

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL



ESPAÑA

18 ES	15 NÚMERO 251614	10 Y
	22 FECHA DE PRESENTACION 20 JUN. 1980	

Case O.Z. 1348/31

MODELO DE UTILIDAD

1 DIC. 1980

30 PRIORIDADES:	32 FECHA	33 PAIS
31 NÚMERO 7916059	22 Junio 1979	Francia

47 FECHA DE PUBLICIDAD	61 CLASIFICACION INTERNACIONAL B65D 85/12; H67J 43/20
------------------------	--

54 TITULO DE LA INVENCIÓN "MOLDE QUE SIRVE DE ACONDICIONAMIENTO PARA POSTRE"

71 SOLICITANTE (S) SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.
--

DOMICILIO DEL SOLICITANTE VEVEY (Suiza)
--

72 INVENTOR (ES) René DEVEAUX

73 TITULAR (S) SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.
--

74 REPRESENTANTE D. JATME ISERN CUYAS, Agente Oficial de la Propiedad Industrial

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente invento se refiere al acondicionamiento de postres, y más en particular al acondicionamiento de helados, sorbetes o similares que comprenden un jarabe de cobertura que contiene frutas o trozos de fruta. La
5 tendencia actual en materia de postre, en particular de pastel helado, es proporcionar al consumidor un producto elaborado, por ejemplo un pastel helado con jarabe de cobertura que se pueda preparar directamente por desmoldeo
10 a partir del acondicionamiento.

Se conocen ya acondicionamientos de esta clase de productos. Sin embargo, en general es necesario, después de efectuar el desmoldeo del pastel helado, recubrirlo
15 separadamente con un jarabe que está acondicionado separadamente.

Se han propuesto también acondicionamientos en una sola pieza, los cuales comprenden un compartimiento que recibe el helado y un segundo compartimiento que contiene el jarabe, pero se trata en general de porciones individuales.

20 Sin embargo, se desea poner a la disposición del público un acondicionamiento de dimensión bastante grande, por ejemplo para uso familiar, para un pastel helado con jarabe de cobertura que contenga frutas o trozos de frutas. Pero esto presenta dificultades, en particular durante el
25 llenado, ya que se desea una separación neta entre el jara-

be y el helado. Durante la fabricación, el molde dispuesto con su abertura hacia arriba es llenado primero de jarabe hasta un cierto nivel, y luego se completa el llenado con el helado. Ahora bien, si las dimensiones del molde y los volúmenes son grandes, es muy difícil obtener una separación neta de los volúmenes de helado y de jarabe.

Es deseable, además, que al efectuar el desmoldeo las frutas o trozos de frutas no se desparramen de modo anárquico por la base del pastel, sino que el jarabe fluya a lo largo de los costados, lo que causa el mejor efecto desde el punto de vista de la presentación.

El acondicionamiento según el invento evita estas dificultades y permite responder a estas exigencias.

El invento se refiere por tanto a un molde que sirve de acondicionamiento para postre, en especial para pastel helado con jarabe de cobertura, que contiene frutas o trozos de frutas, en forma de copa provista de una abertura por la que se introduce el postre y se desmoldea, caracterizado por comprender un primer compartimiento próximo a la abertura que delimita un primer volumen y destinado a recibir un producto sólido a la temperatura de almacenamiento y un segundo compartimiento que delimita un volumen inferior al primer volumen y destinado a recibir un jarabe líquido a la temperatura de almacenamiento, el cual segundo compartimiento comprende una parte central

dispuesta en el fondo de la copa y en comunicación con el primer compartimiento por una abertura, y una parte periférica constituida por nervaduras dispuestas en estrella alrededor de la parte central, las cuales forman canalones de vertido del jarabe y sirven también de refuerzos para el molde.

En una modalidad de realización preferida del molde según el invento, la pared lateral de la copa está gofrada y comprende de 6 a 12 festones, mientras que el segundo compartimiento posee un alvéolo central cilíndrico y de 6 a 12 nervaduras que sirven de canalones de vertido del jarabe repartidas en la periferia del alvéolo central y cuya forma armoniza con las de los festones laterales. Por tanto, el fondo del molde se presenta como un alvéolo central rodeado por nervaduras radiales.

Estas nervaduras comunican con el alvéolo central y constituyen recipientes para el jarabe.

La parte del primer compartimiento de la cápsula situada frente a la abertura de ésta forma una plataforma paralela al borde de la copa entre las nervaduras.

Esta disposición presenta las ventajas siguientes:

Permite tabicar la bolsa de jarabe para reforzar su estanqueidad durante el período de almacenamiento y de distribución.

Permite dividir el empuje del helado sobre la superficie del jarabe durante el llenado a fin de evitar penetraciones anárquicas en el momento en que el helado todavía blando se distribuye en el recipiente.

5 Permite mejorar el aspecto del producto al proceder al desmoldeo imprimiendo sobre la superficie del helado un dibujo que concuerda con el de los festones laterales. Por último facilita el vertido del jarabe a lo largo de los flancos durante el desmoldeo y cuando el jarabe contiene frutas o pedazos de frutas, la citada disposición mantiene las frutas o trozos de frutas en la cúspide del pastel, siendo la anchura de los canalones inferior a las dimensiones de las frutas o trozos de frutas.

10 En su modalidad preferida, el molde tiene un diámetro a la altura de la abertura de 150 a 200 mm, el espesor de la bolsa de sirope es de 7 a 18 mm, el volumen de la parte central de la bolsa de jarabe es de 18 a 60 ml, mientras que el volumen respectivo de jarabe y de helado es de 75 x 180 ml por 1000 ml.

20 De preferencia, el jarabe de cobertura del pastel helado contiene frutas enteras o trozos de frutas por ejemplo: grosellas, grosella negra, arándano, trozos de cereza, fresa, manzana, pera, limón, etc. Los trozos de frutas o las frutas están confitados, semiconfitados o impregnados
25 de alcohol.

En una modalidad de realización preferida, las frutas han sido sometidas a un tratamiento que les permite adquirir inmediatamente una consistencia conveniente para el consumo, pero conservando un aspecto y una textura de frutas frescas sin que sea necesario ningún calentamiento previo. Esto plantea un problema particular: en efecto, las frutas que se emplean generalmente con fines culinarios se vuelven duras e inconsumibles si se las almacena a -30°C . Para dar a las frutas la flexibilidad necesaria a -20°C sin confitarlas, se las somete a un tratamiento de impregnación en caliente con una solución de azúcar seguido de enfriamiento. Las frutas antes del tratamiento pueden consistir en frutas frescas o congeladas (bayas), o en frutas esterilizadas o liofilizadas y rehidratadas (manzanas, fresas, troceadas). El jarabe de cobertura debe ser lo suficientemente consistente a -20°C para no causar problemas de vertido intempestivo durante el almacenamiento o el transporte. Pero debe ser posible que recobre una fluidez conveniente en el momento del empleo mediante un ligero calentamiento. El jarabe puede estar constituido por una mezcla de jugo de fruta y de azúcar, o por un caramelo o un jarabe aromatizado, por ejemplo con café o chocolate, de viscosidad apropiada. Se obtiene un buen recubrimiento del helado con una mezcla que contenga del 30 al 50% de bayas o cubos de frutas y del 50 al 70% en peso de jarabe de cobertura. La can-

5

10

15

20

25

tividad de mezcla frutas-jarabe empleada depende de la superficie de helado que hay que recubrir y corresponde de preferencia a 0,25 a 0,50 ml de mezcla por centímetro cuadrado de superficie a recubrir.

5 El molde según el invento se puede utilizar para toda clase de productos desmoldeables distintos de los helados, tales como flanes caramelo, pastel de ~~semola~~, pastel de arroz, jaleas con jarabe, espumas con jarabe, etc. Sin embargo, hay que señalar que para cualquier producto
10 acondicionado en frío o que sea sometido a un tratamiento térmico inferior a 120°C después del acondicionamiento, es conveniente el empleo de material plástico. Se puede utilizar cualquier material plástico termodeformable para uso en alimentación, como por ejemplo el cloruro de polivinilo, el polipropileno, el polietileno, el poliestireno, etc.
15

Cuando un producto sea sometido a un tratamiento térmico a temperatura igual o superior a 120°C se usará con ventaja el aluminio embutido.

20 El material utilizado debe tener un espesor tal que sea suficientemente rígido y tenga la flexibilidad necesaria para facilitar el desmoldeo. Además, debe resistir al almacenamiento prolongado a baja temperatura.

25 Las características y ventajas del invento se ponen de relieve en la descripción siguiente, hecha con referencia al dibujo esquemático anexo que se incorpora a titu-

lo de ejemplo y en el cual:

- la figura 1 es una vista desde arriba de medio molde;
- la figura 2 es una vista en alzado de medio molde, y
- la figura 3 es una perspectiva caballera de medio molde.

En general, tal como se puede ver en las figuras, el acondicionamiento según el invento comprende un compartimiento 1, cuya pared lateral está provista de festones 2, y la parte más ensanchada de una base 3. Este primer compartimiento está provisto de una plataforma 4 y está destinado a recibir la parte del postre que es sólida a la temperatura de almacenamiento, por ejemplo un helado. El molde presenta un segundo compartimiento 5 destinado a recibir la parte líquida a la temperatura de almacenamiento del postre, por ejemplo el jarabe de cobertura. Este segundo compartimiento está constituido por un alvéolo central 6 y unas nervaduras 7 dispuestas radialmente alrededor del alvéolo central 6. Estas nervaduras dividen la bolsa de jarabe y sirven de refuerzos para el fondo del molde.

El molde se puede fabricar con material termoplástico de una sola pieza por conformación o por embutición cuando sea de aluminio.

Para efectuar el llenado se pone el molde

con la abertura hacia arriba. A continuación se llena la bolsa del fondo (6 y 7) ya sea con jarabe solo o, de preferencia, con la mezcla de jarabe y frutas.

5 Luego se envía el molde a una llenadora, que suministra el helado a una temperatura entre -3 y -8°C mediante vertido o extrusión al primer compartimiento 1.

Es posible utilizar una o varias variedades de helado, sorbete, espuma o cualquier clase de crema conveniente. Si están presentes varias variedades se las puede disponer en capas superpuestas, en anillos concéntricos o por secciones radiales.

10 En el momento en que es utilizado, el molde es invertido y calentado de modo que el helado se desprenda del molde y el jarabe de cobertura fluya a lo largo de los flancos, por ejemplo sobre un plato. Cuando el producto distribuido en el primer compartimiento no es congelado o tiene una cierta plasticidad, por ejemplo cuando se trata de un flan, puede ser desmoldeado por simple deformación del molde. Si el jarabe contiene frutas, éstas son retenidas en el interior del alvéolo 6 y permanecen encima del pastel una vez desmoldeado. Se puede prever también un resalte en la periferia de la plataforma 4 como medio adicional que permita retener las frutas sobre la superficie del pastel.

REIVINDICACIONES

Descrito el objeto del presente invento se declaran como nuevas y no divulgadas en España las siguientes reivindicaciones.

5 1.- Molde que sirve de acondicionamiento para postre, en particular para pastel helado con jarabe de cobertura que contiene frutas o trozos de frutas, en forma de copa que posee una abertura por la que se introduce y se des-
moldea el postre, caracterizado por comprender un primer
10 compartimiento cerca de la abertura que delimita un primer volumen y está destinado a recibir un producto sólido a la temperatura de almacenamiento y un segundo compartimiento
que delimita un volumen inferior al primer volumen y está
destinado a recibir un jarabe líquido a la temperatura de
15 almacenamiento, el cual segundo compartimiento comprende una parte central dispuesta en el fondo de la copa y en comunicación con el primer compartimiento por una abertura, y una parte periférica constituida por nervaduras dispuestas en estrella alrededor de la parte central, las cuales forman
20 canales para el vertido del jarabe y sirven también de refuerzos para el molde.

 2.- Molde de conformidad con la reivindicación 1 caracterizado en que la pared lateral de la copa está gofrada y posee de 6 a 12 festones.

25 3.- Molde de conformidad con la reivindicación

ción 2, caracterizado en que las nervaduras constituyen fuentes de vertido que canalizan el jarabe entre los festones durante el desmoldeo.

5 4.- Molde de conformidad con la reivindicación 1, caracterizado en que la parte compartimento enfrentada a la abertura de la copa forma entre las nervaduras del segundo compartimento una plataforma paralela al borde de la copa.

10 5.- Molde de conformidad con la reivindicación 1, caracterizado en que la anchura de las nervaduras que forman canales de vertido para el jarabe es inferior a las dimensiones de las frutas o trozos de frutas, de modo que éstos sean retenidos en la parte central del segundo compartimento al efectuar el desmoldeo y encima del pastel, una vez desmoldeado.

15 6.- Molde de conformidad con una de las reivindicaciones precedentes, caracterizado en que el jarabe representa de 75 a 180 partes por mil partes en volumen de producto sólido.

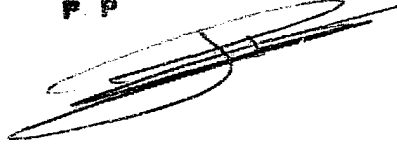
20 7.- Molde que sirve de acondicionamiento para postre.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de 12 hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, a 20 JUN. 1980

p.a.

JAIMS ISEAN CUYAS
P. P



mc.

SECRET

Fig 1

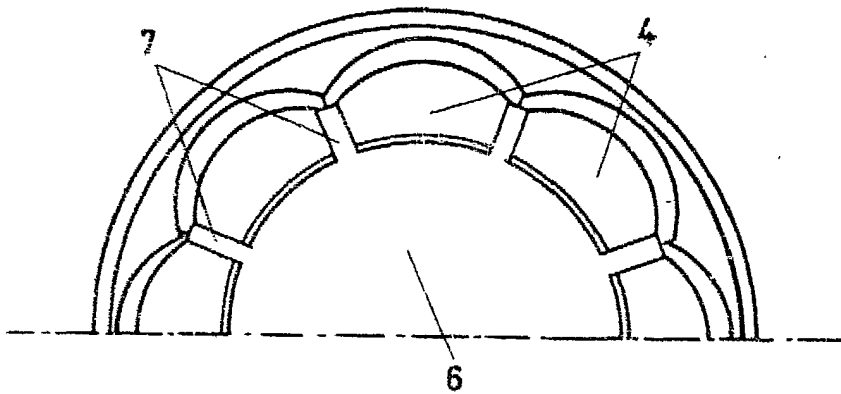


Fig 2

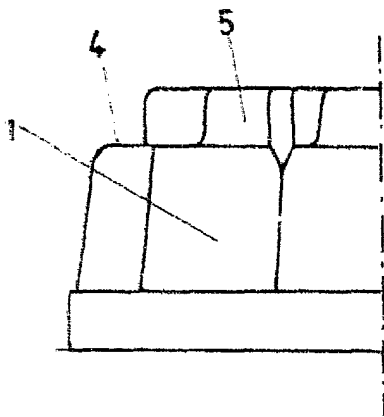
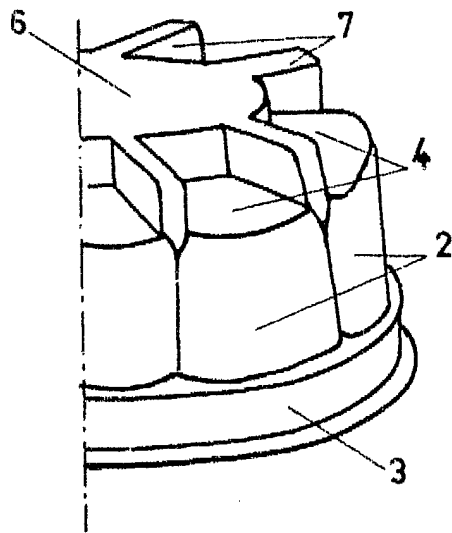


Fig 3



Madrid, a 20 JUN. 1950

p.o.

JAIME IVERN UYAG