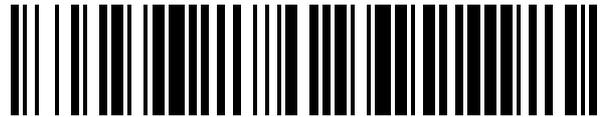


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 146 510**

21 Número de solicitud: 201500689

51 Int. Cl.:

A23L 1/187 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

29.09.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

24.11.2015

71 Solicitantes:

**LUJÁN ADRÍAN , David (100.0%)
Mestre Marçal nº 25-9
46019 Valencia ES**

72 Inventor/es:

LUJÁN ADRÍAN , David

54 Título: **PLATO DULCE DE NATILLAS CON GALLETA RELLENA DE CREMA DE CHOCOLATE**

ES 1 146 510 U

DESCRIPCIÓN

PLATO DULCE DE NATILLAS CON GALLETA RELLENA DE
CREMA DE CHOCOLATE

OBJETO DE LA INVENCION

5

La presente invención, según se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a un plato de dulce, las natillas con galleta rellena de crema de chocolate, el cual ha sido concebido y realizado en orden a obtener numerosas y notables ventajas respecto a otros platos de dulce existentes de análogas finalidades.

10

El plato de dulce está previsto para que cuando se realicen las natillas, confeccionadas tradicionalmente con yemas de huevo, leche y azúcar, si bien industrial o caseramente se puede disponer otra cosa u otros ingredientes, se aderecen, condimenten o sazonen a su vez estas natillas con galletas rellenas de
15 crema de chocolate, tradicionalmente compuestas por cereales, crema de chocolate, azúcar, huevo, bicarbonatos, cacao y leche, si bien casera o industrialmente pueden utilizarse otros elementos, presentada esta galleta en una o varias capas intercaladas con la crema, tal como galleta-crema de chocolate-galleta, o bien galleta-crema de chocolate, o cualquier otra combinación.

20

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Se conocen numerosos condimentos o decoraciones para las natillas y que
25 así éstas puedan ser saboreadas de manera perfeccionada.

En tal sentido pueden citarse la galleta, la canela, el azúcar quemada, las lenguas de gato y las claras montadas con azúcar, o bien combinadas las natillas típicas con las natillas de chocolate, teniendo todos estos ingredientes el inconveniente de no aportar nada nuevo a la repostería.

5

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

La presente invención presenta un nuevo postre el cual se consigue mediante la unión de unas natillas y una, dos o más galletas rellenas de crema de chocolate en un recipiente.

Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva de un juego de planos en base a cuyas figuras se comprenderán más fácilmente las innovaciones y ventajas del plato dulce objeto de la invención.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

20

Figura 1.- Muestra una vista en sección y otra vista superior de la galleta con crema de chocolate

Figura 2.- Muestra una vista en sección y otra vista superior del recipiente contenedor del plato dulce.

Figura 3.- Muestra una vista en sección y otra vista superior del conjunto formado por ambas figuras acopladas entre sí y con las natillas incluidas.

Figura 4.- Muestra una vista de detalle conjunto.

5

DESCRIPCIÓN DE UNA FORMA DE REALIZACIÓN PREFERIDA

A la vista de las comentadas figuras, puede observarse como el plato dulce se constituye mediante la unión de tres elementos 1, 2 y 3 según se observa en la FIG.-3, siendo 1 la galleta rellena de crema de chocolate que se ve en la FIG.- 1 y que en dicha FIG.- 1 a su vez está formada por B que corresponde al relleno de crema de chocolate y en este caso dos elementos A que corresponden a la galleta; 2 corresponde al recipiente que contiene el plato de dulce (FIG.- 2), mientras que por su parte, 3 serían las natillas.

REIVINDICACIONES

1.PLATO DULCE DE NATILLAS CON GALLETA CON CREMA DE CHOCOLATE, caracterizado por estar constituido por tres elementos (1), (2) y (3) que se combinan entre sí; el primer elemento (1) es la galleta con crema de chocolate, el segundo elemento (2) corresponde al recipiente y el tercer elemento (3) a las natillas, colocadas a su vez en contacto con la galleta con crema de chocolate (1), resultando irrelevante la altura a la que quede situada la galleta de chocolate en las natillas y a su vez en relación con el recipiente, es decir, ya sea en la parte superior, hacia la mitad o en el fondo del recipiente, así como centrada o excéntrica del recipiente o de las natillas

2. PLATO DULCE DE NATILLAS CON GALLETA CON CREMA DE CHOCOLATE, según reivindicación 1, caracterizado porque incluye una, dos o más galletas rellenas de crema de chocolate.

15

FIG.-1

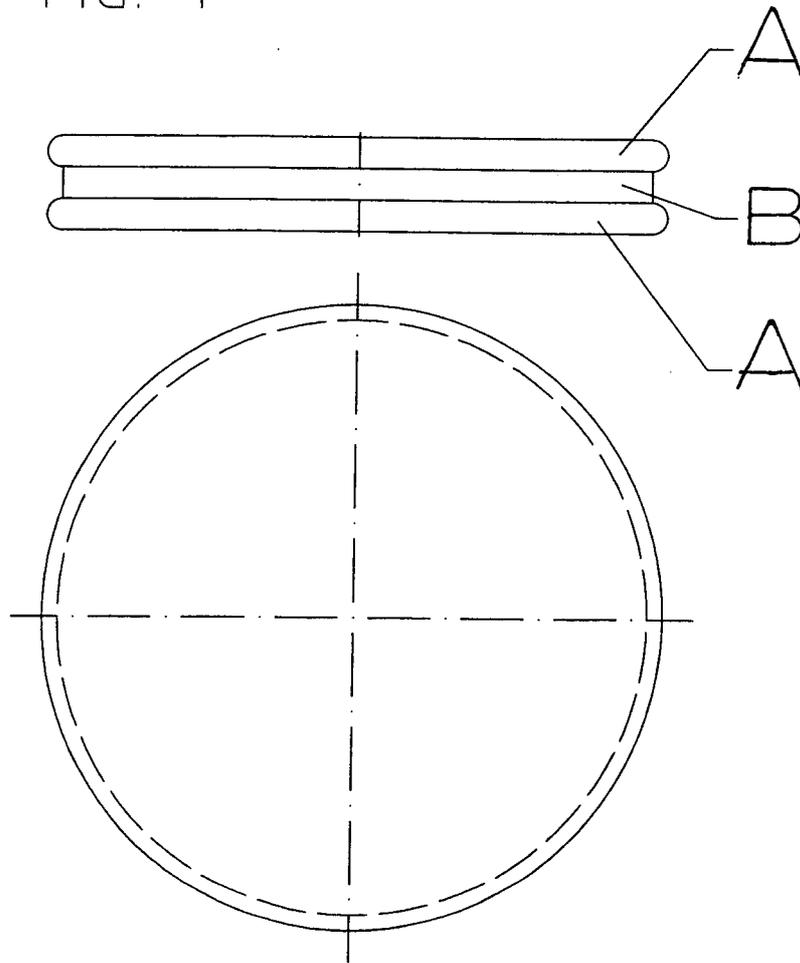


FIG.-2

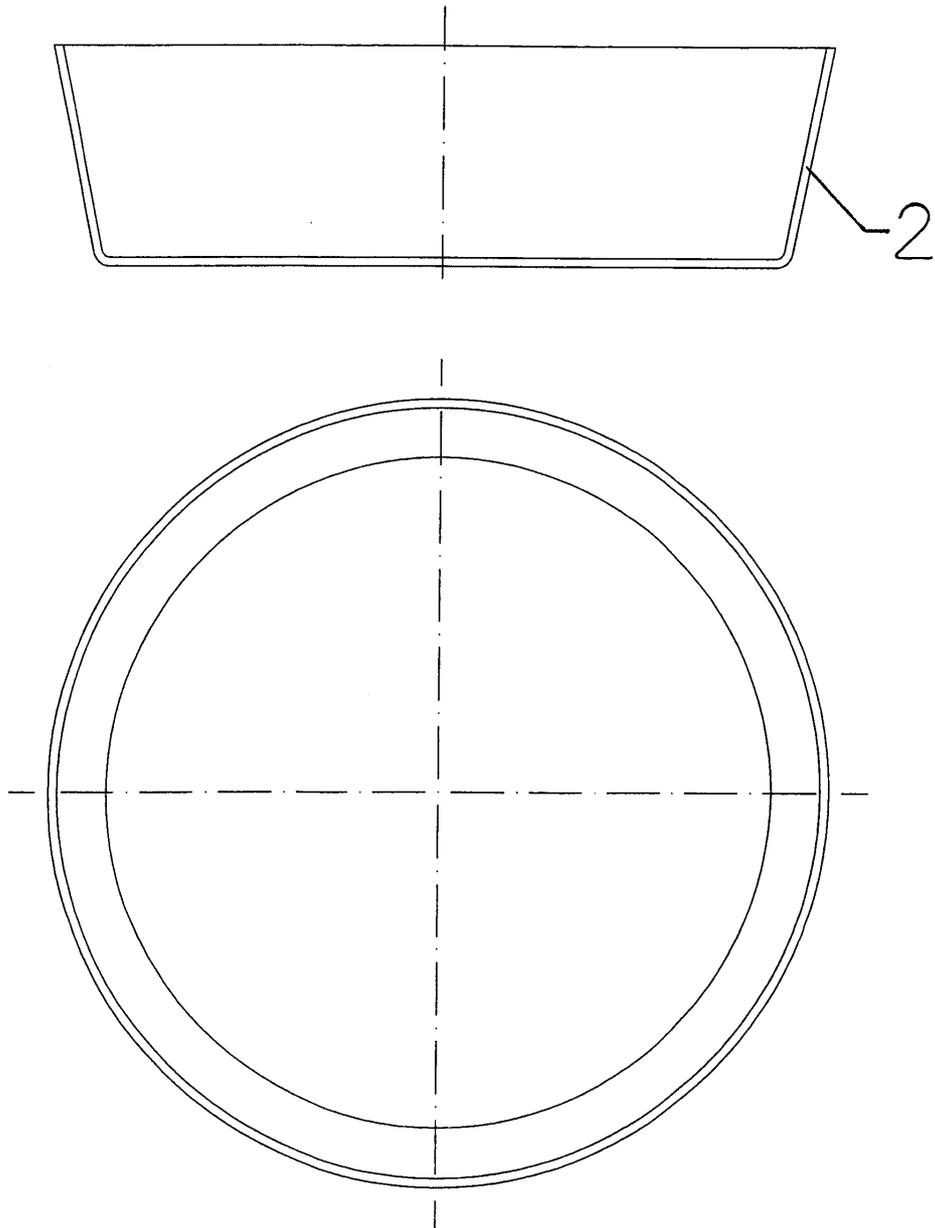


FIG.-3

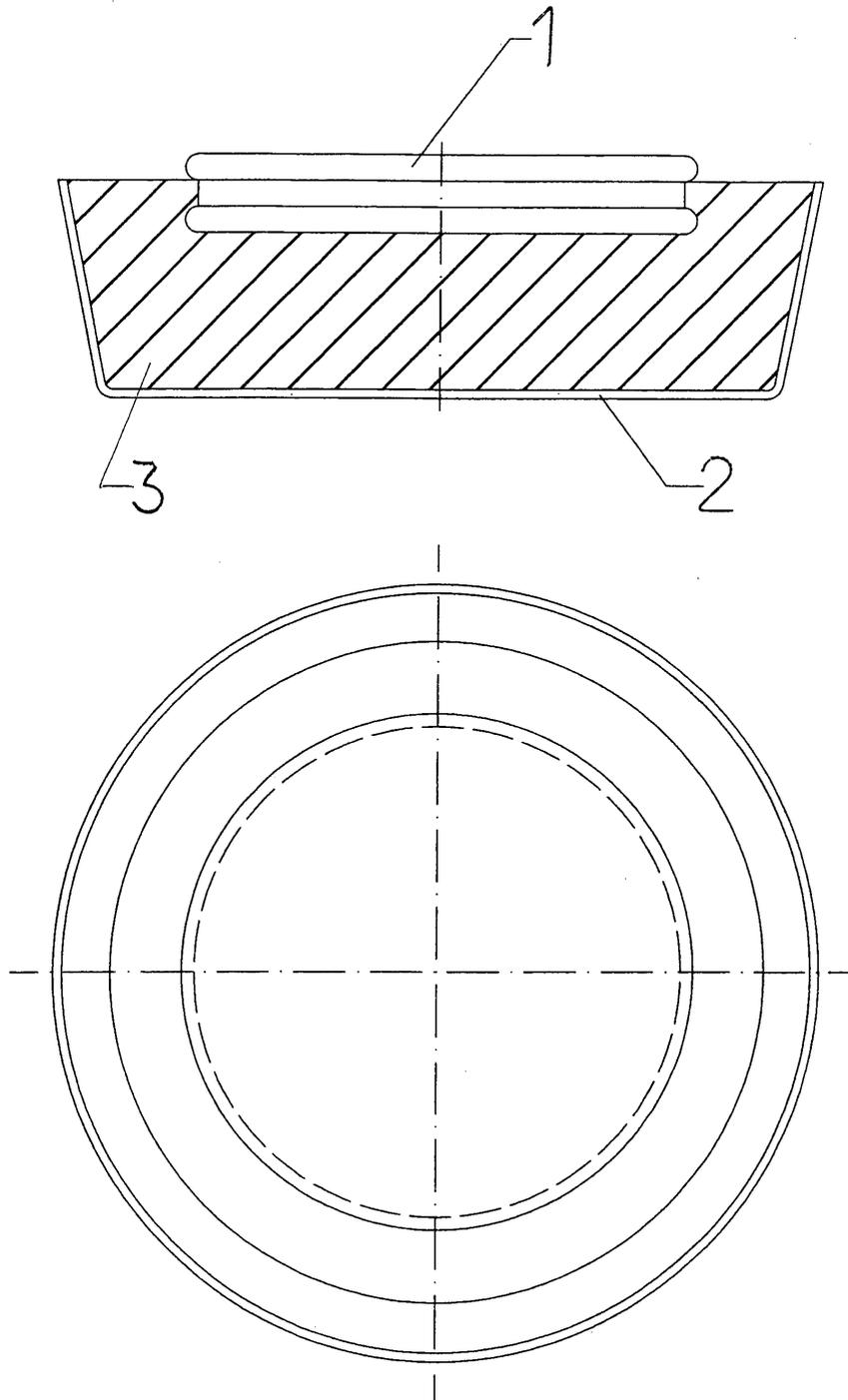


FIG.-4

DETALLE CONJUNTO

