



267482

267482

PATENTE DE INVENCION

que por veinte años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de las SRAS. DOÑA CLOTILDE Y DOÑA ABILIA SARRIO PUCHADES, ambas de nacionalidad española, residentes en SEVILLA (ESPAÑA), calle San Vicente, 43-B, por: "PROCEDIMIENTO PARA OBTENER DULCE DE NARANJA Y/O DE LIMON".

Memoria Descriptiva

En la obtención de dulces a base de frutos agrios, se emplean generalmente sustancias que, debido al procedimiento de obtención químico de ellas, produce en los confites después de cierto tiempo de su confección una descomposición prematura o en algunos casos mal sabor y pérdida de vistosidad en la forma de su presentación.

En la presente patente cuyo registro se solicita se elimina totalmente estos peligros, pues ya en ella se emplean solamente frutos naturales con una composición y preparación que garantiza su conservación por un largo periodo sin sufrir anoma-



lías tales como mal gusto o descomposición, conservando todas las vitaminas propias de la naranja y del limón, como asimismo el sabor y color de la naranja y limón naturales.

15 El procedimiento a seguir para la obtención de este nuevo tipo de dulce es como a continuación se detalla:

20 Se somete a un rayado previo las naranjas o limones, según el tipo de dulce a fabricar. Inmediatamente se somete a una segunda operación que consiste en presionar el fruto ya rayado para extraerle el jugo, al cual se le puede dar otra aplicación en la confección de otro dulce. Una vez obtenida la rayadura exenta de jugos se somete a la acción del fuego vivo hasta obtener una cocción completa, cambiándole durante esta operación varias veces el agua por un espacio de 48 horas aproximadamente.

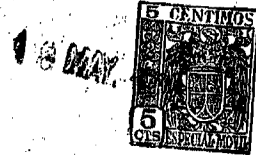
25 Esta operación deja al fruto, una vez seco, hecho una pasta a la que hay necesidad de someterla a otra operación de trituración para dejarla suelta, añadiéndole a continuación una cantidad de azúcar igual a la de la naranja o limón que se le vaya a agregar. Cuando esté a punto el azúcar y la naranja o el limón, se remueve todo, durante media hora, sometido a la acción
30 de fuego lento, añadiéndole a continuación 2 grams. por kilo de ácido cítrico y 2 grams. de pectina, también por kilo, o cola de pescadom.- Efectuada toda esta operación que precede queda terminado el procedimiento mediante el cual se consigue un exquisito dulce a base de naranja o de limón.

35 Para dar a este confite una mejor forma de presentación se aprovecha el momento en que aún conserva su caloría para verterlo en moldes apropiados y se deja enfriar durante el tiempo que sea necesario hasta que tome consistencia y quede formado el bloque.

40 Este nuevo procedimiento de dulce a base de naranja o de limón podrá sufrir alteraciones siempre que no se modifique la esencialidad de la invención.

26 74 82

REIVINDICACIONES



Se reivindica como de la propia y nueva invención la propiedad
45 y explotación exclusivas de:

1.- Procedimiento para obtener dulce de naranja y/o de limón,
caracterizado porque previamente se rayan ligeramente las naran-
jas o limones, según el tipo de dulce a fabricar, procediéndose
a continuación a una operación que consiste en presionar el fru-
50 to, ya rayado, para extraerle el jugo.

2.- Procedimiento para obtener dulce de naranja y/o de limón,
según reivindicación 1ª, caracterizado porque una vez obtenida
la rayadura exenta de jugos se somete a la acción del fuego vivo
hasta obtener una cocción completa, cambiándole el agua durante
55 esta operación varias veces por un espacio de cuarenta y ocho
horas aproximadamente.

3.- Procedimiento para obtener dulce de naranja y/o de limón,
según reivindicación 1ª y 2ª, caracterizado porque después de
la operación citada en la reivindicación 2ª, el fruto, una vez
60 seco, queda hecho una pasta a la que hay necesidad de someterla
a otra operación de trituración para dejarla suelta, añadiéndole
a continuación una cantidad de azúcar igual a la de naranja y/o
limón que se le vaya a agregar.

4.- Procedimiento para obtener dulce de naranja y/o de limón,
65 según reivindicación 1ª hasta 3ª, caracterizado porque una vez
esté a punto el azúcar y la naranja y/o limón, se remueve todo
durante media hora sometido a la acción de fuego lento, añadién-
dole a continuación 2 grams. por kilo de ácido cítrico y 2 grms.
por kilo de pectina o cola de pescadom.

5.- "PROCEDIMIENTO PARA OBTENER DULCE DE NARANJA Y/O DE LIMON".

Consta la presente memoria descriptiva de tres hojas
numeradas y mecanografiadas en una sola cara.

MADRID, 18 MAYO DE 1.961-