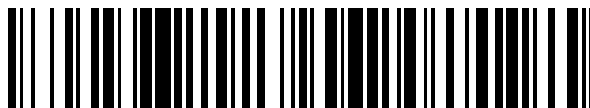


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 475 493**

21 Número de solicitud: 201430700

51 Int. Cl.:

A21D 13/08

(2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

13.05.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

10.07.2014

71 Solicitantes:

**FOOD MARKET BARCELONA, SOCIEDAD
LIMITADA (100.0%)
Rda. Universitat, 12
08007 Barcelona ES**

72 Inventor/es:

PÉREZ BALLABRIGA, José

74 Agente/Representante:

MOLERO SÁNCHEZ, Roberto

54 Título: **Preparado en polvo para la elaboración de gofres y procedimiento**

57 Resumen:

Preparado en polvo para la elaboración de gofres y proceso, aplicable para elaborar una masa a partir de la cual se elaboran gofres, que consiste en una mezcla en polvo seco que comprende: 56% de harina de trigo; 25% de azúcar; 7% de leche en polvo; 7% de huevo en polvo; 2,5 de gasificantes; 2% de sal; lecitina de soja y aroma de vainilla. El proceso de elaboración de la masa comprende la mezcla del preparado con mantequilla líquida, agua y azúcar perlado P4.

ES 2 475 493 A1

DESCRIPCIÓN

Preparado en polvo para la elaboración de gofres y procedimiento.

5 OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un preparado en polvo para la elaboración de gofres y al procedimiento, aportando, a la función a que se destina, varias ventajas y características que se describirán en detalle más adelante y que suponen una destacable novedad en el estado actual de la técnica.

Más concretamente, el objetivo de la presente invención se centra en el preparado consistente en una mezcla en polvo seco que comprende los ingredientes en los porcentajes precisos y exactos para elaborar una masa a partir de la cual se pueden elaborar gofres, siendo un segundo aspecto de la invención el proceso de elaboración de dicha masa con dicho preparado.

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCION

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria alimentaria, centrándose particularmente en el ámbito de la elaboración y comercialización de productos preparados para la elaboración de alimentos, en particular para la elaboración de masa para pasteles y tartas, y más concretamente, para gofres.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Como es sabido, el gofre (del francés *Gaufre*), es una especie de torta con masa crujiente parecida a una galleta tipo oblea de origen belga, que se cocina entre dos planchas calientes. Se caracteriza por su apariencia de rejilla, que es resultado del molde de la gofrera o placa con molde especial elaborada de hierro fundido. Normalmente, la masa está hecha con una mezcla de harina y huevo sobre la que se le añaden otros ingredientes a modo de crema, entre los cuales el más habitual es el chocolate o el helado.

El problema radica en el hecho de que todas las masas para hacer gofres que se comercializan actualmente en el mercado, normalmente para establecimientos profesionales, se suministran congeladas, ya que en su composición utilizan levaduras naturales, con lo cual requieren un proceso de descongelación y posteriormente fermentación natural, proceso que dura 1 hora y media.

Además, debido a dicho proceso de fermentación, que se produce de modo automático al descongelarse la masa, los gofres se tienen que confeccionar al momento. El proceso de fermentación natural no se detiene, con lo cual, pasado el tiempo de fermentación, la calidad del gofre pierde todas sus propiedades.

Por otra parte, especialmente para los negocios que sirven este tipo de tartas hechas al momento, el hecho de que la masa esté congelada y su preparación requiera de una hora y media para la descongelación y fermentado para poder empezar a hacer los gofres, supone otro importante inconveniente, y que es tener la previsión de descongelar y fermentar la cantidad suficiente de masa para poder atender la demanda de gofres que se produzca en el transcurso de la jornada o en un momento dado, lo cual no siempre es previsible, y una mala previsión puede llegar a suponer un importante perjuicio para el negocio, por hacer esperar a la clientela o por no poder atenderla.

El objetivo de la presente invención es, pues, dotar al mercado de un nuevo producto que evite dicha problemática mediante el desarrollo de un preparado en polvo para preparar la masa para hacer los gofres y que, al ser un producto seco, no se ha de descongelar ni fermenta o se deteriora hasta que convenga elaborar los gofres, permitiendo su elaboración instantáneamente.

Por otra parte, y como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ningún otro preparado o invención similar que presente unas características técnicas y constitutivas semejantes a las que presenta el que aquí se preconiza, según se reivindica.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

El preparado en polvo para la elaboración de gofres que la presente invención propone cumple satisfactoriamente las expectativas descritas y se configura además como una destacable novedad dentro de su campo de aplicación, estando los detalles caracterizadores del mismo convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente memoria descriptiva.

Así, lo que la invención propone es, como ya se ha apuntado anteriormente, una mezcla en polvo con las proporciones exactas de los principales ingredientes necesarios para elaborar, mediante un sencillo y rápido proceso de elaboración, la masa del autentico gofre artesano en sabor y textura, siendo además el resultado obtenido una masa única en el mercado que presenta la ventaja de que se suministra en seco y no precisa preparación previa para la elaboración de los gofres.

De manera concreta, el preparado que la invención propone comprende los siguientes ingredientes en los porcentajes que se indican:

Harina de trigo.....	56%
Azúcar.....	25%
Leche en polvo.....	7%
Huevo en polvo.....	7%
Gasificantes (E450i y E500ii).....	2,5%
Sal.....	2 %
Lecitina de soja (E322).....	<1 %
Aroma Vainilla.....	<1 %

Por su parte, el proceso para la elaboración de la masa para hacer gofres con el preparado, según la composición anteriormente descrita, comprende, esencialmente, la mezcla de dicho preparado con mantequilla, agua y, preferentemente, también azúcar perlado.

Más concretamente, por ejemplo, para 1 Kilo de preparado se añaden:

- 300 gr. de mantequilla
- 750 cl. de agua
- 150 gr. Azúcar perlado P4

Con esta mezcla se consigue la masa para elaborar, aproximadamente, 21 unidades de gofres.

La unidad de gofre se cuece en la "gofrera" a una temperatura de 250ª durante 1 minuto y medio.

De una manera más concreta, el proceso de elaboración de la masa y de los gofres con el

preparado de la invención comprende los siguientes pasos:

- Se calientan 300 gr de mantequilla para que se vuelva totalmente líquida.
 - Se introduce en un recipiente y por este orden:
 - 750 cl. de agua fría
 - 300 gr. de mantequilla líquida.
 - 1 kg. del preparado de la invención.
 - Con un batidor manual se mezclan los tres ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Aproximadamente durante 1 minuto
 - A continuación se añade a la masa homogénea 150 gr de azúcar perlado p4 y se mezcla durante 30 segundos para que el azúcar quede repartido en la masa
 - Una vez hecha la masa, la gofrera ha de estar a una temperatura de 250° para la cocción del gofre.
 - Se pone azúcar perlado en un bol o recipiente pequeño de unos 300 cl. y se humedece ligeramente.
 - Se unta ligeramente la gofrera de spray mantequilla o manquilla con un pincel y seguidamente, con una maquinilla dispensadora de helado de 6 cm. de diámetro, se coge la masa, unos 95 gr. de masa cruda, y se coloca en el centro de la gofrera, seguidamente y rápido se esparcen por encima 10 bolas de azúcar perlado que hemos humedecido y se cierra la gofrera.
 - Transcurridos 2 minutos se abre la gofrera y el gofre esponjoso y ligeramente crujiente por encima está listo para servir.
- Al utilizar un impulsor químico (comúnmente levadura) en la composición de la harina (Gasificantes 2,5%) hace que con la acción del calor se produzca una reacción química, lo que provoca el aireado de la masa, por esto obtenemos un gofre ligero y esponjoso.
- Dicho impulsor químico hace que la masa pueda reposar sin utilizarla un tiempo (12h en frío) y sin que la levadura pierda su potencia.
- Las bolas de azúcar perlado p4 humedecido que hemos puesto encima de la masa del gofre, hacen que el gofre tenga un toque crujiente caramelizado por encima,
- El azúcar perlado p4 ligeramente humedecido hace que con la temperatura de la gofrera 250° se convierta en caramelo.
- Las ventajas que proporciona el preparado descrito frente a lo que existe en el mercado son:
- Almacenaje en seco: El producto viene presentado en cajas de 5 kg. con una caducidad de 8 meses y se almacena en seco. No hace falta espacio de congelación, y por tanto, no hay costes de luz de almacenaje.
- Fácil preparación; se puede elaborar la masa necesaria en un minuto. Evitando la descongelación y la fermentación donde el tiempo aproximado es de 1 hora y media.
- Esta siempre preparado para los momentos de más venta. Evita tener que proveer las unidades para descongelar y fermentar.

El comerciante nunca se queda sin producto; con los gofres hechos con masa congelada, si no se hace una buena previsión de ventas no se puede reaccionar al momento, hay que esperar 1 hora y media.

- 5 La masa confeccionada aguanta 12 h en el frigorífico, un gofre congelado una vez descongelado y fermentado se ha de cocer al momento.

El gofre que se obtiene es más esponjoso y ligero.

- 10 Coste de la materia prima es menor en hasta un 50%. Además el transporte en seco cuesta una cuarta parte menos que el transporte de productos congelados.

- 15 Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

REIVINDICACIONES

- 5 1.- PREPARADO EN POLVO PARA LA ELABORACIÓN DE GOFRES, aplicable para elaborar una masa a partir de la cual se pueden elaborar gofres, **caracterizado** porque consiste en una mezcla en polvo seco que comprende los siguientes ingredientes en los porcentajes que se indican:
- | | | |
|----|-----------------------|------|
| | Harina de trigo..... | 56% |
| | Azúcar..... | 25% |
| 10 | Leche en polvo..... | 7% |
| | Huevo en polvo..... | 7% |
| | Gasificantes..... | 2,5% |
| | Sal..... | 2 % |
| | Lecitina de soja..... | <1 % |
| 15 | Aroma Vainilla..... | <1 % |
- 20 2.- PROCESO de elaboración de una masa para elaborar gofres con un preparado como el descrito en la reivindicación 1, **caracterizado** porque comprende, al menos, la mezcla del preparado con mantequilla líquida y agua.
- 25 3.- PROCESO según la reivindicación 2, **caracterizado** porque, además, comprende la mezcla de azúcar perlado P4.
- 4.- PROCESO según la reivindicación 3, **caracterizado** porque la preparación de la masa con un Kilo de preparado, comprende los siguientes pasos:
- Calentar mantequilla para que se vuelva totalmente líquida.
 - Se introduce en un recipiente:
 - 750 cl. de agua fría
 - 300 gr. de mantequilla líquida.
 - 1 kg. del preparado de la invención.
- 30
- mezclar los tres ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Aproximadamente durante 1 minuto.
- 35
- añadir a la masa homogénea 150 gr de azúcar perlado p4 y mezclar durante 30 segundos para que el azúcar quede repartido en la masa.



- ②① N.º solicitud: 201430700
②② Fecha de presentación de la solicitud: 13.05.2014
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A21D13/08** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	FR 2635442 A1 (DUMENIL) 23.02.1990, reivindicación 1; página 1, líneas 24-28.	1-4
A	DE 20201310328 U1 (GLATTFELDER) 29.08.2013, párrafos 0001,0006.	1-4
A	BE 1017637 A6 (AKAJOUA) 03.02.2009, documento completo.	1-4
A	Página web. Artificial Offenders. Aunt Jemima Pancake & Waffle Mix. 22.09.2013 [online] [Recuperado 23.06.2014] Recuperado de Internet: URL: http://artificialoffenders.com/	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
27.06.2014

Examinador
J. López Nieto

Página
1/5

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: 27.06.2014

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-4	SI
	Reivindicaciones	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	FR 2635442 A1 (DUMENIL)	23.02.1990
D02	DE 20201310328 U1 (GLATTFELDER)	29.08.2013
D03	BE 1017637 A6 (AKAJOUA)	03.02.2009
D04	Página web. Artificial Offenders. Aunt Jemima Pancake & Waffle Mix. [online] [Recuperado 23.06.2014] Recuperado de Internet: URL: http://artificialoffenders.com/	

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 un preparado en polvo para la obtención de una masa a partir de la que se pueden elaborar gofres, caracterizado porque comprende los siguientes ingredientes:

- Harina de trigo (56%)
 - Azúcar (25%)
 - Leche en polvo (7%)
 - Huevo en polvo (7%)
 - Gasificantes (2,5%)
 - Sal (2%)
 - Lecitina de soja (<1%)
 - Aroma vainilla (<1%)
- (Reivindicación 1)

La invención se refiere también al proceso de preparación de la masa para elaborar gofres caracterizado porque comprende, al menos, la mezcla del preparado con mantequilla líquida y agua (Reivindicación 2) además, comprende la adición a la mezcla de azúcar perlado P\$ (Reivindicación 3)

El proceso para elaborar la masa con un kilo de preparado en polvo comprende los siguientes pasos:

- Calentar la mantequilla para que se vuelva totalmente líquida.
 - Se introducen en un recipiente:
 - o 750cl. de agua fría
 - o 300gr. de mantequilla líquida
 - o 1Kg. del preparado de la invención.
 - Mezclar los tres ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Aproximadamente durante 1 minuto.
 - Añadir 150gr. De azúcar perlado P4 y mezclar durante 30 segundos para que el azúcar quede repartido en la masa.
- (Reivindicación 4)

El documento D01 da a conocer mezclas secas para preparar masa a partir de la cual se pueden elaborar gofres. La mezcla contiene:

- Harina;
 - Leche en polvo;
 - Huevo en polvo;
 - Sal o azúcar;
 - Gasificante;
 - Aromas
- (reivindicación 1)

Para elaborar la masa se añade la preparación seca a una cantidad determinada de agua y materia grasa, tal como mantequilla líquida y se mezclan hasta obtener una masa homogénea (pág.1, lín24-28)

El documento D02 divulga una mezcla seca para elaborar una masa con la que se pueden elaborar gofres. Comprende:

- Harina (20%-60%)
 - Azucar (3%-60%)
 - Huevo en polvo (1,5%-35%)
 - Pequeñas cantidades de otros ingredientes
- o Sal
o Emulsionante como lecitina de soja(E322)
o Gasificantes como E450 o E500
o Aromas.
(párrafo 0001)

Para elaborar la masa se añade la mezcla seca a agua y a un componente graso tal como mantequilla (párrafo 0006)

El documento D03 se refiere a una receta artesanal para elaborar gofres belgas en la que se incluye azúcar perlado como ingrediente.

El documento D04 muestra la composición de una mezcla en polvo comercial para la elaboración de gofres (Aunt Jemima Pancake & Waffle Mix)

El documento D01 se considera el más próximo en el estado de la técnica al objeto de la invención. El preparado de la invención se diferencia del divulgado en D01 en que indica los porcentajes de los ingredientes y en que incluye lecitina de soja. El proceso de la invención difiere del divulgado en D01 en que se añade azúcar perlado.

Por lo tanto, la invención según las reivindicaciones 1-4 cumple el requisito de novedad en el sentido del Art.6.1 de la Ley de Patentes 11/86.

Sin embargo, se considera que entra dentro de la práctica habitual de un experto en la materia probar diferentes proporciones de los ingredientes de una mezcla hasta conseguir las características organolépticas deseadas para el producto final. Además, la proporciones de los ingredientes del preparado de la invención entran dentro de los márgenes utilizados habitualmente en el estado de la técnica (D02) Así pues, dado que en la memoria no se indica que la combinación de ingredientes de la invención aporten ningún efecto o característica inesperados al producto con respecto a los productos conocidos, se considera que es una selección arbitraria que no aporta actividad inventiva a la invención.

Por otra parte, la utilización de emulsionantes, tales como la lecitina de soja, es una práctica de conocimiento general en el campo de la alimentación y concretamente en los preparados en polvo para elaborar gofres (D02, párrafo 0001)

Por lo tanto, su utilización en el preparado de la invención no le aporta actividad inventiva.

La utilización de azúcar perlado para la elaboración de gofres también es de conocimiento común en el estado de la técnica (D03) y su utilización en el proceso de la invención es una elección arbitraria que no implica actividad inventiva.

Así pues, las reivindicaciones 1-4 no cumplen el requisito de actividad inventiva según el Art. 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.