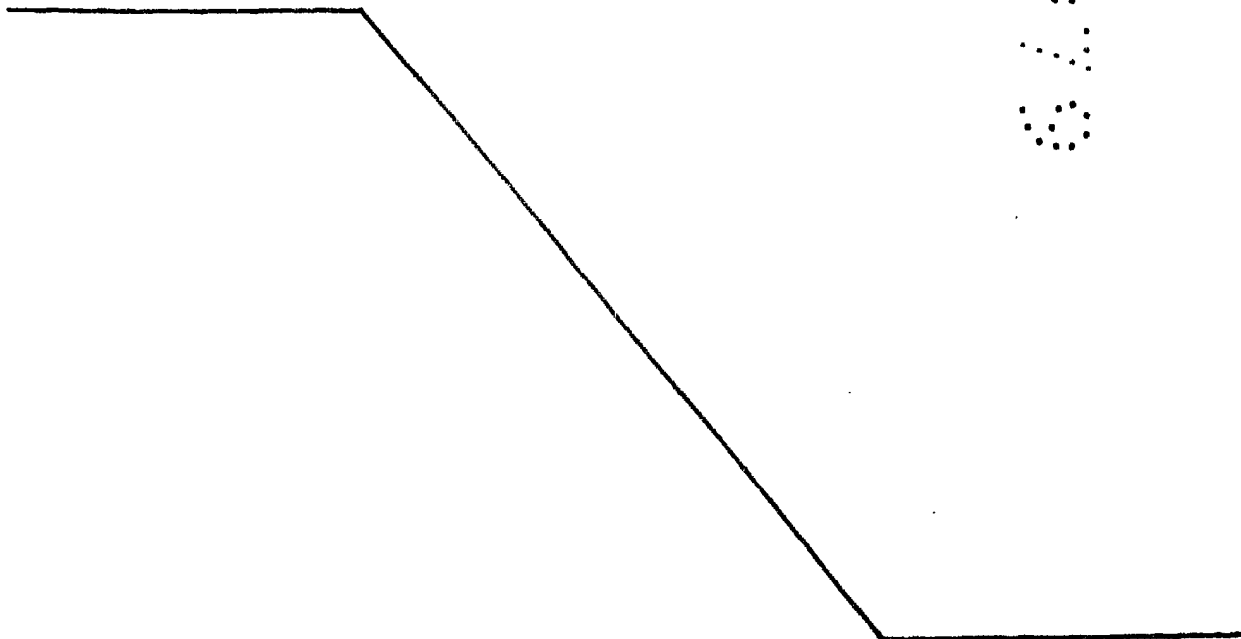
Presenta también la ventaja de permitir la producción de carnes tan sabrosas como las cocidas al asador, para unas piezas que, por su naturaleza, no permitirían su puesta en el asador ni su introducción en el dispositivo conocido bajo el nombre de "paraguas". - - - - -

Queda desde luego entendido que la extensión de la invención no está limitada al ejemplo ni a los ejemplos de realización que han sido descritos, no pudiendo cualquier variante considerada como equivalencia modificar el alcance.

5. Es así que la pieza de carne que se introduce en dicha red puede ser mantenida inmóvil suspendida en el interior de un horno, de la misma manera que puede ser animada con un movimiento lento de rotación alrededor de su eje vertical cuando está colocada delante de una fuente de calor unidireccional.-

10. La invención puede ser utilizada para asar cualesquiera carnes y particularmente las de charcutería destinadas al comercio de forma que les mantega su aspecto no degradado.

15. A los efectos consiguientes se declaran de novedad, propiedad y utilidad para España, sus territorios y plazas de soberanía, las reivindicaciones que siguen. - - - - -

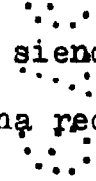


REIVINDICACIONES

5. 1.- Disposición para asegurar la presentación superficial de las carnes asadas, caracterizada porque está constituida por un soporte flexible, en forma de redcilla que resiste a la temperatura de cocción de las carnes, en la cual la pieza a asar es encerrada y firmemente envuelta, y por medio de la cual es expuesta a la fuente de calorías sin que dicha pieza a asar tenga un contacto con ninguna pared calefactora, ni con un recipiente destinado a contenerla o a recibir el jugo de cocción. - - - - -



10. 2.- Disposición según la reivindicación 1, caracterizada porque está constituida por una red textil que resiste la temperatura de cocción, en la cual la pieza a cocer, que se presenta en un solo pedazo o en pedazos asociados, es firmemente envuelta y colgada así en el interior del horno de cocción, alejada de cualquier pared calefactora, y de cualquier recipiente destinado a recibir el jugo de cocción, siendo situada dicha carne al desnudo en el interior de dicha red. - -



15. 3.- Disposición según la reivindicación 2, caracterizada porque dicha red presenta unas mallas lo más amplias posibles compatibles con las dimensiones de la pieza, o de los diferentes pedazos asociados, de las carnes que contiene. - -

20. 4.- Disposición según la reivindicación 3, caracterizada porque dicha red se presenta en forma de una redcilla

de amplias mallas montadas según unos motivos diversos cuya traza subsistente sobre la pieza asada después de la extracción de dicha redecilla constituye un efecto estético particular. - - - - -

5. 5.- Disposición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque la pieza de carne que se encuentra colgada en dicha red, no teniendo ningún contacto con la pared calefactora ni ningún recipiente destinado a recoger el jugo de cocción, se mantiene inmóvil a todo lo largo de la cocción en el interior del horno. - - -

10. 6.- Disposición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizada porque la pieza de carne que se encuentra colgada en dicha red, no teniendo ningún contacto con la pared calefactora o con un recipiente destinado a recoger el jugo de cocción, está animada con un movimiento lento de rotación alrededor del eje vertical de suspensión. - - -

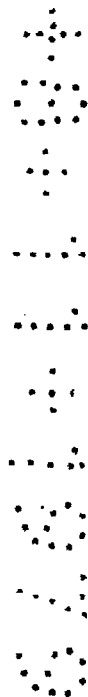
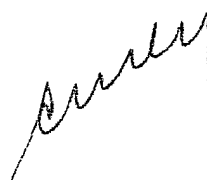
15. 7.- Disposición según cualquiera de las reivindicaciones 5 ó 6, caracterizada porque la pieza está suspendida por un medio cualquiera que permite tomarla por su parte superior y tomar simultáneamente la parte superior de la red que la contiene. - - - - -

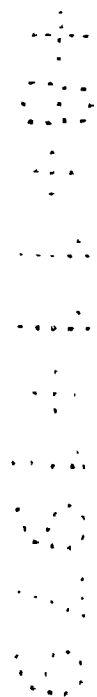
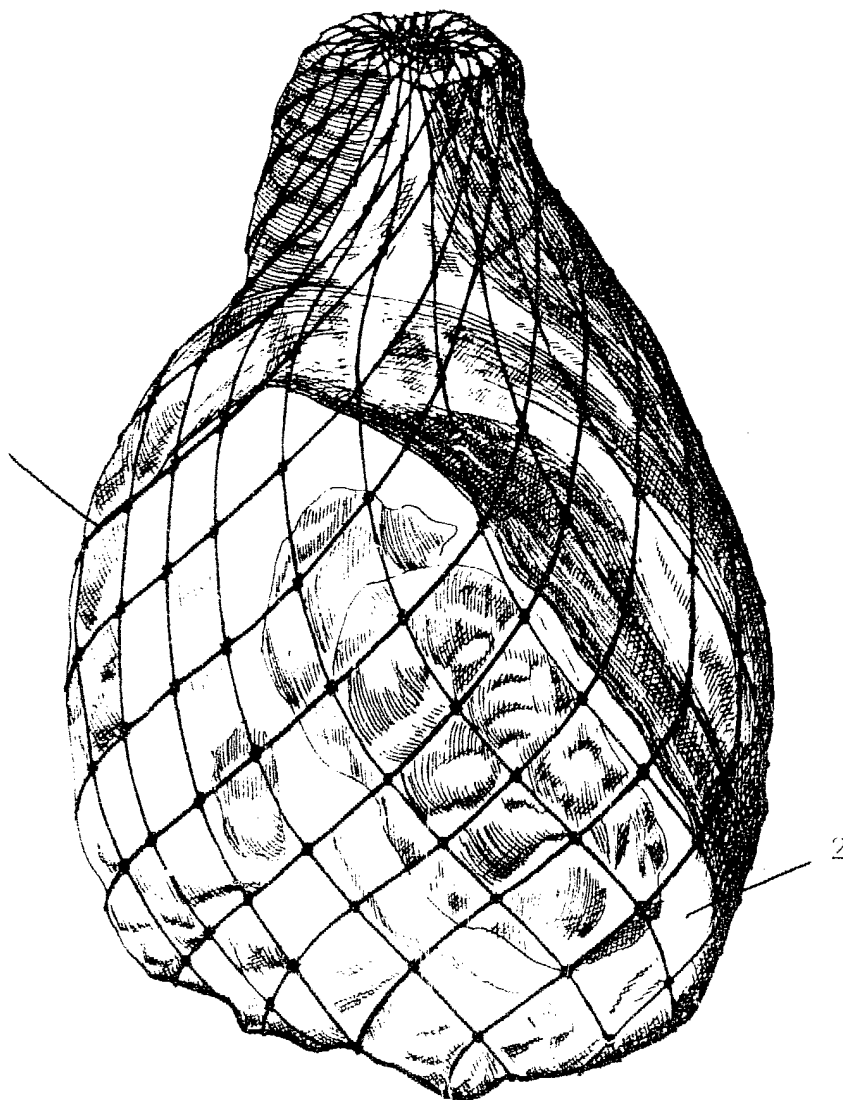
20. 8.- "DISPOSICION PARA ASEGURAR LA PRESENTACION SUPERFICIAL DE LAS CARNES ASADAS". - - - - -

Todo ello conforme se describe y reivindica en la

presente memoria que consta de nueve hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras, y de una lámina de dibujos que la ilustra.

MADRID - 8 NOV. 1979  
P. A. M. CURELL SUÑOL





MADRID - 8 NOV. 1979

P. A. M. CURELL SUROL

*Castell*