



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



① Número de publicación: **2 344 395**

② Número de solicitud: 200803589

⑤ Int. Cl.:
A21D 13/08 (2006.01)

⑫

PATENTE DE INVENCION

B1

⑫ Fecha de presentación: **10.12.2008**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **25.08.2010**

Fecha de la concesión: **22.06.2011**

⑮ Fecha de anuncio de la concesión: **05.07.2011**

⑯ Fecha de publicación del folleto de la patente:
05.07.2011

⑰ Titular/es: **Pablo Blanco Gordo**
Plaza Parlament, 8 - 2º
17200 Palafrugell, Girona, ES

⑱ Inventor/es: **Blanco Gordo, Pablo**

⑳ Agente: **No consta**

㉑ Título: **Procedimiento para la obtención de una crema base de pastelería sin yema y crema sin yema obtenida.**

㉒ Resumen:

Procedimiento para la obtención de una crema base de pastelería sin yema y crema sin yema obtenida.

Procedimiento para la obtención de una crema base de pastelería sin yema, que comprende una yema clara, con la siguiente composición: Clara de huevo o albúmina: 25-35%; Materia grasa: 20-25%; Agente gelificante preparado: 25-35%; Azúcares: 15-25%; Espesantes naturales: 0-10%. Los pasos para su obtención son: Colar las claras; colocarlas en un recipiente para el fuego junto al resto de ingredientes; hervir a fuego moderado y mezclar con un batidor para espesar. Una vez conseguido, se retira del fuego, y se deja enfriar en otro recipiente hasta alcanzar la temperatura ambiente. Se traslada al frigorífico tapada. La crema obtenida es clara y transparente cuya base es la clara de huevo o albúmina. Tiene la textura de una yema clara y la suavidad de una crema; y resulta apta para que se le incorpore cualquier sabor, mediante la incorporación a la misma de los correspondientes ingredientes que le den dicho sabor.

ES 2 344 395 B1

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

DESCRIPCIÓN

Procedimiento para la obtención de una crema base de pastelería sin yema y crema sin yema obtenida.

5 Objeto de la invención

Tal como expresa el enunciado, la presente invención se refiere a un procedimiento para la obtención de una crema base de pastelería sin yema, y a la crema sin yema obtenida mediante dicho procedimiento.

10 Más en particular, el objeto de la invención se centra en un procedimiento mediante el cual se consigue obtener una crema, del tipo utilizado en obradores de pastelería y afines para múltiples recetas, como crema base, y que, entre sus ingredientes esenciales, convencionalmente, comprende una yema clara hecha de yemas de huevo o de huevos enteros, presentando la particularidad, el procedimiento aquí propuesto, de conseguir dicho tipo de crema sin incorporar dicha yema del huevo, obteniéndose una crema que, entre otras ventajas, resulta apta para poder agregársele todo tipo de
15 sabores y/o colores, lógicamente, mediante la incorporación a la misma de los correspondientes ingredientes.

Campo de aplicación

20 El campo de aplicación de la presente invención se encuadra dentro del sector técnico de la industria de la alimentación, particularmente de la industria pastelera, panadera, de repostería y afines.

Antecedentes de la invención

25 Como es sabido, especialmente en obradores de pastelería y afines, a menudo se emplea como base y/o para relleno y adorno de múltiples recetas de pasteles, tartas, centros, etc. una crema base, también denominada en ocasiones crema madre, la cual, convencionalmente, comprende una yema clara. La yema clara consiste en una mezcla de varios ingredientes que le aportan consistencia y dulzura, y, esencialmente, yemas de huevo o huevos enteros. Dicha mezcla, ya sea a mano o mediante un batidor, se ha de llevar a cabo hasta la completa emulsión de la misma para conseguir la
30 textura de crema deseada.

Sin embargo dicho tipo de crema, a causa de la incorporación de las yemas del huevo, presenta el inconveniente de que sólo se le pueden agregar unos pocos sabores afines a ella, tales como vainilla, limón, naranja, y alguno más, quedando, en consecuencia, limitada su utilización a recetas acordes con dichos sabores.

35 Es, por tanto, el objetivo de la presente invención, obtener una crema del tipo mencionado en cuya yema clara no se incorpora yema, ampliando así sus posibilidades para poderle agregar cualquier sabor, debiendo señalarse que, por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguna otra invención o procedimiento similar o que presente unas características semejantes.

40 Explicación de la invención

Así, el procedimiento para la obtención de una crema base de pastelería sin yema que la invención propone se configura como una significativa novedad dentro de su campo de aplicación, estando su composición y los detalles que la caracterizan adecuadamente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente memoria
45 descriptiva.

De esta forma, para poder obtener una crema diferente a la que se pueda agregar cualquier sabor, la crema base o crema madre, según el procedimiento preconizado, tendrá una yema clara hecha a base únicamente de clara de huevo o albúmina. Dado que ésta monta rápido y se cuece, se le agrega grasa para que no monte y tarde más en espesar.

50 Por otra parte, para conseguir una crema suficientemente espesa se le añaden espesantes para frío: el agente gelificante y, si le faltase, un poco de espesante natural, y con estos ingredientes se prepara la crema.

55 La crema obtenida tiene buena consistencia, docilidad para trabajar y, ventajosamente, se le puede agregar cualquier sabor, tal como frambuesa, café, castaña, etc., que, a la vez, permitirá cambiar su color, ya que es totalmente transparente.

En concreto, el procedimiento de la invención contempla la siguiente composición e ingredientes en los porcentajes en peso señalados a continuación:

60

Clara de huevo o albúmina:	25-35%
Materia grasa:	20-25%
Agente gelificante preparado:	25-35%
65 Azúcares:	15-25%
Espesantes naturales:	0-10%

ES 2 344 395 B1

Por su parte, para la obtención de la crema base de pastelería sin yema, según el procedimiento propuesto, se seguirán los siguientes pasos:

5 - En primer lugar, las claras se pasan por un colador, para evitar impurezas.

- Se colocan las claras en un recipiente apto para ir al fuego y se agrega el resto de ingredientes.

10 - Se calienta de forma moderada hasta que hierva y se vaya espesando, a la vez que se va moviendo y mezclando con un batidor para que no se pegue y se disuelvan y unifiquen todos los ingredientes.

- Una vez conseguido el espesor deseado, se retira del fuego, dejándola enfriar en otro recipiente.

15 - Cuando ha alcanzado la temperatura ambiente, se traslada al frigorífico para guardarla, convenientemente tapada, hasta su uso, el cual deberá realizarse siempre en frío.

La crema obtenida tiene la textura de una yema clara y la suavidad de una crema, pudiendo ser personalizada con cualquier sabor, mediante la incorporación a la misma de los correspondientes ingredientes que le den dicho sabor.

20 Lógicamente, con cada sabor se ajustará la fórmula de la forma que mejor convenga para darle la densidad adecuada, ya que cada ingrediente para otorgar sabor suele tener una textura diferente.

Por otra parte, la fórmula descrita es apta para su industrialización y manteniendo su conservación en frío.

25 Con esta fórmula se amplía la ya surtida pastelería a los sabores que cada día ofrece el mercado, pudiendo ser aplicada, además de para su comercialización en obradores de pastelería y afines, en el sector de hostelería y restauración, o en el particular para amas (y amos) de casa, sirviendo tanto para postres como para platos de cocina fría, gracias a que permite la incorporación de todo tipo de sabores.

30 El descrito procedimiento para la obtención de una crema base de pastelería sin yema representa, por consiguiente, una innovación de características estructurales y constitutivas desconocidas hasta ahora, razones que, unidas a su utilidad práctica, la dotan de fundamento suficiente para obtener el privilegio de exclusividad que se solicita.

35 Además, se sobreentiende que pueden ser variables cuantos detalles de la composición y procedimiento de obtención de la crema no altere, cambie o modifique su esencia fundamental.

REIVINDICACIONES

5 1. Procedimiento para la obtención de una crema base de pastelería sin yema, del tipo utilizado en obradores de pastelería y afines para múltiples recetas, y que, comprende una yema clara, **caracterizado** por el hecho de comprender la siguiente composición e ingredientes en los porcentajes en peso señalados a continuación:

Clara de huevo o albúmina: 25-35%

10 Materia grasa: 20-25%

Agente gelificante preparado: 25-35%

15 Azúcares: 15-25%

Espesantes naturales: 0-10%

20 Y porque, para la obtención de la crema base de pastelería sin yema, se siguen los siguientes pasos:

- Las claras se pasan por un colador, para evitar impurezas.

- Se colocan en un recipiente apto al fuego y se agrega el resto de ingredientes.

25 - Se calienta a fuego moderado hasta que hierve y se vaya espesando, a la vez que se va moviendo y mezclando con un batidor.

- Una vez conseguido el espesor deseado, se retira del fuego, y se deja enfriar en otro recipiente.

30 - Cuando ha alcanzado la temperatura ambiente, se traslada al frigorífico tapada.

35 2. Una crema base de pastelería sin yema, obtenida a partir del procedimiento según la reivindicación 1, **caracterizada** por el hecho de que la crema obtenida es una yema clara transparente cuya base es la clara de huevo o albúmina.

40 3. Una crema base de pastelería sin yema, según las reivindicaciones 1 y 2, **caracterizada** por el hecho de que la crema obtenida tiene la textura de una yema clara y la suavidad de una crema; y porque dicha crema resulta apta para incorporar cualquier sabor, mediante la incorporación a la misma de los correspondientes ingredientes que le den dicho sabor.

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① ES 2 344 395

② N° de solicitud: 200803589

③ Fecha de presentación de la solicitud: **10.12.2008**

④ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤ Int. Cl.: **A21D 13/08** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	SU 545321 A (CATERING RES INST) 05.02.1977. Recuperado de WPI (World Patent Index) N° Acceso 1977-73805Y (41), DW 197741. Resumen de la Base de Datos.	
A	JOSE SARRAU "Nuestra Cocina" Ediciones Sarrau, 3ª ed. Madrid, 1950. Página 118. "Crema 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

31.07.2010

Examinador

I. Galíndez Labrador

Página

1/4

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A21D

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI, FSTA

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 31.07.2010

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-3	SÍ
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-3	SÍ
	Reivindicaciones	NO

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de **aplicación industrial**. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión:

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como ha sido publicada.

1. Documentos considerados:

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	SU 545321 A	05-02-1977
D02	Crema de Nueces. Nuestra Cocina. JOSÉ SARRAU	1950

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

La solicitud a estudio tiene por objeto un procedimiento de obtención de una crema base de pastelería sin yema con la siguiente composición: clara de huevo o albúmina 25-35%, materia grasa 20-25%, gelificante 25-35%, azúcares 15-25% y espesantes naturales 0-10%. Para la obtención de la crema las claras se cuellan, se mezclan con el resto de ingredientes, se hierve hasta conseguir el espesor deseado, dejándose enfriar y conservándose en el frigorífico tapada. Dicha crema resulta apta para incorporar cualquier sabor.

El documento D1 mencionado en el Informe de Búsqueda divulga una crema de pastelería compuesta por aceite vegetal 23%, pectina 1,74%, clara de huevo 15%, azúcar 25%, agua 35%, lactato cálcico 0,10%, ácido cítrico cristalino 0,05%, esencia de fresa 0,04%, ácido sórbico 0,01% y colorante 0,06%, utilizándose la pectina, el lactato y los ácidos cítrico y sórbico como gelificantes.

El documento D2 versa sobre una crema de nueces en la que las nueces son el componente mayoritario junto con azúcar, mantequilla, claras de huevo, mermelada de albaricoque, maicena y ralladura de limón. Al no especificarse en la solicitud a estudio las sustancias empleadas como espesantes o gelificantes, ni mostrarse ningún ejemplo, cualquier sustancia que pudiera desempeñar tales funciones, como en el caso del D2 la maicena y la mermelada de albaricoque respectivamente, pueden considerarse Estado de la Técnica.

A la vista de los documentos mencionados, las reivindicaciones 1-3 cumplen los requisitos de Novedad y Actividad Inventiva, de acuerdo con los artículos 6 y 8 respectivamente de la Ley 11/1986, de 20 de Marzo, de Patentes.