



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 186 557**

21 Número de solicitud: 200101764

51 Int. Cl.⁷: A23G 3/00

A21D 13/08

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación: **27.07.2001**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **01.05.2003**

43 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
01.05.2003

71 Solicitante/s:
INDUSTRIAS RODRIGUEZ, S.A.
Pº Sunyer, 8
43202 Reus, Tarragona, ES

72 Inventor/es: **Rodríguez Tarrec, Miguel Angel**

74 Agente: **Carpintero López, Francisco**

54 Título: **Procedimiento de fabricación de un producto de confitería tipo turrón y producto obtenido con el mismo.**

57 Resumen:

Procedimiento de fabricación de un producto de confitería tipo turrón y producto obtenido con el mismo. En la pieza de turrón se establece una capa inferior (1) de cualquier tipo de bizcocho convencional, sobre ella una capa (2) de trufa o similar, estas dos capas íntimamente unidas se revisten con un baño de chocolate (3) y sobre la cara superior de este conjunto se establece una segunda capa de bizcocho (4), de menor espesor, con un revestimiento (5) de frutos secos, como por ejemplo almendras, debidamente laminadas.

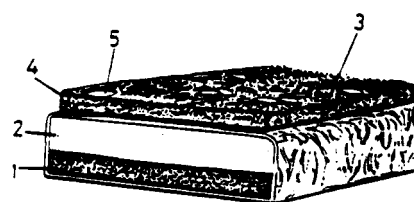


FIG.1

ES 2 186 557 A1

DESCRIPCION

Procedimiento de fabricación de un producto de confitería tipo turrón y producto obtenido con el mismo.

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un nuevo procedimiento de fabricación de un producto alimenticio, concretamente de un producto de confitería tipo turrón, con el que se consigue un nuevo producto de características totalmente distintas a las de los turrones convencionales.

Así pues el ámbito de la invención es el de la industria alimentaria y específicamente el de la industria de fabricación de turrón.

Antecedentes de la invención

Existen infinidad de variedades de turrón, pero todas ellas presentan como denominador común el hecho de que sus ingredientes, en unos casos todos ellos molturados y en otros molturada una parte de los mismos, se mezclan homogéneamente y se moldean con una configuración prismático-rectangular, sensiblemente aplanada para su envasado y posterior comercialización.

Descripción de la invención

El procedimiento que la invención propone tiene una concepción totalmente distinta, concretamente prevista para la obtención de un producto multicapa, de acuerdo con las siguientes fases operativas:

- A través de un sistema manual o automatizado se obtiene una primera capa o capa base, preferentemente con un espesor del orden de 1/3 del espesor total del producto, a base de cualquier bizcocho, como puede ser un bizcocho normal, un bizcocho "borracho", es decir con algún tipo de licor, chocolateado, etc.
- Seguidamente y sobre la capa obtenida en la fase anterior, se establece una segunda capa a base de trufa, trufado al whisky u otro producto similar, capa que puede coincidir dimensionalmente con la primera.
- A continuación se establece sobre la capa superior un baño de chocolate, aplicado a una temperatura comprendida entre 27°C y 31°C, para que el chocolate no pierda sus propiedades de sabor y textura.
- El chocolate formará una funda en torno a la totalidad procesada y en cantidad suficiente para poder garantizar que el producto no pierda sus propiedades de sabor y textura, es decir, evitará pérdidas de líquido o pérdida de volátiles de los componentes, ejemplo el licor.
- Esta capa de chocolate también tiene como finalidad potenciar el gusto de los productos trufados que contiene.
- Finalmente, inmediatamente a continuación, es decir antes de que se enfríe el baño de chocolate, se aplica otra capa superior de bizcocho, de menor espesor, que puede incorporar frutos secos tales como almendras,

avellanas, piñones, etc., enteros o debidamente troceados, o que puede incorporar un producto azucarado o similar.

El procedimiento puede llevarse a cabo de forma manual o de forma automática, como anteriormente se ha dicho, de manera que en este último caso se utilizará una cinta transportadora sobre la que se realizarán las sucesivas fases operativas, depositando primeramente sobre ella la capa base y seguidamente las capas siguientes, mediante alimentadores adecuados de los correspondientes productos.

El producto obtenido con dicho procedimiento cuenta consecuentemente con dos capas superpuestas, una inferior de bizcocho y otra superior de trufa, trufado al whisky o similar, revestidas por un baño de chocolate, y sobre este conjunto, debidamente fijada al baño de chocolate, una segunda capa de bizcocho con el recubrimiento de frutos secos o similares.

Opcionalmente y como es obvio, del producto puede ser eliminada alguna de las capas anteriormente citadas, como por ejemplo la capa de bizcocho base o la capa de trufa.

Descripción de los dibujos

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

La figura 1.- Muestra, según una vista en perspectiva, una pieza de turrón obtenida con el procedimiento objeto de la presente invención.

La figura 2.- Muestra, según una representación similar a la de la figura anterior, una variante de realización de dicho producto.

Realización preferente de la invención

A la vista de las figuras reseñadas y concretamente en el caso de la figura 1, puede observarse como la pieza de turrón obtenida con el procedimiento de la invención está estructurada a partir de una capa base (1), de bizcocho, como por ejemplo un bizcocho chocolateado, a la que se fija superiormente una segunda capa (2), de trufa, formando un bloque prismático-rectangular que queda recubierto por un baño (3) de chocolate, estableciéndose sobre este conjunto una tercera capa (4), nuevamente de bizcocho, que en el ejemplo de realización práctico de esta figura incorpora un recubrimiento de almendra (5) en forma de láminas, producto que puede ser sustituido por cualquiera otro de características similares y cuya densidad puede también ser variable en función del nivel de calidad previsto para el producto, quedando esta capa superior (4) de bizcocho fijada al resto del bloque de turrón a través del propio baño de chocolate (3), al aplicarse antes de que éste se solidifique.

Opcionalmente y tal como muestra la figura 2, la capa base de bizcocho (1) puede ser eliminada haciendo de mayor espesor la capa (2) de trufa, y la capa superior de bizcocho (4') en lugar de ser de espesor constante y afectar a toda la superficie del bloque inferior, puede adoptar cualquier otra

configuración, como la de los montículos representados en dicha figura 2, dejando libres ambas franjas marginales del bloque base y sustituyendo

el recubrimiento de almendra (5) por un recubrimiento azucarado (5').

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento de fabricación de un producto de confitería tipo turrón, **caracterizado** porque en el mismo se establecen las siguientes fases operativas:

- Sobre una cinta transportadora u otra plataforma de trabajo similar, se establece una primera capa de producto (1), a base de bizcocho, cuyo espesor es de aproximadamente $1/3$ del espesor general previsto para la pieza de turrón;
- sobre esta capa inicial de bizcocho se establece una segunda capa (2) de trufa, de planta coincidente con la de la capa base (1) y de espesor igual o superior;
- sobre este conjunto se aplica un baño de chocolate líquido, a una temperatura comprendida entre 27°C y 31°C ;
- sobre la base superior del conjunto obtenido en la fase anterior, previamente al enfriamiento del baño de chocolate (3), se dispone una segunda capa de bizcocho (4), de menor espesor, susceptible de incorporar un revestimiento de frutos secos enteros o convenientemente laminados (5), un producto azucarado (5') o similar.

2. Procedimiento de fabricación de un producto de confitería tipo turrón, según reivindicación 1ª, **caracterizado** porque el establecimiento de las diferentes capas del producto se lleva a cabo manual o automáticamente, en este caso con la colaboración de una cinta transportadora o similar asistida por alimentadores automáticos de los diferentes tipos de producto.

3. Producto obtenido con el procedimiento de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque incorpora una capa inferior (1), con un espesor del orden de un tercio del espesor general de la pieza de turrón, a base de bizcocho normal, bizcocho borracho con algún tipo de licor, bizcocho chocolateado o similar, una segunda capa (2) de trufa, trufado al whisky o similar, una envolvente de chocolate (3) que afecta a las dos capas anteriormente citadas, y encima de dicha envolvente una segunda capa de bizcocho (4), de menor espesor, con un revestimiento (5) de almendras, avellanas o piñones enteros o debidamente laminados.

4. Producto, según reivindicación 3ª, **caracterizado** porque opcionalmente la envolvente de chocolate (3) rodea exclusivamente a una capa única (2) de trufa o similar.

5. Producto, según reivindicaciones 3ª y 4ª, **caracterizado** porque la capa superior (4') de bizcocho es susceptible de adoptar cualquier configuración irregular, como por ejemplo múltiples abombamientos o montículos, de dejar libres zonas marginales del revestimiento inferior (3) de chocolate y de incorporar un propio revestimiento superior (5') a base de un producto azucarado.

6. Producto, según reivindicaciones 3ª y 4ª, **caracterizado** porque la envolvente de chocolate (3) rodea una o dos capas de producto de trufa o bizcocho al licor o similar, en cantidad suficiente para poder garantizar que el producto no pierda sus propiedades de sabor y textura, evitando pérdidas de líquido o de volátiles de los componentes, ejemplo el licor.

- Esta capa de chocolate también tiene como finalidad potenciar el gusto de los productos trufados que contiene.

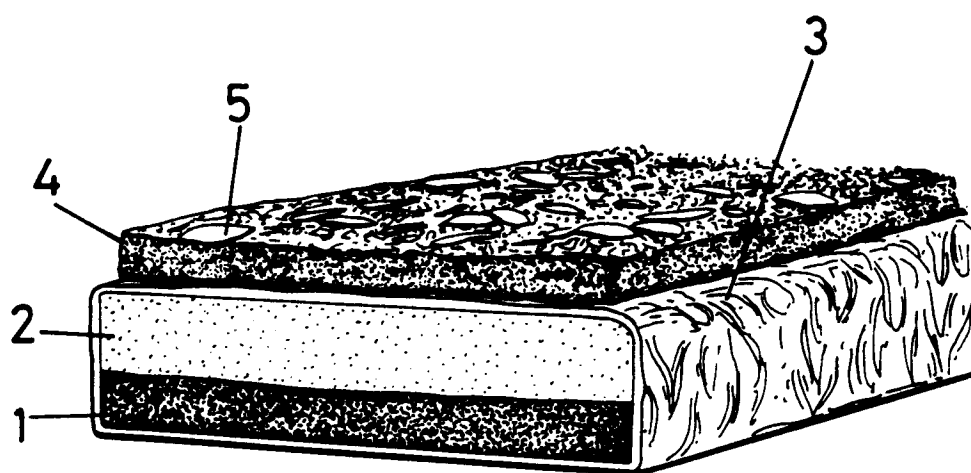


FIG. 1

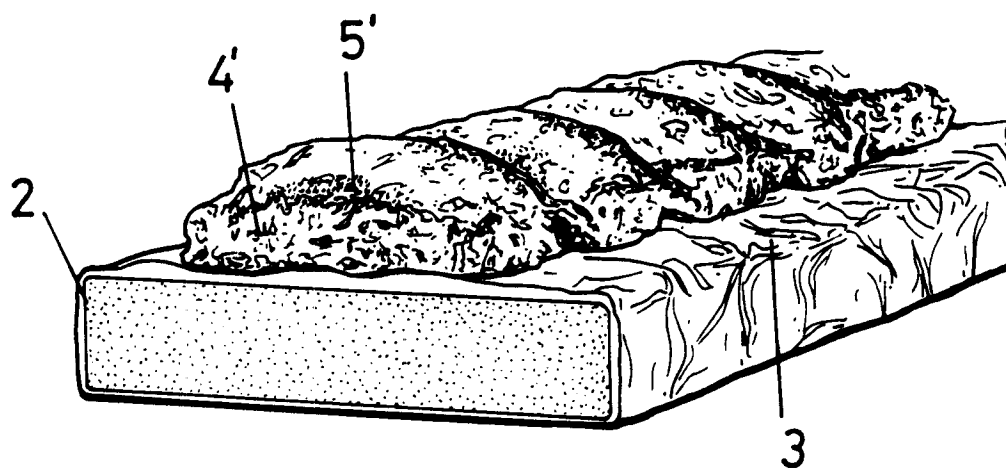


FIG. 2



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS
ESPAÑA

- ⑪ ES 2 186 557
⑫ N.º solicitud: 200101764
⑬ Fecha de presentación de la solicitud: 27.07.2001
⑭ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑮ Int. Cl.⁷: A23G 3/00, A21D 13/08

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	Gran Enciclopedia de la Cocina. Tomo V. ABC. Ediciones Nobel, Oviedo, 1984, ISBN 84-87531-27-X. Página 154: "Pastel de Moka".	1-3
A	MARÍA MESTAYER DE ECHAGÜE (MARQUESA DE PARABERE). Enciclopedia Culinaria. Confitería y Repostería. Ed. Espasa-Calpe. 20ª ed. Madrid, 1992. Página 79: "Bizcocho de chocolate".	1-3

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 n.º:

Fecha de realización del informe

29.10.2002

Examinador

I. Galíndez Labrador

Página

1/1