



325332

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

por "PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE UN MATERIAL SACAROSO", a favor de DON ESTEBAN GUARDIOLA PUJALS, de nacionalidad española, domiciliado en BARCELONA, Avda. Virgen de Montserrat, núm. 123.

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

Este invento se refiere a un material sacaroso nuevo por lo que atañe al gusto, al aspecto y a la composición, y en particular a una nueva guarnición que, según una modalidad preferida de realización, contiene azúcar y chocolate, así como, si se quiere, otros aditivos cualesquiera que actúen sobre el sabor. El invento se refiere además a un procedimiento para la preparación del nuevo material sacaroso y en particular del material para guarnición.

Las guarniciones utilizadas hasta ahora como adornos para tartas, pastas, helados, nata batida, pasteles, etc.,

325332

constan de un material de chocolate y presentan forma oblonga, como de barritas. Por otra parte, de ordinario se los gragea para impartirles una superficie más o menos brillante, lo cual hace que estos adornos o guarniciones resulten normalmente menos atractivos para el paladar.

5.

Las guarniciones que han de destinarse al empleo en confitería y pastelería fina deberían, además de tener una forma externa atractiva, mejorar el sabor de los pasteles, resultar exquisitos para el paladar humano y fundirse en la lengua.

10.

Se ha creado ahora un nuevo material sacaroso, y en particular un nuevo material de guarnición, que presenta las ventajas citadas, tiene un aspecto completamente distinto de las guarniciones conocidas hasta ahora y en cuanto al sabor es superior a las guarniciones tradicionales a base de chocolate.

15.

El material sacaroso de este invento se caracteriza por contener azúcar quemado de color crema, pardo dorado o pardo oscuro, en mezcla íntima con, a lo menos, una otra materia adicional.

20.

Según el invento aquí expuesto, el nuevo material se obtiene fundiendo azúcar y calentándolo luego todavía hasta que la fusión haya adquirido un color cremoso, pardo dorado o pardo oscuro; entonces se deja enfriar esta fusión al mismo tiempo que se la agita, a condición de mezclar el azúcar lo más pronto antes de su calentamiento y lo más tarde en el estado de fusión, con a lo menos una materia adicional.

25.

Según una modalidad preferida de realización, puede obtenerse guarnición con contenido de chocolate fundiendo

325532

azúcar y calentándolo hasta que la fusión haya adquirido un color aremoso, pardo dorado o pardo oscuro; luego se introduce esta masa de azúcar fundida, agitando, en chocolate fundido, agitando todavía, se deja enfriar la mezcla.

5. La mezcla constituida por el azúcar fundido y la materia adicional puede también hacerse pasar, con refrigeración, por una trituradora de cilindros, con lo que se obtiene una masa pastosa, que puede pulverizarse, molerse o rallarse, Con una masa así, eventualmente con adición de masa de nougat o praliné, pueden producirse bombones de la máxima calidad, que se distinguen por su consistencia arenosa, de grano fino, y por lo tanto no fundente como la manteca, y que permiten enriquecer el surtido de rellenos para bombones finos, que pueden variarse todavía más mediante la adición de diversos aromas. El material obtenido conforme a este invento puede tener forma migosa, en cuyo caso se presenta en diversos tamaños de grano según sean el proceso de enfriamiento y la intensidad de la agitación. Si se desea, se puede obtener el material en forma granular de tamaño finísimo mediante trituración o molienda.
- 10.
- 15.
- 20.

- En concepto de materias aditivas cabe considerar ante todo el chocolate de color pardo o negro. Pero pueden emplearse también masas empapadas blancas, del tipo de chocolate tales como las que pone en el comercio la industria de chocolatería. Si se quiere puede mezclarse también manteca de cacao en combinación con otras materias aditivas que modifican el surtido del sabor, por ejemplo materias aromáticas. Así pues, pueden emplearse las materias aditivas más diversas, por ejemplo café, vainilla, haba tonka, almendras tostadas y avellanas tos
- 25.

325832

- tadas, finamente molidas, masas de gianduja o nougat y asimismo esencias de frutas y similares, productos lácteos, bebidas alcohólicas, como ron concentrado y aguardientes de toda índole, aromas de frutas y/o especias. El material de este invento puede contener, como es lógico, una sola materia aditiva o una mezcla de 2 o más materias aditivas. Por otra parte, en lugar de las materias aditivas que acaban de enumerarse, puede emplearse todas las demás materias aditivas conocidas por los expertos para fines semejantes.
- 5.
10. El material de este invento y principalmente la guarnición pueden, si se desea, gragearse de la manera ordinaria.
15. Según una modalidad particular de realización, el nuevo material consta de una mezcla de azúcar quemado, de color cremoso a pardo oscuro, y del chocolate conocido en los círculos de la confitería con el nombre de "cobertura", y contiene preferentemente una proporción del 5 al 75% en peso, aproximadamente, y de preferencia del 10 al 40% en peso, de azúcar quemado de color cremoso a pardo oscuro. De todos modos, la proporción cuantitativa de azúcar y material de chocolate puede variar ampliamente y ajustarse a las necesidades de cada caso. una proporción de 75 partes aproximadamente de chocolate por 25 partes de azúcar ha demostrado ser sumamente exquisita y ventajosa. Se ha comprobado que con una mezcla de
20. azúcar de color cremoso a pardo oscuro y chocolate se obtiene una variante de sabor muy agradable, caramelos, que hace el producto muy apto para espolvorear tartas, bollos y similares, en particular, así como para el espolvoreamiento, hasta ahora menos corriente, pero muy recomendable por lo que aumenta la
25. saporosidad, de helados, nata batida o artículos de crema de
- 30.

325532

las más diversas clases.

A diferencia de las guarniciones hasta ahora corrientes a base de chocolate puro, en el caso de las guarniciones el nuevo material de guarnición puede emplearse también para mezclar a la pasta y a las masas batidas, con lo que se logra un delicado refinamiento de ellas. Resultado semejante se obtiene espolvoreando diversos pasteles antes del proceso de soción, porque así se origina una superficie reseca, ligeramente acaramelada y aún más enriquecida por el sabor del cacao, la cual resulta muy aromática.

Como ya se ha dicho, estas guarniciones y los materiales semejantes se funden, gracias a la nueva composición (a diferencia de las guarniciones de chocolate corrientes hasta ahora), directamente en la lengua, para lo cual es decisiva la mayor finura de la granulación. Mientras las guarniciones de chocolate actuales sólo tenían propiamente efecto decorativo, con las nuevas guarniciones se obtiene además, en forma decisiva, un enriquecimiento muy notable de sabor de los productos de confitería espolvoreados o tratados con ellas de cualquier otro modo.

Por otra parte, variando la proporción de la cobertura respecto a la cantidad de azúcar, así como añadiendo 10 a 30% de polvo de cacao, pueden lograrse aún diversas variantes tanto en el aspecto del sabor como en el aspecto del colorido del producto final. También por adición de un ligante como p.e. goma natural o sintética, agar-agar, celulosa carboximetilica (CMC), goma tragacanto, goma arábiga o shellac en mezcla adecuada se aumentan las posibilidades mejorando el producto final tanto en calidad como en diversidad.

325332

- Así, las guarniciones obtenidas con una masa empapada blanca, o sea con chocolate blanco, que podrían designarse como guarniciones de caramelo, son, gracias a su colorido pardo dorado y al contenido de leche completa de la masa empapada, no solo equiparables gustativamente a las guarniciones de crocant conocidas que se preparan en las confiterías, sino, a causa de su sabor más fino, incluso superiores a ellas, a parte de que, a diferencia de las guarniciones de crocant conocidas, no se humedecen por influencia de la humedad del aire, sino que permanecen siempre igualmente secas y por lo tanto, independientemente del artículo espolvoreado, tanto si se trata de helados, nata o crema de manteca, conservan su consistencia granulosa, que rechaza la humedad.
- 5.
- 10.

- Esta estabilidad del nuevo material frente a la humedad lo hace también sumamente apto para utilizarlo en lugar del espolvoreamiento, hasta ahora muy corriente, con almendras o avellanas tostadas, pues las almendras y las avellanas, después de espolvoreadas sobre la superficie de las tortas y similares, sobre todo cuando estos artículos se guardan como existencias en frigoríficos de temperaturas bajas, se vuelven con facilidad húmedas y en consecuencia pegajosas, perdiendo así en sabor.
- 15.
- 20.

- El nuevo material puede emplearse también ventajosamente para reforzar el mazapán y como aditivo para otras masas de relleno para el interior de los bombones y proporciona así posibilidades de enriquecer el surtido de los bombones.
- 25.

La forma granulosa y, a diferencia de las guarniciones de chocolate utilizadas hasta ahora, no en forma de barritas, oblonga ni vermicular de la nueva guarnición implica

325332

también, desde el punto de vista estético, un aspecto más acorde con el material y por lo tanto un efecto más genuino. Otro detalle de esta índole es el colorido más mate, que recuerda más el del cacao y que ha de resultar más apetitoso que el brillo intenso impartido por el recubrimiento de gragea.

5.

Además de las numerosas matizaciones de sabor de los nuevos artículos de chocolate, tiene gran importancia para la práctica su propiedad de almacenamiento prolongado aún en condiciones climáticas húmedas. Por otra parte, los gastos de producción para los nuevos productos, y en particular para la nueva guarnición de chocolate, son notablemente más bajos que lo que era el caso para los materiales de guarnición conocidos hasta ahora, hechos exclusivamente de chocolate.

10.

= . =

325532

N O T A

Descrito el invento se declaran nuevas y de propia invención las siguientes reivindicaciones, con prioridad de la demanda de patente suiza Nº 4470/65 del 31 de marzo de 1.965.

5. 1. Procedimiento para la preparación de un material sacaroso, y en particular de una guarnición, que se caracteriza por fundirse azúcar y luego calentarlo todavía hasta que la fusión haya adquirido una coloración cremosa a pardo oscura, después de lo cual se deja enfriar esta fusión mientras se la agita, con la condición de que se mezcla al azúcar, lo más pronto antes de su calentamiento y lo más tarde en el estado de fusión, por lo menos una materia aditiva.
10. 2. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado por fundirse azúcar y calentarlo luego todavía hasta que la fusión haya adquirido un color cremoso hasta pardo oscuro, después de lo cual se deja enfriar esta fusión mientras que se la agita con la condición de que se añade al azúcar, lo más pronto antes de su calentamiento y lo más tarde en el estado de fusión, chocolate, por ejemplo chocolate pardo o negro, o masa empapada blanca.
15. 3. Procedimiento, para la preparación de una guarnición con contenido de chocolate, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por fundirse azúcar y calentarlo hasta que la
- 20.



325332

do, de color cremoso hasta pardo oscuro, del 5 al 75% en peso aproximadamente, y de preferencia del 10 al 40% en peso.

7. Procedimiento para la preparación de un material sacaroso.

5. Según se describe y reivindica en la presente memoria que consta de diez hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Barcelona, para Madrid, a 30 de Marzo de 1.966

ESTEBAN GUARDIOLA PUJALS

p. a.

JAI ME ISERN

p. p.

Firmado JAI ME ISERN C...