



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



① Número de publicación: **2 174 736**

② Número de solicitud: 200002871

⑤ Int. Cl.7: **A21D 13/08**
A23L 1/36

⑫

PATENTE DE INVENCION

B1

⑫ Fecha de presentación: **30.11.2000**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **01.11.2002**

Fecha de la concesión: **26.07.2004**

Fecha de modificación de las reivindicaciones:
17.06.2002

⑭ Fecha de anuncio de la concesión: **01.09.2004**

⑮ Fecha de publicación del folleto de la patente:
01.09.2004

⑰ Titular/es: **Luis Santos San Miguel
c/ Consolación, 6
39300 Torrelavega, Cantabria, ES
Rosa María Erquicia Santamaría**

⑱ Inventor/es: **Santos San Miguel, Luis**

⑲ Agente: **Urizar Anasagasti, José Antonio**

⑳ Título: **Nueva tarta de almendras.**

㉑ Resumen:

Nueva tarta de almendras.

Nueva tarta de almendras, caracterizada por constar de hojaldre y crema de mantequilla. Para la elaboración del hojaldre partimos de 1000 grs. de harina, 900 grs. de mantequilla, 100 grs. de manteca de cerdo, 25 grs. de sal, 500 cc de agua. Se amasan harina, manteca de cerdo y sal con agua fría. La masa resultante se empasta con la mantequilla. Se lamina la pasta resultante. Se hacen pliegues hasta un número de seis veces, se deja reposar veinte minutos cada dos pliegues y se extiende en molde. Para la elaboración de la crema partimos de 1000 grs. de mantequilla de calidad superior, 1000 grs. de azúcar glasé, 15 huevos, 300 grs. de almendras marconas, 100 grs. de azúcar. Se templan los huevos, se añade el azúcar y se bate la mantequilla. La conformación final de la tarta es una base de hojaldre, una capa de crema de mantequilla... y así sucesivamente hasta terminar con una cobertura de almendra picada y azúcar glasé, ornamentando con crema de mantequilla en la superficie y en el borde de la tarta y alisando la mantequilla con una espátula, para posteriormente espolvorear viruta de hojaldre.

ES 2 174 736 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP.

DESCRIPCION

Nueva tarta de almendras.

Objeto de la invención

La presente invención tal y como su título indica, se refiere a una nueva tarta de almendra, en la que se combinan los elementos de tal manera que se consigue un nuevo sabor y textura que la hacen diferente a todas las que existen en el mercado.

Antecedentes de la invención

Desde tiempos inmemoriales el hombre ha ideado la posibilidad de unir distintos ingredientes para elaborar productos de panadería y confitería. A medida que el ser humano ha ido evolucionando también han ido cambiando las preferencias por las distintas maneras de presentar los alimentos. Lo mismo ha sucedido y continúa sucediendo en la actualidad. Dado el proceso de elaboración, que consiste en trabajar de una manera lenta y suave la masa, utilizando como materias iniciales productos de la mayor calidad, se obtiene un producto de exquisito paladar y textura, ya que las láminas de hojaldre quedan más separadas y la crema de mantequilla alcanza el punto idóneo de suavidad que hace que esta tarta sea única en el mercado gozando de unas propiedades que la hacen apetecible por su sabor, textura y digestibilidad, tal y como pasamos a detallar a continuación:

Descripción de la invención

La nueva tarta de almendra que nos ocupa incorpora los siguientes ingredientes

Ingredientes para elaboración del hojaldre:

- 1000 grs. de harina
- 900 grs de mantequilla
- 100 grs. de manteca de cerdo
- 25 grs. de sal
- 500 c.c. de agua (aproximadamente)

Para elaborar el hojaldre se utilizan dos tipos de harinas: harina candeal (utilizada normalmente para hacer pan, tiene la propiedad de ser elástica), y harina de gran fuerza (a base de trigo duro. Tiene menor humedad y produce mayor ligazón en la masa), variando la amalgama de ambas según la temperatura ambiente y el grado de humedad. Así, si la temperatura ambiente es elevada, la masa tiene que reposar más tiempo y debe quedar más blanda. Por el contrario, si la temperatura ambiente es baja, la masa ha de tener mayor consistencia y la mantequilla tiene que

ir en proporción a dicha masa.

Ingredientes para elaboración de la crema:

- 1000 grs de mantequilla de calidad superior
- 1000 grs. de azúcar glass
- 15 huevos (peso aproximado 1000 grs.)

Por encima se añade:

- 300 grs. de almendra marcona (tipo de almendra con propiedades de dulzura y uniformidad)
- 100 grs. de azúcar.

Proceso de elaboración para el hojaldre:

Se amasa la harina, la manteca de cerdo y la sal con agua fría (aproximadamente 5°C).

Se empasta o envuelve la masa con la mantequilla hasta que esta mantequilla está bien tapada con la masa.

Se lamina la pasta resultante y se hacen pliegues hasta seis veces. Cada dos pliegues se deja reposar la masa durante 20 minutos, quedando así preparada para proceder a extenderla sobre el molde.

Antes de meter la tarta en el horno, se taladra o perfora el fondo para controlar el volumen que se desea obtener posteriormente.

Proceso para elaboración de la crema de mantequilla:

Para elaborar la mantequilla montada se templean los huevos, se añade el azúcar y se pone en la batidora para proceder a batir durante 20 minutos hasta que queda una masa bien esponjosa. Se añade la mantequilla previamente fundida, lentamente. Esta mantequilla montada, junto con la almendra y el azúcar glass deberán quedar por encima de la tarta.

La conformación final de la tarta es de una base de hojaldre, una capa de crema de mantequilla, una capa de hojaldre, una capa de crema de mantequilla... y así sucesivamente hasta terminar con una cobertura de almendra picada y azúcar glass, ornamentando con crema de mantequilla en la superficie y en el borde de la tarta, alisando la mantequilla con una espátula para posteriormente espolvorear viruta de hojaldre.

No se considera necesario hacer más extensa esta descripción para que cualquier experto en la materia comprenda el alcance de la invención y las ventajas que de la misma se derivan. Los términos en que se ha redactado esta memoria deberán ser tomados siempre en sentido amplio y no limitativo, según las reivindicaciones que se muestran a continuación:

REIVINDICACIONES

1. Nueva tarta de almendras, **caracterizada** porque está elaborada con hojaldre y crema de mantequilla para cuya elaboración seguimos las siguientes pautas: Para la elaboración del hojaldre partimos de los siguientes ingredientes: 1000 grs. de harina, 900 grs de mantequilla, 100 grs. de manteca de cerdo, 25 grs, de sal, 500 c.c. de agua (aproximadamente) El proceso de elaboración para el hojaldre, es el siguiente: Se amasa la harina, la manteca de cerdo y la sal con agua fría (aproximadamente 5°C), una vez que está formada la masa, ésta se empasta o envuelve con la mantequilla hasta que la mantequilla está bien cubierta con la masa. Se lamina la pasta resultante y se hacen pliegues hasta un número de seis veces. Cada dos pliegues elaborados se deja reposar la masa 20 minutos, quedando así preparada para extender sobre el molde. Antes de meter la tarta en el horno, se taladra el fondo para controlar el volumen, consistiendo el proceso de taladrado en

punzar la masa base según el volumen deseado. Para la elaboración de la crema, utilizamos los siguientes ingredientes: 1000 grs. de mantequilla de calidad superior, 1000 grs. de azúcar glass, 15 huevos (peso aproximado 1000 grs.), 300 Sra de almendra marcona, 100 grs. de azúcar. El proceso que seguimos para elaborar la crema de mantequilla es el siguiente: Para elaborar la mantequilla montada se templan previamente los huevos, se añade el azúcar y se pone en la batidora para proceder a batir durante 20 minutos hasta que queda una masa bien esponjosa. Se añade la mantequilla previamente fundida, lentamente; quedando finalmente la tarta conformada por una base de hojaldre una capa de crema de mantequilla, una capa de hojaldre, una capa de crema de mantequilla... y así sucesivamente hasta terminar con una cobertura de almendra picada y azúcar glass, y ornamentación de crema de mantequilla en la superficie y bordeando la tarta la crema de mantequilla se alisa con una espátula para posteriormente espolvorear viruta de hojaldre.

25

30

35

40

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① ES 2 174 736

② Nº de solicitud: 200002871

③ Fecha de presentación de la solicitud: 30.11.2000

④ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤ Int. Cl.7: A21D 13/08, A23L 1/36

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	SARRAU, J. "Nuestra Cocina". Ediciones Sarrau. 3ª ed., Madrid, 1950. Páginas 618-619, Receta nº 574: "Tartaletas de almendras" y página 929: "El hojaldre".	
A	SARRAU, J. "Nuestra Cocina". Ediciones Sarrau. 3ª ed., Madrid, 1950. Páginas 117-118, Receta nº 77: "Tarta de nueces".	

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe

24.09.2002

Examinador

I. Galíndez Labrador

Página

1/1