

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 371 374**

51 Int. Cl.:

A21D 8/02 (2006.01)

A23L 1/00 (2006.01)

A21D 13/00 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Número de solicitud europea: **08758402 .5**

96 Fecha de presentación: **07.05.2008**

97 Número de publicación de la solicitud: **2144509**

97 Fecha de publicación de la solicitud: **20.01.2010**

54

Título: **PROCEDIMIENTO PARA LA PRODUCCIÓN DE UN PRODUCTO DE PANADERÍA Y PASTELERÍA.**

30

Prioridad:
08.05.2007 DE 102007021583

45

Fecha de publicación de la mención BOPI:
30.12.2011

45

Fecha de la publicación del folleto de la patente:
30.12.2011

73

Titular/es:
**BAHLEN GMBH & CO. KG
PODBIELSKISTRASSE 11
30163 HANNOVER, DE**

72

Inventor/es:
**HABEL, Martin y
GROVE, Karsten**

74

Agente: **Linage González, Rafael**

ES 2 371 374 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Procedimiento para la producción de un producto de panadería y pastelería

5 La invención se refiere a un procedimiento para la producción de un producto de panadería y pastelería.

En particular la invención se refiere a un procedimiento para la producción de un producto de panadería y pastelería, que es similar a una galleta o a un producto de panadería y pastelería de larga duración.

10 El documento FR-A-2.790.644 da a conocer un procedimiento de producción para una pieza de bizcocho sólida, cilíndrica, en cuyo centro está configurada una entalladura. La configuración de la entalladura tiene lugar mediante la inserción de un elemento de conformación durante la operación de horneado. En el producto de panadería y pastelería así generado, tras su enfriamiento, puede rellenarse entonces la entalladura con un relleno, por ejemplo, un relleno de chocolate, que se cubre con una tapa separada.

15 Por el documento US-A-4.774.095 se conoce un producto de panadería y pastelería, en el que se introduce un relleno, que contiene fibras y en el que pueden introducirse otros objetos adicionales.

20 El documento US-A-4.738.859 da a conocer un procedimiento para la producción de galletas, en el que se cubre una pieza bruta de masa continua con objetos adicionales, antes de dividirla a continuación en trozos individuales.

También la publicación de Sultan William J: "Practical baking" 1976, The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut, XP002491711, muestra únicamente un producto horneado de almendra redondo, en cuyo centro se introduce tras la operación de horneado mermelada o jalea.

25 Por el documento GB-A-1.516.943 se indica como conocido, rellenar antes del horneado con un relleno en una entalladura de la pieza bruta de masa.

30 El documento DE 2135843 A1 da a conocer un procedimiento para la producción de pastas crujientes, en el que los componentes de una mezcla que va a usarse se procesan conjuntamente para dar un producto granulado pulverulento y sin un tratamiento adicional se aplican en estado seco sobre una bandeja de horno o una base comestible y se calientan, preferiblemente se hornean.

35 La invención se basa en el objetivo de crear un producto de panadería y pastelería, que tenga una larga duración con una producción sencilla y cualitativamente de alta calidad y ofrezca un disfrute elevado durante su consumo.

Según la invención el objetivo se soluciona mediante las combinaciones de características de las reivindicaciones 1 y 10, las reivindicaciones dependientes muestran configuraciones ventajosas adicionales de la invención.

40 Según la invención se proporciona un procedimiento para la producción de un producto de panadería y pastelería, que en su estructura básica se parece a una galleta o a un producto de panadería y pastelería de larga duración, que, sin embargo, está cubierto con objetos adicionales, por ejemplo, nueces, una mezcla de nueces, cacahuets o similares. A este respecto el recubrimiento y la fijación de los objetos adicionales tiene lugar de tal manera que éstos pueden aplicarse y fijarse de manera sencilla y permanecen fijados durante un largo periodo de tiempo, también durante el transporte.

50 Por tanto, según la invención está previsto que en primer lugar se produzca una masa para una galleta, un producto de panadería y pastelería de larga duración o similar. La masa puede elaborarse, por ejemplo, por medio de una amasadora de tambor.

55 En una etapa de trabajo siguiente tiene lugar la conformación de la masa, por ejemplo, por medio de un conformador HB. Se elabora por consiguiente una pieza bruta de masa, que presenta una forma esencialmente plana y dotada de al menos una depresión de recepción abierta hacia arriba. La pieza bruta de masa puede estar configurada de cualquier manera con respecto a sus dimensiones externas, por ejemplo, redonda, rectangular o cuadrada. Según esto, también es posible configurar la al menos una depresión de recepción de manera redonda, abierta o cuadrada, adaptada a la forma de la pieza bruta de masa, de modo que resulta una zona de borde uniforme. Sin embargo, también es posible prever varias depresiones de recepción. El dimensionado, en particular la profundidad de la depresión de recepción, depende de las respectivas dimensiones del producto de panadería y pastelería elaborado. Según la invención también es posible una depresión de recepción muy plana, así como una depresión de recepción relativamente profunda, que comprende una parte considerable de la altura de la pieza bruta de masa o del producto de panadería y pastelería elaborado.

60 La profundidad de la depresión de recepción depende también de la consistencia de la masa aglutinante que va a aplicarse a continuación. Esto se aborda en la siguiente etapa de procedimiento.

65 En la siguiente etapa de procedimiento se añade una masa aglutinante a la depresión de recepción o se aplica sobre

la superficie de la pieza bruta de masa no horneada. La masa aglutinante puede dosificarse y aplicarse, por ejemplo, por medio de una barra de llenado.

5 Según la invención la masa aglutinante (suspensión) sirve para fijar y rodear los objetos adicionales que van a aplicarse a continuación. Durante el horneado del producto de panadería y pastelería se cuece la masa aglutinante y rodea a la vez los objetos adicionales.

La masa aglutinante presenta la siguiente composición (en porcentajes en peso):

azúcar blanco	el 3 - 6
agua	menos del 2
pasta de cacahuets	el 0,5 - 2,5
sal común	menos del 0,5
butirina	el 1 - 4
aroma de cacahuete	el 0,3 - 1,2
azúcar glas de vainilla	el 0,03 - 0,07
lecitina	menos del 0,15
leche condensada desnatada	menos del 3
jarabe de glucosa	menos del 3

10 Tras la adición o la aplicación de la masa aglutinante tiene lugar según la invención la adición o aplicación de objetos adicionales. Éstos pueden consistir, por ejemplo, en nueces, cacahuets u otros objetos. A este respecto es posible usar mezclas o añadir o aplicar para un producto de panadería y pastelería en cada caso objetos adicionales iguales. La dosificación tiene lugar, por ejemplo, por medio un tambor bajo la influencia de la gravedad, para realizar
15 de esta manera una dosificación volumétrica.

A continuación, según la invención, se hornea la pieza bruta de masa cubierta con los objetos adicionales. Al mismo tiempo, tal como se mencionó, se cuece la masa aglutinante y rodea los objetos adicionales sobre el producto de panadería y pastelería o el producto horneado. Con ello se produce preferiblemente una caramelización. Ésta
20 conduce a una fijación buena y resistente de los objetos adicionales.

Preferiblemente tras el horneado tiene lugar un enfriamiento del producto acabado, por ejemplo, por medio de un enfriamiento en cinta de acero sobre una cinta para horno.

25 Después del enfriamiento tiene lugar un envasado del producto acabado, por ejemplo, por medio de un sistema de pesaje.

En una configuración especialmente favorable de la invención está previsto que tras la adición o colocación de los objetos adicionales al menos en la zona de la depresión de recepción se rocíe la pieza bruta de masa junto con los
30 objetos adicionales con una disolución adicional. Ésta puede estar configurada preferiblemente en forma de una disolución de brillo. Según la invención también es posible rociar toda la pieza bruta de masa. El rociado tiene lugar preferiblemente para generar brillo sobre la superficie de horneado del producto de panadería y pastelería. El rociado se realiza según la invención, por ejemplo, según un "sistema de discos de Arcall".

35 Según la invención para el rociado por medio de la disolución de brillo se usa una composición de agua y proteína de la leche. A este respecto puede disolverse, por ejemplo, un polvo preparado, que consiste en proteína de la leche, en agua. Así es posible, por ejemplo, disolver un porcentaje en peso de polvo preparado en 7-10 partes en peso de agua. El polvo preparado es, por ejemplo, un polvo seco del tipo "Aeggin-Dauerglanzstreich" de la empresa Aromatic.
40

A continuación se describe la invención mediante un ejemplo de realización en relación con el dibujo. En el mismo:

la figura 1 muestra una vista en perspectiva de un producto de panadería y pastelería según la invención.

45 El producto de panadería y pastelería según la invención está configurado esencialmente en forma de una galleta 1, que está dotada de un canto externo contorneado o acanalado, tal como se conocer por el estado de la técnica.

En la zona central del producto 1 de panadería y pastelería (galleta) está configurada una depresión de recepción, en la que en el estado acabado se encuentra una masa 3 aglutinante caramelizada, que fija y une firmemente varios
50 cacahuets 2.

La elección de los cacahuets 2 tiene lugar de modo que éstos no presenten ninguna pérdida de calidad con respecto al deterioro de las grasas y tengan una razón predeterminada de dos tipos de ácidos grasos. En el ejemplo de realización se usan cacahuets blanqueados (*Arachis hypogaea L.*) tipo Runner, país de origen EE.UU., tamaño
55 40/50 por onza, calidad "Oxy-stab", con una razón de ácido oleico/ácido linoleico de como mínimo 10.

En el marco de la descripción de la invención se usa el término “nueces” en forma general, trivial, no con respecto a la definición botánicamente correcta.

En el caso de usar cacahuets, se usan preferiblemente cacahuets tostados.

5

Lista de números de referencia

1 Producto de panadería y pastelería / galleta

10 2 Cacahuete / objeto adicional

3 Masa aglutinante / suspensión

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para la producción de un producto de panadería y pastelería de larga duración, con las siguientes etapas:

- 5 - producción de una masa,
- elaboración de una pieza bruta de masa a partir de la masa en una forma esencialmente plana con al menos una depresión de recepción abierta hacia arriba,
- 10 - adición de una masa (3) aglutinante a la depresión de recepción, usándose como masa (3) aglutinante una mezcla con los siguientes componentes (porcentajes en peso):

azúcar blanco	el 3 - 6
agua	menos del 2
pasta de cacahuets	el 0,5 - 2,5
sal común	menos del 0,5
butirina	el 1 - 4
aroma de cacahuete	el 0,3 - 1,2
azúcar glas de vainilla	el 0,03 - 0,07
lecitina	menos del 0,15
leche condensada desnatada	menos del 3
jarabe de glucosa	menos del 3

- 15 - adición de al menos un objeto (1) adicional de tipo nuez a la depresión de recepción,
- rociado de al menos la zona de la depresión de recepción con los objetos (1) adicionales con una disolución de brillo, que usa una composición con agua y proteína de la leche,

20 - horneado de la pieza bruta de masa.

2. Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque como objetos (1) adicionales se añaden cacahuets a la depresión de recepción.

25 3. Procedimiento según la reivindicación 1 ó 2, caracterizado porque se añaden objetos adicionales similares a la depresión de recepción.

4. Procedimiento según la reivindicación 1 ó 2, caracterizado porque se añaden objetos adicionales no similares a la depresión de recepción.

30 5. Procedimiento según una de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado porque la masa está configurada en forma de una masa de galleta.

35 6. Procedimiento según una de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado porque la masa está configurada en forma de una masa de producto de panadería y pastelería de larga duración.

7. Procedimiento según una de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado porque el producto de panadería y pastelería se configura de manera cuadrada.

40 8. Procedimiento según una de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado porque el producto de panadería y pastelería se configura de manera rectangular.

9. Procedimiento según una de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizado porque el producto de panadería y pastelería se configura de manera redonda.

45 10. Producto de panadería y pastelería de larga duración con una forma básica esencialmente plana, que está dotada de una depresión de recepción abierta hacia arriba, en la que está dispuesta una masa aglutinante, mediante la cual están fijados objetos adicionales y sobre la que antes del horneado se coloca al menos un objeto (1) adicional de tipo nuez, estando rociada al menos la zona de la depresión de recepción con el objeto (1) adicional con una disolución de brillo, que es una composición con agua y proteína de la leche, presentando la masa aglutinante la siguiente composición:

azúcar blanco	el 3 - 6
agua	menos del 2
pasta de cacahuets	el 0,5 - 2,5
sal común	menos del 0,5

ES 2 371 374 T3

butirina	el 1 - 4
aroma de cacahuete	el 0,3 - 1,2
azúcar glas de vainilla	el 0,03 - 0,07
lecitina	menos del 0,15
leche condensada desnatada	menos del 3
jarabe de glucosa	menos del 3

11. Producto de panadería y pastelería según la reivindicación 10, caracterizado porque los objetos adicionales son cacahuetes.

5 12. Producto de panadería y pastelería según una de las reivindicaciones 10 u 11, caracterizado porque están previstos objetos adicionales iguales.

13. Producto de panadería y pastelería según una de las reivindicaciones 10 u 11, caracterizado porque están previstos objetos adicionales distintos.

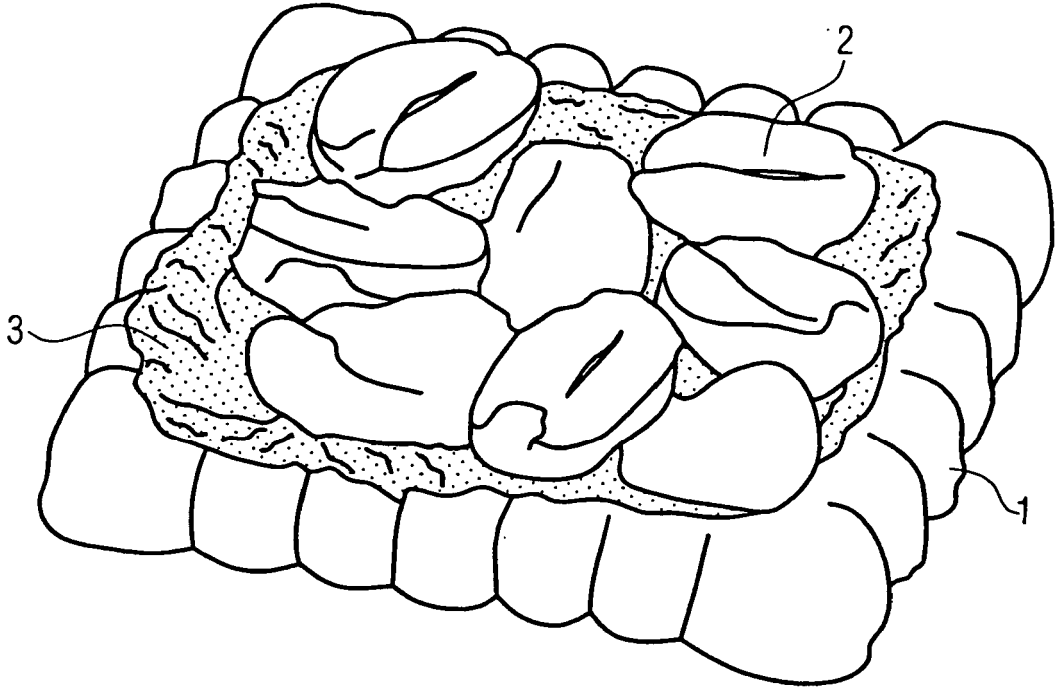


FIG. 1