

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 096 830**

21 Número de solicitud: 201331043

51 Int. Cl.:

**A23G 3/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**06.09.2013**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**27.12.2013**

71 Solicitantes:

**TORRONS VICENS, S.L. (100.0%)  
Ctra. Tarrega, s/n  
25310 AGRAMUNT (Lleida) ES**

72 Inventor/es:

**VELASCO HERRERO, Angel**

74 Agente/Representante:

**SUGRAÑES MOLINÉ, Pedro**

54 Título: **BARRA O TORTA DE TURRÓN.**

**ES 1 096 830 U**

## DESCRIPCION

### Barra o torta de turrón

5 Sector técnico de la invención

La invención se refiere a una barra o torta de turrón del tipo que comprende una masa dulce tradicionalmente obtenida por la cocción de miel (o azúcares) a la que se incorporan como ingredientes principales frutos secos tales como almendras peladas y tostadas.

10 Antecedentes de la invención

El turrón tradicional es una masa dulce obtenida por la cocción de miel (o azúcares) a la que se incorporan como ingredientes principales almendras peladas o tostadas, y a la que se le pueden añadir otros ingredientes como clara de huevo, avellanas, chocolate, arroz, frutos secos, coco, etc., para dar lugar a diferentes variantes. Las más conocidas son la que  
15 presenta almendras a la vista (y que popularmente se denomina turrón de Alicante o duro); y la que presenta almendras molidas y es de apariencia pastosa (y que popularmente se denomina turrón de Jijona o turrón blando).

Convencionalmente en una fase de fabricación del turrón se cortan de una masa principal  
20 moldeada y enfriada para alcanzar consistencia porciones para ser envasadas y comercializadas, separadas o agrupadas, que presentan por lo general una forma de tableta rectangular o barra, o de torta.

La incorporación de ingredientes varios a los ingredientes principales en la masa o a la barra  
25 o torta obtenida puede conferir al turrón un cambio de gusto y un ligero cambio de textura. Es un primer objetivo de la invención una barra o torta con unas propiedades organolépticas significativamente diferentes a las de las barras o tortas de turrón conocidas que no vienen conferidas por la adición de estos ingredientes añadidos a los ingredientes principales, eso es una barra o tableta de turrón capaz de presentar unas propiedades organolépticas  
30 diferentes aún cuando no se añadan a la masa ingredientes añadidos a los ingredientes tradicionales.

Por otro lado, la forma de fabricación convencional comprende el paso de cortar en  
porciones individuales la masa moldeada. Esta operación no representa en sí dificultad  
35 técnica pero las herramientas de corte, según la fórmula utilizada, deben ser limpiadas con

frecuencia debido a la naturaleza pingüe de la masa, o el corte no puede realizarse en una única maniobra debido a la dureza de la masa, según sea la variante de turrón.

5 Es un objetivo secundario de la invención una barra o torta cuyas características puedan coadyuvar a solventar estos inconvenientes.

10 También es un objetivo de la invención una barra o torta de turrón que, además de prestar las ventajas o solventar los problemas antes referidos, no altere la esencia altamente artesana y tradicional del método de fabricación actual, es decir que su obtención no signifique renunciar a la forma tradicional de obtener el turrón.

#### Explicación de la invención

15 La barra o torta de turrón según la invención presenta una configuración, estructura y constitución diferente a las conocidas.

Esta barra o torta de turrón comprende una masa moldeada que ha alcanzado consistencia al enfriarse y se caracteriza porque dicha masa comprende una serie de oquedades formadas artificialmente llenas de gas.

20 En una forma de realización, la masa encierra gas en una cantidad que ocupa entre el 20% y el 70% del volumen total de la barra, y preferentemente entre el 25% y el 50% del volumen total de la barra.

25 Dichas oquedades se han formado habiendo sido sometida la masa a una operación de expansión en condiciones de vacío.

30 La barra o torta de turrón puede ser obtenida por corte de porciones individuales de la masa sometida a la citada operación de expansión, o alternativamente puede ser obtenida de moldear individualmente y someter a la operación de expansión cantidades de masa que forman una unidad de barra o torta, que en cualquier caso se deben dejar enfriarse para alcanzar la consistencia final.

35 En una realización de interés, la masa ha sido dejada enfriar manteniéndose en condiciones de vacío después de someterse a la operación de expansión.

La barra o torta obtenida presenta una configuración, estructura y constitución diferente a las barras o tortas de turrón conocidas. Una configuración y estructuras diferentes porque la disposición y distribución de las partes que componen la barra no es la misma, en especial la disposición del gas dentro de la masa, que por la naturaleza no esponjosa de ésta y por el alto volumen de gas en relación con el volumen de la barra o torta conlleva que el gas esté encerrado en oquedades o cámaras internas formadas en la masa posteriormente endurecida hasta alcanzar la consistencia suficiente como para que no colapse la barra o torta aún cuando es parcialmente hueca. Estas oquedades o cámaras distan de los pequeños poros o espacios libres, si existen, que en ocasiones hay en los turrónes conocidos entre sólidos adyacentes, por ejemplo dos trozos de almendra no molida, que no son rellenados por la masa precisamente debido a que son muy pequeños y la masa es espesa. El volumen de estos espacios naturales, siempre confinados en parte por un elemento sólido en la fase de moldeo, es insignificante en relación con el volumen de la barra o torta, prácticamente igual al de la masa.

Por otro lado, esta barra o torta obtenible sometiendo la masa acabada a una operación de expansión puede igualmente incorporar los ingredientes añadidos convencionales antes referidos, lo que significa que la barra o torta de turrón según la invención, además de presentar unas propiedades organolépticas diferentes a los turrónes conocidos por su nueva configuración, estructura o constitución, también puede incorporar las propiedades gustativas que aportan de forma convencional los típicos ingredientes añadidos a los ingredientes principales.

De la misma forma, el alto contenido en gas no se debe a la incorporación de un ingrediente no tradicional en la masa de turrón, que pueda por ejemplo provocar una fermentación que desprenda un gas.

Los porcentajes de volumen del gas encerrado en relación al volumen total de la barra o torta según la invención, en la práctica pueden significan doblar el volumen de las barras o tortas de turrón convencionales sin aumentar la cantidad de masa empleada en cada barra o torta.

En una forma de realización, el gas encerrado es aire.

En una forma de realización preferente, la masa comprende un contenido de frutos secos,

tales como almendras, avellanas, cacahuetes, anacardos, castañas, nueces, piñones, pistachos, etc. superior al 70% en peso.

5 La invención puede ponerse en práctica por ejemplo con una masa de partida cuyos ingredientes, y sus proporciones, responden a los de un turrón de Alicante o de Agramunt, o llamados generalmente duros, o de un turrón blando.

#### Breve descripción de los dibujos

10 La Fig. 1, muestra dos tortas de turrón según la invención, apiladas y ambas cortadas de forma que muestran su particular configuración y estructura; y

La Fig. 2, muestra una barra de turrón según la invención también cortada de forma que muestra su particular configuración y estructura.

#### Descripción en detalle de la invención

15 Las Figs. 1 y 2 ilustran turrones cuya masa endurecida comprende una serie de oquedades formadas artificialmente llenas de gas, en este caso llenas de aire. Los turrones de las Figs. 1 y 2 presentan formas exteriores diferentes, siendo en forma de torta en la Fig. 1 y en forma de barra en la Fig. 2. Evidentemente el objeto de la invención puede presentar otras configuraciones según sea la forma del molde que en cada caso se utilice, si es que se  
20 utilizan moldes, para contener la masa durante su expansión y/o endurecimiento.

Se da el caso de que la barra o torta que reúne las condiciones de la reivindicación 1 de la invención no es tan dura como las barras o tortas convencionales. Esto permite nuevas formas de presentación del turrón, por ejemplo cortado en porciones longitudinales  
25 estrechas, cuadradas, etc.

Ventajosamente, el contenido en azúcares por unidad de volumen de la barra o torta también disminuye en comparación con el de una barra convencional, lo que puede ser apreciado organolépticamente.  
30

En los ejemplos de las Figs. 1 y 2, con un contenido en almendra de aproximadamente 70% en peso las respectivas barras presentan una densidad alrededor de un 25% inferior al de una barra estándar obtenida mediante un procedimiento convencional con una misma composición.  
35

5 Para la obtención de un turrón de acuerdo a los ejemplos de las Figs. 1 y 2, puede someterse la masa acabada, por ejemplo a una temperatura aproximada de 90°C, a una operación de expansión súbita en condiciones de presión de entre 0,7 y 0,98 bar. La forma obtenida deberá enfriarse para solidificar y alcanzar consistencia. Las condiciones ambientales de presión durante la expansión pueden variar según la fórmula de la masa.

10 Para alcanzar las características señaladas en la reivindicación 1, eso es para conseguir encerrar gas, en concreto aire, en la masa moldeada no esponjosa en una cantidad que ocupa entre el 20% y el 70% del volumen total, se altera, en una forma de realización de interés, el proceso convencional que se sigue para el enfriado de los productos aireados conocidos después de su moldeado. En este caso por ejemplo, se evita, contrariamente a lo que es común en las masas aireadas, una inyección de frío pues se ha resuelto que esto procura humedad a la masa expandida que puede favorecer un colapso no deseado de la misma. Es pues preferible dejar enfriar la masa de forma natural manteniéndose unas  
15 condiciones ambientales de vacío después de llevar a cabo la operación de expansión.

**REIVINDICACIONES**

1.- Barra o torta de turrón que comprende una masa no esponjosa que ha alcanzado consistencia al enfriarse, caracterizada porque la masa comprende una serie de oquedades formadas artificialmente llenas de gas.  
5

2.- Barra o torta de turrón según la reivindicación 1, caracterizada porque la masa encierra gas en las citadas oquedades una cantidad que ocupa entre el 20% y el 70% del volumen total de la barra.  
10

3.- Barra o torta de turrón según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque la masa encierra gas en las citadas oquedades en una cantidad que ocupa entre el 25% y el 50% del volumen total de la barra.

4.- Barra o torta de turrón según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque el gas es aire.  
15

5.- Barra o torta de turrón según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque la masa comprende un contenido de frutos secos, superior al 70% en peso.  
20