

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 416 904**

21 Número de solicitud: 201132140

51 Int. Cl.:

A23J 1/12 (2006.01)

A23J 1/09 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

29.12.2011

43 Fecha de publicación de la solicitud:

02.08.2013

71 Solicitantes:

GARCÍA GUIJARRO, Cristóbal (50.0%)
Rbla Josep M^a Jujol 45 bajos 4
08970 Sant Joan d'Espí (Barcelona) ES y
SILLERO VERA, Juan Carlos (50.0%)

72 Inventor/es:

GARCÍA GUIJARRO, Cristóbal y
SILLERO VERA, Juan Carlos

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

54 Título: **COMPOSICIÓN ALIMENTICIA DIETÉTICA HIPERPROTEICA, PRODUCTO DIETÉTICO CON DICHA COMPOSICIÓN Y PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DEL MISMO.**

57 Resumen:

Composición alimenticia dietética hiperproteica caracterizada porque comprende clara de huevo entre el 10 - 80%, avena entre el 5 – 60% y salvado de trigo entre el 2 – 30%, estando los porcentajes expresados en peso con respecto al peso del producto final. Igualmente se divulga la preparación de un producto dietético adecuado para ser consumido en dietas hiperproteicas e hipocalóricas, así como el procedimiento de preparación de dicho producto.

ES 2 416 904 A1

DESCRIPCIÓN

Composición alimenticia dietética hiperproteica, producto dietético con dicha composición y procedimiento de preparación del mismo

El objetivo principal de la presente invención consiste en una composición alimenticia dietética hiperproteica, de utilidad para la preparación de un producto dietético adecuado para ser consumido en dietas hiperproteicas e hipocalóricas, así como el procedimiento de preparación de dicho producto.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

En la actualidad se ha incrementado cada vez más el número de personas con sobrepeso u obesas a nivel mundial, debido especialmente a hábitos poco sanos de vida, la poca práctica de ejercicio físico, e indudablemente a tener un desbalance alimenticio importante. Para abordar esta problemática, se recurre con frecuencia a determinados esquemas de alimentación o regímenes, en los que se intenta disminuir el aporte calórico, aunque habitualmente estas dietas vienen acompañadas de carencias de otros compuestos, repercutiendo de forma desfavorable en la calidad de vida de las personas y en su salud en términos generales.

Una de las variantes de dietas más empleadas en la actualidad son las dietas hiperproteicas, con bajo aporte calórico, desde el punto de vista de carbohidratos y ácidos grasos. Estas dietas, no dejan de estar exentas de problemas, pues en el proceso de digestión y absorción de las proteínas, se deben tener en cuenta elementos que ayuden o garanticen un adecuado tránsito intestinal de los productos de la digestión, para evitar problemas de estreñimiento u otras dificultades.

Para minimizar la problemática anterior, las personas deben consumir grandes cantidades de fibra, y otros compuestos para evitar problemas digestivos y carencias metabólicas derivadas de estos regímenes. Hasta este momento, no existe un producto alimenticio que reúna todas estas características, concretamente de ser hipocalórico e hiperproteico, además de garantizar un adecuado aporte de fibras y otros elementos importantes, todo en un único producto alimenticio, listo para consumir, facilitando por tanto, la realización de las dietas.

La presente invención consiste, por tanto, en una composición alimenticia dietética hiperproteica e hipocalórica, adecuada para la fabricación de productos dietéticos hiperproteicos, y que garantiza un consumo adecuado de fibras y otros elementos esenciales para conservar un buen estado nutricional en las personas que hacen regímenes o dietas para bajar de peso.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

El problema técnico que resuelve la presente invención es el de garantizar un aporte nutricional adecuado en las personas que hacen regímenes o dietas para bajar de peso. Para resolver dicho problema técnico, se ha obtenido la composición alimenticia dietética hiperproteica, objeto de la presente invención, mediante la cual es posible la preparación de productos alimenticios que, de acuerdo a las condiciones exigidas por la dieta, aporten bajo contenido de calorías y gran contenido de proteínas, así como permita un consumo adecuado de fibras y otros elementos.

Adicionalmente el producto alimenticio obtenido, tiene unas excelentes propiedades organolépticas, similares a productos de panadería, por lo que puede ser consumido como sustituto del pan y productos similares, por lo que en las personas que lo consuman como producto habitual en su dieta, no generarían sentimientos de frustración o ansiedad por dejar de consumir alimentos cotidianos.

Los productos elaborados con esta composición alimenticia tienen muy buena textura, mayor volumen, un aroma incrementado y un sabor más agradable, que productos conocidos y elaborados de forma tradicional. Estas propiedades organolépticas se logran, debido a la composición alimenticia empleada, así como al procedimiento de obtención de dichos productos alimenticios.

Debido a la composición alimenticia de la presente invención, este producto dietético puede ser empleado también en dietas para celíacos, debido a la ausencia de gluten.

Las excelentes propiedades alimenticias y organolépticas de este producto, se deben a la relación cualitativa-cuantitativa de la composición, especialmente por la presencia de clara de huevo y avena, así como por el método de preparación de los productos alimenticios objetos de la presente invención.

A lo largo de la descripción y las reivindicaciones, la palabra "comprende" y sus variantes no pretenden excluir características técnicas, aditivos, componentes o pasos. Para los expertos en la materia, otras ventajas y características de la invención se desprenderán en parte de la descripción y en parte de la práctica de la invención. Los ejemplos se proporcionan a modo de ilustración y no se pretende que sean limitativos de la presente invención. Además, la presente invención cubre todas las posibles combinaciones de realizaciones particulares y preferidas aquí indicadas.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

5 La composición alimenticia dietética hiperproteica de la presente invención principalmente comprende clara de huevo entre el 10 - 80 %, avena entre el 5 – 60% y salvado de trigo entre el 2 – 30 %, como porcentajes en peso del peso en seco del producto final.

10 La clara de huevo empleada contribuye al aporte proteico de la composición, así como al aporte de vitaminas como la riboflavina y trazas de minerales. Adicionalmente su contenido de agua es elevado, y desempeñará un papel importante en la hidratación de la avena, durante el procedimiento de obtención de los productos alimenticios, especialmente en la fase inicial de preparación de la masa.

Por su parte, la avena es un cereal con un contenido de proteína vegetal elevado y bajo nivel calórico. Además, conlleva un elevado aporte de fibra, soluble e insoluble, y de otros elementos como vitaminas y minerales.

15 En relación con el salvado de trigo, este es igualmente una importante fuente de proteína vegetal, así como de vitaminas. Adicionalmente, puede aportar hidratos de carbono de metabolismo lento, propiciando una mayor sensación de saciedad, además de controlar los niveles de azúcares en sangre. Igualmente aporta gran contenido de vitaminas del grupo B, así como minerales y fibras insolubles, que mejoran la digestión y facilitan el tránsito intestinal.

20 Adicionalmente, a la composición alimenticia anterior puede adicionársele malta entre un 1 – 50 %, así como un impulsor de la formación de la masa, en una cantidad suficiente, la cual es conocida por el experto en la materia. Entre los tipos de impulsor que pueden emplearse está la levadura.

25 Por otra parte, de acuerdo al producto alimenticio a obtener, pueden adicionarse otras sustancias o compuestos, de acuerdo al producto final que se desee obtener. Estos elementos adicionales pueden ser frutos secos, chocolate, frutas frescas, edulcorantes y aditivos alimentarios, y sal. Dicho producto alimenticio está orientado a la panadería, pastelería, pizzería, bollería, entre otros.

30 Para la elaboración del producto alimenticio, objeto de la presente invención, se comienza con una primera mezcla de clara de huevo, avena y salvado de trigo hasta obtener una masa homogénea. Dicha masa homogénea se deja macerar durante un período de 1 a 40 horas y posteriormente se añade el impulsor, la malta y la sal y se realiza una segunda mezcla a poca velocidad, para no romper ninguna de las propiedades que hemos conseguido con la maceración o reposo.

35 En la realización de la segunda mezcla es importante controlar y mantener la velocidad del mezclado, para no afectar la esponjosidad final de la masa, debido a la destrucción de los alveolos que se forman en la estructura, durante esta etapa.

40 Seguidamente se procede a la cocción de la masa, en un horno a una temperatura entre (180 y 200 °C) durante un período de 10 – 120 min.

Adicionalmente, antes o posteriores al proceso de cocción, pueden adicionarse otros productos como edulcorantes, aditivos alimentarios, estabilizantes, frutos secos, frutas frescas y chocolate, en dependencia del producto alimenticio que se desee preparar.

45 **Ejemplo 1**

La siguiente composición alimenticia es adecuada para la elaboración de un producto alimenticio de tipo similar a una masa panaria, mediante el procedimiento de la presente invención.

- 50 Clara de huevo.....69 %
 Avena.....23 %
 Salvado de trigo.....6,9 %
 Malta.....1,1 %
 Impulsor.....c.s.

55 **Ejemplo 2**

La siguiente composición alimenticia es adecuada para la elaboración de un producto alimenticio de tipo similar a una masa panaria, mediante el procedimiento de la presente invención.

- 60 Clara de huevo.....72 %
 Avena.....19 %
 Salvado de trigo.....7,9 %
 Malta.....1,1 %

Impulsor.....c.s.

Ejemplo 3

5 La siguiente composición alimenticia es adecuada para la elaboración de un producto alimenticio de tipo similar a una base para pizza, mediante el procedimiento de la presente invención.

10 Clara de huevo.....50 %
Avena.....30 %
Salvado de trigo..... 18,9 %
Malta.....1,1 %
Impulsor.....c.s.

15 Ejemplo 4

La siguiente composición alimenticia es adecuada para la elaboración de un producto alimenticio de tipo similar a una bollería, mediante el procedimiento de la presente invención.

20 Clara de huevo.....52,5 %
Avena.....17 %
Salvado de trigo.....5,1 %
Malta.....1,1 %
Chocolate.....8,1 %
25 Edulcorante.....8,1 %
Nueces.....8,1 %
Impulsor.....c.s.

Ejemplo 5

30 Para la preparación de una masa tipo panaria, se mezcla clara de huevo al 60%, avena al 27,88 % y salvado de trigo al 11 % hasta la obtención de una masa homogénea. La mezcla puede realizarse de forma manual o mediante la utilización de un mezclador. Posteriormente, dicha masa homogénea se deja macerar o reposar, durante un período de 15 horas, en una cámara de refrigeración a temperatura de +3°C a +5°C, y posteriormente se añade un 0,01 % de impulsor, 1,1 % de malta y 0,01% de sal, por ejemplo cloruro de sodio, y se realiza una segunda mezcla a poca velocidad, hasta lograr la incorporación completa, a la masa, de los productos adicionados.

35 Seguidamente se realiza la cocción de la masa formada, en un horno con una temperatura de 180 °C a 200°C durante un período de 120 min.

40 Todos los ingredientes indicados en los diferentes ejemplos anteriores, son incorporados a la masa antes de la cocción.

Ejemplo 6

45 El producto alimenticio obtenido, por el procedimiento descrito anteriormente, es un producto hiperproteico e hipocalórico, y es adecuado para ser consumido como sustituto de pan, masas de pizza o de bollería. El producto alimenticio sustituto de pan obtenido tiene un 70 % de proteína, del tipo clara de huevo, un 20 % de salvado de avena y un 8 % de salvado de trigo. Todos los porcentajes están expresados en % en peso, respecto al peso del producto final.

50 Este producto garantiza el consumo simultáneo y equilibrado, de los elementos principales de las dietas hiperproteicas, en forma de alimentos deseables y fácilmente combinables con otros, como se ha indicado anteriormente.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Composición alimenticia dietética hiperproteica caracterizada porque comprende clara de huevo entre el 10 - 80 %, avena entre el 5 – 60% y salvado de trigo entre el 2 – 30 %, estando los porcentajes expresados en peso con respecto al peso del producto final.
2. Composición alimenticia dietética hiperproteica según reivindicación 1 caracterizada porque adicionalmente comprende malta entre el 1 – 50 % en peso e impulsor en una cantidad suficiente.
- 10 3. Composición alimenticia dietética hiperproteica según reivindicación 2 caracterizada porque el impulsor es del tipo levadura.
- 15 4. Composición alimenticia dietética hiperproteica según reivindicación 1 caracterizada porque adicionalmente comprende sustancias seleccionadas de la siguiente lista: sal, edulcorantes, aditivos alimentarios, estabilizantes, frutos secos, frutas frescas y chocolate.
- 20 5. Producto dietético hiperproteico e hipocalórico caracterizado porque comprende clara de huevo entre el 10 – 80 % en peso, avena entre el 5 – 60 % en peso y salvado de trigo entre el 2 - 30 % en peso.
- 25 6. Procedimiento de preparación del producto dietético de la reivindicación 5 caracterizado porque comprende la realización de una primera mezcla de clara de huevo entre el 10 - 80 %, avena entre el 5 – 60% y salvado de trigo entre el 2 – 30 % hasta obtener una masa homogénea, dicha masa homogénea se deja macerar durante un período de 1 a 40 horas y posteriormente se añade la malta, el impulsor y la sal y se realiza una segunda mezcla.
- 30 7. Procedimiento de preparación del producto dietético de acuerdo a la reivindicación 6 caracterizado porque luego de la segunda mezcla se realiza la cocción del producto en un horno con una temperatura entre 180 y 200 °C, durante un período de 10 – 120 min.
8. Procedimiento de preparación del producto dietético de acuerdo a la reivindicación 6 caracterizado porque antes y después de la cocción se adicionan sustancias seleccionadas de la siguiente lista: edulcorantes, aditivos alimentarios, estabilizantes, frutos secos, frutas frescas y chocolate.



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201132140

②② Fecha de presentación de la solicitud: 29.12.2011

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23J1/12** (2006.01)
A23J1/09 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Abigail's Low Fat Muffin Recipes. [en línea] Julio 2011 [recuperado el 28.06.2012] Recuperado de internet: <URL: http://web.archive.org/web/20110705084831/http://www.acplace.com/recipe-box/Lmuffin.htm >	1,4,5
Y		2,3,6-8
Y	EP 1647191 A1 (DAMB-N) 19.04.2006, (resumen) Base de datos WPI [recuperado el 27.06.2012] Recuperado de EPOQUE, Número de acceso: 2006-276120[29]	2,3,6-8
A		1,4,5
X	Banana, Oat and Bran Cookies. Fitness and Freebies. [en línea]. Julio 2011 [recuperado el 28.06.2012] Recuperado de internet: <URL: http://web.archive.org/web/20110706204909/http://www.fitnessandfreebies.com/lf/lf90.html >	1,4,5
A		2,3,6-8
Y	WO 2009102845 A2 (AMBO INNOVATIONS, LLC) 20.08.2009, páginas 2-4,16.	1,4,5
A		2,3,6-8
Y	Receta de Pan de Nana. Cocina.es [en línea] Abril 2010 [recuperado el 02.07.2012] Recuperado de internet: < http://web.archive.org/web/20100420073433/http://pan-de-nana.recetascomidas.com/ >	1,4,5
A		2,3,6-8
A	Healthy Bran Muffin Recipe. Versagrain.com [en línea] Julio 2011 [recuperado el 28.06.2012] Recuperado de internet: < http://web.archive.org/web/20110702045416/http://www.versagrain.com/healthy-bran-muffin-recipe.html >	1-8

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
29.06.2012

Examinador
E. Relaño Reyes

Página
1/5

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

A23J

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, TXTES1, TXTUS0, TXTUS1, TXTUS2, TXTUS3, TXTUS4, TXTEP1, TXTGB1, TXTWO1, FSTA, XPESP, XPESP2, TXTEPF, TXTWOF, TXTFR1, TXTCHF, TXTBEF, TXTCAF

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 29.06.2012

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)

Reivindicaciones 1-8
Reivindicaciones

Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)

Reivindicaciones
Reivindicaciones 1-8

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	Abigail's Low Fat Muffin Recipes.	05.07.2011
D02	EP 1647191	19.04.2006
D03	Banana, Oat and Bran Cookies. Fitness and freebies.	06.07.2011
D04	WO 2009102845	20.08.2009
D05	Receta de Pan de Nana. Cocina.es	20.04.2010
D06	Healthy Bran Muffin Recipe. Versagrain.com	02.07.2011

D01 divulga varias recetas para cocinar magdalenas, entre ellas, la denominada "Low-fat Oatmeal Muffins", que comprende salvado de trigo, avena y clara de huevo.

En D02 se muestran los ingredientes para la elaboración de un pan, que contiene: un 5,6% de salvado de trigo, un 7,9% de avena y un 2% de malta.

D03 anticipa unas galletas de plátano que comprenden salvado de trigo, avena, clara de huevo, levadura y la sal. Se realiza una sola mezcla con todos los ingredientes y se hornea a 350°C durante 8-12 minutos.

En D04 se describe un procedimiento para preparar galletas que contienen avena, harina de trigo integral y clara de huevo. Se mezclan todos los ingredientes y se hornea a 176°C durante 14 minutos.

D05 divulga una receta para hornear pan, que comprende, entre otros, salvado de trigo, avena y huevo.

En D06 se muestra una receta para cocinar magdalenas que tienen un 29,7% de sémola de trigo, un 9,7% de clara de huevo, levadura y sal. Se realiza una primera mezcla con la sémola de trigo y las claras de huevo, entre otros ingredientes, y se deja reposar 10 minutos. En otro recipiente se mezcla la harina, la levadura y la sal, añadiendo esta segunda mezcla a la primera y horneando a 190°C durante 20 min.

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 tiene por objeto, una composición alimenticia dietética hiperproteica que comprende: clara de huevo, avena, salvado de trigo, malta y levadura, así como sal, edulcorantes, aditivos alimentarios, estabilizantes, frutos secos, frutas frescas o chocolate (reivindicaciones de la 1 a la 4); o un producto dietético hiperproteico o hipocalórico que comprende clara de huevo, avena y salvado de trigo (reivindicación 5). Por último, se incluye un procedimiento de preparación del producto dietético que comprende: mezclar la clara de huevo, la avena y el salvado; dejar macerar de 1 a 40 horas; añadir la malta, el impulsor y la sal; mezclar de nuevo; y hornear a 180-200°C durante 10-20 minutos (reivindicaciones 6 y 7). Se añaden edulcorantes, aditivos alimentarios, estabilizantes, frutos secos, frutas frescas o chocolate, antes y después de la cocción (reivindicación 8).

1. NOVEDAD (Art. 6.1. L.P)

Las reivindicaciones de la 1 a la 8 cumplen el requisito de novedad.

2. ACTIVIDAD INVENTIVA (Art. 8.1 L.P)

2.1 REIVINDICACIONES 1, 4 y 5

El objeto presente solicitud, es una composición alimenticia que comprende del 10-80% de clara de huevo, del 5-60% de avena y del 2-30% de salvado de trigo (reivindicación 1), incluyendo de manera adicional, al menos uno de los siguientes ingredientes: sal, edulcorantes, aditivos alimentarios, estabilizantes, frutos secos, frutas frescas o chocolate (reivindicación 4). Por otro lado, la reivindicación 5 tiene por objeto, un producto dietético que comprende los mismos ingredientes y en los mismos porcentajes que la reivindicación 1.

D01 divulga una magdalena con salvado de trigo (4%), avena (13%), clara de huevo (8%), pasas y levadura, entre otros ingredientes.

D03 anticipa unas galletas que comprenden un 4,5% de salvado de trigo, un 8,8% de clara de huevo y un 3,4% de avena, además de plátanos, pasas, azúcar y levadura.

Aunque los porcentajes de D01 o D03 no coinciden en su totalidad con los incluidos en la reivindicación 1, se considera que esta diferencia no es relevante, sino que es una variación de todas las posibles a la hora de realizar este tipo de composiciones o productos dietéticos.

En consecuencia, a la luz de los documentos D01 o D03, las reivindicaciones 1, 4 y 5 no tienen actividad inventiva.

Por otro lado, D04 presenta una composición para fabricar galletas que comprende un 19% de avena, un 19,26% de harina de trigo integral, un 14% de claras de huevo, levadura, y frutas del bosque, frutas tropicales o chocolate.

La diferencia entre D04 y la solicitud, es que en D04 se utiliza harina de trigo integral en vez de salvado de trigo.

D05 divulga una receta para hacer pan que comprende salvado de trigo, avena, huevos, bicarbonato, nueces y pasas.

Por lo tanto, un experto en la materia intentaría obtener una composición alimenticia con avena, claras de huevo (D04) y salvado de trigo en vez de harina de trigo integral (D05) con una expectativa razonable de éxito.

En consecuencia, considerando la combinación de D04 junto con D05, las reivindicaciones 1, 4, y 5 no presentan actividad inventiva.

2.2. REIVINDICACIONES 2 Y 3.

Las reivindicaciones 2 y 3 tienen por objeto, una composición alimenticia que comprende del 10-80% de clara de huevo, del 5-60% de avena, del 2-30% de salvado de trigo, del 1-50% de malta y levadura.

D01 divulga una magdalena con un 4% de salvado de trigo, un 13% de avena, un 8% de clara de huevo, pasas y levadura, entre otros ingredientes.

La diferencia entre D01 y la solicitud, es que la magdalena descrita en D01 no tiene malta.

D02 divulga una receta de pan con salvado de trigo (5,6%), avena (7,9%) y malta (2%).

Por lo tanto, un experto en la materia intentaría incorporar un 2% de malta (D02) a una composición con salvado de trigo, avena y clara de huevo (D01) con una expectativa razonable de éxito.

Así, dada la combinación de D01 junto con D02, las reivindicaciones 2 y 3 no cumplen el requisito de actividad inventiva.

2.3. REIVINDICACIONES DE LA 6 A LA 8

El objeto de la solicitud, es un procedimiento de preparación del producto dietético que comprende: mezclar la clara de huevo (10-80%), la avena (5-60%) y el salvado de trigo (2-30%); dejar macerar de 1 a 40 horas; añadir la malta, el impulsor y la sal, y realizar una segunda mezcla; hornear a 180-200°C durante 10-120 minutos; añadir antes y después de la cocción edulcorantes, aditivos alimentarios, estabilizantes, frutos secos, frutas frescas o chocolate (reivindicaciones de la 6 a la 8).

D01 divulga una magdalena con un 4% de salvado de trigo, 13% de avena y un 8% de clara de huevo, pasas y levadura, entre otros ingredientes. Realiza una primera mezcla con el salvado y la levadura, la deja reposar 5 minutos para luego añadir los huevos, la avena y las pasas. Por último, hornea a 400 °C durante 20 minutos.

Se considera que el realizar dos mezclas, dejando reposar la primera, es una de las opciones conocidas por el experto en la materia. Además, la temperatura y el tiempo de horneado son parámetros que un experto en la materia optimiza según la cantidad de masa o el producto que quiere conseguir.

En consecuencia, a la luz de la combinación de D01 junto con D02 (ver apartado 2.2), las reivindicaciones de la 6 a la 8 no tienen actividad inventiva.