

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 379 531**

51 Int. Cl.:  
**A21D 13/00** (2006.01)

12

### TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

- 96 Número de solicitud europea: **10251043 .5**
- 96 Fecha de presentación: **04.06.2010**
- 97 Número de publicación de la solicitud: **2281461**
- 97 Fecha de publicación de la solicitud: **09.02.2011**

54 Título: **Productos de tipo galleta que tienen una estabilidad mejorada**

30 Prioridad:  
**12.06.2009 US 186700 P**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:  
**27.04.2012**

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:  
**27.04.2012**

73 Titular/es:  
**Kraft Foods Global Brands LLC  
Three Lakes Drive  
Northfield, IL 60093, US**

72 Inventor/es:  
**Zubanas, Steve B. y  
Chiang, Bin-Yea**

74 Agente/Representante:  
**de Elzaburu Márquez, Alberto**

**ES 2 379 531 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**

Productos de tipo galleta que tienen una estabilidad mejorada

**Campo.**

5 La presente invención se refiere generalmente a productos alimentarios, y más particularmente a un sándwich de galleta que tiene estabilidad mejorada.

**Antecedentes.**

10 Para ser comercialmente viable, los procesos en lote y procesos continuos para hornear productos alimentarios deben controlar cuidadosamente no sólo los parámetros que afectan a las propiedades organolépticas tales como tiempo de horneado y temperatura de horneado, sino también aspectos mecánicos del proceso. Para ciertos productos alimentarios tales como galletas, los aspectos estéticos pueden ser importantes si no esenciales para la estabilidad, y las galletas a menudo se proporcionan con diseños precisos y complicados que son importantes para el comercio de los productos.

15 En la producción en masa de grandes operaciones comerciales de horneado, las galletas a menudo se transportan en cintas transportadoras. Debido particularmente a su espesor, las galletas normalmente son de algún modo delicadas y susceptibles de ser dañadas debido a impactos incontrolados entre ellas o con superficies de la maquinaria. Las galletas que se rompen, desmenuzan, o se dañan de otra manera durante la fabricación pueden ser invendibles o pueden tener valor reducido. Las galletas normalmente están configuradas para tener bajo perfil y bajo centro de gravedad con una cara inferior plana que soporta la galleta en equilibrio estable sobre la cinta transportadora, lo que generalmente evita que se vuelquen, rueden u otro movimiento incontrolado de las galletas en relación con la cinta transportadora o entre ellas.

20 Una clase popular de producto de galleta es un sándwich de galleta, que normalmente comprende un par de galletas con un relleno entre ellas. Un proceso de fabricación de sándwich de galletas comprende poner la cara inferior de una primera galleta en contacto con un baño de un relleno, tal como chocolate fundido, recubrir la superficie de la cara hasta un espesor deseado, invertir la galleta recubierta de modo que la superficie de la cara inferior recubierta sea la superficie superior, y "tapar" o cubrir la galleta recubierta con otra galleta que puede tener o no la superficie de su cara inferior recubierta, formando así un sándwich con un relleno de chocolate entre dos galletas.

25 Otro proceso para fabricar sándwich de galleta implica dispensar un relleno que se puede fundir en las superficies superiores de galletas que se desplazan a lo largo de una cinta transportadora, usando la gravedad y/o presión de fluido para causar flujo del relleno sobre la superficie superior de las galletas, después, como en el proceso descrito anteriormente, tapar o cubrir las galletas que tienen el relleno sobre sus superficies superiores poniendo otra galleta en contacto con el relleno. Las tapas comerciales por supuesto que deben ser capaces de manejar la galleta con precisión suficiente para evitar niveles de daño inaceptablemente altos.

30 Los sándwich de galletas por supuesto que tienden a ser más inestables que sus componentes de galletas individuales debido a su centro de gravedad más alto, y los procesos mecánicos para recubrir, dispensar rellenos y/o unir las galletas del sándwich deben estar controlados cuidadosamente. Para proporcionar sándwich de galleta con estabilidad satisfactoria, los sándwich de galleta típicamente se fabrican con galletas relativamente delgadas que tienen superficies externas planas aproximadamente iguales en diámetro al diámetro de las galletas. Se describe un bizcocho relleno con estabilidad mejorada en por ejemplo, ejemplo 4 de la patente EP 1.733.626.

35 Las preferencias del consumidor cambian a lo largo del tiempo, los reposteros tienen una necesidad de ofrecer continuamente nuevos productos que tienen características mejoradas en relación a la nutrición, propiedades organolépticas y estéticas. Mientras algunos procesos de la técnica previa de fabricación de galletas han tenido éxito comercial, tales procesos generalmente han estado limitados en algunos aspectos como la configuración de las galletas que se puede satisfacer. Así, permanece una necesidad no solo para galletas que tienen características nuevas y mejoradas, sino también para procesos nuevos y mejorados para fabricarlas.

**45 Compendio.**

Se proporciona un producto de galleta que tiene estabilidad mejorada y un método mejorado para fabricar productos de galleta. El producto de galleta comprende dos galletas y un relleno entre ellas. Cada galleta tiene una superficie interna y una superficie externa. La superficie externa de cada galleta comprende una pluralidad de superficies, al menos una de las cuales es significativamente plana.

50 Cada galleta superior e inferior tiene una superficie interna y una superficie externa, con las superficies internas de las galletas superior e inferior unidas y en contacto con el relleno. Cada superficie externa de las galletas superior e inferior comprende una pluralidad de partes de la superficie externa para proporcionar generalmente una superficie externa no plana. Las partes de la superficie externa se pueden dar en una variedad de tamaños y formas y,

5 preferentemente, se disponen en diseño “peldaño de escalera” de modo que la distancia entre la superficie interna y la superficie externa de cada parte de la superficie externa aumenta hacia el centro de la galleta y disminuye hacia los lados de la galleta. En un aspecto particularmente preferente, la configuración “peldaño de escalera” de las partes de la superficie externa de la galleta da una forma que se puede percibir como generalmente convexa, redondeada, y/o como una forma de concha de mar asimétrica. Más particularmente, cada galleta superior e inferior del sándwich de galleta puede tener una configuración “Madeleine”.

10 En las partes de la superficie externa, al menos una parte de la superficie externa se proporciona con una superficie significativamente plana de modo que esta parte de la superficie externa está configurada para proporcionar estabilidad a toda la galleta durante el proceso de fabricación. La al menos una parte de la superficie externa que proporciona estabilidad está configurada de modo que la galleta pueda estar equilibrada en la estabilidad que proporciona la parte de la superficie externa cuando se coloca sobre una superficie de soporte generalmente plana, tal como sobre una cinta transportadora durante la fabricación, con la superficie interna de la galleta al contrario (es decir, hacia arriba) de la superficie de soporte.

15 Las partes de la superficie externa que no proporcionan estabilidad pueden ser significativamente planas o pueden tener varios grados de curvatura, incluyendo pero no limitado a, superficies convexas o cóncavas siempre que la curvatura u otras características de la superficie de la parte externa no afecte a la estabilidad y equilibrio proporcionado por la parte externa significativamente plana.

20 La configuración de las partes de la superficie externa reduce significativamente la posibilidad de que la galleta se vuelque antes o durante la aplicación del recubrimiento o relleno de la superficie interna de la galleta. Igualmente, la estabilidad de la galleta reduce significativamente la posibilidad de que la galleta vuelque después de aplicar el recubrimiento o relleno, y como resultado, evita que el recubrimiento gotee o se salga por los lados de la galleta.

25 Las galletas y el método de estabilizar galletas durante la fabricación como se describe en la presente memoria permite ventajosamente a los fabricantes de galletas preparar sándwich de galleta o galletas recubiertas que son agradables estéticamente, sin superficies exteriores planas, mientras que todavía proporcionan suficiente estabilidad para evitar incurrir en niveles inaceptablemente altos de daño y producir sándwich de galleta invendibles que tengan defectos estéticos, tales como los debidos a aplicación irregular del relleno o falta de relleno causado porque las galletas vuelcan o ruedan durante la fabricación. Las galletas y método para estabilizar galletas como se describe en la presente memoria también permite ventajosamente a los fabricantes de galletas preparar sándwich de galleta con galletas delgadas, es decir, que tengan un espesor de menos de aproximadamente 0,64 cm (0,25 pulgadas).

### 30 **Breve descripción de los dibujos.**

Ahora se describirán las realizaciones preferentes, sólo a modo de ejemplo, con referencia a los dibujos que se acompañan en los que:

la figura 1 es una vista en perspectiva de un sándwich de galleta;

la figura 2 es una vista del plano superior del sándwich de galleta de la figura 1;

35 la figura 3 es una vista de la elevación frontal del sándwich de galleta de la figura 1;

la figura 4 es una vista de la elevación trasera de un sándwich de galleta de la figura 1; y

la figura 5 es una vista de la elevación lateral de un sándwich de galleta de la figura 1.

### **Descripción detallada.**

40 Las figuras 1 a 5 ilustran un producto 100 de sándwich de galleta que tiene una superficie externa con forma “peldaño de escalera”. El sándwich 100 de galleta ilustrado generalmente comprende una galleta 102 superior, una galleta 104 inferior, y un relleno 106 dispuesto entre las galletas 102 superior y 104 inferior, respectivamente. El término “galleta” como se usa en la presente memoria incluye bizcochos, barquillos, barritas, y similares.

45 Como se muestra en la figura 3, cada galleta superior e inferior tiene un primer extremo 107, segundo extremo 109, una longitud entre los extremos, dos lados 111, una anchura entre los lados 111, una parte 113 central, superficie 108 interna y una superficie 110 externa, con superficies 108 internas en las galletas superior e inferior unidas y en contacto con el relleno 106. Preferentemente, la superficie 108 interna es significativamente plana. Cada superficie 110 externa de las galletas 102 superior y 104 inferior comprende una pluralidad de partes de la superficie externa que proporciona una superficie externa no plana. Como se muestra en las figuras 1 a 3, cada superficie 110 externa comprende partes 110a a 110g de superficie externa. Las partes de la superficie externa se pueden proporcionar en una variedad de tamaños y formas.

- 5 En un aspecto, y como se ilustra en las figuras 3 a 5, las partes 110a a 110g de superficie externa están dispuestas en un diseño “peldaño de escalera” de modo que la distancia entre la superficie 108 interna y la superficie 110 externa de cada parte de la superficie externa aumenta desde la parte 110a a 110d y disminuye desde la parte 110d a 110g. En un aspecto particularmente preferente y como se muestra en las figuras, la configuración “peldaño de escalera” de las partes de la superficie externa de las galletas 102 superior y 104 inferior proporciona una forma de concha de mar, tal como una forma “Madeleine”. Las partes 110a a 110g de la superficie externa también pueden estar en la forma de estrías de modo que cada parte se separa de la adyacente por un surco
- 10 De las partes 110a a 110g de la superficie externa, al menos la parte 110d de la superficie externa es significativamente plana y, como se describe con más detalle a continuación, está configurada para proporcionar estabilidad a toda la galleta durante el proceso de fabricación. Se pueden usar una pluralidad de superficies que proporcionan estabilidad, si se desea, aunque es preferente que solo una superficie externa esté configurada para proporcionar estabilidad a toda la galleta. En un aspecto, la parte de la superficie externa que proporciona estabilidad se proporciona en la configuración de una meseta. La superficie plana también debería estar significativamente libre de burbujas o ampollas superficiales que pueden dar como resultado que las galletas se desmenucen o inestabilicen durante el transporte en una cinta transportadora durante el proceso de fabricación.
- 15 Las partes de la superficie externa pueden tener una diversidad de configuraciones no necesariamente para proporcionar estabilidad. Las partes 110a, 110b, 110c, 110e, 110f y 110g pueden ser significativamente planas (como se muestra en las figuras 1 a 5), o pueden tener diversos grados de curvatura, incluyendo pero sin ser limitante, superficies convexas o cóncavas siempre que la curvatura u otras características de la superficie de las partes 110a, 110b, 110c, 110e, 110f, y 110g externas no afecte a la estabilidad y equilibrio proporcionado por la parte 110d externa. Si se desea, los bordes 112 y 114 laterales de la parte 110d de superficie externa pueden estar curvadas hacia las partes 110c y 110e de superficie externa sin afectar a la estabilidad de la galleta siempre que significativamente toda la parte 110d de superficie externa sea significativamente plana.
- 20 La al menos una parte de la superficie externa que proporciona estabilidad (parte 110d como se muestra en las figuras 1 a 5) está configurada de modo que la galleta 102 y/o 104 pueda equilibrarse sobre la parte 100d de superficie externa cuando se dispone sobre una superficie de soporte generalmente plana., tal como sobre una cinta transportadora durante la fabricación, con la superficie 108 interna al contrario (es decir, hacia arriba) del a superficie de soporte.
- 25 En un aspecto, como se midió entre los bordes 112 y 114 laterales de la parte 110d de superficie externa, la parte 110d de superficie externa tiene una anchura que es de aproximadamente 10 a aproximadamente 40 por cien de la anchura total de la galleta 102 o 104, en otro aspecto de aproximadamente 10 a aproximadamente 35 por cien de la anchura total de la galleta, en otro aspecto de aproximadamente 10 a aproximadamente 30 por cien de la anchura total de la galleta, en otro aspecto de aproximadamente 10 a aproximadamente 20 por cien de la anchura total de la galleta, medido desde el borde 116 lateral izquierdo al borde 118 lateral derecho a lo largo del mismo eje. Por ejemplo, como se muestra en la figura 2, la anchura media de una mitad 120 de la galleta 102 es más ancha que la de la otra mitad 122 de la galleta 102. La anchura de la parte 110d de superficie externa varía a lo largo de su longitud, y es mayor en un extremo que en el otro extremo. Por lo tanto, la anchura de la parte 110d de superficie externa en comparación con la anchura total de la galleta también varía a lo largo de la longitud de la parte 110d de superficie externa. La parte 110d de superficie externa también puede tener una longitud que es más larga que las otras partes externas. La mayor longitud de la parte 110d externa puede proporcionar estabilidad adicional a la galleta. La galleta debería estar configurada de modo que la parte 110d de superficie externa esté alineada verticalmente con el centro de gravedad de la galleta.
- 30 La configuración de la parte 110d de superficie externa proporciona estabilidad y equilibrio a la galleta 102 y/o 104 durante la fabricación del sándwich de galleta. En particular, tal configuración puede permitir que la superficie externa de la galleta en algunas realizaciones tenga una apariencia redondeada, y que en algunas realizaciones tenga la apariencia de concha como un pastel o galleta “Madeleine”, mientras que ofrece estabilidad suficiente para reducir significativamente la posibilidad de que la galleta vuelque antes o durante la aplicación del recubrimiento o relleno de la superficie interna de la galleta. De manera similar, la estabilidad de la galleta reduce significativamente la posibilidad de que la galleta vuelque después de la aplicación del recubrimiento o relleno y, como resultado, evita que el recubrimiento gotee o se salga por el borde de la galleta, como ocurre con algunos sándwich de galleta anteriores con superficie externa significativamente plana (por ejemplo, algunas galletas OREO® (Kraft Foods, Northfield, Illinois)).
- 35 40 45 50 También se pueden usar otras configuraciones siempre que al menos una de las partes externas pueda proporcionar estabilidad y equilibrio a la galleta 102 y/o 104 durante la fabricación del sándwich de galleta. Por ejemplo, la parte externa que proporciona estabilidad se puede configurar como una superficie que se eleva alo largo del perímetro de la galleta. El perímetro elevado se puede proporcionar en una diversidad de anchuras y generalmente se puede proporcionar en una anchura que es menor de 10 por cien de la anchura total de la galleta y, en otro aspecto, menor de 5 por cien de la anchura total de la galleta.
- 55

- Las galletas útiles de la presente memoria se pueden formar a partir de una diversidad de métodos de fabricación de galletas, incluyendo, por ejemplo, máquina de corte, máquina de formar barras, moldeo rotatorio, deposición de masa, extrusión, y procesos de corte con alambre, y similar, dependiendo del tipo y formulación de la masa usados. Preferentemente, se usa moldeo rotatorio. En el aspecto preferente, se prepara masa de galleta con forma de disco usando un molde rotatorio, sacándolo sobre una cinta transportadora, y horneándolo en un horno, preferentemente en un horno con sistema transportador. Preferentemente se usa un equipamiento de horno deflector transportador como el que se usa en hornear galletitas y galletas pero se pueden usar otros tipos de horno dependiendo de los requerimientos particulares del equipamiento de fabricación o del proceso utilizado.
- Para la preparación de las galletas usadas para formar el sándwich de galleta, se pueden usar una diversidad de recetas de galleta, dependiendo de las características deseadas de las galletas, tales como sabor, consistencia, firmeza, ternura, sensación en la boca, y similar, así como del método particular de fabricación de galleta usado. Por ejemplo, una receta típica podría incluir azúcar, harina, manteca, manteca, lecitina, agua y huevos, con las cantidades particulares y proporciones de los ingredientes variando dependiendo de las características deseadas y métodos usados. Generalmente, las formulaciones de masa para procesos con moldeo rotatorio tienen un contenido de humedad más bajo que, por ejemplo, las formulaciones de masa para procesos de amasar.
- Las galletas individuales que forman el superior e inferior del sándwich de galleta, así como el propio sándwich de galleta, se puede formar en una diversidad de formas, tamaños y espesores. Por ejemplo, las galletas pueden tener una forma geométrica regular o irregular, una forma simétrica o una forma asimétrica. Las formas geométricas regulares incluyen, por ejemplo, rectangular, cuadrada, circular, rectangular con los extremos redondeados, secciones de corte oval, y similares. Las galletas que forman el superior e inferior del sándwich de galleta pueden tener forma, tamaño y espesor igual, similar o diferente. En un aspecto preferente, las galletas que forman el superior e inferior del sándwich de galleta tienen la misma forma, tamaño y espesor. En un aspecto particularmente preferente, las galletas tienen la forma de una concha de mar que es simétrica a lo largo del eje mayor (eje x) y asimétrica a lo largo del eje menor (eje y), como se muestra en la figura 1.
- En la fabricación de galletas, se monta un aplicador del recubrimiento sobre la cinta transportadora. El aplicador de recubrimiento se puede utilizar para aplicar un recubrimiento o depositar uno o más recubrimientos o rellenos a la superficie interna de al menos una de las galletas del sándwich de galleta mientras se transportan las galletas sobre la cinta transportadora. Preferentemente, se controla el flujo del recubrimiento para proporcionar un espesor significativamente uniforme y recubrimiento continuo en la parte de la galleta.
- En consecuencia, las galletas descritas en al presente memoria ventajosamente permiten a los fabricantes de galletas preparar sándwich de galleta o galletas recubiertas que son estéticamente agradables, con superficies externas no planas mientras que durante la fabricación aún proporcionan la estabilidad de una galleta que tiene una superficie externa significativamente plana. Como resultado, se pueden reducir significativamente los costes de fabricación debidos a la producción de sándwich de galleta invendibles que tienen defectos estéticos, tales como los debidos a la aplicación irregular del relleno o a la falta de relleno causado porque las galletas se vuelcan durante la fabricación.
- Como se usa en la presente memoria, los términos “relleno” y “recubrimiento” se usan indistintamente. El relleno puede ser cualquier relleno convencional, tales como, por ejemplo, crema, gelatina, nata, mermelada, flan, chocolate, manteca de cacahuete, crema de queso, caramelo, masa de galleta, similares, y sus combinaciones. El relleno puede incluir una diversidad e sabores tales como, por ejemplo, vainilla, crema de Bavaria, crema de manteca, fruta (por ejemplo, limón, fresa, cereza, albaricoque, mora, naranja, fruta de la pasión, similares, y sus combinaciones), capuchino, praliné, avellana, moca, café, cacao, caramelo, mente, similares y sus combinaciones. El relleno opcionalmente puede incluir material en partículas o trozos, por ejemplo, virutas de chocolate, virutas de sirope de caramelo, u otras virutas de sabor, almendras, trozos de fruta, coco, caramelo, espolvoreo, o similares. Preferentemente, el relleno es chocolate que comprende al menos 40 por cien de cacao.
- El relleno debería tener una viscosidad tal que el relleno no gotee o se salga por los lados del sándwich de galleta durante o después de la aplicación del relleno. En un aspecto, el relleno tiene una viscosidad de aproximadamente 10 Pa.s a aproximadamente 80 Pa.s (de aproximadamente 10.000 centipoises a aproximadamente 80.000 centipoises) a temperatura ambiente. También es preferente que el relleno solidifique o se asiente en aproximadamente 6 a aproximadamente 15 minutos.
- El relleno se debería aplicar a la superficie interna de la galleta en una cantidad suficiente para proporcionar un relleno que queda significativamente coextendido entre las superficies internas de las galletas tras la aplicación de la segunda galleta sobre la galleta recubierta usando equipamiento convencional de tapado, como ya se conoce en la técnica. Para los propósitos de la presente memoria, el término “significativamente coextendido” pretende indicar que el relleno esencialmente cubre la superficie interna de la galleta con un área mínima sin cubrir con al menos 92 por cien, preferentemente al menos 95 por cien, y más preferentemente al menos 98 por cien de la superficie de la galleta cubierta por el relleno. El relleno debería estar coextendido sobre la superficie interna de la galleta para

proporcionar sabor y sensación en la boca óptimos y disfrute de la experiencia de comer. En un aspecto, el relleno es al menos aproximadamente 30 por cien, preferentemente al menos aproximadamente 35 por cien, y lo más preferente al menos aproximadamente 40 por cien en peso del sándwich de galleta final.

5 En otro aspecto, una o más de las galletas que comprenden en sándwich de galleta puede tener una o más aberturas o ventanas para permitir la visión del relleno. Por ejemplo, la abertura o ventana se puede proporcionar en una variedad de formas, tales como, pero sin ser limitantes, círculos, cuadrados, rectángulos, diamantes, formas de animales, formas de fiesta, o similares.

10 Aunque las dimensiones de las galletas pueden variar, es preferente que las galletas tengan una proporción de longitud entre la anchura del eje x y la anchura del eje y de al menos aproximadamente 1,5 a 1. También es preferente que las galletas tengan una longitud de al menos aproximadamente 6,22 cm (2,45 pulgadas) de largo como distancia más larga del eje x.

15 En un aspecto, las galletas individuales que forman el sándwich de galleta generalmente tienen un espesor en el intervalo entre aproximadamente 0,10 cm a aproximadamente 0,64 cm (de aproximadamente 0,04 pulgadas a aproximadamente 0,25 pulgadas), preferentemente con un espesor de aproximadamente 0,25 cm a aproximadamente 0,56 cm (de aproximadamente 0,1 pulgadas a aproximadamente 0,22 pulgadas) en el punto más ancho y aproximadamente 0,15 cm a aproximadamente 0,32 cm (de aproximadamente 0,06 pulgadas a aproximadamente 0,125 pulgadas) en el punto más delgado. El relleno generalmente se aplica para proporcionar un espesor de relleno de aproximadamente 0,25 cm a aproximadamente 0,46 cm (de aproximadamente 0,10 pulgadas a aproximadamente 0,18 pulgadas). En consecuencia, el sándwich de galleta unido tiene un espesor de aproximadamente 0,76 cm a aproximadamente 1,78 cm (de aproximadamente 0,30 pulgadas a aproximadamente 0,7 pulgadas) en su sección más ancha y un espesor de aproximadamente 0,46 cm a aproximadamente 1,14 cm (de aproximadamente 0,18 pulgadas a aproximadamente 0,45 pulgadas) en su sección más delgada.

20 Por supuesto, mientras la descripción de la presente memoria está descrita en relación a la fabricación de sándwiches de galleta, la descripción también se puede utilizar para galletas individuales que tienen un recubrimiento y a su fabricación.

25 Los productos de galleta descritos en la presente memoria se pueden envasar de cualquier modo adecuado. En una realización, los sándwiches de galleta se disponen en una bandeja que se envuelve con un papel flexible. Alternativamente, los productos de galleta se pueden envolver individualmente como en un papel flexible convencional conocido en la técnica y usarse para este propósito general. Los productos de galleta envueltos individualmente se pueden envasar en un recipiente secundario o una pluralidad de sándwiches de galleta envueltos se pueden envasar en un recipiente o caja secundario normal.

30 En la presente memoria también se describe un método para proporcionar estabilidad y equilibrio a los productos de galleta durante la fabricación. El método comprende proporcionar una galleta que tiene una superficie interna y una superficie externa, con la superficie externa de la galleta que comprende una pluralidad de partes de la superficie externa configuradas para proporcionar una superficie externa generalmente no plana, con al menos una de las partes de la superficie externa configurada para proporcionar estabilidad a la galleta durante el proceso de fabricación. La al menos una parte de la superficie externa que proporciona estabilidad está configurada de modo que la galleta pueda estar en equilibrio sobre la parte de la superficie externa que proporciona estabilidad cuando se coloca sobre una superficie de soporte generalmente plana, tal como una cinta transportadora durante la fabricación, con la superficie interna de la galleta al contrario (es decir, hacia arriba) de la superficie de soporte.

35 40 Mientras que se han descrito anteriormente realizaciones preferentes de la invención y se han ilustrado en los dibujos, éstos están solo a modo de ejemplo.

**REIVINDICACIONES**

- 5 1. Un producto de galleta que tiene estabilidad realizada durante la fabricación, el producto de galleta comprende una galleta superior y una galleta inferior y un relleno entre ellas, cada galleta superior e inferior tiene un primer extremo, un segundo extremo, una longitud entre el extremo superior y el extremo inferior, una anchura entre los lados, una parte central, y una superficie interna y una externa, con las superficies internas unidas y en contacto con un relleno, siendo las superficies internas significativamente planas, cada superficie externa comprende una pluralidad de partes de la superficie externa para proporcionar una superficie externa no plana, siendo al menos una parte de la superficie externa significativamente plana y que tiene una anchura significativamente menor que el ancho de la galleta, y estando configurada para proporcionar estabilidad a la galleta cuando la al menos una parte de la superficie externa que proporciona estabilidad se dispone sobre una superficie de soporte generalmente plana.
- 10 2. El producto de galleta de la reivindicación 1, en el que la parte de la superficie externa que proporciona estabilidad tiene una apariencia generalmente redondeada similar a la de un pastel Madeleine.
- 15 3. El producto de galleta de las reivindicaciones 1 ó 2, en el que la pluralidad de partes de la superficie externa están configuradas en una configuración de peldaño de escalera de modo que la distancia entre la superficie externa y la superficie interna es mayor en la parte central de la galleta que en los lados de la galleta o donde la pluralidad de partes de la superficie externa están configuradas para proporcionar una forma de concha de mar.
- 20 4. El producto de galleta de cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que la parte de la superficie externa que proporciona estabilidad tiene un espesor que es de 10 a 40 por cien del espesor de la galleta.
- 5 5. El producto de galleta de cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el espesor en un extremo de la galleta es mayor que el espesor en el otro extremo de la galleta.
- 25 6. El producto de galleta de cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que la parte de la superficie externa que proporciona estabilidad está configurada como una meseta que se extiende a lo largo de la longitud de la galleta, preferentemente la meseta tiene una anchura que es mayor en la parte de arriba de la galleta que en la parte de abajo de la galleta.
- 30 7. El producto de galleta de cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el relleno tiene una viscosidad de aproximadamente 10 Pa.s a aproximadamente 80 Pa.s (de aproximadamente 10.000 centipoises a aproximadamente 80.000 centipoises) y/o en el que el relleno queda significativamente coextendido entre las superficies internas de las galletas.
8. El producto de galleta de cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que las galletas tienen una proporción entre longitud y anchura de al menos 1,5 a 1.
9. El producto de galleta de cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que los lados de las galletas son simétricos y/o en el que los extremos son asimétricos.
- 35 10. El producto de galleta de cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que la longitud de la parte de la superficie externa que proporciona estabilidad es mayor que la longitud de otras partes de la superficie externa.
- 40 11. Un método para proporcionar estabilidad y equilibrio a los productos de galleta durante la fabricación, el método comprende proporcionar una galleta que tiene una superficie interna y una superficie externa, la superficie externa de la galleta comprende una pluralidad de partes de la superficie externa configuradas para proporcionar una superficie externa generalmente no plana, con al menos una de las partes de la superficie externa configurada para proporcionar estabilidad a la galleta durante el proceso de fabricación.
- 45 12. El método de la reivindicación 11, en el que la pluralidad de las partes de la superficie externa están configuradas en una configuración de peldaño de escalera de modo que la distancia entre la superficie externa y la superficie interna es mayor en la parte central de la galleta que en los lados de la galleta.
- 50 13. El método de las reivindicaciones 11 ó 12, en el que la parte de la superficie externa que proporciona estabilidad tiene una anchura que es de 10 a 40 por cien del ancho de la galleta.
14. El método de las reivindicaciones 11, 12 ó 13, en el que la parte de la superficie externa que proporciona estabilidad está configurada como una meseta que se extiende a lo largo de la longitud de la galleta, preferentemente la meseta tiene una anchura que es mayor en la parte de arriba de la galleta que en la parte de abajo de la galleta.
15. El método de las reivindicaciones 11, 12, 13 ó 14, en el que la longitud de la parte de la superficie externa que proporciona estabilidad es mayor que la longitud de las otras partes de la superficie externa.

Fig. 1

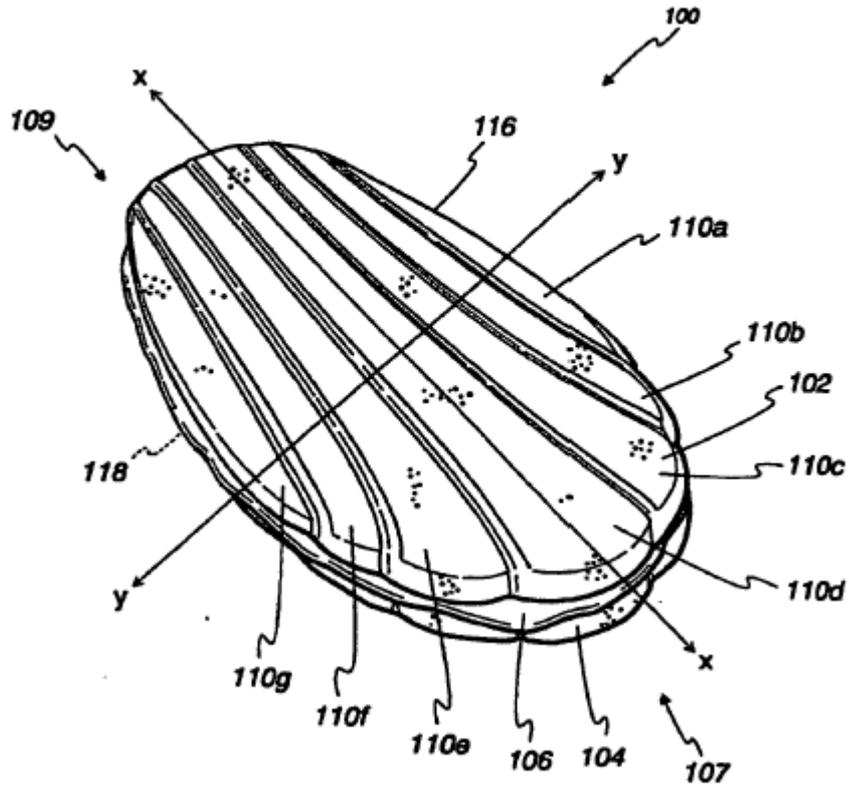


Fig. 2

