

R-MA-247

27 MAR



311077

Nº 311.077

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

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para España,
sus territorios y plazas de soberanía,
a favor de:

D. PEDRO MAURI ROCA

de nacionalidad española, domiciliado en
Barcelona, calle Moncada, núm. 21, rela-
tiva a:

"PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE DULCES
EN BLOQUE"

=====



27 MAR

311077

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un procedimiento para la fabricación de dulces en bloque. - - - -

5. El objeto de este procedimiento es el de obtener dulces a base de asociar varios elementos de condiciones diversas, resultando un producto de consistencia equilibrada, de agradable sabor y favorable presentación. - - - - -

10. Los elementos base del citado producto son la miel y los cereales, con adición de otros elementos accesorios para endulzar o comunicar determinado sabor, tratándose de conseguir la solución para combinar unos y otros elementos en forma propicia y proporcionando un elevado aliciente gustativo. - - - - -

15. El procedimiento en cuestión se caracteriza por el hecho de disponerse en un recipiente, unas cantidades de miel y de azúcar, con potestativa agregación de edulcorantes o esencias, en que la proporción de miel en el conjunto de la mezcla es de un 20 a un 50%, siendo sometidos a cocción dichos elementos hasta alcanzar una temperatura de 120 a 140°C, según se desee obtener un menor o un mayor grado de dureza del producto resultante, de cuya acción se logra un jarabe en el que es aplicado un cereal previamente hinchado, tal como arroz, trigo u otros, de modo que alrede-

311077

27



5. dor de cada grano del mismo se forme una capa del propio jarabe, siendo seguidamente vertidos los granos en unos moldes en los que se aglomeran formando unos bloques, los cuales son extraídos para ser objeto de un baño en una masa de chocolate de cacao, con eventual adición de leche, en orden a formar una capa envolvente. - - - - -

10. Para facilitar la comprensión de las ideas expuestas se ofrece a continuación una reseña relativa a una forma de realización del procedimiento de fabricación, sin que la misma constituya razón limitativa respecto a la amplitud de la protección legal que se solicita. - - - - -

15. En la primera fase del proceso de fabricación se reúnen, en un recipiente para cocción, unas cantidades de miel y de azúcar. Con el fin de aumentar el grado de dulzura del producto a obtener, se prevé la agregación de sustancias edulcorantes; estas últimas sustancias pueden también ser aplicadas en sustitución del azúcar. Para aportación del sabor deseado, pueden también ser añadidas esencias, zumo de limón o de otras frutas. En todo caso, se prevé
20. que la proporción de miel dentro del conjunto de la mezcla sea del 20 al 50%; este margen de variación responde al deseo de obtener un producto de mayor o menor fluidez. - - -

25. La referida mezcla es puesta a cocción hasta conseguir una temperatura comprendida entre 120 y 140°C, cuya diferencia obedece a la necesidad de obtener un producto de una determinada dureza, de modo que a mayor temperatura resulta mayor dureza. Esta operación proporciona una mezcla

27 MAR



311077

tipo jarabe. - - - - -

En la segunda fase del citado proceso, se procede a la incorporación en el mencionado jarabe, de una cierta cantidad de granos de un cereal previamente hinchado, para lo cual son especialmente indicados el trigo, el arroz y otros. Dichos granos, al quedar sumergidos, adquieren una capa de cierto grosor del jarabe en cuestión, con lo que quedan en disposición para pasar a la fase siguiente. - - - - -

Dicha fase consiste en el vertido de los granos de cereal envueltos de jarabe en un molde, de manera que, al quedar amontonados, forman un aglomerado con unión entre ellos por la calidad pegajosa de la sustancia que los envuelve. De ello resulta un bloque que, una vez solidificado permite ser fácilmente extraído. - - - - -

Con ello se pasa a la última fase consistente en sumergir los bloques obtenidos en una masa fluida de chocolate de cacao, sola o con agregación de leche, la cual forma un recubrimiento definitivo, tras lo cual, una vez seco el producto, se pasa las operaciones de envoltimiento. - -

Habiendo descrito suficientemente las características y desarrollo del procedimiento según la presente invención, debe hacerse constar, en resumen, que en la misma podrán introducirse cuantas variantes de detalle la experiencia y la práctica puedan aconsejar, en cuanto a variedad y cantidad de los productos integrantes, medios empleados para el proceso de fabricación y demás circunstancias accesorias, siempre que con ello no se desvirtúe su esencia-

311077



lidad, que es la que se concreta en la reivindicación que sigue. - - - - -

N O T A

5. Se declaran de novedad y propiedad para España y todos sus territorios y plazas de soberanía, las siguientes: - - - - -

R E I V I N D I C A C I O N E S

10. 1.- Procedimiento para la fabricación de dulces en bloque, caracterizado por el hecho de mezclarse en un recipiente miel y azúcar, con adición potestativa de edulcorantes y/o esencias, en la proporción de un 20 a un 50% de miel sobre la totalidad de la mezcla, realizándose seguidamente una cocción a una temperatura comprendida entre 120 y 140°C, hasta obtener un jarabe, en el que se vierte un cereal previamente hinchado, del grupo que comprende el arroz, el trigo, la avena y el maíz, malaxando la mezcla hasta conseguir el recubrimiento uniforme del cereal por el jarabe, tras lo cual se moldea la mezcla en bloques y se recubre con una capa de chocolate de cacao. - - - - -

20. 2.- "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE DULCES EN BLOQUE". - - - - -

Todo ello tal como se describe y reivindica en la presente memoria que consta de seis hojas, foliadas y

311077 27 M



mecanografiadas por una sola de sus caras.

MADRID, 27 MAR. 1965