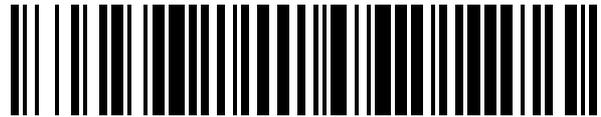


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 229 839**

21 Número de solicitud: 201930458

51 Int. Cl.:

A21D 13/80 (2007.01)

A23L 7/10 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

21.03.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

22.05.2019

71 Solicitantes:

**MOCANU, Vasile Laurian (100.0%)
C/ SAN ROQUE Nº 19
50250 ILLUECA (Zaragoza) ES**

72 Inventor/es:

MOCANU, Vasile Laurian

74 Agente/Representante:

ALMAZAN PELEATO, Rosa Maria

54 Título: **UN DULCE TIPO MAGDALENA.**

ES 1 229 839 U

UN DULCE TIPO MAGDALENA

DESCRIPCIÓN

5

Campo técnico de la invención

La presente invención se refiere a un dulce tipo magdalena, esencialmente elaborado para consumo humano tanto por separado como en combinación con algún tipo de bebida alimenticia tal como café, té, chocolate o similar, cuya magdalena está elaborada a partir de una masa obtenida mediante una combinación de ingredientes que proporcionan al producto acabado un sabor y unas propiedades organolépticas mejoradas con respecto a otros dulces del mismo tipo (magdalenas) existentes en el estado de la técnica actual.

El campo técnico en el que se inscribe la presente invención se encuentra comprendido dentro del sector industrial alimenticio, en particular el sector de la panadería, y de forma más específica en el sector industrial dedicado a la elaboración de productos dulces susceptibles de consumo en momentos y circunstancias variables, tal como magdalenas o equivalentes.

Antecedentes de la invención

Se conoce en el estado de la técnica una amplia diversidad de productos alimenticios dulces, realizados tanto en porciones individuales como en unidades de mayor tamaño de las que un usuario puede obtener varias raciones al dividir la unidad de mayor tamaño en porciones más pequeñas, estas últimas de tamaño seleccionable según sus preferencias, y cuyos productos alimenticios dulces admiten ser habitualmente consumidos en distintos momentos del día por sí solos, o también acompañando a otros productos alimenticios, por ejemplo productos alimenticios líquidos como es el caso del café, el té o el chocolate líquido, durante el desayuno, la merienda o en cualquier otro momento. En el caso concreto de los dulces del tipo de las magdalenas, bizcochos u otros fabricados a base de masas horneadas, el consumidor tiene a su disposición una amplia variedad de productos terminados con diferentes sabores, texturas, presentaciones, tamaños, etc. Estos productos dulces, como ocurre por ejemplo en el caso de las magdalenas, aunque pueden ser fabricadas con composiciones de ingredientes muy diversas, tanto a partir de una combinación principal de ingredientes como a partir de una combinación de una mezcla principal y algún otro ingrediente (sólido o líquido) incorporado en su interior, como por ejemplo frutos secos o chocolate entre otros, permiten que se obtengan productos

terminados con sabores y texturas diferenciados buscando despertar el interés del consumidor en base a sus gustos y preferencias.

Teniendo en cuenta esta tendencia mencionada con anterioridad, sería deseable y ventajoso poder disponer de un producto alimenticio dulce, de un tipo tal como una magdalena, bizcocho o similar, que aporte nuevos sabores, y unas propiedades organolépticas mejoradas con respecto a los productos alimentación del mismo tipo ya conocidos y comercializados en el mercado, en virtud de los ingredientes utilizados en la elaboración de las mismas.

10

Breve descripción de la invención

Conforme a la exposición anterior, la presente descripción está destinada a un dulce de tipo magdalena, elaborado a partir de una composición de ingredientes que le proporcionan propiedades características de sabor y textura. La composición a la que se refiere la invención está integrada por los siguientes ingredientes: harina, aceite de girasol, aceite de oliva, huevos, gaseosa, aroma de mantequilla y cabello de ángel. La composición obtenida mezclando cantidades específicas predeterminadas de cada uno de estos ingredientes, solamente requiere un dispositivo para uniformizar la mezcla, como puede una batidora, capacitada para trabajar a una primera velocidad más lenta y a una segunda velocidad más rápida. La mezcla se realiza en dos fases, cada una de ellas con un período de reposo, y tras rellenar moldes o cápsulas individuales de papel, según es habitual, con una cantidad predeterminada de masa, solamente es necesario hornear grupos de estas unidades a una temperatura determinada y durante un lapso de tiempo previamente fijado.

15

20

Breve descripción de los dibujos

Estas y otras características y ventajas de la invención se pondrán más claramente de manifiesto a partir de la descripción detallada que sigue de una forma de realización preferida de la misma, dada únicamente a título de ejemplo ilustrativo y sin carácter limitativo alguno con referencia a los dibujos que se acompañan, en los que:

25

La Figura 1 muestra una vista esquemática, en perspectiva, de un ejemplo de realización de un producto dulce de tipo magdalena ya acabada, lista para su consumo, y que ha sido elaborada a partir de la masa constituida por el compuesto obtenido con la mezcla de ingredientes mencionada con anterioridad.

30

35

Descripción de una forma de realización preferida

Tal y como se ha mencionado con anterioridad, la presente invención consiste en un producto alimenticio tal como un dulce del tipo de una magdalena,, si bien esta forma de materializar el producto dulce no debe ser entendida como limitativa puesto que también
5 podría adoptar otras configuraciones, como por ejemplo en forma de bizcocho o similar.

De acuerdo con la exposición anterior, el producto dulce de tipo magdalena presenta los aspectos novedosos relacionados con su sabor, textura y propiedades organolépticas derivados de los ingredientes que intervienen en la composición a partir de la cual se
10 obtiene. En particular, el dulce de tipo magdalena se elabora a partir de una masa que consiste en una composición obtenida mezclando los ingredientes que se detallan a continuación, y en las proporciones cuantitativas, respecto al peso final de la composición, que asimismo se mencionan:

15	Harina	22,279 %
	Aceite de girasol	22,279 % %
	Aceite de oliva	2,546 %
	Huevos	22,279 % %
	Gaseosa	0,509 %
20	Aroma mantequilla	0,191 %
	Cabello de ángel	7,638 %
	Azúcar	22,279 %

La composición se obtiene preparando una primera composición parcial en la que se
25 mezclan el aceite, el azúcar y los huevos, mezclados en una batidora a una primera velocidad, y a continuación se realiza la adición progresiva de la harina y la gaseosa con la batidora a una segunda velocidad durante un período del orden de 20 minutos, para pasar a continuación a la adición del aroma de mantequilla y el cabello de ángel con la batidora de nuevo en la primera velocidad, amasando durante un tiempo del orden de 2 minutos.

30

La composición final que se extrae de la batidora es la que se utiliza para rellenar un número de unidades de moldes o cápsulas de papel con una cantidad predeterminada de la masa de la composición, siendo esta cantidad del orden de 55-60 gramos por molde o cápsula.

35

La única operación a la que se somete todas las unidades que componen la totalidad de moldes o cápsulas de papel en las que se ha repartido la masa de la composición, es una operación de horneado según es convencional en la preparación de productos de este tipo. La temperatura del horno es de unos 210°-220° y el tiempo de horneado es del orden de unos 20 minutos.

Los productos finales extraídos del horno presentan un aspecto final semejante al de una magdalena tradicional, tal y como se muestra en el ejemplo representado en la Figura 1 de los dibujos, en donde el dulce o magdalena ha sido indicado mediante la referencia numérica 1, mientras que el molde o cápsula de papel aparece indicada con la referencia numérica 2. La magdalena 1 muestra una presentación que es equiparable a la de otros productos similares conocidos en el mercado, con una porción considerable sobresaliendo por encima del borde superior del molde o cápsula de papel 2, según es habitual para este tipo de productos, y con la particularidad de incluir un ingrediente de cabello de ángel mezclado con el resto de ingredientes de la composición.

Aplicabilidad industrial

Tal y como se desprende la descripción que antecede de una forma de realización preferida, la composición que se propone en la presente descripción tiene aplicabilidad industrial en el sector de la panadería en general, y especialmente en la fabricación de dulces tales como magdalenas, bizcochos o equivalentes.

No se considera necesario hacer más extenso el contenido de la presente descripción para que un experto en la materia pueda comprender su alcance y las ventajas que de la misma se derivan, así como llevar a cabo la realización práctica de su objeto. No obstante lo anterior, los expertos en la materia podrán entender y determinar que dentro de la esencialidad del invento podrán introducirse múltiples variaciones de detalle, que podrán afectar a las formas, dimensiones y tamaños del producto final, o incluso ligeras variaciones dentro de rangos preestablecidos de las proporciones en las que interviene cada ingrediente de la composición, sin apartarse por ello del alcance de la invención según se define mediante las reivindicaciones anexas.

REIVINDICACIONES

1.- Un dulce tipo magdalena, en particular un dulce que adopta una configuración de
5 magdalena (1) en el interior de un molde o cápsula (2) de papel convencional, siendo dicho
dulce de tipo magdalena obtenido a partir de una composición resultante de una mezcla de
ingredientes previamente seleccionados, amasados en una batidora a dos velocidades
distintas y horneados a temperatura predefinida durante un tiempo preestablecido,
10 caracterizado porque la composición incluye los ingredientes siguientes, en las proporciones
relativas que se detallan:

	Harina	22,279 %
	Aceite de girasol	22,279 % %
	Aceite de oliva	2,546 %
15	Huevos	22,279 % %
	Gaseosa	0,509 %
	Aroma mantequilla	0,191 %
	Cabello de ángel	7,638 %
	Azúcar	22,279 %

20 estando estas proporciones expresadas en peso con respecto al peso total de la
composición.

25

30

35

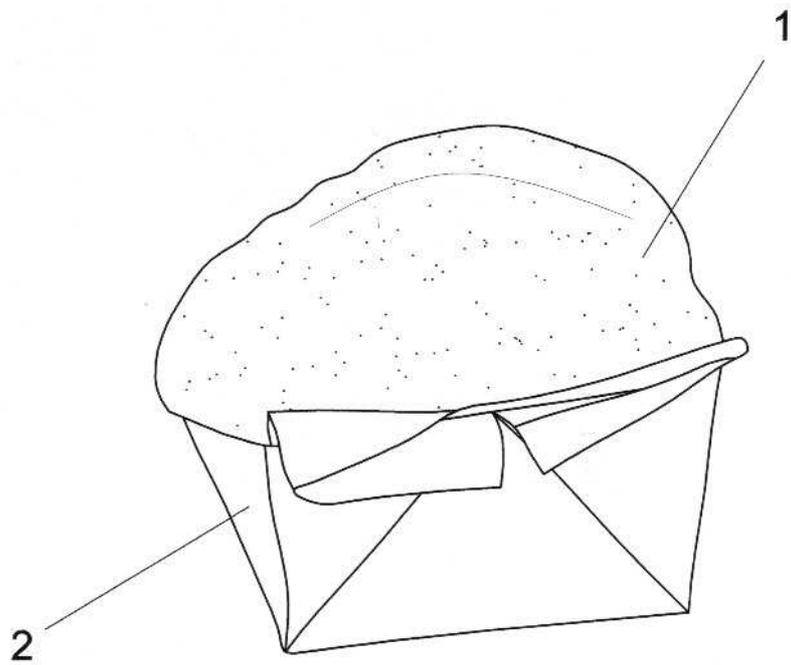


FIG. 1