

342830



JUL 1967

342830

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

a favor de Don José UTSET LLUNELL

de nacionalidad española

residente en VALLS (Tarragona), calle Santa Ursula, nº 10

por:

"PERFECCIONAMIENTOS EN LA FABRICACION DE PAN"

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a unos perfeccionamientos en la fabricación de pan, mediante los cuales se obtiene un producto que aventaja en gran escala al conseguido de acuerdo con los procedimientos usuales de elaboración. En efecto,

5. el pan resultante de los perfeccionamientos de la demanda se caracteriza por su agradable olor y exquisito sabor.

- De conformidad con el objeto de esta patente, el procedimiento perfeccionado comprende dos fases, de las cuales una corresponde a la fabricación del pan propiamente dicho y la otra a la preparación de la masa fermentada para posteriores amasados.
- 10.

La fabricación del pan se divide en dos tiempos, de



- 2 - 342830

los que el primero comprende las operaciones siguientes:

- a) Se pone la máquina amasadora a la velocidad máxima;
 - b) Se introduce en dicha máquina 25 kg. de levadura madre bien fermentada, de 10 a 12 litros de agua y, cuando la masa está un poco deshecha, se agregan 150 gramos de sal y la harina que permita el agua;
 - c) Manualmente se amasa esta masa y se le dan tumbos para que quede bien hermanada y un poco dura;
10. d) A medida que las palas de la máquina van cortando la mencionada masa, una persona que está al cuidado de la operación coge, a cada tres o cuatro cortes de la materia, la citada masa así fraccionada y los vuelve a tirar detrás de las palas de modo continuo, y al cabo de unos 20 minutos escasos,
15. puede empezarse el segundo tiempo de la elaboración.
- Este segundo tiempo comprende las operaciones siguientes:
- a) Dentro de la máquina, ocupada por la masa anterior, se vierten 15 litros de agua, el resto de la sal y la
20. harina precisa, con lo cual la masa queda más blanda.
- b) Se dan manualmente unos cuantos tumbos a la masa en las citadas condiciones y cuando las palas cortan dicha masa, se cogen igualmente trozos de ella y se van tirando detrás de las mencionadas palas, agregándose, a los 5 minutos de
25. empezar dicha operación, de 3 a 4 paquetes medianos de levadura prensada, bien deshecha en forma de polvo, y antes de finalizar los 20 minutos, la masa obtenida toma mucha fuerza y se puede sacar de la máquina para formar con ella barras y cuerpos similares, que se espera suban lo suficiente y cuando es-
30. tán al punto, se introducen rápidamente en el horno, en donde



se cuecen, adquiriendo un agradable aspecto, doble volumen que los normales, un grato olor y un sabor insuperable.

Para preparar la masa fermentada para ulteriores amasados se procede de la forma siguiente:

5. a) Se retiran de la masa obtenida en el segundo tiempo antes citado, de 2 a 3 kg. de masa fermentada, a la que se adiciona agua y harina hasta que el total alcance los 25 kg.
- b) Dichos 25 kg. de masa, al cabo de unas 6 horas, se introducen en la máquina, agregándose 1/2 kg. de sal, 15 litros de agua y la harina necesaria.
10. c) Esta masa se trabaja sin inquietarla, dándole, de vez en cuando, algunos tumbos, y a los 3/4 de hora, cuando está suficientemente trabajada, se le adicionan 25 litros de agua, el resto de la sal y la cantidad de harina precisa.
15. d) Cuando la masa se halla suficientemente hermanada, se trabaja aún unos 3/4 de hora si se comprueba que le falta manipulación, o bien se trabaja menos en caso contrario, transcurrido cuyo tiempo dicha masa se coloca aparte, dentro de una caja.
20. e) Si se trata de una casa que trabaje sólo 100 kg. de harina diarios, entonces con los 25 kg. del apartado a) ya puede fabricarse el pan tal como se indica en los tiempos primero y segundo, y al día siguiente se vuelve a los 2 ó 3 kg. para que salgan 25 kg., prosiguiéndose cada día de igual manera.
25. Si es casa que amasa de 300 a 400 kg. diarios de harina, entonces de la masa que está aparte se cortan porciones de 25 kg. y antes de terminar los últimos 25 kg. se vuelve a amasar con ellos, dejando masa aparte, y así sucesivamente. Si es una industria panificadora, se multiplica la cantidad de masa que se deja aparte. La mencionada masa fundamental es de gran duración,
- 30.



ya que, en verano, puede soportar hasta 72 horas y, en invierno, el doble o triple de dicho tiempo.

5. Serán independientes del objeto de la invención las cantidades de materias básicas empleadas en la elaboración según los perfeccionamientos descritos, las características de las máquinas empleadas y las modificaciones que deban introducirse en ellas, siempre que las variaciones que tengan lugar no afecten a la esencialidad de la aludida invención.

N O T A

10. REIVINDICACIONES

Se reivindica como objeto de la presente Patente de Invención:

15. 1ª.-Perfeccionamientos en la fabricación de pan, que se caracteriza esencialmente por el hecho de comprender dos fases principales, formada una de ellas por la elaboración propiamente dicha del artículo y constituida la otra por la preparación de la masa fermentada para ulteriores amasados, realizándose aquella elaboración en dos tiempos, en el primero de los cuales se pone en marcha la máquina amasadora a la mayor velocidad
20. y se introduce a continuación en la misma 25 kg. de levadura madre bien fermentada, de 10 a 12 litros de agua y, cuando la masa está un poco deshecha, se agregan 150 gramos de sal y la harina que permita el agua, amasándose manualmente esta masa, a la que se le dan unos tumbos para que quede bien hermanada y poco dura,
25. y, a medida que las palas de la máquina van cortando dicha masa, una persona al cuidado de la operación coge, a cada tres o cuatro cortes de la materia, tal masa así fraccionada y los vuelve a tirar detrás de aquellas palas de modo continuo, y al cabo de unos 20 minutos puede empezarse el segundo tiempo de la elaboración,
30. para lo cual, dentro de la propia máquina, ocupada por la



- masa anterior, se vierten 15 litros de agua, el resto de la sal y la harina precisa, con lo que la masa queda más blanda, procediéndose luego a darle unos cuantos tumbos y cuando las palas cortan dicha masa, se cogen igualmente trozos de ella y se van tirando detrás de aquellas palas, agregándose, a los 5 minutos de empezar tal operación, de 3 a 4 paquetes medianos de levadura prensada, bien deshecha en forma de polvo, y antes de finalizar los 20 minutos, la masa obtenida toma mucha fuerza y se puede sacar de la máquina para formar con ella barras y cuerpos similares, que se espera suban lo suficiente y cuando están al punto se introducen rápidamente en el horno para su cocción.
- 5.
- 10.

- 2ª.-Perfeccionamientos en la fabricación de pan, según la reivindicación anterior, que se caracterizan por el hecho de que para la preparación de la masa fermentada destinada a los ulteriores amasados, se retiran de la masa obtenida en el segundo tiempo de la elaboración de 2 a 3 kg. de masa fermentada, a la que se adiciona agua y harina hasta un total de 25 kg., los cuales, al cabo de unas 6 horas, se introducen en la máquina, agregándose 1/2 kg. de sal, 15 litros de agua y la harina necesaria, trabajándose esta masa sin inquietarla y dándole, de vez en cuando, algunos tumbos, y a los 3/4 de hora, cuando está suficientemente trabajada, se le adicionan 25 litros de agua, el resto de la sal y la cantidad de harina precisa y cuando la masa se halla suficientemente hermanada, se trabaja aún unos 3/4 de hora o menos, si conviene, transcurrido cuyo tiempo dicha masa se coloca aparte dentro de una caja.
- 15.
- 20.
- 25.

- 3ª.-Perfeccionamientos en la fabricación de pan, según la reivindicación 2, que se caracterizan por el hecho de poderse elaborar el pan utilizando los 25 kg. de masa fermentada indica-
- 30.

- 6 342830



- dos en primer lugar en la anterior reivindicación cuando se trabajan solamente 100 kg. de harina diarios, elaboración que se lleva a cabo de conformidad con los tiempos primero y segundo antes mencionados, y al día siguiente se vuelve a los 2 ó 3 kg. para obtener 25 kg., prosiguiéndose cada día de igual manera, en tanto que si se trata de amasar de 300 a 400 kg. diarios de harina, entonces de la masa que está aparte se cortan porciones de 25 kg. y antes de terminar los últimos de éstos se vuelve a amasar con ellos, dejando masa aparte, y así sucesivamente,
- 5.
10. mientras que si se trata de una industria panificadora, es necesario multiplicar la cantidad de masa que se deja aparte.

4ª.-PERFECCIONAMIENTOS EN LA FABRICACION DE PAN.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad propia de la misma.

Consta la presente Memoria descriptiva de seis páginas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 10 Julio de 1967

P. A.

R. VOLART PONS

P. P.

