

252878

24



252878

PATENTE DE INVENCION

por VEINTE años

en España, a favor de Don Blasío FERRANDES COBO,
súbdito español, residente en Madrid, c/ Vallaher-
moso n.º 38; cuya patente tiene por objeto:

"PROCEDIMIENTO PARA FORMAR MASAS DESTINADAS
A FABRICAR GALLETAS".

MEMORIA DESCRIPTIVA

El invento se relaciona en general con la
preparación de masas destinadas a fabricar ga-
lletas y más en particular incluye un procedi-
miento mejorado mediante cuyas normas se obtie-
nen masas mejoradas para fabricar galletas.

3.-

En el invento se prevé la posibilidad de
incorporar en la masa, ciertos productos que le



252878

otorgan nuevas características en cuanto a su sabor, condiciones de duración y otras, lo que hace que las galletas así fabricadas sean muy deseables.

- 5.- El proceso a que el invento se refiere, se inicia mediante la preparación de una masa a base de harina, a la que se incluye azúcar, mosto, grasas comestibles, leche, esencias de coco, bicarbonato, carbonato, sal común y vainilla, todo ello convenientemente diluido en agua hasta formar una masa homogénea, susceptible de ser laminada para después someterla a un proceso de troquelado y finalmente a un tratamiento térmico en horno de túnel o panadero.
- 10.-

15.- Los productos que forman esta masa, intervienen en las siguientes proporciones.

	Harina	de	80	a	100 Kgs.
	Azúcar	"	20	"	30 "
	Mosto	"	3	"	15 "
20.-	Grasas comestibles	"	15	"	30 "
	Leche	"	1	"	2 "
	Esencias de coco.	"	0'030	"	0'040
	Bicarbonato	"	0'080	"	0'120
	Carbonato	"	0'020	"	0'030
25.-	Sal	"	1	"	2
	Vainilla	"	0'020	"	0'040
	Agua c.s.				

2400



- 3 -

252878

Una vez preparada esta mezcla se procede a su amasado hasta conseguir una masa homogénea exenta de grumos, susceptible de ser laminada, entre rodillos paralelos para formar una lámina o manta que seguidamente se somete a un proceso de corte y troquelado y finalmente a un tratamiento térmico en el horno de tunel o panadero, a temperaturas previstas.

Esencialmente estas son las características más destacadas del procedimiento objeto del invento en el cual será susceptible de introducir todas aquellas modificaciones de detalle que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar, siempre y cuando que con ello no se cambie, altere o modifique la esencialidad del procedimiento descrito.

NOTA

Se declaran como de novedad y propiedad para todo el territorio español, el contenido de las siguientes:

REIVINDICACIONES

1ª.- Procedimiento para preparar masas destinadas a fabricar galletas, de acuerdo con el cual y en primera fase del proceso, se extiende sobre una superficie plana harina de cereales y sobre ella se deposita para su mezcla, azúcar, mosto, grasas alimenticias, leche, esencias de coco, bicarbonato, carbonato, sal común, vainilla, adicio



252878

nando agua en cantidad suficiente, cuyo conjunto se envuelve y amasa hasta obtener una mezcla homogénea, exentas de grumos, que en operación inmediata se lamina entre cilindros paralelos formando una mante, sobre la que actúa un rodillo cortador troquelador que la fracciona formando las galletas aptas para su rotura.

5.-

2ª.- Procedimiento para preparar masas destinadas a fabricar galletas, caracterizados porque los productos integrantes de la masa a que se refiere la reivindicación primera, intervienen en las siguientes proporciones:

10.-

Harina. de 80 a 100 Kgs.
Azúcar. " 20 " 30 "
15.- Mosto " 8 " 15 "
Grasas comestibles. " 15 " 30 "
Leche " 1 " 2 "
Esencias de coco. . " 0'030 " 0'040
Bicarbonato " 0'080 " 0'120
20.- Carbonato " 0'020 " 0'030
Sal " 1 " 2
Vainilla. " 0'020 " 0'040
Agua c.s.

25.-

3ª.- "PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR MASAS DESTINADAS A FABRICAR GALLETAS".

.../..

24 OC



252878

- 5 -

Todo ello conforme se describe y reivindicada en la memoria que antecede que consta de CINCO hojas escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, 24 de Octubre 1.959

E. GONZALEZ VACAS
P. P.