

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 342 993**

21 Número de solicitud: 200701654

51 Int. Cl.:
A23C 19/09 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación: **19.01.2009**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **20.07.2010**

43 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
20.07.2010

71 Solicitante/s: **Carlos de la Torre Jarillo
c/ Virgen de la Victoria, 10
28977 Casarrubuelos, Madrid, ES**

72 Inventor/es: **Torre Jarillo, Carlos de la**

74 Agente: **Herrera Dávila, Álvaro**

54 Título: **Postre digestivo.**

57 Resumen:

Postre digestivo constituido por una mezcla de un 44% de leche aproximadamente con un 0,03% de nata líquida más un 10,17% de azúcar en un recipiente donde se ponen al calor removiéndose de vez en cuando. En una batidora se vierten el 23,2% restante de leche, un 16,8% de queso fresco de untar, un 1,6% de cuajo, un 4,2% de huevo y se bate. Cuando empiece a hervir la primera mezcla, se introducen los ingredientes de la batidora en el recipiente y se espera hasta que de nuevo hierva, manteniéndolo así durante dos minutos. Se vierte una capa de 2 ó 3 milímetros de caramelo sobre un molde redondo. Sobre ello se vierte el resto de los ingredientes y se introducen en cámaras frigoríficas durante 8 horas.

ES 2 342 993 A1

DESCRIPCIÓN

Postre digestivo.

5 La presente invención se refiere a un alimento de repostería que presenta la novedad de ofrecer al usuario un sabor diferente, imposible de identificar con otro y tampoco clasificar entre los sabores ya existentes. Sus ingredientes así como su procedimiento de fabricación hacen que resulte un postre digestivo.

10 Su aplicación industrial se encuadra dentro del campo de los alimentos de repostería que se presentan en el mercado envasados para el consumo y en particular postres.

15 Se conocen en la actualidad alimentos de repostería que se pueden adquirir en el mercado y que se diferencian unos de otros en aspectos relacionados con la calidad y la cantidad de sus ingredientes, o por la diferente composición de los mismos, aumentando o disminuyendo ingredientes pero conservando en el fondo los mismos sabores convencionales que se conocen y que se pueden identificar fácilmente y que, por lo general, son pesados a la hora de hacer la digestión.

20 Sirva como ejemplo de lo anterior el postre descrito en el documento DE 2303572 consistente en varias capas exentas de grasas, que por mezclas de líquidos fríos, batidos y dejando tiempo suficiente para que endurezcan, solidifican formando un postre de dos o varias capas de buen aspecto, pero de difícil digestión.

Estos postres que ya se conocen presentan los inconvenientes que a continuación se indican:

- 25 - Unos resultan demasiado empalagosos por su exceso en azúcares o edulcorantes, o bien por exceso de proteínas que hacen que resulten pesados al sabor.
- Otros se presentan con exceso de grasas en su composición lo cual repercute negativamente en la salud del que lo ingiere.
- 30 - Algunos son muy indigestos ya que se presentan con una gran proporción de calorías.
- Los sabores que presentan son muy determinados e intensos, siendo identificados rápidamente por el sentido del gusto.
- 35 - A veces los sabores de los postres conocidos son mezclados en el momento de ser servidos, no haciéndose la mezcla en el proceso, sino en la propia presentación.
- En muchas ocasiones se observa cómo se presentan sabores distintos en un mismo envase, uno junto al otro, con lo cual el sabor no es singular, sino que se pierde en la mezcla con los otros.
- 40 - Usualmente se observa que el caramelo líquido aparece independiente del postre, no formando un cuerpo con él.
- 45 - En muchos casos el producto en sí mismo, cuando es demasiado blando, se deshace al insertar el cubierto apropiado en cada caso.

Frente a estos inconvenientes la invención que aquí se propone presenta las siguientes ventajas:

- 50 - Facilidad en la digestión, ya que los ingredientes son suaves y la relación entre ellos está pensada de tal manera que facilita la digestión, como ha quedado probado por los ensayos llevados a cabo.
- 55 - No empalaga, no llena. Se puede ingerir después de una comida y no acrecienta la pesadez de estómago como se ha demostrado en los ensayos.
- Pocos postres presentan la forma final y el conjunto de colores y texturas que constituyen la invención propuesta. En esta conjunción de colores contrasta el color blanco del cuerpo frente al marrón de la cobertura del caramelo.
- 60 - La persona que lo prueba desea vivamente repetirlo, es decir crea adicción.

65 El postre digestivo propuesto en esta invención se constituye a partir de mezclar un cuarenta y cuatro por ciento de leche aproximadamente con un cero con cero tres por ciento de nata líquida más un diez con diecisiete por ciento de azúcar en un recipiente donde se ponen al calor removiéndose de vez en cuando para evitar adherencias. En una batidora se vierten el veinte y tres con dos por ciento restante de leche, un dieciséis con ocho por ciento de queso fresco de untar, un uno con seis por ciento de cuajo, un cuatro con dos por ciento de huevo y se bate. Cuando empiece a hervir la primera mezcla se introducen los ingredientes de la batidora en el recipiente y se espera hasta que de nuevo

ES 2 342 993 A1

hierva manteniéndolo así durante dos minutos. Se vierte una capa de dos o tres milímetros de caramelo sobre un molde redondo. Sobre ello se vierte el resto de los ingredientes y se introduce en cámaras frigoríficas durante ocho horas.

5	Ingredientes		
	Leche	67,2%	en peso
10	Nata líquida	0,03%	en peso
	Queso fresco de untar	16,8%	en peso
15	Azúcar	10,17%	en peso
	Cuajo	1,6%	en peso
20	Huevo	4,2%	en peso
	Caramelo	0,0001%	en peso
25			

Una realización preferida del postre digestivo propuesto en esta invención se constituye a partir de mezclar un cuarenta y cuatro por ciento de leche aproximadamente con un cero con cero tres por ciento de nata líquida más un diez con diecisiete por ciento de azúcar en un recipiente donde se ponen al calor removiéndose de vez en cuando para evitar adherencias. En una batidora se vierten el veinte y tres con dos por ciento restante de leche, un dieciséis con ocho por ciento de queso fresco de untar, un uno con seis por ciento de cuajo, un cuatro con dos por ciento de huevo y se bate. Cuando empiece a hervir la primera mezcla se introducen los ingredientes de la batidora en el recipiente y se espera hasta que de nuevo hierva manteniéndolo así durante dos minutos. Se vierte una capa de dos o tres milímetros de caramelo sobre un molde redondo. Sobre ello se vierte el resto de los ingredientes y se introduce en cámaras frigoríficas durante ocho horas.

	Ingredientes		
40	Leche	67,2%	en peso
	Nata líquida	0,03%	en peso
45	Queso fresco de untar	16,8%	en peso
	Azúcar	10,17%	en peso
50	Cuajo	1,6%	en peso
	Huevo	4,2%	en peso
55	Caramelo	0,0001%	en peso
60			
65			

ES 2 342 993 A1

REIVINDICACIONES

1. Postre digestivo, **caracterizado** por ser obtenido mediante las siguientes etapas:

- 5
- Mezclar un cuarenta y cuatro por ciento de leche aproximadamente con un cero con cero tres por ciento de nata líquida más un diez con diecisiete por ciento de azúcar en un recipiente donde se ponen al calor removiéndose de vez en cuando para evitar adherencias.

10

 - En una batidora se vierten el veinte y tres con dos por ciento restante de leche, un dieciséis con ocho por ciento de queso fresco de untar, un uno con seis por ciento de cuajo, un cuatro con dos por ciento de huevo y se bate.
 - Cuando empiece a hervir la primera mezcla se introducen los ingredientes de la batidora en el recipiente.

15

 - Se espera hasta que de nuevo hierva manteniéndolo así durante dos minutos.
 - Se vierte una capa de dos o tres milímetros de caramelo sobre un molde redondo.
 - Sobre ello se vierte el resto de los ingredientes y se introduce en cámaras frigoríficas durante ocho horas.

20 Siendo la composición final del postre:

25	Leche	67,2%	en peso
	Nata líquida	0,03%	en peso
30	Queso fresco de untar	16,8%	en peso
	Azúcar	10,17%	en peso
35	Cuajo	1,6%	en peso
	Huevo	4,2%	en peso
40	Caramelo	0,0001%	en peso

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① ES 2 342 993

② Nº de solicitud: 200701654

③ Fecha de presentación de la solicitud: 19.01.2009

④ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤ Int. Cl.: A23C 19/09 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
Y	Tarta de queso con cuajada. Cocina.org. 24.12.2007 [recuperado el 21.09.2009] Recuperado de Internet: <URL: http://www.cocina.org/11528/Tarta-de-queso-con-cuajada.html>	1
Y	FERNÁNDEZ TASCÓN, M. Tarta de cuajada. Recetas de Cocina. Postres. Pasarlas canutas. 26.01.2006. [recuperado el 05.11.2008] Recuperado de internet: <URL: http://www.pasarlascanutas.com/recetas%20de%20postres/tarta%20de%20cuajada/tarta_de_cuajada.htm>	1
A	Receta de tarta de queso. Recetas Gratis. 15.03.2007 [recuperado el 21.09.2009] Recuperado de Internet: <URL: http://www.recetasgratis.net/Receta-de-tarta-queso-receta-32278.html>	1
A	Tarta de queso Philadelphia y cuajada. Cocinando con Loli. 05.11.2007 [recuperado el 03.11.2008] Recuperado de internet: <URL: http://lolicocina.blogspot.com/2007/03/tarta-de-queso-philadelphia-y-cuajada.html>	1
A	VILLEGAS, C. Tarta de Queso. Mar de Potas. 25.12.2007. [recuperado el 03.11.2008] Recuperado de Internet: <URL: http://mardepotas.blogsome.com/2006/09/03/hello-world/>	1

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
22.09.2009

Examinador
E. Relaño Reyes

Página
1/1