

358458



MEMORIA      DESCRIPTIVA

de la Patente de Invención, por 20 años, solicitada a favor de MODERNAS APLICACIONES DE LA REFRIGERACION INDUSTRIAL, S. A., de nacionalidad Española, residente en Barcelona, Cjo. de Ciento nº 443, por " PROCEDIMIENTO PARA EL TRATAMIENTO DE GALLETAS QUE DEBAN ESTAR EN CONTACTO CON LIQUIDOS, PASTAS FLUIDAS O SOLIDOS HUMEDOS ".

La presente Patente de Invención, tiene por objeto garantizar el derecho a la explotación exclusiva de un procedimiento para el tratamiento de galletas que deban estar en contacto con líquidos, pastas fluidas o sólidos húmedos.

5      Es sabido que los cucuruchos que se rellenan con helado o las láminas de galleta que sirven como tapas de los helados de corte, se reblandecen fácilmente debido a la pasta de relleno.

10      Ello hace que normalmente tenga que recurrirse a poner en contacto el helado con la galleta poco antes de servir el helado. O sea que se llena el cucurucho o se sirve el helado de corte inmediatamente al momento del consumo, con lo que el tiempo de reblandecimiento se reduce a un mínimo. En cambio, empleando el tratamiento de la presente Patente, se pueden rellenas los cucuruchos con bastante anticipación, ya que las galletas conservan  
15      su dureza a pesar de su contacto permanente con la pasta semifluida /de relleno del helado en las fases de llenado y congelación.



El procedimiento consta de una primera fase en la que se prepara el líquido endurecedor, normalmente a base de manteca de cacao o manteca corriente fundidas o grasa comestible de punto de fusión inferior a la media del ambiente.

En una segunda fase con el líquido endurecedor caliente se efectúa el recubrimiento de la galleta, bien sea por proyección del líquido en las superficies internas y externas, o por inmersión de la galleta en el líquido.

El recubrimiento así efectuado da impermeabilidad a la galleta, ya que cierra los poros de su superficie.

Finalmente, en una tercera fase la galleta recubierta es sometida a un enfriamiento rápido, con lo que queda en condiciones de recibir la sustancia fluida del helado sin que se altere la dureza constitucional y superficial de la galleta.

Para el presente procedimiento se emplearán las máquinas apropiadas de la industria de fabricación de helados, pudiendo variar sus fases en cuantos detalles no alteren, cambien o modifiquen la esencialidad del procedimiento.

\*\*\*\*\* N O T A \*\*\*\*\*

Se reivindica:-

1.- Procedimiento para el tratamiento de galletas que deban estar en contacto con líquidos, pastas fluidas o sólidos húmedos, caracterizado por una primera fase en la que se prepara el líquido endurecedor normalmente a base de manteca de cacao o manteca corriente fundidas o grasa comestible de punto de fusión inferior a la media del ambiente. En una segunda fase con el líquido endurecedor caliente se efectúa el recubrimiento de la galleta, bien sea por proyección del líquido en las superficies internas y externas, o por inmersión de la galleta en el líquido. El recubrimiento así



45 efectuado dá impermeabilidad a la galleta ya que cierra los po -  
ros de su superficie. Finalmente en una tercera fase la galleta  
recubierta es sometida a un enfriamiento rápido, con lo que queda  
en condiciones de recibir la sustancia fluida del helado sin que  
se altere la dureza constitucional y superficial de la galleta.  
50 2ª.- Procedimiento para el tratamiento de galletas que deban  
51 estar en contacto con líquidos, pastas fluidas o sólidos húmedos.  
Consta la presente memoria descriptiva de tres hojas foliadas y  
escritas de una sola cara.

Barcelona, 20 Septiembre de 1.968.

P. A.

M. LLORT