

372527

SECCION I
CLASIFICACION
CL. A-21
SUBCLASE D

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a una solicitud de patente de introducción por diez años, para España y sus Posesiones, por

PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE GALLETAS ALIMENTICIAS

Solicitante : PRODUCTOS EL NUEVO MUNDO, S.A.
Nacionalidad : Española
Residencia : MADRID
Domicilio : Av. Donostiarra, 9

372527



5

Consiste la presente invención en un procedimiento que sirve para la obtención de una galleta o pasta alimenticia muy importante por la riqueza y valor vitamínico y recomendable asimismo en los regimenes alimenticios de cualquier clase.

10

Este producto tiene una gran ventaja, puesto que se consigue un producto de gran riqueza vitamínica con escaso gasto para el fabricante, siendo el mismo además muy consistente lo que permite el empleo del mismo en cualquiera de los regimenes alimenticios.

15

La invención según este procedimiento consiste en dos fases, en la primera de ellas se procede a la obtención de una materia esponjosa compacta, mientras que en la segunda se produce una masa. Una vez finalizadas estas dos fases, se mezcla su contenido dando lugar a la última fase de obtención del producto.

20

Según la presente invención en la primera fase de la obtención de un producto esponjoso y compacto, se echa la harina de trigo de un tipo fuerte en la amasadora, disolviéndose por separado la levadura adecuada en agua, en una proporción de 5 litros de agua y 227 gramos de levadura prensada, aproximadamente. Esta mezcla de agua y levadura se añade la harina, sometiéndola durante 10 ó 15 minutos a la acción de la amasadora, con lo que se consigue un producto esponjoso y compacto. A la proporción anteriormente citada de agua y levadura corresponde una cantidad de harina de 6.900 gramos.

25

30

En la segunda fase de obtención de la masa, se disuelve en $2\frac{1}{2}$ litros de agua la sal y el azúcar, en una proporción para la citada cantidad de agua, de 336 gramos de sal y 112 gramos de azúcar, lo cual se mezcla en la amasadora



372527

35 con una proporción de harina de $4\frac{1}{2}$ kilos aproximadamente, añadiendo posteriormente la manteca en una proporción de 1.816 gramos, toda la mezcla se somete a la acción de la amasadora durante un espacio de 10 ò 15 minutos hasta que forma una masa compacta.

40 Una vez obtenida la masa y el producto esponjoso compacto se mezclan, sometiendo a una acción sobadora, consistente en pasar continuamente la masa a través de dos planos de rodillos situados entre si tangentemente y los del plano superior con los del plano inferior al tresbolillo, el tiempo suficiente que pueden ser de cinco a siete pases completos por el sistema de rodillos, hasta que la misma se consiga uniforme.

45 Una vez obtenido esto se somete a fermentación por un periodo de cinco a ocho horas según las condiciones climáticas, el calor, la humedad y similares.

50 Una vez cumplida la fermentación, se troquelan de forma adecuada las galletas o pastas, sometiendo a una cocción con temperatura de 220° C. a 250° C. y durante un periodo de 10 a 15 minutos, posteriormente se dejan enfriar y estan listas para el envase.

55 Finalmente solo resta señalar que en la presente invención cabecualquier tipo de variante que no altere el espíritu de lo descrito.

- - - -

NOTA - Descrito suficientemente lo que antecede, sólo resta consignar que lo que se declara propio y nuevo del solicitante, es lo contenido en las siguientes reivindicaciones:



60

1 - Procedimiento de fabricación de galletas alimenticias caracterizado porque consta de dos fases, la primera de la cual se obtiene una materia esponjosa y compacta, para la cual se mezcla la harina de un tipo fuerte en la amasadora, disolviéndose por separado la levadura en agua, en una proporción de 5 litros de agua y 227 gramos de levadura aproximadamente, añadiendo a esta mezcla la harina en una proporción de 6.900 gramos y sometiéndola a la acción de la amasadora durante 10 o 15 minutos.

65

70

2 - Procedimiento según reivindicación 1ª caracterizado porque en la segunda fase se obtiene una masa, para lo cual se disuelven en 2½ litros de agua una proporción de 336 gramos de sal y 112 gramos de azúcar haciéndose esta mezcla en la amasadora con una proporción de harina de 4½ kilos a lo cual se añade posteriormente una proporción de 1.816 gramos de manteca y sometándose todo el conjunto a una acción de amasadora durante 10 ó 15 minutos.

75

80

3 - Procedimiento de fabricación según reivindicaciones 1ª y 2ª caracterizado porque una vez obtenidos la masa y el producto esponjoso se mezclan, sometiéndolos a la acción de una sobadora, consistente en pasar continuamente la masa entre dos planos de rodillos situados entre si tangentemente unos y los del plano anterior con los del plano inferior al tresbolillo, el tiempo suficiente que puede ser de cinco a siete pases completos por todo el sistema de rodillos hasta conseguir una masa uniforme.

85

90

4 - Procedimiento de fabricación según reivindicaciones 1ª a 3ª caracterizado porque la mezcla, una vez obtenida, se somete a un periodo de fermentación de 5 a 8 horas según las condiciones climáticas.

5 - Procedimiento de fabricación según reivindicacio-

372527



95

nes 1ª a 4ª caracterizado porque pasado el periodo de fermentación se troquelan y someten a una cocción de una temperatura de 220ª C. a 250ª C. durante un periodo de 10 a 15 minutos despues de lo cual se dejan enfriar y se envasan.

6 - PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE GALLETAS ALIMENTICIAS.

- - - - -

100 .

Todo según queda descrito en la presente memoria, que consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, con cianto una lineas.

Madrid, 14 octubre 1969
p.a.