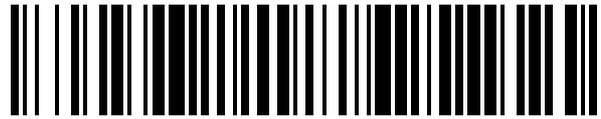


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 224 084**

21 Número de solicitud: 201831540

51 Int. Cl.:

A23L 13/60 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

10.10.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

30.01.2019

71 Solicitantes:

**ANDREAS SOMMERKORN GMBH (100.0%)
Reutterstraße 42
80687 Munich DE**

72 Inventor/es:

SOMMERKORN , Andreas

74 Agente/Representante:

CARPINTERO LÓPEZ, Mario

54 Título: **Hamburguesa con panecillo dividido**

ES 1 224 084 U

DESCRIPCIÓN

Hamburguesa con panecillo dividido

La invención se refiere a una hamburguesa según el preámbulo de la reivindicación 1.

Las hamburguesas se conocen, son apreciadas y están extendidas como comida rápida
5 o preparada caliente. Pueden obtenerse regularmente en el surtido de productos de cadenas de comida rápida, tal como McDonald's o Burger King, como producto principal y tienen una alta aceptación en el mercado.

Una hamburguesa comprende habitualmente un panecillo partido en dos mitades, que configura las capas externas de la hamburguesa. Entremedias se colocan diferentes
10 ingredientes como capas, tal como lonchas de queso, una loncha asada a la parrilla de carne picada de ternera, rodajas de pepinillo y rodajas de cebolla, que se perfeccionan con una salsa, tal como ketchup o mostaza.

Dado que tales hamburguesas están siempre compitiendo con otra comida rápida y otros refrigerios, un aspecto central radica en mejorar siempre adicionalmente tales
15 hamburguesas.

Por tanto, el objetivo de la presente invención es proporcionar una hamburguesa que sea estable en su consistencia, pueda manejarse fácilmente y también reducir el tiempo de producción de la hamburguesa, en particular proporcionar un producto, que pueda congelarse y prepararse en cualquier momento de manera rápida y sencilla para dar una
20 hamburguesa.

Este objetivo se alcanza porque la capa intermedia de la hamburguesa está formada de pasta de carne horneada (*Leberkäsbrät*), al que se le añade una mezcla de especias, en particular sal y pimienta, cociéndose al vapor previamente la capa intermedia y asándose o friéndose para su consumo. Además, la pasta de carne horneada comprende
25 hortalizas, en particular hortalizas encurtida y/o deshidratadas, tal como preferentemente tomates deshidratados y/o aceitunas. Alternativamente, en lugar de o de manera complementaria a la hortalizas puede haberse añadido tocino. Debido a la pasta de carne horneada cocida al vapor previamente, esta presenta especialmente estabilidad de forma. La masa de pasta de carne asada o frita que presenta una mezcla de especias presenta
30 una capa externa dura, que garantiza que todos los ingredientes en el interior o en el núcleo de la capa intermedia se conserven de manera compacta.

La capa intermedia, que está formada por pasta de carne horneada, puede contener un

añadido de queso. El sabor se perfecciona de este modo. Entre la elección del queso resulta ventajoso un queso de montaña, dado que este está muy espaciado. Preferiblemente se añade el queso en forma raspada o rallada. El queso se mezcla de ese modo especialmente bien con la masa de pasta de carne horneada, que de este modo obtiene un condimento especial. Un tipo de queso preferido adicionalmente es el emmental de Algovia. Este es especialmente muy adecuado y se distribuye excelentemente en la masa de pasta de carne horneada. El queso de montaña y el emmental de Algovia se integra especialmente bien en la masa de carne.

La capa intermedia es preferentemente una masa amasada de pasta de carne horneada, a la que se le han añadido opcionalmente sal y pimienta y de manera especialmente preferente ingredientes adicionales, tal como por ejemplo queso. Debido al amasado, los ingredientes se mezclan excelentemente y se proporciona un nuevo tipo de capa intermedia para una hamburguesa, que todavía no existe como tal. Esa capa intermedia combina de manera concretamente preferente todos los ingredientes, que se añadían anteriormente como capas individuales, tal como por ejemplo la capa de queso, la capa de carne, la capa de cebolla y similares, en una capa.

La mezcla de especias añadida a la capa intermedia de pasta de carne horneada puede contener sal y/o pimienta, pero también especias exóticas, en particular pimentón y/o chile. Además, pueden estar contenidas hierbas frescas en la mezcla de especias. De manera especialmente preferente se utiliza rúcula y/o perejil y/o albahaca y/o tomillo.

Preferiblemente, la pasta de carne horneada comprende lo siguiente: el 55-75 % de carne de cerdo; el 5-12 % de tocino; del 2 al 7 % en peso de carne de ternera; agua potable; sal nitrificante: sal común, conservante: nitrito de sodio; jarabe de glucosa; estabilizador: E331; potenciador del sabor: E621; antioxidantes: E300, E316. Preferiblemente, a la pasta de carne horneada se le añaden por lo demás especias, extractos de especias y/o ajo.

En un ejemplo de realización especialmente preferido, la pasta de carne horneada comprende los ingredientes: el 66 % en peso de carne de cerdo; el 8 % en peso de tocino; el 5 % en peso de carne de ternera; agua potable; sal nitrificante: sal común, conservante: nitrito de sodio; jarabe de glucosa; estabilizador: E331; potenciador del sabor: E621; antioxidantes: E300, E316. Preferiblemente, a la pasta de carne horneada se le añaden por lo demás especias, extractos de especias y/o ajo.

En un ejemplo de realización especial, la masa de pasta de carne comprende del 7 al 14 % en peso, en particular el 10 % en peso de queso con respecto a la masa total de la

pasta de carne horneada, el 3 % en peso de hierbas y el 3 % en peso de cebollas asadas con respecto a la masa total de la pasta de carne horneada. Por consiguiente, en un ejemplo especialmente preferido, a 3 kg de masa de pasta de carne para la preparación de la capa intermedia, que a continuación se raciona, le corresponden el 7-14 %, en particular el 10 % en peso de queso, 80-120 g, en particular 100 g de hierbas, tales como por ejemplo rúcula y tomillo, así como 80-120 g, en particular 100 g de cebollas asadas.

El añadido de queso puede realizarse en relación con el peso de la capa intermedia, que pesa aproximadamente 150 – 190 g, en la cantidad de desde 15 hasta 19 gramos. Esta cantidad del añadido de queso conduce a una composición con sabor agradable de la hamburguesa.

Una hamburguesa especialmente preferida comprende como capa intermedia una pasta de carne horneada cocida al vapor previamente y asada o frita para su consumo con un peso de desde 150 gramos hasta 190 gramos, en particular de 160 gramos a 180 gramos con preferentemente de 4,5 gramos a 5,7 gramos de mezcla de especias. Esta cantidad de mezcla de especias es muy adecuada para distribuirse en la masa. Además, esta cantidad conduce al condimento más agradable de la pasta de carne horneada en la hamburguesa.

La capa intermedia de la pasta de carne horneada está cocida al vapor previamente en un ejemplo de realización especialmente preferido como producto bruto en forma de loncha. Debido a la cocción al vapor previa, el producto bruto en forma de loncha tiene una consistencia tan estable que se adecuado excelentemente para su conservación, también como producto congelado. Para ello, el producto bruto está cocido al vapor previamente a aproximadamente de 90 °C a 110 °C. De manera especialmente preferente, la temperatura de gas asciende a 100 °C.

El producto bruto pesa preferentemente de 150 a 190 g, en particular de 160 a 180 g. Debido al peso, el producto bruto es especialmente muy adecuado, para colocarse entre dos mitades de panecillo. Además, con este peso es lo más fácil llevar la pasta de carne horneada junto con sus ingredientes a una forma de loncha. Con un peso mayor la masa ya no se cocería completamente y con ello no sería posible una conservación por congelación.

Una hamburguesa especialmente preferida comprende una salsa a base de crema agria, yogur, crema fresca y/o nata agria. El sabor se mejora de este modo adicionalmente, en particular se aumenta también la humedad de la hamburguesa, de modo que las mitades de panecillo pueden digerirse bien. Entre las dos mitades de panecillo de la hamburguesa

descansan ya solo una salsa y la capa intermedia. Ventajosamente, la salsa ya no puede rebosar lateralmente sobre la capa intermedia, porque la capa intermedia presenta una capa rugosa externa, que proporciona una alta resistencia de fricción para la salsa.

Además, el objetivo anterior se alcanza porque se proporciona un producto bruto para una hamburguesa, que se caracteriza por al menos una característica relativa a la capa intermedia, tal como se describió en los ejemplos de realización anteriores.

La Figura 1 muestra una hamburguesa con una capa intermedia sin salsa.

La Figura 2 muestra una sección transversal de la capa intermedia de la pasta de carne horneada con una mezcla de especias.

En la Figura 1 se representa una hamburguesa 1 a partir de dos mitades de panecillo 2, 3 con una capa intermedia 4 de pasta de carne horneada. A este respecto, la mitad de panecillo superior 2 se apoya directamente sobre la capa intermedia 4 y también la mitad de panecillo inferior 3 limita directamente con la capa intermedia 4 desde abajo. Por consiguiente, entre las dos mitades de panecillo 2 y 3 se encuentra solo una única capa intermedia 4. La capa intermedia es en este ejemplo de realización menor que el diámetro del panecillo en la dirección de corte, de modo que la capa intermedia no sobresale del panecillo. Esto tiene la ventaja de que, en el caso de añadir una salsa, por ejemplo de crema agria o yogur, esta no rebose por el borde externo de la capa intermedia. Por tanto, la hamburguesa puede consumirse muy bien, sin que la salsa gotee sobre la ropa u objetos que se encuentren cerca.

La Figura 2 muestra una capa intermedia 4 en una vista en corte. A partir de esta vista en corte pueden verse las especias añadidas 6 y un añadido de queso 5. El número de referencia 7 muestra la capa externa de la capa intermedia, que es más dura que la masa de carne contenida en la capa intermedia y asciende aproximadamente a de 1 a 5 mm. La capa externa 7 puede conseguirse porque la capa intermedia se cuece al vapor previamente y a continuación se fríe o se asa en una sartén.

REIVINDICACIONES

1. Hamburguesa con panecillo dividido y al menos una capa intermedia a base de carne dispuesta entre las mitades del panecillo,
caracterizada porque
- 5 la capa intermedia está formada por pasta de carne horneada, a la que se le añade una mezcla de especias, en particular sal y pimienta, así como hortalizas y/o tocino, estando cocida al vapor previamente la capa intermedia y estando asada o frita para su consumo.
2. Hamburguesa de acuerdo con la reivindicación 1,
caracterizada porque
- 10 la capa intermedia a base de carne comprende un añadido de queso, en particular comprende queso de montaña, preferentemente queso de montaña raspado o rallado, de manera especialmente preferente emmental de Algovia.
3. Hamburguesa de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores 1 o 2,
caracterizada porque
- 15 la capa intermedia es una masa amasada.
4. Hamburguesa de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores,
caracterizada porque
la mezcla de especias en forma de polvo contiene una o una combinación de las especias: sal, pimienta, pimentón, chile, hierbas frescas, en particular rúcula y/o perejil
- 20 y/o albahaca y/o tomillo.
5. Hamburguesa de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores,
caracterizada porque
la capa intermedia comprende chile en forma de polvo, en copos o en pequeños fragmentos.
- 25 6. Hamburguesa de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores,
caracterizada porque
a la pasta de carne horneada se le añaden cebollas asadas, cuya cantidad asciende a entre el 2 y el 4 % en peso, en particular el 3 % en peso, de la masa total de la pasta de carne horneada.
- 30 7. Hamburguesa de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores,
caracterizada porque
entre el 8 y el 12 % en peso, en particular el 10 % en peso de queso, con respecto al peso total de la pasta de carne horneada está contenido como añadido de queso en su

capa intermedia.

8. Hamburguesa de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque

5 la capa intermedia contiene del 1 al 5 % en peso, en particular del 2 al 4 % en peso, de manera especialmente preferente el 3 % en peso de mezcla de especias con respecto al peso total de la pasta de carne horneada.

9. Hamburguesa de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque

10 la capa intermedia está partida y entre las dos mitades de la capa intermedia están colocadas una o varias capas adicionales, en particular una capa de queso, una rodaja de pepinillo, rodajas de aros de cebolla.

10. Hamburguesa de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque

15 la capa intermedia está cocida al vapor previamente para su conservación a aproximadamente de 90 °C a 110 °C, en particular a 100 °C, donde la capa intermedia está en forma de loncha.

11. Hamburguesa de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque

20 la capa intermedia pesa de 150 a 190 g, en particular de 160 a 180 g.

12. Hamburguesa de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, caracterizada porque

se añade una salsa a base de crema agria, yogur, crema fresca y/o nata agria.

Fig. 1

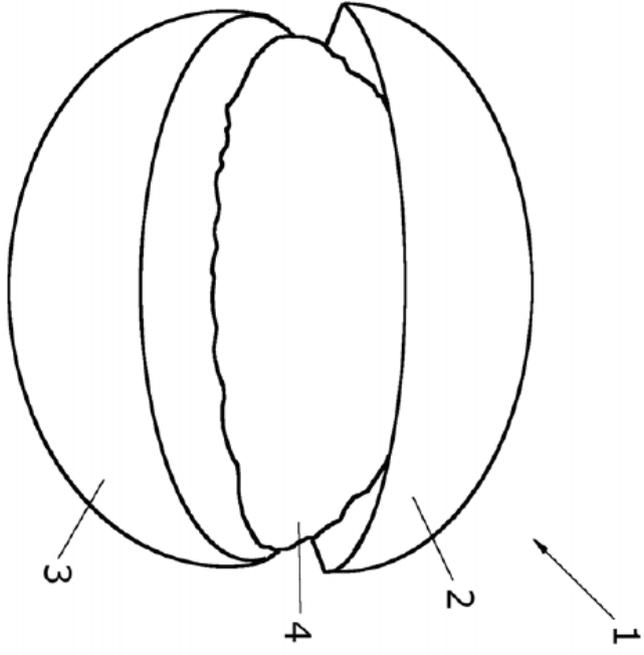


Fig. 2

