

349687



PATENTE DE INVENCION

MEMORIA DESCRIPTIVA

Sobre:

"PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE UN ALIMENTO FRITO"

---

Solicitante: D. Herman CRONDELIJNCK, de nacionalidad belga, domiciliado en Destonvellestraat, 5.

SCHAARBEEK (Bruselas) (Bélgica).-

---

Inventor: El solicitante.

---



5. La presente invención se refiere a un procedimiento de preparación de un alimento frito, que presenta en particular el aspecto de las patatas fritas cortadas en rodajas conocidas bajo el nombre de "patatas fritas a la inglesa" o patatas "chips".

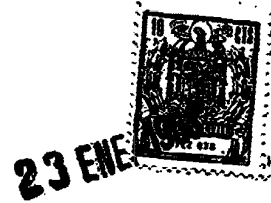
10. Con tal objeto, el procedimiento de acuerdo con la invención consiste en preparar una pasta, en congelar esta pasta, cortarla, en estado congelado, en rajitas finas, sumergir y freír las rajitas de pasta en grasa fundida o en aceite y secar seguidamente las rajitas fritas obtenidas.

Ventajosamente, se mantiene la temperatura de la grasa fundida o del aceite por lo menos a 220°C.

15. Otros detalles y particularidades de la invención se verán de la descripción dada a continuación, a título de ejemplo no limitativo, de una forma de realización peculiar del procedimiento de acuerdo con la invención.

20. El procedimiento de acuerdo con la invención para preparar alimentos fritos que presentan el aspecto de las patatas "chips" conocidas, constituidas por rodajas de patatas fritas consiste sucesivamente en preparar una pasta, que está constituida, por ejemplo, por harina, azúcar, mantequilla y huevos, cortar esta pasta en rajitas finas, sumergir y freír estas rajitas en grasa fundida o en aceite y secar seguidamente las rajitas fritas así obtenidas.

30. Con el fin de obtener unas rajitas fritas crujientes de una calidad y de un aspecto muy peculiar, la temperatura del baño de aceite o de la grasa se mantiene por -



lo menos a 220°C, y en particular a 260°C.

En el baño de aceite o de grasa se crea una circulación forzada con el fin de mejorar la transmisión de calor en el baño de aceite o de grasa y evitar los recalentamientos locales. Las rajitas finas, del orden de 0,4 a 2 mm de espesor, se obtienen a partir de una masa de pasta arrollada en forma de cilindro y dispuesta seguidamente en un estado congelado. Estas rajitas finas se cortan seguidamente una a una de esta masa de pasta. Por el ligero fro-

5. tamientos locales. Las rajitas finas, del orden de 0,4 a 2 mm de espesor, se obtienen a partir de una masa de pasta arrollada en forma de cilindro y dispuesta seguidamente en un estado congelado. Estas rajitas finas se cortan seguidamente una a una de esta masa de pasta. Por el ligero fro-

10. tamiento del cuchillo contra la masa de pasta durante el corte de una rajita, se deshíela suficientemente la rajita siguiente a cortar para formar, en el curso del corte, un todo unido que puede introducirse en el baño de grasa o de aceite caliente.

Además de la congelación de la pasta, la composición de esta última debe responder también a determinadas condiciones con el fin de que pueda ser transformada fácilmente en rajitas finas crujientes y muy digeribles. Así, dicha pasta puede contener a lo sumo 10% de materia grasa y preferentemente a lo sumo 12% de líquido.

15. Además de la congelación de la pasta, la composición de esta última debe responder también a determinadas condiciones con el fin de que pueda ser transformada fácilmente en rajitas finas crujientes y muy digeribles. Así, dicha pasta puede contener a lo sumo 10% de materia grasa y preferentemente a lo sumo 12% de líquido.

20. Además de la congelación de la pasta, la composición de esta última debe responder también a determinadas condiciones con el fin de que pueda ser transformada fácilmente en rajitas finas crujientes y muy digeribles. Así, dicha pasta puede contener a lo sumo 10% de materia grasa y preferentemente a lo sumo 12% de líquido.

Seguidamente se da una composición ideal de pasta:

- 1 Kg. de harina;
- 250 gr. de azúcar;
- 25. 200 gr. de huevos;
- 15 gr. de sal;
- 100 gr. de mantequilla;

En determinados casos, se puede, por supuesto, separarse ligeramente de estas cantidades dadas. Además, algunos de los productos citados pueden ser substituidos

30. algunos de los productos citados pueden ser substituidos



por productos equivalentes. Así, por ejemplo, una parte del azúcar y de los huevos puede ser sustituida por queso con el fin de fabricar alimentos denominados "chips" de queso". Se puede añadir igualmente pimienta, sal u -

5. otras especias. Por medio de licores, que se pueden añadir a la pasta, se puede dar toda clase de gustos, tales como un gusto de almendra, y aromas a las rajadas de pasta fritas de acuerdo con la invención.

Las rajadas finas obtenidas son, inmediatamente

10. después de ser fritas en el aceite o en la grasa, en estado todavía flexible, curvadas, secadas y refrigeradas en este estado curvo, con el fin de obtener un producto crujiente que tiene el aspecto de las patatas conocidas como "fritas a la inglesa" o patatas "chips".

15.

NOTA.

La Patente de Invención que se solicita por veinte años para España y sus Posesiones, de acuerdo con la vigente Legislación, deberá recaer sobre: "PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE UN ALIMENTO FRITO", con Prioridad: 1ª de la

20. Demanda de Patente en Bélgica, nº PV. 39.060 (Concedida - con el número 693.271, de fecha 27 de Enero de 1967. 2ª - Demanda de Patente en Bélgica, nº PV. 53.384, de fecha 16 de Enero de 1968, según las características esenciales de las siguientes:

25.

REIVINDICACIONES.

1ª.- Procedimiento de preparación de un alimento frito, caracterizado porque consiste en preparar una -

30. pasta, congelar esta pasta, cortarla, en estado congelado, en rajadas finas, sumergir y freír las rajadas de pasta en la grasa fundida o en aceite, y secar seguidamente las rajadas



fritas obtenidas.

5. 2ª.- Procedimiento de preparación de un alimento frito, según la reivindicación 1, caracterizado porque se mantiene la temperatura de la grasa fundida o del aceite - por lo menos a 220°C.
10. 3ª.- Procedimiento de preparación de un alimento frito, según la reivindicación 2, caracterizado porque se mantiene la temperatura de la grasa fundida y del aceite - sensiblemente a 260°C.
- 4ª.- Procedimiento de preparación de un alimento frito, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque, antes de congelar la pasta, se da a esta última una forma sensiblemente cilíndrica.
15. 5ª.- Procedimiento de preparación de un alimento frito, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque se cortan las rajadas una a una de la masa de pasta que se halla en estado congelado.
20. 6ª.- Procedimiento de preparación de un alimento frito, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque se deforman las rajadas fritas antes de sacarlas.
25. 7ª.- Procedimiento de preparación de un alimento frito, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque se crea en la grasa o en el - aceite una circulación forzada, con el fin de mejorar la - transmisión de calor en la grasa o en el aceite y evitar - así los recalentamientos locales.
30. 8ª.- Procedimiento de preparación de un alimento frito, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque se prepara una pasta que contie-



ne a lo sumo 10% de materia grasa.

- 9<sup>a</sup>.- Procedimiento de preparación de un alimento frito, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque se prepara una pasta que contiene a lo sumo 12% de líquido.
- 5.

10<sup>a</sup>.- "PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE UN ALIMENTO FRITO".

- Según queda sustancialmente descrito en la presente memoria, que consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara.
- 10.

Madrid, a 23 de Enero de 1968

D. HERMAN CROMMELIJNCK.

P.P.

FRANCISCO GARCIA CABRERIZO  
P. P.

  
Firmado: M.<sup>a</sup> Dolores Jorquera