

254.129



254129

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña en solicitud de
una PATENTE DE INVENCION, por VEINTE AÑOS,
en ESPAÑA, a favor de D. ROGELIO BORRAJO SELAS,
de nacionalidad española, residente en Vigo,
Hernandinos, 18, y se refiere a: PROCEDIMIENTO
DE FABRICACION Y ELABORACION DE GALLETAS.----



254129

- 2 -

La presente invención, se refiere a un procedimiento de fabricación y elaboración de galletas.

En dicho procedimiento de fabricación y elaboración, intervienen en las proporciones que se indican, los siguientes productos:

5.-	Harina.....	1 Kgms.
	Azúcar.....	400 gramos
	Leche.....	1 litro
	Ralladura de cáscara de limón.	50 gramos
	Aceite.....	100 gramos
10.-	Huevos.....	2
	Agua.....	1 litro.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

Se mezcla, la raspadura de limón con un litro de leche, agregándole 400 gramos de azúcar y dos huevos previamente disueltos.

15.- Efectuada la mezcla, se le agrega, el kilo de harina, amasándose debidamente.

Realizado esto, se le agrega 100 gramos de aceite, continuando el amasado, hasta formar una pasta de buena ligazón, agregándole después un litro de agua, hasta que la pasta así formada, se halle en condiciones de mezcla o disolución total.

20.- Con ésta pasta se separan pequeños trozos de masa, aproximadamente cincuenta y cinco trozos, colocándolos sobre unas planchas eléctricas a la temperatura debida y conveniente, y mediante prensado se obtiene la galleta, la cual de forma redonda, de unos 25 cms. de diámetro y con unos dibujos de cuadrícula pequeña, sobre toda la superficie, (Fig.1).

25.- En caliente, se dobla un trozo o sector pequeño de dicha galleta y luego se curva toda ella por la mitad exacta, adoptando la forma final o resultante de medio círculo doble, sin esquina y sí de modo abarquillada (Fig.2).

30.- Resta decir, que en la proporción en que intervienen los diferentes productos anteriormente mencionados, pueden efectuarse ligeras modificaciones, cuando así convenga, como igualmente que el tama-



254,129

35.- No de la galleta, puede aumentar o disminuir, cuando así se estime conveniente.

REIVINDICACIONES

1ª.-Se reivindica procedimiento de fabricación y elaboración de galletas, caracterizado porque en el procedimiento intervienen en las proporciones que se indican, los siguientes productos:

40.-	Harina.....	1 Kgms.
	Azúcar.....	400 gramos
	Leche.....	1 litro
	Ralladura cáscara de limón.	50 gramos
	Aceite.....	100 gramos
45.-	Huevos.....	2
	Agua.....	1 litro

2ª.-Se reivindica procedimiento de fabricación y elaboración de galletas, caracterizado y a tenor de la reivindicación anterior, por mezclar en un litro de leche, 50 gramos de ralladura de cáscara de limón, 400 gramos de azúcar y dos huevos, previamente disueltos, y efectuada ésta, se le agrega un kilo de harina, amasándose debidamente, agregándole a continuación 100 gramos de aceite, continuándose el amasado hasta formar una pasta, añadiéndose seguidamente un litro de agua hasta que la pasta así formada, se halle en condiciones de mezcla o disolución total.

3ª.-Se reivindica procedimiento de fabricación y elaboración de galletas, caracterizado por que de la pasta obtenida, a que se alude en la reivindicación anterior, se separan pequeños trozos, aproximadamente cincuenta y cinco, colocándolos sobre unas planchas eléctricas, a la temperatura debida y conveniente y mediante prensado se obtiene la galleta, de forma redonda, y con dibujo de cuadrícula pequeña, sobre toda la superficie.

4ª.-Se reivindica procedimiento de fabricación y elaboración de galletas, caracterizado porque, y a tenor de la reivindicación precedente, porque en caliente, se dobla un pequeño sector de la galleta, curvándose después por la mitad, adoptando la forma de medio



254129

- 4 -

círculo doble, sin esquina y sí abarquillada.

5ª.- Se reivindica PROCEDIMIENTO DE FABRICACION Y ELABORACION DE GALLETAS.

70.-

La presente memoria descriptiva, consta de cuatro hojas, escritas a máquina y por una sola cara.

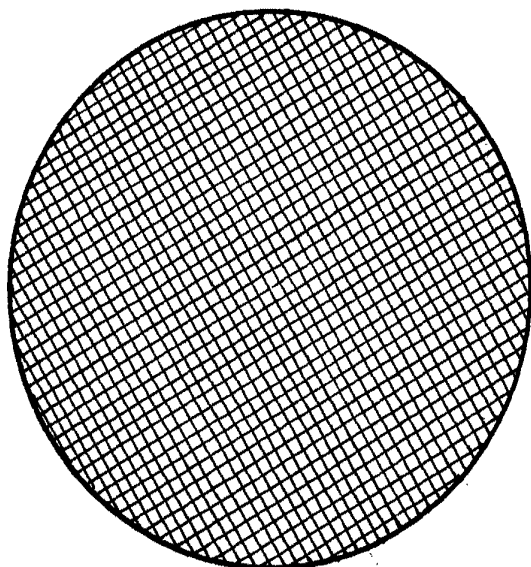
Madrid, 12 diciembre de 1959

El Agente Oficial,

JOAQUIN CARLOS ROCA Y SENDA

EE

Fig-1-



254129

Fig-2-



MADRID DICIEMBRE 1959

ESCALA VARIABLE

A handwritten signature in dark ink, appearing to read "Rogelio Borrajo".