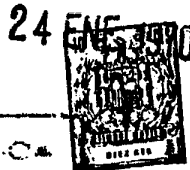


374501

P.- 43.539

B 12 175
U.S. 783.738
Case 1525
ICB (AMS)



Memoria descriptiva

SECCION TECNICA	
CLASIFICACION	
CLASE	A-23
SUBCLASE	L

para solicitar PATENTE DE INVENCION por 20 años

a nombre de GENERAL FOODS CORPORATION

entidad / ~~de nacionalidad~~ norteamericana

con domicilio en 250 North Street, White Plains, Nueva York,
Estados Unidos de América.

por: "UN METODO PARA PREPARAR UNA COMPOSICION SECA PARA
UTILIZAR EN LA PREPARACION DE UN POSTRE QUE CONTIENE
GELATINA". (Clase Internacional A231).

24



Esta invención se refiere a composiciones de postres en polvo para uso en la confección de postres - que contienen gelatina y a métodos para preparar las mismas.

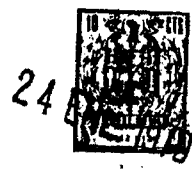
5 El objeto de la presente invención es un postre de varias capas y con varias texturas diferentes, así como composiciones y métodos para la preparación del mismo.

10 Los postres de gelatina estratificados tienen una gran importancia decorativa y estética en el arte culinario. En general, el método tradicional implica formar mezclas en porciones separadas, verter estas porciones en recipientes y dejarlas que se endurezcan antes de verter porciones adicionales de gelatina para formar las
15 capas sucesivas deseadas. Este método de preparación de postres de gelatina estratificados es inconveniente y costoso, debido a la necesidad de emplear más de un paquete de mezcla de postre y a la cantidad de tiempo, trabajo, y refrigeración que este método consume evidentemente. Por
20 otra parte, los postres estratificados preparados por el método anterior tienen estratos o capas de una textura - uniforme, en vez de ser de texturas diversas.

Mezclas de postres en polvo que comprenden emulsiones desecadas que incluyen grasa, un emulsificador de
25 la grasa, sólidos encapsuladores de la grasa, y gelatina, se describen en la Memoria descriptiva de la Patente Británica Núm. 1.072.768. El sólido hidrofílico encapsulador de la grasa es un material proteínáceo o una mezcla de materiales proteínáceos e hidratos de carbono.

30 En el procedimiento de preparación de las compo-

374501



siciones de postres de la Memoria Descriptiva de la Patente Británica Núm. 1.072.768, la gelatina se incorpora en una papilla que contiene el emulsificador de la grasa y el sólido encapsulador, y a continuación se seca la papilla total que contiene la gelatina, preferiblemente -
5 mediante secado por pulverización. La receta para preparar estos postres produce aireación por batido antes de la gelificación, y los glóbulos de grasa encapsulada tien
den a estabilizar las composiciones de postres formadas
10 cuando se endurece la gelatina.

Se acusa la necesidad de una mezcla de postre seca en un solo paquete que contenga gelatina, que produzca postres atractivos de dos o tres capas al mezclarse simplemente con agua y batirla.

15 Se ha descubierto ahora que cuando se bate con agua una mezcla seca que comprende una porción de gelatina y una porción de grasa en las condiciones que se describen más adelante en esta Memoria, la mezcla batida se separa en un postre coloreado de dos o tres capas; en el
20 que las relaciones de gelatina a grasa son máximas en las capas inferiores de cada postre, y en el que la relación de gelatina a grasa en las capas superiores del postre de tres capas es mayor que la de la capa del centro pero menor que la de la capa del fondo.

25 De acuerdo con la invención se proporciona una composición seca para preparar un postre que contiene gelatina que comprende al menos una mezcla de gelatina y -
grasa y emulsificador de grasa en una proporción tal que al mezclarla con un líquido acuoso, batirla y dejar sedimentar, se forma un postre de al menos dos capas de tex-
30

374501

24 E



turas diferentes.

Una composición particularmente adecuada es una en la que se proporciona una mezcla de una porción de azúcar con una porción de gelatina que contiene aromatizante de la gelatina y en caso apropiado un ácido comestible y un
5 tampón orgánico comestible, y una porción de grasa que contiene grasa, aromatizante y al menos un emulsificador.

Otra composición particularmente adecuada es una en la que se proporciona una mezcla de un azúcar con una
10 porción que comprende gelatina, aromatizante, una mezcla que comprende grasa y al menos un emulsificador, y en caso apropiado un ácido comestible y un tampón orgánico comestible, y una porción que comprende grasa, aromatizante y al menos un emulsificador.

15 Se proporciona además un método de preparación de dicha composición en el que se combina la grasa con - azúcar y cualesquiera emulsificadores y aromatizantes requeridos para formar una porción de grasa, y dicha porción de grasa se mezcla luego en seco con una porción de gelatina y más azúcar.
20

La mezcla seca considerada en sí misma contendrá usualmente totales combinados comprendidos entre 12 y 22 en peso de gelatina preferiblemente al menos 14% de grasa, y la relación en peso de gelatina a grasa en dicha mezcla será de 1:1 a 1:3, preferiblemente 1:2.
25

Se proporciona particularmente una composición como la descrita arriba que comprende, en peso (a) de 6 a 12 partes de sacarosa, (b) de 0,5 a 3,0 partes de una mezcla que comprende gelatina, ácidos fumárico y adípico, goma guar, citrato sódico, aromatizante de fruta y, opcional
30

374501



mente, grasa y emulsificadores, y(c) de 0,5 a 2,5 partes de una mezcla que comprende aceite vegetal hidrogenado, aceite de coco hidrogenado, aromatizante y emulsificadores.

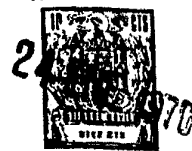
5 Se proporciona también un postre de capas múltiples de distintos colores y texturas múltiples que contiene gelatina, habiéndose formado simultáneamente dichas capas y comprendiendo al menos una capa inferior que se asemeja sustancialmente a un postre de gelatina en textura y
10 aspecto y que tiene una alta proporción de gelatina a grasa, y una capa superior cremosa de textura hueca o celular que tiene una baja proporción de gelatina a grasa.

 Así pues, se proporcionan composiciones finales de postres que tienen una porción inferior de postre de
15 genatina (es decir, una que se asemeja a un producto de gelatina simple) y una capa superior cremosa de textura hueca o celular que se asemeja algo a una capa final esponjosa batida. En un postre de tres capas, la capa central es similar a un flan en textura y aspecto.

20 Se proporciona adicionalmente un método de preparación de un postre de capas múltiples a partir de una composición de acuerdo con la invención en el que se añade un líquido acuoso muy caliente a la composición seca y se mezcla el todo lentamente, se bate a alta velocidad y
25 posteriormente se añade más agua durante un mezclado a velocidad baja y se enfría la composición, adaptándose las velocidades de mezclado y batido y las temperaturas y cantidades de agua para formar un postre de capas múltiples multicolorado.

30 En la preparación del postre a partir de la com-

374501



posición seca, la temperatura del agua añadida y el tipo y período de batido son de una importancia considerable. Dependiendo de la composición pueden tener que ajustarse estas condiciones y análogamente, en los casos en que solo pueden utilizarse ciertos tipos de dispositivos de batido, puede ser necesaria una modificación de la receta específica. No obstante, un ensayo sencillo indicará fácilmente dentro de los intervalos de condiciones y composiciones indicadas, qué modificaciones se requerirán con relación a las instrucciones dadas aquí en cuanto al efecto de ciertas modificaciones.

Las grasas comestibles particulares a incorporar en la composición de postre de acuerdo con esta invención pueden ser aceites comestibles, grasas semi-sólidas o sólidas, o combinaciones de las mismas. Estas grasas, por ejemplo, son las mantequillas usuales tales como manteca de cerdo, manteca de cerdo modificado, mantequilla de vaca, margarina y diversos aceites animales y vegetales. Representativos de los últimos son las formas hidrogenadas y no hidrogenadas de aceite de coco, aceite de almendra de palma, aceite de semilla de algodón, aceite de cacahuete, aceite de oliva, aceite de semilla de girasol, aceite de semilla de sésamo, aceite de maíz, aceite de cártamo, aceite de semilla de amapola, y aceite de soja.

Además de la grasa propiamente dicha, la porción de grasa de la presente composición puede incluir diversos aromatizantes e incluye agentes emulsificadores para la grasa. Representativos de tales agentes emulsificadores son la lecitina, los mono- y diglicéridos de

374501



ácidos grasos formadores de grasas, tales como mono- y
dioleína, monoestearina, y dipalmitina; éteres de polioxial
cohileno de ésteres grasos de alcoholes polivalentes, tales
como los éteres de polioxietileno del diestearato de sor-
bitán; mono y diésteres de glicoles y ácidos grasos tales
5 como monoestearato de propilenglicol; y ésteres parciales
de ácidos carboxílicos tales como los ácidos láctico, cí-
trico y tartárico con mono- y diglicéridos de ácidos gra-
sos, tales como lactopalmitato de glicerina y monoglicéri-
10 dos acetilados. Los ácidos grasos utilizados para preparar
los emulsificadores incluyen los derivados del sebo de -
buey y de los aceites de ricino, coco, semilla de algodón,
semilla de mostaza, palma, cacahuete, semilla de colza,
salvado de arroz, soja, tall y aceites marinos.

15 Por otra parte, la porción de grasa debe exhibir
un cierto grado de plasticidad después del batido con la
porción de gelatina de acuerdo con la receta que se des-
cribe más adelante en esta Memoria, de tal manera que fun-
da fácilmente a la temperatura de la boca a aproximadamen-
20 te a dicha temperatura. Más particularmente, la porción
de grasa debe mostrar una rápida disminución en el conte-
nido de sólidos dentro de un campo comprendido entre la
temperatura ambiente y la temperatura del cuerpo. Así,
es deseable que entre 21° y 38° se registre un rápido des-
25 censo en el índice de contenido de sólidos de la porción
de grasa. La porción de grasa empleada en esta invención
tendrá preferiblemente un contenido de sólidos de aproxi-
madamente 65,3% a 10°C y un contenido de sólidos de apro-
ximadamente 1,8% a 43°C. El intervalo del punto de fusión
30 según Wiley de la porción de grasa está comprendido apro-
ximadamente entre 37°C y 51,5°C.

374501



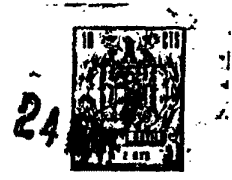
Los azúcares adecuados para uso en la invención incluyen los azúcares utilizados comúnmente, comprendiendo sacarosa, dextrosa, maltosa, fructosa y lactosa, así como mezclas de estos azúcares. Pueden incluirse edulcorantes artificiales.

Los postres que contienen gelatina susceptibles de ser batidos pueden contener también otros ingredientes tales como agentes aromatizantes, tintes o colorantes, - lecitina o lecitina hidroxilada, y ácidos alimenticios tales como ácido cítrico, ácido fumárico y ácido adípico, así como vitaminas y minerales.

El procedimiento más preferido para la preparación de las mezclas de postre que contienen gelatina en un solo paquete susceptibles de batido consiste en - mezclar aproximadamente una parte de la porción de grasa con aproximadamente cinco partes de azúcar y reducir la mezcla grasa/azúcar a un polvo homogéneo en el que la - grasa está formando una película sobre las partículas de azúcar. Esta mezcla grasa/azúcar se mezcla luego con tres partes aproximadamente de azúcar adicional y una parte aproximadamente de la porción de gelatina seca. La porción de gelatina puede ser una mezcla seca o una mezcla desecada por pulverización, obtenida secando por pulverización una solución en agua de gelatina con uno o más de los otros componentes encontrados en la porción de gelatina.

Las mezclas de postre que contienen gelatina en un solo paquete susceptibles de batido pueden prepararse también mezclando aproximadamente 30% del azúcar y aproximadamente las dos terceras partes de la porción de gra-

374501



sa y reduciendo la mezcla a un polvo homogéneo. El polvo resultante se mezcla luego con la porción de grasa restante y la mezcla se trata de tal manera que la porción de grasa se halla en forma de rebanadas o virutas. La mezcla resultante que contiene rebanadas de grasa se añade luego a un paquete que contiene el resto del azúcar y la porción de gelatina.

Para hacer la composición más fácilmente batible puede añadirse grasa adicional. En particular, grasa sola o con emulsificador puede combinarse con gelatina antes de la combinación final de todos los componentes de la composición.

Para la preparación de las composiciones de postre de la invención pueden seguirse varios procedimientos específicos.

Uno de tales procedimientos para preparar un postre de dos capas con textura múltiple que contiene gelatina comprende (1) añadir 1,3 partes en peso de agua hirviendo a una parte de una mezcla en polvo que comprende (a) ocho partes de azúcar, (b) una parte de una mezcla que comprende gelatina, un ácido orgánico comestible, un espesador, un tampón orgánico comestible, y aromatizante, y(c) una parte de una mezcla que comprende grasa, aromatizantes y emulsificadores, (2) mezclar el todo en una mezclador eléctrico a baja velocidad durante 30 segundos, (3) batir la mezcla a alta velocidad durante cuatro minutos, (4) reducir a baja velocidad y mezclar en 2,6 partes de agua hirviendo, y(5) congelar.

Un procedimiento para preparar un postre de tres capas con textura múltiple que contiene gelatina compren-

374501



24 ENE 1975

de (1) añadir 1,3 partes, en peso, de agua hirviendo a una parte de una mezcla en polvo que comprende (a) ocho partes de azúcar, (b) una parte de una mezcla que comprende gelatina, un ácido orgánico comestible, un tampón orgánico comestible, y aromatizante, y(c) una parte de una mezcla que comprende grasa, aromatizante y emulsificadores; (2) mezclar el todo en un mezclador eléctrico a baja velocidad durante 30 segundos, (3) batir la mezcla a alta velocidad durante cuatro minutos, (4) reducir a baja velocidad y mezclar en 2,6 partes de agua corriente fría, y (5) congelar.

Otro procedimiento para preparar un postre de tres capas con textura múltiple que contiene gelatina comprende (1) añadir 1,2 partes en peso de agua hirviendo a una parte de una mezcla en polvo que comprende (a) 8 partes de azúcar, (b) una parte de una mezcla que comprende gelatina, un ácido orgánico comestible, un tampón orgánico comestible, aromatizante y opcionalmente una mezcla que comprende una grasa y emulsificadores, y (c) 2,5 partes de una mezcla que comprende grasa, aromatizante y emulsificadores (2) mezclar el todo durante aproximadamente 30 segundos con un batidor rotativo o manual, (3) batir la mezcla a alta velocidad durante un minuto, (4) añadir aproximadamente 2,4 partes de agua corriente fría, (5) batir la mezcla a alta velocidad con un batidor rotativo o manual durante un minuto, y(6) congelar.

Todos y cada uno de la gran variedad de ingredientes empleados en la preparación de las mezclas de polvo en un solo paquete o conjunto que contiene gelatina de esta invención se comportan de manera unitaria para proporcionar los postres de diversos colores, de capas múltiples

374501

24 EN



y texturas múltiples, que contienen gelatina, mediante batido con agua siguiendo las recetas que se describirán más adelante en esta Memoria.

Así, el agente edulcorante es azúcar (sacarosa).

5 Los aceites vegetales hidrogenados y el aceite de coco son grasas que contribuyen al batido y a la formación de la capa superior además de proporcionar la textura, la sensación de sabor, el aroma y el aspecto deseados. La gelatina ensambla la porción no grasa del producto contribuyendo a la textura, sensación de sabor, y características del gel, y contribuye también a las características de susceptibilidad de batido. Los ácidos adípico y fumárico proporcionan el "mordiente" agrio" esencial para un buen sabor en los sabores de frutos, y en conjunción con la gelatina controlan la textura óptima del gel. La goma guar es un espesador utilizado para reducir las salpicaduras durante el batido y contribuye a controlar la velocidad de separación. El citrato sódico es un ejemplo de un tampón empleado para mantener la acidez de la porción de gelatina dentro de cierto intervalo para la formación óptima del gel. Los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos son combinaciones de lecitina y emulsificador que, debido a sus diversos grados de afinidad para el agua y la grasa, facilitan el batido y la separación de la mezcla en capas separadas bien definidas. Estos emulsificadores controlan también la proporción, cantidad y tipo de capa superior y, por consiguiente, influyen directamente en su textura. Los aromatizantes naturales y artificiales se añaden para proporcionar sabor, particularmente un sabor de fruta en la gelatina y el sabor cremoso en las capas estratificadas

10

15

20

25

30

374501

superiores. Los colorantes se añaden para proporcionar un determinado aspecto, y el etil maltol puede mejorar los aromas.

5 Las formulaciones siguientes establecen intervalos preferidos para los diversos ingredientes de las composiciones y postres de acuerdo con la invención, expresándose todas las partes y porcentajes en peso:

FORMULACION 1

		<u>% en Peso</u>
10	Azúcar (sacarosa)	75,0-85,0
	<u>Porción de Gelatina</u>	<u>% en Peso</u>
	Acido fumárico	0,3-0,5
	Goma guar	0,6-0,9
	Gelatina	5,0-7,0
15	Acido adípico	1,0-1,5
	Citrato Trisódico	0,5-0,7
	Aromatizante y colorante	0,15-0,25
	<u>Porción de Grasa</u>	<u>% en Peso</u>
	Aceite vegetal hidrogenado (Nota 1)	7,0 - 11,0
20	Esteres poliglicéridos de ácidos grasos	0,05 - 1,0
	(preferiblemente monoestearato de diglicerina)	(particularmente 0,1 - 0,2)
	Lecitina	0,02 - 0,3 (particularmente
25		0,04 - 0,05)
	Aromatizante	0,05 - 0,06

30 Nota 1.- Preferiblemente comprende aceite de coco hidrogenado, de 2,0 a 3,0, con una mezcla de aceite vegetal hidrogenado y ésteres poliglicéridos de ácidos grasos, de 6,0 a 8,0.

374509



La grasa, los emulsificadores y los aromatizantes se calientan a 60°C en un recipiente de mezclado. A continuación, una parte de la porción de grasa fundida y cinco partes de azúcar granulado se añaden simultáneamente a un dispositivo de mezclado continuo líquido/sólido para formar una pasta grasa azúcar. La pasta resultante se lleva entonces a un refinador de 5 rodillos en el que se tritura a un polvo grasa/azúcar relativamente seco, en el cual la grasa está formando una película sobre el azúcar. El polvo grasa/azúcar se enfría a 7°C, y se muele después en un molino hasta formar una mezcla homogénea. El polvo homogéneo grasa/azúcar se mezcla luego en un mezclador de sólidos con tres partes de azúcar adicional y una parte de la porción de gelatina seca, y se envasa para su almacenamiento,

FORMULACION 2

	<u>En Peso</u>
Azúcar (sacarosa)	65-85
<u>Porción de Gelatina</u>	
20 Acido adípico	1,0-1,5
Acido fumárico	0,3-0,5
Goma guar	0,5-0,9
Gelatina	5,0-10,0
25 Aceite vegetal hidrogenado, ésteres poliglicéridos de ácidos grasos y lecitina	1,0-10,00
Citrato sódico	0,5-0,7
Aromatizante y colorante	0,15 a 0,50
<u>Porción de Grasa</u>	
30 Aceite vegetal hidrogenado y ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	6,0-8,0
Aceite de coco hidrogenado	2,0-3,0

374501

24 EN



Esteres poliglicéridos de ácidos <u>gr</u> sos (monoestearato de diglicerina)	0,1-0,2
Lecitina	0,02-0,05
Aromatizante	0,03-0,06

5 Los componentes anteriores se mezclaron como en la Formulación 1 excepto que se mezclaron tres partes del polvo homogéneo grasa/azúcar con una parte de azúcar adicional y esta mezcla se añadió después a la porción de gelatina que contenía la grasa y el emulsificador especifica
dos.

10

FORMULACION 3

15 Las grasas, emulsificadores y aromatizantes de la Formulación 1 se calientan a 60°C aproximadamente en un recipiente de mezclado. El 30% del azúcar y las dos ter
ceras partes de la mezcla grasa/emulsificante/aromatizante se añaden luego a un mezclador de cinta y se mezclan inti
mamente para formar una pasta. La pasta resultante se lleva
luego a un refinador de 5 rodillos. La mezcla seca re
finada se coloca en un mezclador emulsificador con el res
20 to de la grasa y se mezcla a 54,5°C durante tres horas -
aproximadamente. El material mezclado se lleva luego a un sedimentador de virutas, en el que se producen rebanadas
separadas de grasa. Estas virutas se añaden luego a un conjunto que contiene el resto del azúcar y la porción
de gelatina.

20

Instrucciones en forma de receta para producir postres de gelatina de capas múltiples y texturas múltiples, son como sigue.

Receta 1

30 Se añaden 1,3 partes de agua hirviendo a una parte
de una mezcla gelatina/grasa preparada de acuerdo con

374501



la Formulación 1, con objeto de fundir las grasas y solubilizar la gelatina. Seguidamente, se mezcla todo ello a la velocidad baja del mezclador eléctrico durante 30 segundos. La mezcla se bate luego vigorosamente en un mezclador eléctrico a alta velocidad durante 4 minutos. Durante el batido desciende la temperatura de la mezcla, y las grasas comienzan a solidificar dentro del campo de batido óptimo, obteniéndose una mezcla cremosa. Seguidamente, se reduce la velocidad del mezclador a fin de agitar lenta o suavemente y se añaden 2,6 partes de agua corriente fría, incorporándose a la mezcla. Se vierten luego la mezcla en platos de postre y se enfría a temperaturas inferiores a unos 10°C, después de lo cual se separa gradualmente en un postre de tres capas lleno de colorido, que tiene una capa inferior que se asemeja esencialmente a un postre de gelatina en textura y aspecto y que tiene una alta relación de gelatina a grasa, una capa media que tiene una textura y un aspecto semejantes a un flan, y una relación de gelatina a grasa menor que la de la capa superior, y una capa superior que tiene un aspecto como de grasa cremosa hueca u celular o de capa final esponjosa batida que contiene gelatina en cantidades hasta de 5%, y una relación de gelatina a grasa mayor que la de la capa media pero menor que la de la capa inferior o de fondo.

Un análisis de las diversas capas de un postre típico preparado conforme a esta receta arrojó los siguientes resultados:

	<u>Superior</u>	<u>Medida</u>	<u>De Fondo</u>
	%	%	%
30 Gelatina	1,28	1,11	1,17
Grasa	2,62	4,23	0,15
Hidratos de carbono	11,40	8,60	8,00



Receta 3

Se añade aproximadamente una parte de agua hirviendo a aproximadamente una parte de mezcla gelatina/grasa preparada según la Formulación 2 a fin de fundir las grasas y solubilizar la gelatina.

A continuación, se mezcla el todo con una batidora de mano durante 30 segundos aproximadamente. La mezcla se bate después a alta velocidad con una batidora de mano durante un minuto aproximadamente. Durante el batido desciende la temperatura de la mezcla y las grasas comienzan a solidificarse dentro del campo de batido óptimo, obteniéndose una textura cremosa. Seguidamente, se añaden aproximadamente 2,2 partes de agua corriente fría y se bate la mezcla durante un minuto aproximadamente con una batidora de mano.

Se vierte luego la mezcla en platos de postre y se separa gradualmente en un postre de tres capas lleno de colorido en el que la capa inferior es principalmente gelatina, la capa media es una combinación de gelatina y grasa que tiene una textura de flan, y la capa superior es grasa cremosa abundante, hueca o celular, que contiene gelatina en cantidades hasta de 5%. El postre estratificado se enfría luego en un refrigerador o en un lugar frío hasta que está dispuesto para ser servido.

Los Ejemplos que siguen ilustran una composición y postres particularmente de acuerdo con la invención:

Ejemplo 1

La composición se prepara a partir de los siguientes ingredientes en las proporciones que se indican:

374501

24 EN



Porcentaje en Peso

	Azúcar (sacarosa)	69,3
	<u>Porción de Gelatina</u>	
	Acido adípico	1,3
5	Acido fumárico	0,4
	Goma guar	0,7
	Gelatina	8,3
	Aceite vegetal hidrogenado, mono- estearato de diglicerina y le- citina	9,4
10	Citrato sódico	0,64
	Aromatizante de fresa y tinte de fresa	0,41
	<u>Porción de Grasa</u>	
	Aceite vegetal hidrogenado y éste) res de poliglicerina de ácidos grasos	7,0
15	Aceite de coco hidrogenado	2,32
	Monoestearato de diglicerina	0,143
	Lecitina	0,04
	Vanillina, anisaldehído y piperonal) (aromatizante)	0,047
20	La grasa, emulsificadores y aromatizantes se ca-	
	lientan a 60°C en un recipiente de mezclado. Seguidamente	
	una parte de la porción de grasa fundida y cinco partes	
	de azúcar se añaden simultáneamente a un dispositivo de	
	mezclado continuo líquido/sólido para formar una pasta	
25	grasa/azúcar. La parta resultante se lleva luego a un	
	refinador de 5 rodillos en el que se tritura a un polvo	
	grasa/azúcar relativamente seco, en el cual la grasa es-	
	tá formando una película sobre el azúcar. El polvo gra-	
	sa/azúcar se enfría a 7°C y se muele luego hasta convertir	
30	lo en una mezcla homogénea en un molino Fitz. Tres partes	

24 EN



del polvo homogéneo grasa/azúcar se mezclan después de un mezclador de sólidos con una parte de azúcar adicional y una parte de la porción de gelatina seca, y la composición seca resultante se envasa para su almacenamiento.

Ejemplo 2

Este Ejemplo ilustra la preparación de un postre de capas múltiples a partir de la composición seca del Ejemplo 1.

Se añaden 1,2 partes de agua hirviente a una parte de la composición gelatina/grasa preparada en el Ejemplo 1 a fin de fundir las grasas y solubilizar la gelatina. Seguidamente, se mezcla el todo con una batidora rotativa o de mano durante 30 segundos. La mezcla se bate luego a alta velocidad con una batidora rotativa o de mano durante un minuto aproximadamente. Durante el batido desciende la temperatura de la mezcla y las grasas comienzan a solidificar dentro del campo de batido óptimo, obteniéndose una textura cremosa. Seguidamente, se añaden 2,4 partes de agua corriente fría y la mezcla se bate durante un minuto aproximadamente con una batidora rotativa o de mano.

La mezcla se vierte luego en platos de postre y se separa gradualmente en un postre de tres capas lleno de colorido en el que la capa inferior es principalmente gelatina, la capa media es una combinación de gelatina y grasa que tiene una textura de flan, y la capa superior es grasa cremosa abundante, hueca o celular, conteniendo gelatina en cantidades hasta de 5%. El postre estratificado se enfría luego en un refrigerador o en un lugar frío

374501

24 ENE



hasta que está dispuesto para ser servido.

5 Debe entenderse que se pueden emplear en la mezcla de postre un gran número de ingredientes para postres o aditivos para alimentos conocidos en la técnica sin desviarse del objeto de la invención. Así, si para hacer posible un batido más rápido o va a prepararse un postre de capas múltiples que contenga gelatina mezclable en - aparato no rotativo manual, la serie de ingredientes de la composición en polvo puede modificarse para incluir
10 una gelatina más fresca, mayores cantidades de grasa, y niveles de emulsificador aumentados. Tales modificaciones harían posible que el postre final de capas múltiples que contiene gelatina adquiriese solidez a temperaturas próximas a las del ambiente. Por otra parte, si bien las
15 relaciones preferidas de gelatina a grasa en el postre de tres capas son aproximadamente 7:1 en la capa inferior, aproximadamente 1:4 en la capa media, y aproximadamente 1:2 en la capa superior, las variaciones de estas relaciones no se apartarán de la esencia de la invención.

20 Esta solicitud que corresponde a la presentada en Estados Unidos de América, el día 13 de Diciembre de 1.968, bajo el N° 783.738 (parcial), se acoge a los beneficios del Artículo 51 del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

25

30

374501



24 ENERO 1970

- REIVINDICACIONES -
=====

5 Los puntos de invención propia y nueva, que se
presentan para que sean objeto de esta solicitud de Patente
de Invención en España por VEINTE años, son los si-
guientes:

10 1.- Un método para preparar una composición se-
ca para utilizar en la preparación de un postre que con-
tiene gelatina, caracterizado por mezclar al menos gelati-
na y grasa en una proporción tal que al mezclar con un lí-
quido acuoso, batir y dejar solidificar, se forma un pos-
tre de al menos dos capas de contexturas diferentes.

15 2.- Un método según la reivindicación 1, carac-
terizado por el hecho de que la grasa es combinada con -
azúcar y cualesquiera emulsificadores y aromatizantes re-
queridos para formar una porción grasa, la cual es luego
mezclada en seco con una porción de gelatina y más azú-
car.

20 3.- Un método según la reivindicación 2, carac-
terizado por el hecho de que la porción de gelatina se -
forma mezclando inicialmente gelatina con una mezcla de
grasa y emulsificador.

25 4.- Un método según cualquiera de las reivindi-
caciones 1 a 3, caracterizado por el hecho de que el total
combinado de gelatina y grasa es de 12 a 22% en peso de -
la mezcla total, y la proporción de gelatina a grasa, de
1:1 a 1:3.

30 5.- Un método según cualquiera de las reivin-

374501

15 ENE



dicaciones 1, 2 ó 4, caracterizado por el hecho de que el resto de la composición contiene azúcar, ácido orgánico comestible, tampón orgánico comestible, agentes aromatizantes y emulsificadores.

5 6.- Un método según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que el azúcar es mezclado con una porción de gelatina que contiene gelatina, un ácido orgánico comestible, un regulador orgánico comestible y aromatizante, y con una porción de grasa que contiene -
10 aromatizante de gresa y emulsificadores.

7.- Un método según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado por el hecho de que la grasa es formada en rebanadas separadas.

15 8.- Un método según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado por el hecho de que la grasa es mezclada en una porción que contiene una parte de azúcar presente en la composición.

9.- Un método según la reivindicación 8, caracterizado por el hecho de que el azúcar en la porción grasa es depositada como una capa sobre la grasa.
20

10.- Un método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por el hecho de que la grasa empleada es una mezcla de aceite vegetal hidrogenado y aceite de coco hidrogenado.

25 11.- Un método según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, caracterizado por el hecho de que una porción de azúcar presente es íntimamente mezclada con la grasa y dicha porción de grasa/azúcar es mezclada en seco con una porción de gelatina y una porción de azúcar.

30
13.1.72

12.- Un método según la reivindicación 2, o -



cualquiera de las reivindicaciones 3 a 11, como dependientes de la reivindicación 2, caracterizado por el hecho de que la grasa de la porción de gelatina es formada mezclando una grasa y un monoglicérido acetilado como emulsificador.

5

13.- Un método de preparar un postre de múltiples capas a partir de una composición preparada por un método según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 12, caracterizado por el hecho de que es añadido un líquido acuoso muy caliente a la composición seca, y la masa es mezclada lentamente, batida a una velocidad elevada y a continuación es añadida más agua durante un mezclado a baja velocidad, y la composición es enfriada, estando las velocidades de mezclado y batido y las temperaturas y cantidades de agua añadida, adaptados para formar un postre de múltiples capas y múltiples colores.

10

15

14.- Un método según la reivindicación 13, caracterizado por el hecho de que el líquido acuoso es agua y las segundas cantidades de aguas añadidas están hirviendo, con lo cual es formado un postre de dos capas.

20

15.- Un método según la reivindicación 13, caracterizado por el hecho de que el líquido acuoso es agua, la primera cantidad de agua añadida está hirviendo y la segunda cantidad de agua está fría, con lo cual es formado un postre de tres capas.

25

16.- Un método según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 15, caracterizado por el hecho de que la composición seca contiene del 12 a 22%, en peso, de gelatina total y grasa, con una relación de gelatina a grasa de 1:2, aproximadamente, y son añadidas de 1 a 1,5 par

30

13.1.72



tes de agua por parte de composición, la mezcla inicial
 es a baja velocidad, durante 30 segundos, la mezcla es
 luego batida y, a continuación, son añadidas 2,6 partes
 en peso de agua por parte en peso de composición seca,
 5 mientras se mezcla a baja velocidad y es enfriada la com
 posición.

17.- Un método para preparar una composición
 seca para utilizar en la preparación de un postre que con
 tiene gelatina.

10 Tal y como se ha descrito en la Memoria que an
 tecede y para los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de veintitres hojas escri
 tas a máquina por una sola cara.

Madrid, 24 ENE. 1970
 P.A.

15

Alberto de Cárdenas
 For Poda

374501