

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 813 088**

51 Int. Cl.:

A23L 5/30 (2006.01)

A23L 9/10 (2006.01)

A23C 9/154 (2006.01)

A23C 9/156 (2006.01)

A23C 13/14 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **07.12.2010 E 10193994 (0)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **10.06.2020 EP 2338351**

54 Título: **Producto lácteo y procedimiento de preparación**

30 Prioridad:

08.12.2009 FR 0958739

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

22.03.2021

73 Titular/es:

**LAITERIES HUBERT TRIBALLAT (100.0%)
Rians
F-18220 Les Aix D'Angillon, FR**

72 Inventor/es:

BOUDIER, PATRICK

74 Agente/Representante:

VEIGA SERRANO, Mikel

ES 2 813 088 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Producto lácteo y procedimiento de preparación

5 **Sector de la técnica**

La presente solicitud tiene por objeto un producto lácteo, principalmente un postre lácteo, así como un procedimiento para su preparación.

10 **Estado de la técnica**

Los postres lácteos disponibles en el mercado comprenden generalmente leche o un producto de leche, una materia edulcorante (principalmente sacarosa), huevos, así como aditivos como harina, almidón o derivados, pectina, agar-agar o gomas tales como goma guar o xantana. Tales aditivos son usados como espesantes y/o gelificantes, ya que aseguran una buena textura al postre. Además, algunos de estos postres comprenden "marcadores", como partículas de vainilla, visibles en el producto acabado. Los marcadores son distribuidos uniformemente en el postre gracias a la presencia de aditivos de tipo espesantes y/o gelificantes tales como los mencionados anteriormente. En efecto, estos compuestos, que aseguran la textura y la viscosidad adecuadas, permiten el mantenimiento de los marcadores en suspensión en el postre, lo cual evita su sedimentación. Postres con o sin inclusiones, así como sus preparaciones, son, por ejemplo, divulgados en los documentos EP0820704A1, EP2047754A1 y EP0281431A1.

Sin embargo, por razones reglamentarias, pero también con el fin de evitar en la medida de lo posible la presencia de aditivos alimentarios en los productos, existe una necesidad de disponer de productos lácteos, principalmente de postres lácteos, que comprendan marcadores distribuidos de manera homogénea, y sin la necesidad del uso de gelificante y/o espesante. La presente invención permite, además, obtener productos lácteos, principalmente postres lácteos, que tengan una textura más espesa sin usar gelificante o espesante.

En particular, por ejemplo, si el postre lácteo es una crème brûlée, la denominación "crème brûlée" excluye la presencia de gelificante de acuerdo con la legislación francesa (véase Lamy Dehove 376-320).

30 **Objeto de la invención**

Ahora se ha descubierto que es posible preparar un postre lácteo, principalmente una crème brûlée, que no presenta sedimentación de los marcadores, y sin la adición de gelificante ni espesante.

Por tanto, la presente solicitud tiene por objeto un producto lácteo, principalmente un postre lácteo, que comprende marcadores y nata, estando dichos marcadores distribuidos de manera homogénea y estable dentro de dicho producto lácteo en ausencia de gelificante y/o espesante.

El producto lácteo, principalmente el postre lácteo de acuerdo con la solicitud presenta una perfecta distribución de los marcadores, homogénea y estable, así como una textura satisfactoria, es decir, sin grumos ni exudación notable; y sin la necesidad de presencia de gelificante y/o espesante.

Por "marcador" en el sentido de la solicitud, se entiende un compuesto que, cuando se dispersa en forma de partículas en un vehículo alimentario con el que no es miscible, permanece visible como tal a simple vista. También, los marcadores del postre lácteo de acuerdo con la solicitud son compuestos no miscibles con dicho postre y que, cuando se dispersan en forma de partículas en el postre lácteo, permanecen visibles a simple vista.

Por "gelificante" en el sentido de la solicitud, se entiende una sustancia que, añadida a un producto alimentario, aumenta la consistencia por la formación de un gel.

Por "espesante" en el sentido de la solicitud, se entiende una sustancia que, añadida a un producto alimentario, aumenta la viscosidad.

Por "producto lácteo" en el sentido de la solicitud, se entiende un producto lácteo (es decir, obtenido a partir de leche de origen exclusivamente animal) que puede tener un sabor bien suave y dulce, bien salado. Los productos lácteos comprenden los productos fabricados con al menos el 50 % en peso con respecto al peso total del producto lácteo, de leche entera, total o parcialmente desnatada y/o nata.

Por "postre lácteo" en el sentido de la solicitud, se entiende un producto lácteo con un sabor generalmente suave y dulce. Por "postre lácteo fresco", se entiende un postre lácteo cuya vida útil no excede normalmente los 30 días.

Por "crème brûlée", se entiende un postre lácteo obtenido por una mezcla de nata, azúcar y huevos, y luego cocción al horno. Tal composición comprende además en general marcadores, tales como principalmente vainilla.

La distribución homogénea y estable de los marcadores en el producto lácteo, tal como el postre lácteo de acuerdo

con la solicitud, se debe principalmente a una viscosidad particular del postre. Esta viscosidad es aportada por una pasteurización de la leche y/o la nata de partida, seguido de un procedimiento particular de homogeneización a presión. De este modo, el producto lácteo, principalmente el postre lácteo de acuerdo con la solicitud, no requiere la adición de gelificante y/o espesante.

5 El producto lácteo, principalmente el postre lácteo de acuerdo con la solicitud, no contiene gelificante y/o espesante en una cantidad suficiente para inducir una viscosidad o una textura apropiada(s) para retener los marcadores en una suspensión homogénea y estable. Por tanto, generalmente, el producto lácteo, principalmente el postre lácteo de acuerdo con la solicitud comprende menos de 0,5 % en peso con respecto al peso total del producto de gelificante y espesante, principalmente menos de 0,3 % en peso, y más preferentemente menos de 0,1 % en peso, y preferentemente está completamente exento.

15 El postre lácteo de acuerdo con la solicitud comprende marcadores, estando dichos marcadores distribuidos de manera homogénea y estable dentro de dicho postre lácteo, comprendiendo dicho postre menos de 0,5 % en peso, preferentemente menos de 0,3 % en peso, y más preferentemente menos de 0,1 % en peso de gelificante y espesante con respecto al peso total del postre de gelificante y/o espesante, preferentemente el postre lácteo está totalmente exento de gelificante y espesante.

20 La firmeza del producto lácteo, principalmente del postre lácteo, después del tratamiento térmico (etapa d) mencionada más adelante de acuerdo con la solicitud es de al menos 5 g y preferentemente inferior a 400 g dado que, el postre lácteo ya no tiene la textura cremosa deseada. Ventajosamente, la firmeza del postre lácteo después del tratamiento térmico está comprendida entre 5 g y 80 g para un postre lácteo no cocido al horno, y entre 80 g y 250 g para un postre lácteo cocido al horno.

25 En la presente solicitud, la firmeza del producto lácteo, principalmente del postre lácteo es medida, salvo que se indique otra cosa, de acuerdo con el siguiente protocolo:

30 La firmeza del producto lácteo, principalmente del postre lácteo es medida con un texturómetro TA.XT Express Enhanced, equipado con un móvil cilíndrico de plexiglás de 20 mm de diámetro. El producto lácteo es conservado en un frigorífico a 4 °C. Una vez que el material esté preparado para la medición de la fuerza del producto lácteo, el producto es sacado del frigorífico y colocado inmediatamente bajo el móvil para que la medición sea llevada a cabo en su centro.

35 Por otro lado, el producto lácteo, principalmente el postre lácteo de acuerdo con la solicitud presenta una distribución homogénea estable de los marcadores.

40 Por distribución homogénea, se entiende que los marcadores están uniformemente dispersos (siendo esta distribución uniforme determinable a simple vista) en el postre lácteo. Por distribución homogénea estable, se entiende que la dispersión de los marcadores permanece uniforme durante una duración de al menos 30 días, preferentemente al menos 45 días, a una temperatura comprendida entre 3 °C y 7 °C.

45 Generalmente, los ingredientes principales del postre lácteo de la solicitud son nata, marcadores, azúcar y huevos. Opcionalmente se pueden añadir aromatizantes. Preferentemente, cuando el postre lácteo comprende aromatizantes, estos últimos son naturales. Los aromatizantes naturales son preparaciones aceptables para el consumo humano, obtenidos exclusivamente por métodos físicos, microbiológicos o enzimáticos a partir de materias primas de origen vegetal o animal, bien como tales, bien después de la transformación a efectos de consumo humano por procedimientos tradicionales de preparación de alimentos. A modo de aromatizantes naturales, se puede citar principalmente el aromatizante natural de vainilla, café, caramelo, o incluso frutas tales como los cítricos.

50 La leche comprende una cantidad de al menos 0,1 % en peso de nata, preferentemente al menos 4 % en peso, y puede usarse en forma de leche total o parcialmente desnatada o entera; líquida, concentrada, o en polvo. Se usa preferentemente leche entera. La leche es además de origen exclusivamente animal, y puede provenir de vacas, cabras y/u ovejas.

55 La nata puede ser usada en forma de nata que comprende al menos 30 % en peso de materia grasa, preferentemente entre 35 % y 45 % en peso.

De manera preferente, el postre lácteo de acuerdo con la solicitud comprende nata con al menos 35 % en peso de materia grasa.

60 El azúcar puede ser azúcar de caña, de remolacha, de palma o procedente de cualquier otro vegetal. Puede ser líquido o en polvo; completo o refinado. Principalmente se puede seleccionar entre azúcar extrafino, azúcar glasé, azúcar moreno, azúcar semirrefinado, jarabe de azúcar invertido, azúcar mascabado, jarabes de glucosa, jarabes de fructosa y fructosa.

65 Opcionalmente también se pueden añadir edulcorantes intensos, tales como esteviósido, aspartamo, acesulfamo-K, sacarina, sucralosa, o incluso ciclamatos.

Los huevos pueden usarse tal cual, o en forma de preparaciones industriales. Estas últimas pueden ser líquidas o en polvo; se pueden usar tal cual o después de la dilución. Se obtienen a partir de huevos enteros, claras o yemas de huevos.

5 El postre lácteo de acuerdo con la solicitud también puede comprender chocolate.

10 Preferentemente, los marcadores del postre lácteo de acuerdo con la solicitud se seleccionan, sin que esta lista no sea limitativa, entre polvos de especias, polvos de frutos de cáscara, frutas confitadas en trozos, pepitas de chocolate, copos de chocolate, frutos secos (opcionalmente en trozos), frutas liofilizadas y cáscaras de cítricos.

Las especias son principalmente vainilla, regaliz, canela, menta, verbena, tomillo o romero. Preferentemente, la especia es vainilla. Los polvos de especias pueden obtenerse a partir de diferentes partes de la especia.

15 Preferentemente, cuando el marcador es vainilla, esta última se usa en forma de triturado (procedente de la trituración de la vaina entera de vainilla), o recuperando los granos.

20 Los frutos de cáscara se seleccionan principalmente entre nueces, avellanas, pistachos, almendras, anacardos, cacahuets y nueces de macadamia.

Los frutos secos se seleccionan principalmente entre pasas (por ejemplo, de Corinto o de Málaga), albaricoques secos, dátiles, ciruelas e higos secos.

25 Las frutas liofilizadas se seleccionan principalmente entre frutos rojos, tales como fresas o frambuesas.

Las cáscaras de cítricos son principalmente las cáscaras de naranja, limón o pomelo.

30 El postre lácteo de acuerdo con la solicitud se selecciona preferentemente entre crèmes brûlées, cremas inglesas, natillas de huevo, huevos con leche, mousse, carlotas o cualquier producto equivalente. El postre lácteo de acuerdo con la solicitud se selecciona más preferentemente entre crèmes brûlées, cremas inglesas, natillas de huevo, huevos con leche y carlotas. Más preferentemente, el postre lácteo de acuerdo con la solicitud es una crème brûlée, que comprende preferentemente como marcadores granos de vainilla y/o triturados de vainilla.

35 El producto lácteo, principalmente el postre lácteo de acuerdo con la solicitud comprende nata en una cantidad comprendida entre 10 y 80 % en peso con respecto al peso total del producto, y preferentemente marcadores en una cantidad comprendida entre 0,2 y 10 % en peso, preferentemente entre 0,2 y 5 % en peso con respecto al peso total del producto.

40 La presente invención tiene por objeto un procedimiento de preparación de un postre lácteo como se define en las reivindicaciones.

El procedimiento de preparación del postre lácteo comprende las siguientes etapas:

45 a) la nata se pasteuriza a una temperatura comprendida entre 90 °C y 120 °C durante un tiempo comprendido entre 2 y 10 minutos;

b) la nata calentada de la etapa a) se somete a una operación de homogeneización mecánica a una presión superior o igual a 100 bars, preferentemente superior o igual a 150 bars, e inferior o igual a 600 bars, preferentemente comprendida entre 150 y 400 bars;

50 c) los marcadores y opcionalmente los otros ingredientes se mezclan a una temperatura comprendida entre 45 y 55 °C, preferentemente las materias edulcorantes y los huevos, con la nata obtenida en la etapa b), siendo las condiciones de pasteurización y homogeneización seleccionadas de tal manera que la mezcla obtenida al final de la etapa c) tenga una viscosidad, medida de acuerdo con el protocolo indicado a continuación, superior o igual a 70 mPa.s (cP) e inferior o igual a 250 mPa.s (cP) a 70 °C; después

55 d) la mezcla se somete a un tratamiento térmico.

60 El procedimiento de preparación del postre lácteo de la invención consta de este modo de una etapa a) de pasteurización y una etapa b) de homogeneización mecánica. Se ha observado que estas etapas, asociadas con la presencia de materias grasas presentes en la nata, permiten crear una textura lo suficientemente espesa como para mantener en suspensión los marcadores, y ello de manera estable y homogénea.

65 La etapa a) es una etapa de pasteurización de la nata. Consiste en un calentamiento de la nata a una temperatura comprendida entre 90 °C y 120 °C, preferentemente comprendida entre 90 °C y 100 °C, preferentemente a aproximadamente 95 °C, durante un tiempo comprendido entre 2 y 10 minutos, preferentemente comprendido entre 3 minutos y 10 minutos, preferentemente de aproximadamente 5 minutos. La nata se enfría después a una temperatura de 2 °C en una duración de aproximadamente 1 h 30 min. La nata se almacena a continuación a una temperatura inferior a 5 °C. Esta etapa de pasteurización puede realizarse gracias a cualquier aparato adecuado,

principalmente de tipo intercambiador de placas.

Después de la pasteurización, la nata se homogeneiza a alta presión. Preferentemente, la etapa b) de homogeneización mecánica se lleva a cabo en un homogeneizador de dos fases. Tales aparatos homogeneizadores comprimen el producto y lo proyectan a muy alta velocidad sobre piezas mecánicas de forma particular. Se puede usar por el ejemplo el aparato MC4-5TBS, comercializado con la denominación homogeneizador GAULIN por la sociedad APV (Francia), en donde el fluido a homogeneizar es forzado a presión elevada, por ejemplo, del orden de 100 bars a 600 bars. Preferentemente, el homogeneizador de dos fases presenta en una primera fase una presión comprendida entre 50 y 350 bars, y una presión en la segunda fase igual a 50 bars. A la entrada del aparato homogeneizador, el producto está en forma líquida, a una temperatura que puede ir, por ejemplo, de 50 a 60 °C. Preferentemente, la etapa b) de homogeneización mecánica se lleva a cabo a una temperatura comprendida entre 50 °C y 60 °C.

Después de la etapa b), la nata obtenida se mantiene a una temperatura comprendida entre 50 °C y 60 °C, preferentemente a aproximadamente 55 °C. Presenta entonces una viscosidad comprendida entre 150 mPa.s (cP) y 500 mPa.s (cP), preferentemente comprendida entre 250 mPa.s (cP) y 400 mPa.s (cP). La nata se mezcla con los marcadores, y opcionalmente con los otros ingredientes tales como materias edulcorantes, huevos y opcionalmente aromatizantes (etapa c)). La mezcla se lleva a cabo preferentemente bajo agitación lenta, a una temperatura comprendida entre 50 °C y 55 °C, preferentemente a aproximadamente 50 °C, durante un tiempo suficiente para que la preparación alcance una viscosidad comprendida entre 70 mPa.s (cP) y 120 mPa.s (cP) a 70 °C. La agitación lenta se puede realizar con 3 paletas con diámetro de 310 de la marca PMS, a una velocidad de 78 revoluciones por minuto.

En la presente solicitud, se mide la viscosidad de una composición (siendo la composición principalmente la nata o la mezcla obtenida al final de la etapa c)), salvo que se indique otra cosa, de acuerdo con el siguiente protocolo:

La viscosidad se mide con un viscosímetro Lamy RM100, equipado con un cuerpo de medición MK-DIN 12. La composición se retira de un envase, y luego se coloca al baño maría para llevar la composición a 70 °C, la temperatura de la medición. Una vez que el móvil MK-DIN 12 ha sido sumergido a media altura en el envase, la medición se lleva a cabo con un gradiente de 88 s^{-1} durante 30 segundos.

Por último, la mezcla obtenida al final de la etapa c) se somete a un tratamiento térmico. El tratamiento térmico puede consistir en una cocción, pero también en una congelación. La cocción puede realizarse en un cocedor dinámico (por ejemplo de tipo intercambiador térmico que puede ser tubular o de placas), en un recipiente, al horno o al vapor.

Preferentemente, el tratamiento térmico consiste en una cocción al horno de la mezcla, preferentemente en un horno de vapor saturado, por ejemplo de tipo UNIBAND 615/004 de la marca APV BAKER, a una temperatura comprendida entre 110 °C y 120 °C durante una duración comprendida entre 25 y 35 minutos, preferentemente de aproximadamente 30 minutos. A estas temperaturas, el centro de la mezcla alcanza una temperatura de aproximadamente 85 °C.

Al final de esta operación, el postre lácteo de la invención se enfría a una temperatura comprendida entre 0 y 4 °C, y luego se envasa a efectos de su consumo.

40 Descripción detallada de la invención

No obstante, los siguientes ejemplos ilustran la invención sin limitarla. Salvo que se especifique otra cosa, los porcentajes indicados en los ejemplos se expresan en peso con respecto al peso total de la composición.

45 Ejemplo 1: Crème brûlée

Se usan los siguientes ingredientes:

- nata con 35 % de materia grasa: 64,55 %
- azúcar: 11,1 %
- yema de huevo líquida de mezcla: 11,6 %
- clara de huevo: 2 %
- leche desnatada: 10 %
- aromatizante de vainilla: 0,7 %
- granos de vainilla sin semillas: 0,05 %

La temperatura de la crema se lleva hasta 95 °C y se mantiene a esta temperatura durante 5 minutos.

Después de un enfriamiento a una temperatura de 55-60 °C, y la adición de leche desnatada al recipiente de mezcla, esta base de leche (es decir, la mezcla de nata + leche desnatada) se somete a un tratamiento de homogeneización mecánica a presión.

El aparato usado para la homogeneización es un aparato de tipo MC4-5TBS, comercializado con la denominación homogeneizador GAULIN por la sociedad APV (Francia). Gracias a este aparato, la mezcla se proyecta a alta presión (200 bars) sobre una pieza metálica. La homogeneización ejercida sobre la base de leche se descompone en dos fases: una primera fase a 150 bars y una segunda fase a 50 bars.

La homogeneización mecánica a presión permite obtener un producto muy homogéneo, muy liso y con textura aterciopelada.

5 Al final de esta etapa de homogeneización mecánica a presión, se añade a la base de leche las claras y las yemas de los huevos, el aromatizante de vainilla y los granos de vainilla sin semillas previamente incorporados al azúcar bajo agitación lenta (agitador de 3 paletas con diámetro de 310 de la marca PMS, velocidad de rotación de 78 revoluciones por minuto, agitación continua), hasta que la mezcla obtenida tenga una viscosidad de 100 mPa.s (cP) a 70 °C.

10 La viscosidad se mide como se indica en la descripción.

Después, la mezcla obtenida se cuece en un horno de vapor saturado (horno de túnel UNIBAND 615/004 de la marca APV BAKER)) a una temperatura de 110-120 °C (para obtener 85 °C en el centro) durante 30 minutos, a fin de obtener la crème brûlée.

15 La crème brûlée obtenida presenta una distribución homogénea estable de los granos de vainilla, y todo ello mientras no contiene ni gelificante ni espesante. No se observa ninguna sedimentación de los granos de vainilla después de una duración de 45 días a 4 °C.

20 Por otro lado, La crème brûlée obtenida presenta una textura sin grumos ni exudación.

Ejemplo 2: Carlota de chocolate y trocitos de avellana

25 Receta de crema de chocolate para la carlota:

- nata con 35 % de materia grasa: 25 %
- requesón RIANIS con 7 % de materia grasa: 22,5 %
- clara de huevo: 18,5 %
- 30 - azúcar: 13,5 %
- mantequilla: 6 %
- chocolate en polvo: 6 %
- yema de huevo: 4 %
- cacao en polvo: 2,5 %
- 35 - trocitos de avellana: 2,5 %

La temperatura de la crema se lleva hasta 95 °C y se mantiene a esta temperatura durante 5 minutos.

40 Después de un enfriamiento a una temperatura de 55-60 °C, el requesón, la clara de huevo, la yema de huevo, el azúcar, la mantequilla, el chocolate y el cacao en polvo se añaden al recipiente de mezcla a 55 °C. Esta mezcla se somete a un tratamiento de homogeneización mecánica a presión.

45 El aparato usado para la homogeneización es un aparato de tipo MC4-5TBS, comercializado con la denominación homogeneizador GAULIN por la sociedad APV (Francia). Gracias a este aparato, la mezcla se proyecta a alta presión (300 bars) sobre una pieza metálica. La homogeneización ejercida sobre la base de leche se separa en dos fases: una primera fase a 250 bars y una segunda fase a 50 bars.

La homogeneización mecánica a presión permite obtener un producto muy homogéneo, muy liso y con textura aterciopelada.

50 Al final de esta etapa de homogeneización mecánica a presión, se añaden los trocitos de avellana bajo agitación lenta (de tipo 3 paletas con diámetro de 310 de la marca PMS con una velocidad de rotación de 78 revoluciones por minuto, agitación continua).

55 La viscosidad se mide como se indica en la descripción.

Antes de la homogeneización, la viscosidad de la mezcla es igual a 25 mPa.s (cP) a 70 °C. Después de la homogeneización, se ha medido la viscosidad de la misma mezcla y es igual a 155 mPa.s (cP) a 70 °C.

60 La preparación se dosifica en tarros de plástico en donde se han colocado previamente grupos de bizcochos de soletilla.

Acto seguido, la carlota obtenida se cuece en un horno de vapor saturado (horno de túnel UNIBAND 615/004 de la marca APV BAKER)) a una temperatura de 83 °C (para obtener 85 °C en el centro) durante 30 minutos, a fin de obtener la carlota de chocolate.

65

La carlota de chocolate obtenida presenta una distribución homogénea estable de los trocitos de avellana, y todo ello mientras no contiene ni gelificante ni espesante. No se observa ninguna sedimentación de los trocitos de avellana después de una duración de 45 días a 4 °C.

- 5 Por otro lado, la carlota de chocolate obtenida presenta una textura sin grumos ni exudación.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento de preparación de un postre lácteo que comprende marcadores, nata en una cantidad comprendida entre 10 y 80 % en peso con respecto al peso total del producto, azúcar, huevos y opcionalmente aromatizantes y que contiene menos de 0,5 % en peso con respecto al peso total del producto de gelificante y espesante seleccionado entre harina, almidón o derivados, pectina, agar-agar y gomas, comprendiendo dicho procedimiento las siguientes etapas:
- 5
- 10 a) la nata se pasteuriza a una temperatura comprendida entre 90 °C y 120 °C durante un tiempo comprendido entre 2 y 10 minutos;
- b) la nata calentada de la etapa a) se somete a una operación de homogeneización mecánica a una presión superior o igual a 100 bars, preferentemente superior o igual a 150 bars, e inferior o igual a 600 bars, preferentemente comprendida entre 150 y 400 bars;
- 15 c) los marcadores y opcionalmente los otros ingredientes se mezclan a una temperatura comprendida entre 45 °C y 55 °C, con la nata obtenida en la etapa b), siendo las condiciones de pasteurización y homogeneización seleccionadas de tal manera que la mezcla obtenida al final de la etapa c) tenga una viscosidad, medida de acuerdo con el protocolo indicado en la descripción, superior o igual a 70 mPa.s (cP) e inferior o igual a 250 mPa.s (cP) a 70 °C; después
- 20 d) la mezcla se somete a un tratamiento térmico.
2. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado por que** el postre lácteo se selecciona entre crèmes brûlées, cremas inglesas, natillas de huevo y carlotas.
3. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 2, **caracterizado por que** el postre lácteo es una crème brûlée y los marcadores son granos de vainilla y/o triturados de vainilla.
4. Procedimiento de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 o 3, **caracterizado por que** la etapa b) de homogeneización mecánica se lleva a cabo en un homogeneizador de dos fases.
- 30 5. Procedimiento de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 4, **caracterizado por que** la etapa b) de homogeneización mecánica se lleva a cabo a una temperatura comprendida entre 50 °C y 60 °C.
6. Procedimiento de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 5, **caracterizado por que** en la etapa c) los marcadores y opcionalmente los otros ingredientes se mezclan con la nata obtenida en la etapa b), hasta que la mezcla obtenida tenga una viscosidad comprendida 70 mPa.s (cP) y 120 mPa.s (cP) a 70 °C.
- 35 7. Procedimiento de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 6, **caracterizado por que** el tratamiento térmico de la etapa d) consiste en una cocción de la mezcla al horno, preferentemente en un horno de vapor saturado, a una temperatura comprendida entre 110 °C y 120 °C durante una duración comprendida entre 25 y 35 minutos.