

Nº. 333.453

# MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de un a

PATENTE DE INTRODUCCION

por DIEZ años en España, por "UN PROCEDIMIENTO

PERFECCIONADO PARA LA FABRICACION DE LOS CAMELOS

DE CAFE"

a favor de

GASTON CAMUS

domiciliado en 38, rue Barbés - ISSY-les-MOULINEAUX

(Hauts de Seine), FRANCIA.

La presente invención tiene por objeto un procedimiento perfeccionado para la fabricación de caramelos o pastillas de café y más particularmente de caramelos o pastillas energéticos y estimulantes, con un gusto a café mejorado y una duración de conservación prácticamente ilimitada.

Conocida es ya la preparación de pastillas blandas de café, por cocción a unos 145°C de una mezcla de azúcar, de glucosa y de extracto de café.

No obstante, estas pastillas no solamente carecen del gusto natural del café torrefacto, sino que además se conservan mal y se pegan unas a otras bajo la acción de la humedad atmosférica.

La presente invención permite eliminar estos inconvenientes.

A tal efecto, según la invención, para dar a los caramelos o pastillas el gusto natural del café torrefacto, y una consistencia crujiente, se emplea una mezcla de café soluble en polvo y de extracto de café líquido y se proyecta esta mezcla al mismo tiempo que diversos ingredientes corrientes tales como azúcar, sémola, gelatina, goma arábiga, etc... en una mezcla de azúcar y de glucosa puesta previamente a una temperatura del orden de 152° C, y se cuece el conjunto al vacío a esta temperatura durante unos diez minutos; a continuación se enfría la mezcla cocida, y se le da forma.

Para dar a los caramelos cocidos una duración de conservación prácticamente ilimitada, se gragean en turbina con ayuda de un jarabe de azúcar a 36-38° Bé; se barnizan a continuación, por ejemplo con ayuda de goma arábiga y se vitrifican por ejemplo con ayuda de una mezcla de aceite de parafina y de talco.

Ilustraremos la invención mediante el ejemplo de realización no limitativo que sigue.

-----

EJEMPLO -

a) --Cocción

En una caldera abierta, se mezclan 9,6 kg de azúcar y 3,9 kg de glucosa, y se calienta esta mezola a 152°C aproximadamente. Se proyecta entonces en ella la composición siguiente:

café soluble en polvo	1,050 kg
extracto de café líquido	0,450 kg
azúcar sémola	0,650 kg
gelatina	0,025 kg
goma arábiga	0,050 kg

Se cierra la caldera, se cuece la mezola resultante, con agitación y al vacío, durante 10 minutos aproximadamente a la temperatura de 152°C.

Se vacía la mezcla cocida obtenida sobre una mesa fría para su enfriamiento, se bate a espátula, se conforma por ejemplo como granos de café, para dar 15 kg de caramelos aproximadamente, y finalmente se guarda en estufa durante una noche a 25-40°C.

b) - Grageado, barnizado, vitrificación.

Se toman 15 kg de caramelos cocidos, obtenidos en la etapa a) que antecede, y se gragean en turbina con ayuda de un jarabe de azúcar a 38° Bé (aproximadamente 0,20 litro), a la temperatura ambiente durante un tiempo de por lo menos 45 minutos.

Los caramelos grageados se someten entonces a un barnizado en turbina, con ayuda de goma arábiga (aproximadamente 6 g) y finalmente a una vitrificación con ayuda de una mezola de aceite de parafina y de talco.

Los caramelos finalmente obtenidos tienen un aspecto brillante, que recuerda al de los granos de café torrefactos.; son crujientes y dejan un gusto delicioso a café torrefacto., en la boca. Además, permanecen prácticamente inalterados al cabo de más de

seis meses de conservación, sin empleo de conservador, mientras que los caramelos en bruto procedentes de la etapa (a) se funden y se pegan unos a otros bajo la acción de la humedad atmosférica sólo al cabo de un mes de conservación.

5

En resumen, la Patente Introducción que se solicita deberá recaer sobre las siguientes

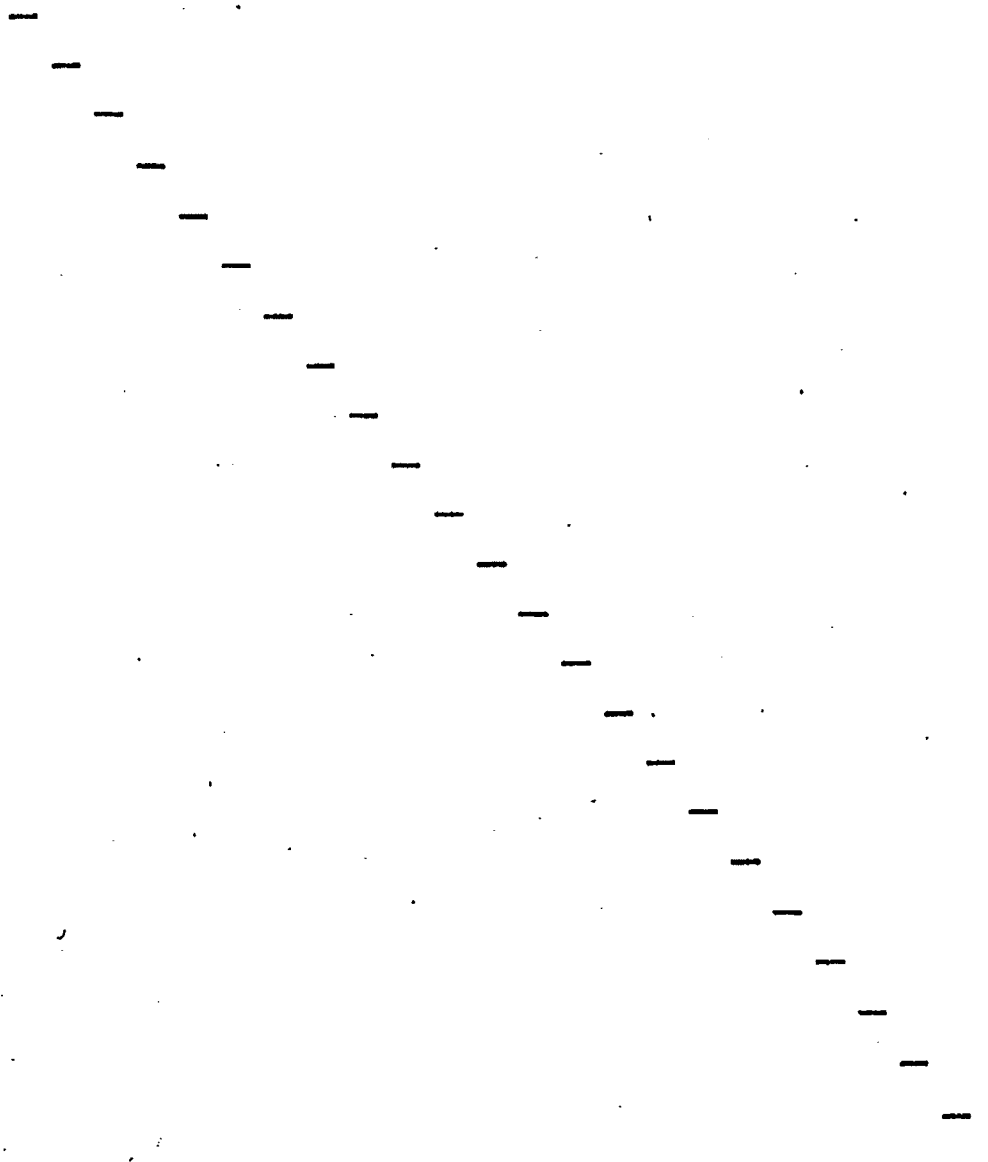
10

15

20

25

30



REIVINDICACIONES

5  
10  
1. Un procedimiento perfeccionado para la fabricación de los caramelos de café, con gusto mejorado, y con una duración de conservación prácticamente ilimitada, caracterizado por el hecho de que se calienta a una temperatura del orden de 152°C una mezcla de azúcar y de glucosa, se proyecta en ella una composición contentiva de una mezcla de café soluble en polvo y de extracto de café líquido y se cuece el conjunto al vacío a dicha temperatura de 152°C aproximadamente, durante unos diez minutos, se enfría a continuación la mezcla cocida, se le da forma, se gragean los caramelos cocidos con ayuda de un jarabe de azúcar de 36-38° Bé y finalmente se barnizan y se vitrifican.

15  
2. Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que se proyecta en una mezcla de 9,6 partes de azúcar y 3,9 partes de glucosa previamente calentada a 152°C aproximadamente una composición que contiene:

20  
1,05 parte de café soluble en polvo  
0,45 parte de extracto de café líquido  
0,65 parte de azúcar sémola  
0,025 parte de gelatina  
0,05 parte de goma arábiga.

25  
3. Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que se gragean en turbina los caramelos cocidos, con ayuda de un jarabe de azúcar de 38° Bé, a razón de una parte de jarabe por 80 partes de caramelos aproximadamente, a la temperatura ambiente, durante un tiempo de por lo menos 45 minutos.

30  
4. Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que se barnizan en turbina los caramelos cocidos y grageados con ayuda de goma arábiga y se vitrifican los caramelos barnizados con ayuda de una mezcla de aceite de parafina y de talco.

5. Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer la patente de introducción que se solicita: "UN PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO PARA LA FABRICACION DE LOS CAMELOS DE CAFE".

5 Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente memoria descriptiva que consta de seis páginas mecanografiadas.

Madrid, 16 noviembre 1.966

BERNARDO UNGRIA

P.P.

10  
