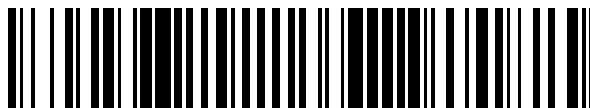


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 402 407**

21 Número de solicitud: 201131533

51 Int. Cl.:

A23G 3/48

(2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

23.09.2011

43 Fecha de publicación de la solicitud:

03.05.2013

71 Solicitantes:

ALBALADEJO BALAGUER, Antonio (50.0%)
Abat Oliba nº 1
08512 SANT HIPOLIT DE VOLTREGÀ
(Barcelona) ES y
CASTANYER CASELLES, Maria Assumpcio
(50.0%)

72 Inventor/es:

ALBALADEJO BALAGUER, Antonio y
CASTANYER CASELLES, Maria Assumpcio

74 Agente/Representante:

ESPIELL VOLART, Eduardo María

54 Título: **PRODUCTO ALIMENTICIO TIPO BIZCOCHO Y MÉTODO DE ELABORACIÓN DEL MISMO**

57 Resumen:

Producto alimenticio tipo bizcocho y método de elaboración del mismo.

Producto, que comprende en su formulación mantequilla de 10% a 14 % en peso, azúcar de 6% a 11 %, mazapán de 39% a 44%, harina de 8% a 12%, impulsor de 0,5% a 1 %, y huevos de 26% a 31 %. El método de elaboración del producto alimenticio comprende las fases de: - la mezcla en un recipiente de la mantequilla con el azúcar y su batido para formar una masa; - añadido del mazapán y su batido; - añadido de la mitad de los huevos lentamente, y batir; - añadido de la harina y el impulsor previamente pasados por un cedazo; - añadido de la otra mitad de los huevos y batir la masa, - hornear la masa a 170 grados centígrados aproximadamente, durante 30 minutos

ES 2 402 407 A1

DESCRIPCIÓN

Producto alimenticio tipo bizcocho y método de elaboración del mismo.

Objeto de la invención

- 5 La presente invención se refiere a un producto alimenticio de tipo bizcocho y método de elaboración del mismo que presenta unas propiedades organolépticas que combinan la textura de un bizcocho con el sabor del mazapán.

Campo de aplicación de la invención.

El producto y método de elaboración del mismo, de esta invención son aplicables a la industria alimentaria, y más concretamente al sector de pastelería y dulces.

10 Antecedentes de la invención.

- 15 En la actualidad son conocidos los productos alimenticios de tipo bizcocho que se realizan a base de mantequilla, harina, huevos y azúcar, utilizando un impulsor o levadura para que sea esponjoso. Para satisfacer el gusto de los consumidores se les añade aromas artificiales o naturales, tales como aroma de naranja, de chocolate u otros similares. Como estos aromas y esencias son muy concentrados, solo es necesario añadir una pequeña parte en los ingredientes de un bizcocho convencional para que este coja su sabor.

A su vez, el mazapán es un producto a base de almendra y azúcar con un sabor característico y muy valorado, constituyendo un producto mucho mas compacto, con un aporte de calorías elevado, y por lo cual se consume en pequeñas cantidades.

- 20 Es conocida la patente de invención P9600041 por "producto alimenticio tipo bizcocho, magdalena o similar, y procedimiento para la obtención del mismo", que describe un producto que comprende un 0,5% y un 7% de proteínas, entre un 15% y un 30% de azúcares, entre un 3% y un 15% de aceites vegetales, entre un 1% y un 5% de emulsionantes, entre un 30% y un 50% de harinas, entre un 0,1% y 3% de gasificantes y al menos un 6% de agua. Este producto alimenticio presenta un reducido porcentaje de colesterol al sustituir las grasas animales por grasas vegetales, pero requiere de un emulsionante para aceptar el agua.

- 25 El solicitante de la presente invención desconoce la existencia de antecedentes que resuelvan de forma satisfactoria la problemática expuesta.

Descripción de la invención

- 30 El producto alimenticio tipo bizcocho y método de elaboración del mismo, objeto de esta invención, presenta unas particularidades técnicas destinadas a que el producto muestre una textura y configuración de bizcocho con un sabor propio del mazapán.

El producto es del tipo de los que comprenden harina, mantequilla, impulsor, huevos y azúcar. De acuerdo con la invención, el producto también comprende mazapán.

- 35 Más concretamente, el producto alimenticio comprende mantequilla de 10% a 14 % en peso, azúcar de 6% a 11%, mazapán de 39% a 44%, harina de 8% a 12%, impulsor de 0,5% a 1%, y huevos de 26% a 31%. En esta composición se observa la parte importante que constituye el mazapán como ingrediente fundamental.

El método de elaboración de producto alimenticio comprende las fases de:

- la mezcla en un recipiente de la mantequilla con el azúcar y su batido para formar una masa, realizándose este batido con la pala durante unos 4 minutos aproximadamente a media velocidad;
- añadido del mazapán y su batido durante unos 3 minutos aproximadamente;
- 40 - añadido de la mitad de los huevos lentamente, y batir a media velocidad,
- añadido de la harina y el impulsor previamente pasados por un cedazo,
- añadido de la otra mitad de los huevos y batir la masa 1 minuto más,
- hornear la masa.

- 45 El horneado se realiza a una temperatura de 170 grados centígrados aproximadamente dependiendo del tamaño de las piezas de producto alimenticio que se vayan a realizar. El producto alimenticio está previsto que posibilite la colocación de la masa en moldes antes del horneado, obteniéndose piezas de distintas formas.

Este producto alimenticio se puede congelar durante 3 meses aproximadamente, y en alternativa, almacenarse a temperatura ambiente durante 1 semana, debidamente resguardado del aire y la humedad.

Realización preferente de la invención

5 En una realización preferente de la invención se utilizan los siguientes ingredientes: 1.000 gramos de mantequilla, 750 gramos de azúcar, 3.625 gramos de mazapán, 850 gramos de harina, 60 gramos de impulsor y 2.500 gramos de huevos.

10 En un recipiente se pone la mantequilla y el azúcar, y se bate con la pala unos 4 minutos aproximadamente, a media velocidad. Se añade en esta masa el mazapán y se bate otros 3 minutos más. A continuación se añade la mitad de los huevos lentamente, y se bate a media velocidad cuando la masa los ha absorbido. Se añade la harina y el impulsor, previamente pasados por un cedazo. Se termina de confeccionar la masa añadido el resto de los huevos y se bate 1 minuto más.

Se llena con la masa unos moldes y se hornea a 170 grados aproximadamente, durante unos 30 minutos.

15 Una vez descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como un ejemplo de realización preferente, se hace constar a los efectos oportunos que los materiales, forma, tamaño y disposición de los elementos descritos podrán ser modificados, siempre y cuando ello no suponga una alteración de las características esenciales de la invención que se reivindican a continuación.

REIVINDICACIONES

- 1.- Producto alimenticio tipo bizcocho, del tipo de los que comprenden harina, mantequilla, impulsor, huevos y azúcar, **caracterizado** porque comprende mazapán.
- 5 2.- Producto, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque comprende mantequilla de 10% a 14 % en peso, azúcar de 6% a 11%, mazapán de 39% a 44%, harina de 8% a 12%, impulsor de 0,5% a 1%, y huevos de 26% a 31%.
- 3.- Método de elaboración de producto alimenticio, **caracterizado** porque comprende las fases de:
- la mezcla en un recipiente de la mantequilla con el azúcar y su batido para formar una masa,
 - añadido del mazapán y su batido,
 - 10 - añadido de la mitad de los huevos lentamente, y batir,
 - añadido de la harina y el impulsor previamente pasados por un cedazo,
 - añadido de la otra mitad de los huevos y batir la masa,
 - hornear la masa.
- 15 4.- Método, según la reivindicación 3, **caracterizado** porque el horneado se realiza a una temperatura de 170 grados centígrados aproximadamente.



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201131533

②② Fecha de presentación de la solicitud: 23.09.2011

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23G3/48** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Cocina Ya (Recetas de cocina y consejos útiles) [online] "Elaboración de bizcocho de mazapán y semillas de amapola", margali, 17/11/2007 [Recuperado el 19/12/2012]. Recuperado de internet: <URL: http://www.cocinaya.com/recetas/2007/11/bizcocho-mazapan-semillas-amapola-mohntorte >	1-4
A	eitb.com, "Magia en mi cocina" (blog) [online] "Bizcocho de mazapán" 18/04/2009. [Recuperado el 19/12/2012]. Recuperado de internet: <URL: http://www.blogseitb.com/recetasdecocina/2009/04/18/bizcocho-de-mazapan/ >	1-4
A	MundoRecetas.com [online] "Receta de bizcocho de mazapán", pfm, 13/02/2011. [Recuperado el 19/12/2012]. Recuperado de internet: <URL: http://recetas.mundorecetas.com/receta20342-Bizcocho-de-Mazapan.html >	1-4
A	ES 2007352 A6 (CONFEDERACION ESPANOLA DE EMPR) 16/06/1989, todo el documento.	1-4
A	DE 2532162 A1 (HOEFFER HEINZ WILLY) 03/02/1977, todo el documento.	1-4
A	DD 104705 A1 (RICHTER E) 20/03/1974, todo el documento.	1-4

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
20.12.2012

Examinador
A. Maquedano Herrero

Página
1/4

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

A23G

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: 20.12.2012

Declaración**Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)**

Reivindicaciones 2-4

SI

Reivindicaciones 1

NO**Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)**

Reivindicaciones

SI

Reivindicaciones 1-4

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	Cocina Ya (Recetas de cocina y consejos útiles) [online] "Elaboración de bizcocho de mazapán y semillas de amapola" , margali, 17/11/2007 [Recuperado el 19/12/2012]. Recuperado de internet: <URL: http://www.cocinaya.com/recetas/2007/11/bizcocho-mazapan-semillas-amapola-mohntorte >	
D02	eitb.com, "Magia en mi cocina" (blog) [online] "Bizcocho de mazapán" 18/04/2009. [Recuperado el 19/12/2012]. Recuperado de internet: <URL: http://www.blogseitb.com/recetasdecocina/2009/04/18/bizcocho-de-mazapan/ >	
D03	MundoRecetas.com [online] "Receta de bizcocho de mazapán", pfm, 13/02/2011. [Recuperado el 19/12/2012]. Recuperado de internet: <URL: http://recetas.mundorecetas.com/receta20342-Bizcocho-de-Mazapan.html >	
D04	ES 2007352 A6 (CONFEDERACION ESPANOLA DE EMPR)	16.06.1989
D05	DE 2532162 A1 (HOEFFER HEINZ WILLY)	03.02.1977
D06	DD 104705 A1 (RICHTER E)	20.03.1974

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 reivindica un alimento tipo bizcocho que comprende mazapán, harina, mantequilla, impulsor, huevos y azúcar. Una vez amasados los componentes, la masa resultante se hornea a 170° C.

D01-D06 representan el estado de la técnica anterior. De ellos, D01-D03 son los más cercanos.

D01 se refiere a un bizcocho de mazapán que contiene como ingredientes: mazapán, mantequilla, harina, azúcar, impulsor, huevos, azúcar avainillado, semillas de amapola y un poco de colorante. Los ingredientes se mezclan, amasan y hornean.

No se especifica la temperatura de horneado.

D02 y D03 describen asimismo recetas de bizcocho de mazapán en las que intervienen además productos lácteos. Leche en D02 y yogur en D03.

La reivindicación 1 de la solicitud es tan amplia que se ve anticipada en su novedad por el contenido de D01. Los ingredientes reivindicados así como el tipo de bizcocho, ya están descritos en D01. Por otro lado, aunque existen algunas pequeñas diferencias en los porcentajes en que se emplean los ingredientes y en el orden de mezclado de los mismos, se considera que éstas no son lo suficientemente importantes como para que se pueda considerar que las reivindicaciones 2-4 tengan actividad inventiva.

Así pues, se considera que la reivindicación 1 no cumple el requisito de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986, pero sí las reivindicaciones 2-4. Por otro lado, se estima que las reivindicaciones 1-4 no cumplen el de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986.