



257920

P A T E N T E
D E
I N V E N C I O N

por "PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO PARA FÁBRICAR CHOCOLATE
MEZCLADO CON FRUTOS SECOS", a favor de DON JOAQUIN ROURA
SALA, de nacionalidad española, domiciliado en VICH (Bar-
celona), Plaza Mayor nº 4.

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un procedimiento
perfeccionado para fabricar chocolate mezclado con frutos
secos.

- Son conocidos los chocolates en cuya masa se incrustan
o mezclan frutos secos troceados. Esta modalidad no satisface
5. las características gustátiles que se persiguen, ya que hay
independencia entre el sabor del chocolate propiamente dicho
y el de los trozos con él mezclados que deben masticarse con-
juntamente con el chocolate para conseguir algo que en reali-
10. dad es una suma de sabores sin relación alguna.



257920

La presente invención trata de producir una masa homogénea en que la fusión de ambos sabores, no solo sea perfecta, sino que sea completada por un tercer elemento grato al paladar.

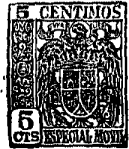
5. El fundamento de la invención es conseguir que, mediante un vehículo apropiado, pueda obtenerse un producto triturable en menudas partículas y apto por ello para su íntima unión con la masa del chocolate, con la máxima homogeneidad.

10. Este vehículo es el azúcar tostado llevado a un grado de fusión suficiente para que en su masa pueda mezclarse el fruto, o frutos secos, asimismo triturados al máximo, una vez dotados estos frutos secos del previo tostado para hacerlos quebradizos y con el peculiar sabor que ésta tostación lleva consigo.

15. El procedimiento consiste pues en producir independientemente entre sí, en la fase inicial de la fabricación, los tres elementos siguientes: chocolate, valiéndose de los ingredientes y medios habituales, azúcar tostado hasta fusión, y frutos secos triturados previo tueste. Cuando el azúcar está fundido se le incorpora la masa de los frutos secos ya triturados, se amasa esta mezcla hasta conseguir una completa homogeneidad en todos sus puntos, y se la deja enfriar, formándose así una torta sólida y quebradiza, susceptible de muy menuda trituración, que una vez realizada es llevada a la paila o similar donde se encuentra el chocolate aún en estado pastoso de suficiente fluidez para permitir su íntima mezcla con la citada masa triturada, y sigue el moldeo del conjunto por los medios habituales.

25. Resulta así el chocolate enriquecido por el sabor del fruto seco tostado pero además dotado del grato sabor del azúcar tostado también, es decir, algo parecido al conocido turrón

30.



257920

de guirlache en que la miel está substituída por el propio chocolate.

5. Como es natural, las proporciones en que entran los elementos agregados al chocolate son variadas, pudiendo ser desde peso igual al de éste, hasta menores fracciones de tales elementos, según el gusto del consumidor y la finalidad del chocolate respecto a su consumición en crudo o líquido.

10. El invento admite variantes de detalle asimismo protegidas. Podrán, pues, ser los frutos secos de una sola clase o de varias, tales como almendras, avellanas, nueces, castañas, manises, etc. es decir, cualquier fruto seco susceptible de de tueste previo que le comunique estructura quebradiza y desmenuzable, y moldear el producto final en toda clase de formas, sea solo como adorno o complemento de otros productos distintos del chocolate, aunque la primordial finalidad, de la invención sea obtener chocolate consumible en crudo, libras, tabletas, pastillas, grajeas y demás formas corrientes en el mercado.

= . =

N O T A

20. Hecha la descripción del presente invento se declaran como nuevas y de propia invención las siguientes reivindicaciones.

25. 1. Procedimiento perfeccionado para fabricar chocolate mezclado con frutos secos, caracterizado porque en la fase inicial de la fabricación se producen independientemente entre sí los productos siguientes; chocolate, con los medios e ingre-



257920

- dientes habituales, hasta obtener su masa en estado pastoso de relativa fluidez, azucar tostado que se calienta en recipiente adecuado hasta conseguir su estado de fusión, y frutos secos, previamente tostados, que se trituran en menudas partículas,
5. siguiendo una segunda fase en la cual estas partículas de la trituración de dichos frutos secos se incorporan a la masa del azucar fundido y se amasan con él hasta conseguir una íntima mezcla uniforme, que se deja enfriar, y la masa sólida resultante es seguidamente triturada también con la máxima pequeñez
10. posible de sus partículas, terminando la fabricación con la fase de mezclar en la masa pastosa del chocolate la masa triturada de la mezcla azucar-frutos secos, siguiendo el amasado del conjunto y su ulterior moldeo por los medios habituales.

2. Procedimiento perfeccionado para fabricar chocolate mezclado con frutos secos.
- 15.

Según se describe y reivindica en la presente memoria que consta de cuatro páginas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 7 de Mayo de 1.960.

20. JOAQUIN ROURA SALA.

p. a.

RECIBIDO EN EL REGISTRO DE PATENTES