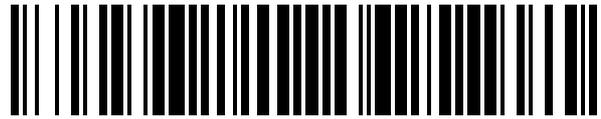


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 223 524**

21 Número de solicitud: 201831738

51 Int. Cl.:

A23G 3/48 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

13.11.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

22.01.2019

71 Solicitantes:

**LA AJOFRINERA-GUERRERO, S.L. (100.0%)
C/ REAL 56
45110 AJOFRIN (Toledo) ES**

72 Inventor/es:

GUERRERO BALLESTEROS, Jesús

74 Agente/Representante:

PONS ARIÑO, Ángel

54 Título: **Tarta verde**

ES 1 223 524 U

DESCRIPCIÓN

Tarta verde

- 5 La presente invención se refiere a una tarta que combina ingredientes habituales en confitería con vegetales comestibles de hoja verde tales como la alcachofa.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

- 10 En el sector de la confitería y pastelería existen tartas de color verde basadas en frutas de este color como el kiwi o la manzana verde, o incluso otras que adquieren este aspecto por mezclar los ingredientes con té verde.

- Sin embargo, no existen tartas que incorporen vegetales de hoja verde para conseguir
15 este aspecto y que además se combinen adecuadamente en sabor y textura con los ingredientes habituales de los bizcochos base empleados para obtener tartas.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

- 20 En un primer aspecto, la presente invención se refiere a producto de confitería que comprende:
- a. un bizcocho base en el que están incorporados como ingredientes un vegetal comestible de hoja verde y canela,
 - b. una capa externa que recubre el bizcocho, estando dicha capa formada
25 por una crema de queso o nata sobre la que se han depositado trozos de galleta desmenuzada.

- En la presente invención, se entiende como producto de confitería aquellos productos alimenticios cuyos ingredientes fundamentales son los azúcares, junto con otros
30 ingredientes, incluidos los aditivos autorizados, y que en alguna fase de la elaboración se someten a un tratamiento térmico adecuado. Ejemplos de dichos productos son bizcochos, tartas, pasteles, rosquillas, etc. Preferiblemente, el producto de confitería de la presente invención es una tarta.

- 35 En una realización preferida, la galleta de la capa externa es de chocolate, pudiendo ser

del tipo Oreo®.

En otra realización preferida, el vegetal comestible de hoja verde se selecciona de entre alcachofa, espinaca, acelga, berza o col kale, por ejemplo. En una realización más
5 preferida, el vegetal comestible de hoja verde es alcachofa.

En otra realización preferida, el queso es un queso en crema tipo Philadelphia®.

Otro aspecto de la invención se refiere a un procedimiento de obtención del producto de
10 confitería según se ha descrito anteriormente que comprende las siguientes etapas:

- a. batir huevos con el azúcar o edulcorante;
- b. mezclar harina, canela, un impulsor y opcionalmente un aromatizante y añadir a la mezcla obtenida en (a);
- c. añadir a la mezcla obtenida en (b) aceite vegetal y al menos un conservador;
- 15 d. añadir el vegetal comestible de hoja verde a la mezcla obtenida en (c) y mezclarlo todo homogéneamente;
- e. hornear a una temperatura de entre 180-220°C durante un tiempo de entre 40 a 60 minutos y abatir;
- 20 f. extender la crema de queso o nata por toda la superficie exterior y añadir sobre esta capa la galleta desmenuzada.

Opcionalmente, el procedimiento comprende una etapa adicional consistente en introducir una capa central de crema de queso o nata en el interior del bizcocho. Esta
25 etapa se lleva a cabo preferiblemente después de la etapa e) y antes de la f).

Los rangos proporcionados de los ingredientes se presentan en la siguiente tabla:

Ingrediente	Intervalo (en g.)
Harina	150-300
Bicarbonato	3-8
Canela	1-3
Huevos	120-260
Azúcar	150-350
Aceite vegetal	120-260
Impulsor	5-12

Aroma de vainilla	1-3
Vegetal de hoja verde	250-550
Conservante	2-5
Queso crema	150-350
Galleta	50-150
Mantequilla	30-80

En función de la cantidad del producto de confitería de la invención que se quiera obtener, un experto en la materia ajustará las cantidades de ingredientes acorde con las proporciones.

5

En la presente invención, se entiende como azúcar la sacarosa obtenida por ejemplo de remolacha o de caña de azúcar. Los edulcorantes pueden ser los admitidos por la legislación alimentaria tales como sacarina, aspartamo, etc. Otros productos endulzantes como los siropes vegetales también pueden ser usados.

10

En la presente invención, se entiende como impulsor una mezcla ácido-base que al entrar en contacto con el resto de ingredientes y someterse a calor, produce un gas que confiere esponjosidad a la mezcla. Estos impulsores contienen típicamente bicarbonato sódico mezclado con difosfato disódico, ácido tartárico o ácido cítrico.

15

Preferiblemente los aceites vegetales empleados son el de girasol o el de oliva, aunque también pueden emplearse grasas de origen animal como la mantequilla.

20

El conservador puede ser cualquiera autorizado para uso alimentario como el ácido sórbico o el ácido láctico.

25

A lo largo de la descripción y las reivindicaciones la palabra "comprende" y sus variantes no pretenden excluir otras características técnicas, aditivos, componentes o pasos. Para los expertos en la materia, otros objetos, ventajas y características de la invención se desprenderán en parte de la descripción y en parte de la práctica de la invención. El siguiente ejemplo se proporcionan a modo de ilustración, y no se pretende que sean limitativos de la presente invención.

EJEMPLO DE REALIZACIÓN

A continuación, se ilustrará la invención mediante un ejemplo de preparación de producto de confitería de acuerdo a la presente invención.

5

Se mezclan los huevos y se batan con el azúcar. Por otro lado, se mezcla la harina con canela, aroma de vainilla y con el impulsor que contiene bicarbonato y se añade a la mezcla de huevos y azúcar. A esta mezcla se añade aceite de girasol y un conservante y posteriormente la alcachofa triturada y previamente escurrida. Se mezcla todo

10 homogéneamente. Las cantidades correspondientes de estos ingredientes se muestran a continuación (en gramos):

Harina	832
Bicarbonato	22,4
Canela	9,6
Huevos	768
Azúcar	960
Aceite de girasol	768
Impulsor	32
Aroma de vainilla	6,4
Alcachofa	1600
Conservante	13,2

Se pesa aproximadamente 1200g de la mezcla obtenida y se introduce en los moldes,

15 pasando posteriormente a hornearlo a 190°C durante 50 minutos. Finalizado este tiempo, se abate el bizcocho obtenido.

Finalmente, se decora extendiendo la crema de queso tipo Philadelphia® (unos 400g aproximadamente) por toda la parte externa y sobre esta capa de queso se recubre con

20 la galleta tipo Oreo® desmenuzada, unos 200g aproximadamente.

REIVINDICACIONES

1. Producto de confitería que comprende:
 - 5 a. un bizcocho base en el que están incorporados como ingredientes un vegetal comestible de hoja verde y canela,
 - b. una capa externa que recubre el bizcocho, estando dicha capa formada por una crema de queso o nata sobre la que se han depositado trozos de galleta desmenuzada.
- 10 2. Producto según la reivindicación 1 que es una tarta.
3. Producto según cualquiera de las reivindicaciones 1 o 2 donde la galleta de la capa externa es de chocolate.
- 15 4. Producto según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3 donde el vegetal comestible de hoja verde es alcachofa.
5. Producto según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4 donde el queso es un queso en crema.
- 20 6. Producto según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5 que además comprende una capa central en el interior de dicho bizcocho formada por una crema de queso o nata.
- 25