

0 0 0

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

SECRETARIA DE ECONOMIA Y HACIENDA

por.

Los señores de esta oficina, de la que se le ha comunicado

residencia en

de nacionalidad española

don Juan Manuel Ruiz

a favor de

certificado español

se solicita para todo el

que por ahora son

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

correspondiente a una

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

266137



28

266137



236-37

A pesar de ser una artesanía la elaboración de turrónes y de serlo desde tiempos muy antiguos, existen dos extremos que el tiempo no ha sido capaz de detener y que son, la mejora en las mezclas y el perfeccionamiento en los medios que se emplean.

Ello ha sido debido a las aportaciones de mecánica que presta nuevos elementos de trabajo y a las mejoras consecuencia de la experiencia que dan mejores fórmulas y recetas.

10.- El fruto de estas enseñanzas y experiencias es el procedimiento que estamos describiendo y que aporta sobre todo lo conocido la ventaja de un mejor paladar, mejor presentación, mejor distinción entre los de la competencia, más fácil fabricación y no encarece los costos proporcionalmente a los resultados, sino que al contrario aporta las ventajas señaladas sin encarecimiento.

Mejora por tanto el procedimiento en todo, a todo lo conocido actualmente sin necesidad de introducir máquinas de importación. Es decir, que corta la sangría de divisas en lo que a maquinaria se refiere, mientras que aporta entrada de estas por ser el producto resultante de naturaleza exportable, por la apreciación de los mercados de consumo normal, tales como Alemania, Italia, Dinamarca y América Española entre otros.

25.- Además aporta la ventaja de que tal como queda el producto terminado al final de las operaciones que en esta memoria se describen, es susceptible de venta y consumo sin más, pero también es base para añadir los componentes que falten según el resultado que se desee obtener, para el logro de los turrónes típicos canarios.



neune por tanto elementos característicos mas que suficientes para aspirar en derecho al registro como modalidad de Patente de invención tal como se solicita en el expediente al que se une la presente memoria descriptiva.

5.-

sobre 10 litros de agua o para generalizar, podemos decir mejor, para 10 partes en peso de agua se añaden por este orden 10 partes, igualmente en peso de azúcar, esto es: sacrosa blanca, 9 partes en peso de miel de abeja y 0.050 partes de crema.

10.-

La adición se practica sobre calderín suavemente calentado y batido, empleandose para facilitar la operación batidora de paletas de giro lento, que suavemente va incorporando los elementos aludidos.

15.-

Las adiciones sucesivas se hacen lentamente, pues hay que dar tiempo a que se vaya calentando la mezcla.

Así batido se calienta hasta 120° C. provocando esta temperatura la sucesiva evaporación del agua que que es sabido que por efecto de crioscopia, la evaporación del agua no será total hasta cierta temperatura que dependerá de los pesos moleculares de los componentes y de la concentración. Por tanto bajo la receta o proporciones descritas la evaporación del agua al llegar a los 120° C, se detiene. O por mejor decir se reduce tan considerablemente que practicamente queda detenida, siendo en este momento cuando la masa ha quedado en forma de almívar, momento en el cual se corta el caldeo y se deja enfriar hasta 70°.

25.-

Mientras se enfria se baten a punto de nieve 12 claras de huevo que en la misma batidora que contiene la

30.-



266

mezcla anterior y batiendo se añade hasta mezcla homogénea, lo que suele durar unos 30 minutos, a partir de los cuales se inicia un nuevo calentamiento que ya no debe pasar de los 90°.

5.-

Así se mantiene un rato hasta que toda la masa haya alcanzado los 90° y entonces lentamente recibirá el empaste de las mezclas preparadas para la fabricación del tipo de turrón genuino que se desee o bien sin dejarlo enfriar se pasa a moldes constituidos por cilindros en los que se deja enfriar.

10.-

Para el caso del turrón de almendra se añade una masa formada por 2/ partes en peso de bizcocho de pan, molido en molinos de uso corriente en los obradores de confitería con 0'050 partes en peso de limón rayado y otro tanto de matalunga y 10 partes de almendra.

15.-

Esta mezcla no es preciso que esté homogeneizada previamente sino que la misma batidora hará del todo un conjunto, momento en el cual se puede llevar a molde.

20.-

Descrito suficientemente el invento con la manera de llevarlo a la práctica se hace constar que el mismo es susceptible de modificaciones de detalle siempre que estas no afecten a su fundamento.

#### NOTA

25.-

En resumen: La PATENTE DE INVENCION, recaerá sobre las particularidades de las siguientes

#### REIVINDICACIONES

30.-

1.- Procedimiento de fabricación de masa base en la elaboración de turrones típicos canarios, caracterizado porque en batidora mezcladora de paletas usual en el mercado de máquinas se ponen 18 partes en peso de agua



286157

- que se van calentando vivamente, mientras se incorporan otro tanto en peso de sacarosa blanca, agregándose después 9 partes en peso de miel de abeja y 0'050 partes en peso de crema, manteniéndose el batido vivo y el caldeo hasta que la totalidad de la mezcla alcance los 120° C, temperatura a la cual se mantiene hasta alcanzar el punto ebulloscópico sin rebatirlo, lo que se nota porque cesa la evaporación y porque la masa adquiere consistencia de alnibar, momento en el cual cesa el caldeo y se deja enfriar la mezcla hasta lo 70° C. En ella sin dejar de batir se añade suavemente 12 claras de huevo a las que previamente en batidora se le ha conferido el punto de nieve. Esta adición se mantiene en movimiento hasta mezcla homogénea en la batidora-mezcladora de paletas durante 30 minutos al cabo de los cuales se reanuda el calentamiento hasta 90°. alcanzados los cuales, sin enfriar se vierte en moldes cilíndricos donde se enfría.

- 23.- Procedimiento de fabricación de masa base en la elaboración de turrónes típicos canarios, caracterizado porque la mezcla obtenida según reivindicación anterior una vez a 90° y antes de pasar a molde recibe la incorporación sucesiva y eventualmente simultánea de 27 partes de biscorno de pan molido en molino corriente de conador de confitería así como 0'050 partes de limón rayado, otro tanto de natachuga y 10 partes en peso de almendras, batiéndose hasta aspecto homogéneo y sin dejar que se enfríe se lleva a moldes cilíndricos.

- 30.- "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE MASA BASE EN LA ELABORACION DE TURRONES TIPICOS CANARIOS".



20

266137

Todo tal y como queda descrito y reivindicado en  
la presente memoria que consta de seis hojas mecanogra-  
fiadas por una sola de sus caras y

Madrid 28 de Marzo de 1.961

D. JUAN PARRAMITA TATO

Prop.  
del AGENTE OFICIAL.