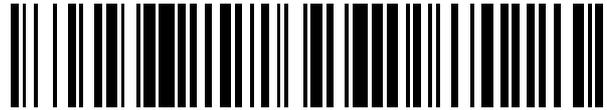


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 776 459**

21 Número de solicitud: 201930068

51 Int. Cl.:

**A23C 23/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

**29.01.2019**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**30.07.2020**

71 Solicitantes:

**GOMEZ MARTIN, Andrés (100.0%)  
Gran Avenida Jaume I, 147, Aptos. Delfines,  
Biq. B-3º-C  
12560 Benicasim (Castellón) ES**

72 Inventor/es:

**GOMEZ MARTIN, Andrés**

74 Agente/Representante:

**DIÉGUEZ GARBAYO, Pedro**

54 Título: **Procedimiento de elaboración de un producto de sopa de leche y producto obtenido**

57 Resumen:

Procedimiento de elaboración de un nuevo producto de sopa de leche que es una pasta semilíquida que se elabora con una masa pastelera cocida o bizcocho preferentemente triturados o desmenuzados y sumergidos a continuación en leche fría, café o cualquier otro líquido de origen vegetal, igualmente frío.

**ES 2 776 459 A1**

**DESCRIPCIÓN**

Procedimiento de elaboración de un producto de sopa de leche y producto obtenido

5 **OBJETO DE LA INVENCION**

El objeto de la presente invención es un procedimiento de elaboración de un nuevo producto de sopa de leche que es una pasta semilíquida o sopa mejorada, más compleja y más nutritiva debido a los ingredientes que la componen, que se elabora  
10 con una masa pastelera cocida o bizcocho preferentemente triturados o desmenuzados y sumergidos a continuación en leche fría, café o cualquier otro líquido de origen vegetal, igualmente frío, que se envasa en tarrinas, botellas, brics u otro tipo de envases para su venta así como el producto obtenido por este procedimiento.

15 **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

Hasta el momento se conoce la manera tradicional de elaborar sopas de leche que es con tres ingredientes, leche, pan de días anteriores y azúcar, estos ingredientes se ponen dentro de un recipiente metálico y se hervirán 5 minutos al fuego,  
20 quedando lista para su consumo.

En los lineales de tiendas de alimentación hay yogures, natillas con galleta, tiramisú, profiteroles, arroz con leche, chocolates líquidos, café líquido, papillas para bebés con cereales, etc. pero no hay sopas de leche ya que su producción es artesanal o  
25 casera.

La presente invención propone un método de producción de sopas de leche así como el producto resultante para su comercialización en tiendas de productos alimenticios.

30 **DESCRIPCION DE LA INVENCION**

La sopa de leche de la presente invención es una pasta semilíquida o sopa mejorada más compleja que la obtenida de forma casera y más nutritiva debido a los ingredientes que la componen.  
35

Esta sopa de leche se elabora en lugar de con pan de días anteriores con una masa pastelera cocida o bizcocho preferentemente triturados o desmenuzados y sumergidos a continuación en leche fría.

- 5 La sopa de leche puede también obtenerse sumergiendo la masa pastelera cocida en café o cualquier otro líquido de origen vegetal igualmente frío.

Posteriormente se envasa en tarrinas, botellas, brics u otro tipo de envases para su venta.

10

Asimismo la harina que se utiliza para elaborar la masa pastelera puede ser sin gluten con lo que el producto resultante sería apto para celíacos.

- 15 La leche que se utiliza para elaborar la masa pastelera y para sumergirla una vez cocida y preferentemente triturada, puede ser natural o de sabores -chocolate, vainilla, limón-canela, etc., entera, desnatada o semidesnatada, con lactosa o sin lactosa y opcionalmente vitaminada.

- 20 Por último a esta sopa de leche y como variante adicional se le puede añadir frutos secos, almendras, avellanas, pasas, higos, etc. o frutos del bosque etc. así como bebidas alcohólicas como ron, brandy, whisky, etc.

### **REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCIÓN**

- 25 Como un ejemplo de realización preferente se puede elaborar la sopa de leche a base de bizcocho y leche sabor canela-limón en el que por una parte se elabora el bizcocho, por otra parte la leche con sabor y posteriormente se mezclan ambos para obtener la sopa de leche de la forma siguiente:

- 30 Ingredientes para el bizcocho:

- |                          |     |      |
|--------------------------|-----|------|
| 1. Harina de trigo       | 370 | grs. |
| 2. Leche                 | 230 | grs. |
| 3. Azúcar                | 370 | grs. |
| 35 4. Huevos, 3 unidades | 160 | grs. |

5. Aceite vegetal 200 grs.

6. Levadura química 15 grs.

7. 1/2 limón rayado

5 Modo de preparación del bizcocho:

Se mezclan los ingredientes y se baten hasta obtener una masa homogénea y sin grumos. Se vierte la mezcla en un molde y se cuece en el horno precalentado, a 180° durante 25' aproximadamente. Una vez cocida, se retira del horno y se deja enfriar unos minutos. A continuación se desmolda, se tritura o desmenuza y se reserva.

Las cantidades de cada uno de los ingredientes pueden variar en +/- 15% dependiendo del fabricante y de igual modo la temperatura de cocción y el tiempo de cocción puede variar en función del tipo de horno utilizado: gas, eléctrico, microondas, etc..

Ingredientes para la leche sabor canela-limón:

1. Leche, 3,5 litros
- 20 2. Azúcar, 200 grs.
3. La piel de, 2 limones
4. Canela, 2 ramitas

El fabricante determinará o variará el porcentaje del azúcar, la piel de limón y la canela para incrementar el sabor a limón, canela o el dulzor.

Modo de preparación de la leche sabor canela-limón:

En un recipiente metálico ponemos la leche al fuego, añadimos el resto de ingredientes, azúcar, piel de limón y canela y cuando empiece a hervir se saca del fuego y se deja reposar. Cuando esté a temperatura ambiente se retiran las ramitas de canela y la piel de los limones. Se cuela en un colador fino para eliminar los posibles restos de la canela y del limón y se reserva.

35 Elaboración de la sopa de leche:

- Mezclado en un recipiente de la masa pastelera horneada, o del bizcocho, desmenuzada y la leche sabor canela-limón en una proporción de 1 a 3 (1 parte de masa pastelera cocida por 3 partes de leche);
- 5 - Removido de la mezcla hasta que la masa pastelera quede totalmente empapada;
- Envasado.

El producto resultante es una sopa de leche obtenida a partir de bizcocho, en lugar de pan de días anteriores, junto con leche con sabor canela-limón y con azúcar.

10

El mezclado de la masa pastelera cocida y la leche en proporción 1 a 3 puede realizarse en un recipiente o directamente en el envase con el que se vende, sin necesidad de remover la mezcla antes de envasarla.

- 15 En otras realizaciones preferentes se sustituye el bizcocho por masa pastelera cocida y la harina utilizada puede ser sin gluten. Asimismo la leche utilizada puede ser natural o de sabores, chocolate, vainilla, limón-canela, etc., entera, desnatada o semidesnatada, con lactosa o sin lactosa y opcionalmente enriquecida o vitaminada. Por último al producto resultante se le pueden añadir frutos secos, higos, frutos del
- 20 bosque, etc. así como bebidas alcohólicas como ron, brandy, whisky, etc.

Una vez descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como unas formas de llevarla a la práctica, solamente queda por añadir que dicha invención puede sufrir ciertas variaciones siempre y cuando dichas alteraciones no varíen

25 sustancialmente las características que se reivindican a continuación.

## REIVINDICACIONES

- 1.- Procedimiento de elaboración de un producto de sopa de leche que **comprende**  
5 las siguientes etapas bien diferenciadas:
- elaboración de la base de bizcocho o de masa pastelera cocida con los pasos siguientes:
    - mezclado de los ingredientes;
    - batido hasta obtener una masa homogénea y sin grumos;
    - 10 - vertido de la mezcla en un molde;
    - cocción en el horno precalentado a 165° a 195°, durante 25 a 30 minutos;
    - retirado del horno y enfriado unos minutos;
    - desmoldado y preferentemente triturado/desmenuzado;
  - 15 – preparación de la leche con sabor específico con los siguientes pasos:
    - calentado de la leche y adición de los ingredientes azúcar, piel de limón y canela;
    - retirado del fuego cuando comienza a hervir la leche;
    - reposado hasta temperatura ambiente, retirada de la piel de limón y la  
20 canela;
    - colado del líquido resultante;
  - mezclado de la masa pastelera cocida o bizcocho desmenuzados con la leche en una proporción de 1 parte de masa pastelera cocida o bizcocho por 3 partes de leche;
  - 25 – removido de la mezcla hasta que la masa pastelera cocida o bizcocho quedan totalmente empapados;
  - envasado;
- 2.- Procedimiento de elaboración de un producto de sopa de leche de acuerdo con la  
30 reivindicación primera **caracterizado** por que la harina utilizada en la elaboración del bizcocho o de la masa pastelera cocida puede ser con o sin gluten.
- 3.- Procedimiento de elaboración de un producto de sopa de leche de acuerdo con la reivindicación primera **caracterizado** por que la leche utilizada puede ser natural o de

sabores, entera, desnatada o semidesnatada, con o sin lactosa y opcionalmente enriquecida o vitaminada.

5 4.- Procedimiento de elaboración de un producto de sopa de leche de acuerdo con la reivindicación primera **caracterizado** por que la leche fría utilizada para sumergir la masa pastelera cocida o bizcocho preferentemente triturados puede ser sustituida por café o cualquier otro líquido de origen vegetal igualmente frío.

10 5.- Procedimiento de elaboración de un producto de sopa de leche de acuerdo con la reivindicación primera **caracterizado** por que el mezclado de la masa pastelera cocida y la leche en proporción 1 a 3 puede realizarse directamente en el envase con el que se vende, sin necesidad de remover la mezcla antes de envasarla.

15 6.- Producto obtenido mediante el procedimiento descrito en las reivindicaciones anteriores que consiste en sopa de leche a base de bizcocho o masa pastelera cocida preferentemente desmenuzados junto con leche.

20 7.- Producto obtenido mediante el procedimiento descrito en las reivindicaciones 1 a 5 caracterizado por que la leche utilizada para la elaboración del bizcocho o de la masa pastelera cocida y la utilizada para sumergir estos una vez elaborados puede ser natural de cualquier tipo o vegetal y con o sin sabores.

25 8.- Producto obtenido mediante el procedimiento descrito en las reivindicaciones 1 a 5 caracterizado por que la leche utilizada en la que están sumergidos la masa pastelera cocida o bizcocho preferentemente triturados puede ser sustituida por café o cualquier otro líquido de origen vegetal igualmente frío.



- ②① N.º solicitud: 201930068  
②② Fecha de presentación de la solicitud: 29.01.2019  
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23C23/00** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	ES 2040929T T3 01/11/1993	1-8
A	US 2015250197 A1 (KONCHAKOVSKIY SERGEY) 10/09/2015	1-8
A	EP 3031331 A1 (ASPIN A S) 15/06/2016	1-8

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

**El presente informe ha sido realizado**

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe  
08.04.2019

Examinador  
I. Abad Gurumeta

Página  
1/2

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23C

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC