



945

169826

169826

MEMORIA DESCRIPTIVA

DE

PATENTE DE INVENCION

EN

ESPAÑA

por veinte años,

a favor de **La Industrial Turroneira, S. A.**

con domicilio en **JIJONA (Alicante) Plaza del Convento**
de nacionalidad **Española**

por **"PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE TURRON EN POL-
VO PARA HACER HELADOS"**.

de la que es inventor. **Don Manuel Carbonell Coloma y**
Don José Llorens Sirvent.



169826

169826

5 Hasta el presente los turrónes de todas clases so-
lo se expenden al público bajo la forma de bloques, ge-
neralmente paralelepípedicos. Cuando con ellos como es
frecuente se pretende hacer helados, es necesario disol-
10 ver el turrón en la leche, cosa como se comprende difi-
cil por su tamaño, siendo necesario desmenuzarlos. Al tra-
tar de hacer esta operación, con un molido previo, se
tropieza con la dificultad de que por la naturaleza gra-
sienta del producto, es difícil y casi imposible lograr-
lo, pues la misma exudación del aceite de la almendra ó
avellana que son base generalmente del producto hace que
lo que se pretendía moler quede convertido en una masa
informe.

15 Con el procedimiento cuya patente se solicita se
logra poder expender en las tiendas el turrón ya en for-
ma de polvo preparado en forma tal que es sumamente fá-
cil disolverlo en la leche sin agregación de azúcar ni
ninguna otra preparación, llevar la disolución a la he-
ladora en que haya de hacerse el helado.

20 Ya se comprenden las ventajas que para la industria
de helados y aún para el público en general, presenta el
producto a que da lugar la patente que se solicita por
la facilidad que proporciona para la preparación casera
de helados.

25 El procedimiento, objeto de esta patente, consis-
te en preparar la masa del turrón en la forma corriente,
pero llegando como caracter nuevo y esencial a un grado
de endurecimiento muy superior al que hasta ahora se ha
logrado.

30 Una vez preparados estos bloques con ese grado alto



1945

169826

169826

de endurecimiento, previo un quebrantado preliminar, y ya secos los trozos se pasan a una máquina especial en la que se les obliga a pasar entre rodillos provistos de estrias a lo largo de sus generatrices, estrias que te-
5 niendo forma de uñas, van sacando partículas de turrón lo bastante finas para que el resultado sea polvo de turrón, polvo que se empaqueta en paquetes de dosis determinada para una también determinada cantidad de leche.

1-0 Este envase del polvo resultante ha de ser de naturaleza tal que le aisle lo mas posible de la humedad ambiente.

En esta operación de convertir el turrón en polvo, se le agrega una cantidad de azúcar proporcionada con dos objetos, uno que por su naturaleza absorbente y al
15 propio tiempo aislante evite la nueva aglomeración del polvo en terrones, que dificultarían la disolución y el otro, el que no sea necesario al preparar la crema que ha de lecharse, nueva agregación de azúcar, pues ya queda el producto en polvo envasado, con la cantidad de
20 azúcar para que la masa del helado tenga el punto de endulzamiento necesario.

N O T A

Se reivindicán como propios y nuevos para que sean objeto de patente de invención en España, por veinte
25 años los puntos siguientes:

1.- Procedimiento de fabricación de turrón en polvo para hacer helados, caracterizado, porque la masa del turrón, se lleva a un grado de endurecimiento muy superior al alcanzado hasta ahora en la masa del turrón.

30 2.- Procedimiento de fabricación de turrón en pol-



169826

169826

8 JUN 1945

5 vo, según la reivindicación 1, caracterizado porque la masa de turrón así superendurecido, se lleva a máquinas especiales en las que después de quebrantado en trozos mas pequeños que los que salen de los moldes, estos trozos pasan entre rodillos con uñas longitudinales que van
5 sanando partículas de la superficie de los trozos hasta reducirlos a polvo éstos.

10 3.- Procedimiento de fabricación de turrón en polvo, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado, porque éste molido se le agrega a la masa una cantidad de azúcar en remas que ayudan a su conservación y hace innecesaria nueva agregación de azúcar al preparar la crema para hacer el helado, bastando disolver el polvo de turrón en la cantidad de leche prevista.

15 4.- Procedimiento de fabricación de turrón en polvo, según las reivindicaciones 1, 2 y 3, caracterizado porque puede emplearse para toda clase de turrónes.

5.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE TURRON EN POLVO PARA HACER HELADOS."

20 Todo conforme se describe en la memoria que antecede y se reivindica en su Nota.

Esta Memoria consta de cuatro hojas escritas a maquina por una sola cara y carece de planos.

Madrid, 8 de Mayo de 1945

La Industrial Turrónera, S.A.

P. A.