

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 401 023**

21 Número de solicitud: 201100529

51 Int. Cl.:

A21D 13/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

13.05.2011

43 Fecha de publicación de la solicitud:

16.04.2013

71 Solicitantes:

**PANADERÍA RIAL, S.L. (100.0%)
C/ CAMPO DE RIAL, 82
15873 VAL DO DUBRA (A Coruña) ES**

72 Inventor/es:

PENSADO RIVAS , Gonzalo

74 Agente/Representante:

CARVAJAL Y URQUIJO, Isabel

54 Título: **PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE UNA PIZZA RELLENA DE HELADO.**

57 Resumen:

Procedimiento de elaboración de una pizza rellena de helado.

En un ejemplo concreto con cantidades determinadas, el procedimiento se basa en preparar primeramente una masa a base de 1 kg de harina de trigo, 400 ml de vino blanco, 200 ml de aceite de oliva, 120 gr de huevo, 28 gr de sal y 25 gr de levadura, de manera que todos esos componentes se introducen en una amasadora durante 20 minutos, extrayendo la masa y dejándola reposar durante 15 minutos, para dividir la pieza obtenida en subpiezas de 200 gr, dejándolas en reposo durante 60 minutos, de manera que esas piezas seccionadas corresponden a bases y tapas de la pizza definitiva. A cada base o tapa se le añade 300 gr de helado, 6 gr de goma guar, 6 gr de almidón de trigo y 1,2 gr de glutamato monosódico, superponiéndose entre sí ambas tapa y base con los ingredientes referidos, e introduciéndose todo el conjunto en un horno a una temperatura de 200°C durante 18 minutos. A mitad de cocción, a los 9 minutos, se extrae del horno y se pinta con huevo, volviéndola a introducir en el horno y dejándola en el mismo hasta su cocción final, obteniéndose así la pizza rellena de helado.

ES 2 401 023 A1

DESCRIPCIÓN

5 **Procedimiento de elaboración de una pizza rellena de helado.**

OBJETO DE LA INVENCION

10 La presente invención se refiere a un procedimiento de elaboración de una pizza rellena de helado, cuya evidente finalidad es la de conseguir una pizza en la que el ingrediente principal es el helado, que se añade en unas proporciones apropiadas respecto a la masa total de la pizza, una vez realizado el amasado de los distintos componentes de la pizza.

15 El objeto de la invención es conseguir una pizza con un sabor nuevo, al incorporar como ingrediente principal el helado.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20 Como es sabido, existen numerosos tipo de pizzas basadas en una masa convenientemente elaborada, a la que se le añaden los ingredientes correspondientes, que pueden ser de múltiples variedades y sabores, pero siempre productos alimenticios, que van desde el queso, pasando por el
25 chorizo, bacon, verduras etc.

Se desconoce la existencia de pizzas que puedan incorporar como ingrediente el helado.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

5 La pizza que se preconiza presenta la particularidad de incluir como ingrediente principal un helado, elaborándose la pizza en cuestión en base a un procedimiento basado en las siguientes fases operativas:

- 10 - Obtención de una masa a base de harina de trigo, vino blanco, aceite de oliva, huevo, sal y levadura, en un porcentaje aproximado entre el 54% y 58% de harina de trigo, entre el 20% y 24% de vino blanco, entre el 9% y 13% de aceite de oliva, entre el 6% y 8% de huevo, entre el 1% y 1,4% de sal, y entre el 0,9% y 1,3% de levadura.
- 15 - Introducción de todos los componentes referidos en una amasadora, en la que se amasa durante 20 minutos, alcanzando la masa una temperatura de 24°C.
- 20 - Extracción del interior de la amasadora de la masa obtenida, dejándola reposar en bloque durante 15 minutos.
- 25 - Seccionado de la masa en distintas piezas, dejándose en reposo durante 60 minutos, de manera que unas piezas se utilizarán como bases y otras piezas se utilizarán como tapas, llevándose a cabo un proceso de estiramiento de las mismas.
- Tanto sobre la pieza que constituye la base como sobre la pieza que constituye la tapa, se le añade una cantidad de helado que puede estimarse en seis veces menor al peso de la

5 correspondiente pieza de base o tapa, añadiendo además, una cincuentava parte de goma guar respecto a la cantidad e helado, y la misma cantidad de almidón de trigo, añadiendo finalmente una cantidad de glutamato monosódico unas cinco veces inferior a la cantidad de almidón de trigo y goma guar anteriormente referidas.

10 - El producto obtenido mediante la pieza base y tapa con el añadido del helado, goma guar, almidón de trigo y glutamato monosódico, se introduce en un horno a 200°C de temperatura durante 18 minutos.

15 - A mitad de cocción, la pieza se pinta con una pequeña cantidad de huevo y se vuelve a introducir en el horno hasta su cocción final, obteniéndose una pizza con una base, una tapa y entre ambas el helado con los componentes asociados al mismo según lo dicho con anterioridad.

20 **EJEMPLO PRÁCTICO DE REALIZACIÓN**

25 Se tomaron 1 kg de harina de trigo, 400 ml de vino blanco, 200ml de aceite de oliva, 120 gr de huevo, 28 gr de sal y 25 gr de levadura, de manera que todos estos componentes se introdujeron en una amasadora y se amasaron durante 20 minutos, alcanzándose una temperatura final de la masa de 24° C.

El producto amasado se extrajo de la amasadora y se dejo reposar en bloque durante 15 minutos, tras lo cual se seccionó en piezas de 200 gr,

procediéndose al boleado y dejándose en reposo durante 60 minutos, obteniéndose así bases y tapas que se estiraron, añadiendo seguidamente a la base un helado, cerrándose mediante la tapa.

5 Es decir, la masa correspondiente a la pieza de 200 gr contendría aproximadamente 113, 44 gr de harina de trigo; 22,6 ml de aceite de oliva; 45,37 ml de vino; 13,61 gr de huevo; 2,04 gr de sal fina y 2,83 gr de levadura.

10 A la pieza de 200 gr de las referidas como base y como tapa, se le añadieron 300 gr de helado, 6 gr de goma guar, 6 gr de almidón de trigo y 1,2 gr de glutamato monosódico, incluyéndose el producto formado por la base y la tapa con el helado, goma guar, almidón de trigo y glutamato monosódico entre las mismas, en un horno a 200°C de temperatura, en el que se mantuvo
15 durante 18 minutos, de manera que a mitad de la cocción, es decir en el minuto 9, se pintó la masa resultante con 15 gr de huevo, volviéndose a introducir todo ello en el horno hasta su cocción final, obteniéndose así una
20 pizza cuya masa está elaborada a base de harina de trigo, vino blanco, aceite de oliva, huevo, sal y levadura, con unos ingredientes internos a base de helado, goma guar, almidón de trigo y glutamato monosódico, resultando de agradable sabor y óptima para su consumo.

REIVINDICACIONES

1ª.- Procedimiento de elaboración de una pizza rellena de helado, caracterizado porque comprende las siguientes fases:

5

- Mezclado de harina de trigo, vino blanco, aceite de oliva, huevo, sal y levadura, en un porcentaje aproximadamente del 54% al 58% de harina de trigo, del 20% al 24% de vino blanco, del 9% al 13% de aceite de oliva, del 6% al 8% de

10

- huevo, del 1% al 1,4% de sal, y del 0,9% al 1,3% de levadura;
- Introducción de todos los componentes referidos en una amasadora, realizándose el amasado de estos durante 20 minutos, alcanzando la masa una temperatura final de 24°C;

15

- Extracción del interior de la amasadora de la masa introducida en la amasadora, dejándola reposar durante 15 minutos;

20

- Seccionado de la masa en piezas con un peso aproximadamente de la novena parte del peso total de la masa, constituyendo cada pieza seccionada una base y una tapa del producto final;

25

- Añadido a la pieza de base y tapa una cantidad de helado correspondiente aproximadamente a una sexta parte del peso total de la pieza, añadiendo igualmente goma de guar y almidón de trigo, cada uno de ellos en una cantidad cincuenta veces menor aproximadamente a la de helado, añadiendo finalmente glutamato monosódico, en una cantidad

30

y a la de goma guar;

- 5 - Superposición de la tapa con los ingredientes de helado, goma guar, almidón de trigo y glutamato monosódico sobre la correspondiente base, también con los ingredientes de helado, goma guar, almidón de trigo y glutamato monosódico en las proporciones referidas;
- 10 - Introducción del producto obtenido mediante superposición de la base y la tapa con sus ingredientes, en un horno a 200°C durante 18 minutos;
- 15 - Extracción del producto al cabo de 9 minutos, efectuándose el pintado de dicho producto con una pequeña cantidad de huevo;
- 20 - Introducción de nuevo del producto pintado con huevo en el interior del horno, a la misma temperatura, hasta su cocción final obtenida al cabo de los 18 minutos del inicio, resultando como producto final una pizza rellena de helado, como ingrediente fundamental de la misma.



- ②① N.º solicitud: 201100529
 ②② Fecha de presentación de la solicitud: 13.05.2011
 ③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A21D13/00** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	US 2009285945 A1 (BASHOR) 19.11.2009, párrafos 0007,0012-0015,0023,0024,0028-0031,0038,0040-0042,0049-0054.	1
A	Blog Gastronomiaycia. Schiacciata. Ingredientes y Elaboración.03.07.2011 [online] [recuperado 17.07.2012] Recuperado de Internet: <URL:http://www.gastronomiaycia.com/2011/07/03/schiacciata/	1
A	Blog va de pan. Schiacciata Catanese.16.04.2012 [online] [recuperado 05.07.2012] Recuperado de Internet <URL:http://vadepan.blogspot.com.es/2012/04/schiacciata-catanese-html	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
21.03.2013

Examinador
J. López Nieto

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

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 21.03.2013

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1	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 se publica.

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	US 2009285945 A1 (BASHOR)	19.11.2009
D02	Blog Gastronomiaycia. Schiacciata. Ingredientes y Elaboración. 03.07.2011 [online] [recuperado 17.07.2012] Recuperado de Internet: <URL:http://www.gastronomiaycia.com/2011/07/03/schiacciata/>	
D03	Blog va de pan. Schiacciata Catanese. 16.04.2012 [online] [recuperado 05.07.2012] Recuperado de Internet <URL:http://vadepan.blogspot.com.es/2012/04/schiacciata-catanese.html>	

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

El objeto de la invención es conseguir una pizza cuyo ingrediente principal es el helado.

La reivindicación 1 contiene un procedimiento para elaborar una pizza rellena de helado que comprende las siguientes fases:

- 1- Mezclar los diferentes componentes de la masa (harina de trigo, vino blanco, aceite de oliva, huevo sal y levadura) en las proporciones especificadas.
- 2- Amasar los ingredientes anteriores durante 20 minutos, siendo la temperatura final de 24°C.
- 3- Dejar reposar la masa durante 15 minutos.
- 4- Seccionar la masa en piezas, constituyendo cada pieza una base y una tapa del producto final.
- 5- Añadir a las piezas de base y tapa unas cantidades calculadas de helado, goma guar, almidón de trigo y glutamato
- 6- Superposición de la pieza tapa con los ingredientes de helado sobre la pieza base con sus correspondientes ingredientes de helado.
- 7- Horneado del producto anterior a 200°C durante 18 minutos.
- 8- Extracción del producto al cabo de 9 minutos, efectuándose el pintado con una pequeña cantidad de huevo
- 9- Introducción del producto de nuevo en el horno hasta su cocción final, resultando como producto final una pizza rellena de helado como ingrediente fundamental de la misma.

El documento D01 divulga un procedimiento para elaborar un producto horneado de bollería/panadería relleno de helado. El procedimiento consiste en aplicar una composición de helado que se mantiene estable durante el horneado, sobre una base de masa sin hornear y cerrar el conjunto anterior para formar una pieza rellena y cerrada. A continuación, se cocina el conjunto (horneado o fritura) para conseguir una pieza de bollería/panadería cerrada rellena de helado (párrafo 0007)

Al igual que en el procedimiento de la invención, la composición de helado divulgada en D01 comprende entre sus ingredientes: helado, almidón y goma guar, así como saborizantes opcionales (párrafos 0012-0015)

En D01 se indica que la composición de la masa puede ser cualquiera utilizada convencionalmente para elaborar productos de bollería/panadería. Así, la masa se prepara con harina de trigo (40-60%) un producto graso que puede estar en estado líquido (hasta un 15%) levadura (0.5-3%) y agua. Opcionalmente puede contener sal (0.5-2%) y huevos. Los ingredientes escogidos son introducidos en una amasadora para elaborar la masa deseada en cada caso. Una vez elaborada la masa es rellena con la composición de helado y cerrada antes de ser cocinada mediante fritura u horneado (párrafos)

El procedimiento de la invención se diferencia del procedimiento divulgado en D01 en que la masa para hornear comprende entre sus ingredientes vino blanco, mientras que dicho elemento no es mencionado como posible ingrediente en el procedimiento recogido en D01.

Por lo tanto, la invención tal y como aparece en la reivindicación 1 cumple el requisito de novedad en el sentido del Art. 6.1 de la Ley de Patentes 11/86. Sin embargo, la utilización de vino como ingrediente culinario es de conocimiento general en el estado de la técnica (D02) así como las fases de amasado y horneado del procedimiento de la invención especificadas en la reivindicación 1.

Por lo tanto, a la vista de lo que se conoce del documento D01 no se considera que requiera ningún esfuerzo inventivo para un experto en la materia desarrollar un procedimiento como el descrito en la reivindicación 1. Por consiguiente, la invención reivindicada en la reivindicación 1 no cumple el requisito de actividad inventiva en el sentido del Art 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

El documento D02 divulga un tipo de pizza (Schiacciata) elaborado con una masa de pan que cuenta con unos ingredientes similares a los de la masa de la invención, entre ellos el vino blanco.

El documento D03 se refiere a la elaboración de una pizza rellena (Schiacciata Catanese) que cuenta con una pieza de masa que se usa como base y otra que se usa como tapa entre las cuales se coloca un relleno salado. El producto resultante es horneado posteriormente. Los ingredientes de la masa y el procedimiento de elaboración son similares a los de la invención, aunque en este caso el relleno no es helado.