

12 OCT 1980

262084



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de un

..... PATENTE DE INVENCION

por Veinte..... años en España, por MEJORAS EN LA ELABO

RACION DE PASTAS COBERTORAS PARA FRITURAS DE PESCADO"

.....
.....

a favor de

Doña MARIA JESUS ARNAL MIANA

domiciliado en ZARAGOZA, c/Fernando el Católico nº 50

Inventor:- La misma solicitante, de nacionalidad española.-

262084



La invención a que se refiere la presente memoria constituye una novedad industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial, de 26 de Julio de 1.929, texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1.930.

5.-

La presente invención se refiere como su enunciado indica, a unas mejoras introducidas en los procedimientos de preparación de pastas cobertoras para frituras de pescado, y más particularmente al proceso de elaboración de una pasta cobertora que presenta innumerables ventajas sobre todas las conocidas hasta la fecha, por cuanto que viene a resolver de una forma perfecta y sencilla al mismo tiempo todos los problemas e inconvenientes que se suscitan con motivo de la preparación industrial de este complemento alimenticio.

10.-

15.-

Siendo el principal objeto de esta Patente la elaboración de la pasta de fritura cobertora del pescado a freír, comenzaremos por exponer su preparación siguiendo el mismo orden que preside su proceso de elaboración.

20.-

Se tomarán 10 kilos de harina de trigo de primera calidad y se colocan en un recipiente esmaltado.

Se hace en el centro de la harina un hueco sobre el que se va echando poco a poco agua carbónica, dándole vueltas con el batidor hasta que se forme una pasta fluida.

25.-

Esta pasta se deja reposar durante diez horas en una cámara frigorífica a una temperatura no superior a los 5º, para evitar su fermentación, cosa importantísima en esta preparación.

30.-

Pasadas las 10 horas, se separan veinte yemas de huevo y mezclándolas muy batidas en la sal suficiente para sazonar el conjunto, se van añadiendo despacio a la pasta reposada.

262084



Seguidamente, y mientras se deja reposar nuevamente durante media hora esta mezcla, se baten las veinte claras hasta punto de nieve y entonces rápidamente se incorporan a la pasta con un vigoroso batido, hasta dejarla muy espumosa.

5.- Así preparada la pasta, se irá retirando de ella pequeñas cantidades en las que se bañará el pescado, previamente limpio, cortado, salado y harinado, y el resto se mantendrá en sitio fresco para que no pierda sus propiedades.

10.- Hecha la descripción precedente hemos de añadir que los detalles de realización de la idea expuesta, pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

NOTA

15.- En resumen: La Patente de Invención que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones que siguen:

20.- 1ª.- MEJORAS EN LA ELABORACION DE PASTAS COBERTORAS PARA FRITURAS DE PESCADO, caracterizadas porque, consisten en disponer esencialmente 10 kilogramos de harina de trigo en un recipiente esmaltado, haciéndose un hueco en el centro de la harina en el que se va echando poco a poco agua carbónica, dándole vueltas con un batidor hasta formar una pasta fluída, la cual una vez obtenida se deja reposar durante diez horas en una cámara frigorífica y a temperatura no superior a 5º, para evitar su fermentación.

25.- 2ª.- MEJORAS EN LA ELABORACION DE PASTAS COBERTORAS PARA FRITURAS DE PESCADO, caracterizadas según la reivindicación anterior y porque, pasadas las 10 horas, se separan veinte yemas de huevo y mezclándolas muy batidas en la sal, suficiente para sazonar el conjunto, se van añadiendo despacio a la pasta reposada; de tal forma que seguidamente y mientras se deja reposar nuevamente durante media hora
30.- esta mezcla, se baten las veinte claras hasta punto de nieve y se in-

262084

29 OCT 1960



corporan rápidamente a la pasta con un vigoroso batido, hasta dejarla muy espumosa.

3ª.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita: "MEJORAS EN LA ELABORACION DE PASTAS COBERTORAS PARA FRITURAS DE PESCADO".

5.-

Todo conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de cuatro páginas mecanografiadas.

Madrid, a 29 de Octubre de 1.960

ALFONSO UNGRIA

10.-