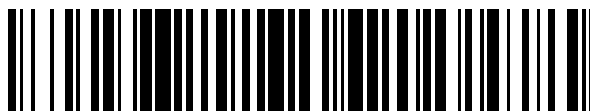


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 490 592**

51 Int. Cl.:

A21D 10/02 (2006.01)

A21D 8/06 (2006.01)

A21D 6/00 (2006.01)

A21D 2/16 (2006.01)

A21D 10/04 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **01.04.2004** **E 04725019 (6)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **02.07.2014** **EP 1675468**

54 Título: **Pasta de pasteles**

30 Prioridad:

13.10.2003 EP 03023035

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

04.09.2014

73 Titular/es:

NESTEC S.A. (100.0%)

Avenue Nestlé 55

1800 Vevey, CH

72 Inventor/es:

BLANCHE, STÉPHANIE;

EKBERG, ANDERS y

BLOECHLINGER, KURT

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

ES 2 490 592 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

Pasta de pasteles

- 5 La presente solicitud se refiere a un producto de pasta líquida o fluida para la preparación de postres de repostería, por ejemplo del tipo fundente (fondant) de chocolate.

10 Los postres de repostería del tipo fundente, por ejemplo el fundente (fondant) de chocolate, son muy apreciados por los consumidores y en particular por los amantes del chocolate. En efecto, este tipo de productos se caracteriza por un exterior formado por pasta cocida al horno, esponjosa, más o menos fermentada y aireada, eventualmente de superficie crujiente, que envuelve en su totalidad un interior o núcleo fluido, capaz de fluir o fundir. El producto pastelero resultante presenta, pues, un interior fundente en el sentido que parece contener un forro blando más o menos susceptible de fluir a temperatura ambiente y fluido a temperaturas superiores. Este tipo de producto es especialmente apreciado por este contraste de texturas, entre la ligereza del aderezo exterior y el material fluido del interior formado por una masa de chocolate fluido o fundente, rica en chocolate y en materia grasa, por ejemplo de mantequilla. De manera habitual, el aderezo exterior es más o menos ligero, lo cual depende de la cantidad de agente de levadura que contiene. Su superficie exterior es en general más o menos crujiente, lo cual dependerá de la intensidad y del modo de cocción. El núcleo fundente contiene una de chocolate adornada con una materia grasa blanda, pero no líquida a temperatura ambiente, que confiere de este modo la untuosidad y el carácter fundente al producto acabado.

25 El mismo consumidor prepara este tipo de producto se prepara por lo general de modo extemporáneo según diferentes recetas. De manera general, las diferentes recetas incluyen una cantidad importante de chocolate complementada con materia grasa, principalmente con mantequilla, al conjunto se le añade azúcar, huevo y harina. La adición de levadura química es opcional y en general se omite. En la práctica, la preparación se inicia fundiendo y mezclando el chocolate y la materia grasa por un lado; mezclando íntimamente el azúcar, la harina y los huevos por otro, y se termina mezclando las dos preparaciones hasta obtener una pasta homogénea. La pasta resultante puede verterse ya sea en un molde múltiple, ya sea en moldes individuales, después se somete a cocción en un horno tradicional de convección a una temperatura del orden de aprox. 200°C, durante por ejemplo un tiempo de 10 a 30 minutos según el tamaño de los moldes empleados y de la cantidad de pasta.

Le producto obtenido, de tipo pastel, presenta un exterior de pasta cocida que envuelve un núcleo de chocolate fundente o susceptible de fluir o derramarse.

35 La preparación de tales productos es larga y fastidiosa debido a las varias etapas de la fusión del chocolate y de la materia grasa, a las que siguen dos etapas de mezclado. Además, dicha preparación implica la utilización de numerosos equipos y accesorios de cocina, lo cual constituye también una barrera suplementaria para la puesta en práctica por parte de los consumidores, cuyo estilo de vida se adapta cada vez menos a las preparaciones culinarias largas y fastidiosas.

40 Hay productos cocidos ya preparados en el mercado, pero tales productos no tienen las cualidades organolépticas máximas que presenta un producto recién cocido. La parte exterior de la pasta suele estar reblandecida y empapada por un largo almacenaje y además el interior acaba por ser poco fundente y adquirir una consistencia casi compacta o al revés aireada en exceso, con lo cual deja de ser el producto deseado.

45 Como alternativa, el consumidor dispone de preparaciones pasteleras crudas congeladas que, por cocción directa, permiten preparar productos del tipo descrito previamente. Sin embargo, dichos productos congelados no dejan espacio para la creatividad y no implican intervención alguna de parte del consumidor, que se encuentra por tanto ante un producto estandarizado sin ningún margen de maniobra en lo referente a su participación en la confección del producto. En efecto, incluso cuando la preparación de tales productos se considera un inconveniente, la estandarización de productos de gran consumo no es más que una respuesta parcial. Por lo tanto, los consumidores tienden cada vez más a utilizar productos, cuya confección implica una participación de su parte. Por consiguiente, a pesar de las ventajas de un producto industrial estandarizado, el consumidor puede aportar su manera personal de realizar el producto, haciéndolo distinto de los productos de gran consumo al tiempo que reduce al mínimo los esfuerzos y las complicaciones.

50 A tal efecto existen en el mercado premezclas deshidratadas utilizables para la realización de pastas con la simple adición de una cantidad determinada de fuente de líquido y/o de materia grasa y/o de chocolate después de un mezclado. Por lo general estos productos se conservan sin problemas, pero no permiten librarse de las etapas de fusión del chocolate y materia grasas y en cualquier caso del mezclado, que tal como se ha explicado previamente los consumidores las consideran como obstáculos.

55 Se han descrito productos de pastas líquidas o fluidas, listas para la cocción, refrigeradas o estables a temperatura ambiente. Se trata principalmente de productos cuya conservación se asegura con la utilización de conservantes químicos. Para otros productos determinados, la estabilidad de conservación se asegura con una reducción drástica de la actividad del agua (Aw) del producto, hasta dejarla en valores del orden de 0,9 o inferiores. La naturaleza

azucarada de tales productos y de los productos de pastelería, a cuya fabricación se destinan, permite regular fácilmente esta Aw por adición de cantidades importantes de azúcar que desempeña además el papel de ingrediente gustativo, agente de carga y agente reductor de la Aw. Es muy importante que de dichos productos presenten una viscosidad tan baja como sea posible para poder verterse fácilmente en el molde de cocción, vertido que deberá poder realizarse no solo a temperatura ambiente sino también en las temperaturas habituales de refrigeración. Esta viscosidad deberá ser compatible además con la formulación adecuada de dicha pasta y en particular la cantidad adecuada de agentes reductores de la Aw, que contribuyen también a aumentar la viscosidad.

En el caso particular de los productos de tipo fundente (fondant) de chocolate, en el momento de la preparación casera de la pasta, las materias grasas y el chocolate se funden y se mezclan con los demás ingredientes. En este momento, la temperatura sustancialmente elevada de la pasta hace que su viscosidad sea compatible con la necesidad de verterla fácilmente. Sin embargo, debido a la cantidad de materias grasas, en particular de mantequilla, pero también de chocolate, que constituye de por sí una fuente importante de materias grasas sólidas a temperatura ambiente, la refrigeración de tal producto conlleva la solidificación de las materias grasas contenidas en él. Cuando se refrigera de este modo, la pasta resultante se transforma en un bloque compacto, cuya viscosidad la hace difícil o incluso imposible de verter. Como consecuencia se ha constatado que es imposible disponer de pasta fluida destinada a la realización de fundente (fondant) que presente las cualidades organolépticas de un producto tradicional, por ejemplo un "fondant" de chocolate, y que presente la particularidad de poderse conservar varias semanas a las temperaturas de refrigeración habituales, conservando la misma fluidez que la convierte en apta para verterse fácilmente en el momento de su utilización final después de su salida del frigorífico. En efecto, la solución que consiste en utilizar materias grasas fluidas a temperaturas de refrigeración hace que el producto final cocido presente una pasta exterior empapada de grasa y aceitosa al tacto y también en boca, lo cual resulta muy desagradable.

La patente US 5171599 se refiere a una pasta de galleta (cookie) refrigerada. Existen otros documentos anteriores, pero menos próximos, porque no se refieren a pastas fluidas. La patente EP 163496 se refiere a inclusiones utilizadas para la preparación de una pasta de galleta y no se refiere a una pasta lista para el uso que tenga un cierto grado de fluidez. En esta patente, la finalidad de mejorar la calidad de las galletas por integración de trozos de chocolate de buena calidad en ellas. En la patente US 6551640 se describen igualmente galletas. La finalidad es conservar la integridad de las inclusiones durante el almacenado y no de preparar una pasta líquida. Finalmente en la patente EP 564077 se describe un producto de bajo contenido de grasa, en el que no se habla de pasta líquida a la temperatura de refrigeración.

Es, pues, objeto de la presente invención proporcionar un producto de pasta líquida o fluida capaz de conservarse durante varias semanas en estado refrigerado y que permite la confección de productos de repostería del tipo fundente (fondant) con la simple acción de verter dicha pasta en un molde y cocerla en un horno tradicional.

A tal efecto, la presente invención se refiere a una pasta lista para el uso, fluida y estable en estado refrigerado durante varias semanas, formada por una fase continua de pasta que contiene harina, agua y azúcar, que tiene una Aw comprendida entre 0,85 y 0,90, caracterizada porque contiene por lo menos una fuente de materia grasa presente en forma de partículas discretas repartidas en el seno de la fase continua de dicha pasta, dicha pasta tiene una viscosidad Bostwick a 8°C según la tabla siguiente:

tiempo (s)	10	20	30	40
distancia (cm)	3-9	4-10	5-11	6-12

realizándose la medición en un primer compartimento de dimensiones 5x5x3,8 cm y en un segundo compartimento de dimensiones 5x24x2,5 cm.

En la siguiente descripción de la presente solicitud, los porcentajes se refieren al peso, a menos que se indique lo contrario.

Por la expresión "partículas discretas de materia grasa" se entiende que la materia grasa está presente en forma de partes sólidas del elemento material, distintas, sustancialmente visibles a simple vista y repartidas en el seno de la fase continua de la pasta.

Así y de manera sorprendente se ha podido constatar que el hecho de emplear toda la materia grasa o una parte de la misma en forma de partículas discretas repartidas en el seno de la pasta y no en forma difusa y continua permite obtener una pasta cuya fluidez es satisfactoria para poderse verter. Por tanto, se ha podido constatar que en el caso en el que la materia grasa esté repartida uniformemente, y de manera difusa y continua, la pasta pierde una gran parte de su fluidez y se convierte de este modo en muy difícil de verter o no da el resultado esperado, a saber, un pastel de tipo fundente (fondant). En efecto, una vez refrigerada, esta materia grasa continúa solidificada y la mezcla se hace muy compacta y por esta razón muy difícil de verter.

Al revés y según el medio principal de la presente invención, toda la fuente o una parte de la misma de la materia grasa de la pasta de pastel según la invención está en forma de trozos o partículas de materia grasa, discretos, repartidos en la fase continua de pasta. Una vez refrigerada, la pasta según la invención es fluida y no compactada, porque la materia grasa sólida no está repartida de manera continua y uniforme y de este modo no desempeña el papel de cemento. La pasta presenta, pues, toda la fluidez necesaria para poderse verter.

En el contexto de la presente invención, la característica "fluido" significa que la pasta puede verterse después de su envasado precisamente en un molde y de manera fácil, es decir, puede resbalar por sí misma sin necesidad de ejercer sobre ella una fuerza exterior importante. A tal efecto, la pasta según la invención puede caracterizarse por su consistencia Bostwick, un método aplicado habitualmente en la industria alimentaria.

Por ejemplo, antes de efectuar las mediciones, la pasta se coloca previamente a 8°C hasta que alcance un equilibrio. Las mediciones se efectúan en una cámara de temperatura constante de 8°C. A continuación se vierte la pasta en el primer compartimento cerrado del equipo llamado "Bostwick Consistometer®", con lo cual ocupa un volumen total de 5x5x3,8 cm. El ensayo empieza en el momento en el que se abre este compartimento. Por acción de la gravedad, la pasta se desliza al segundo compartimento (anchura: 5 cm, longitud: 24 cm, altura: ~2,5 cm). Este segundo compartimento está graduado (incrementos de 0,5 cm) y se mide la distancia recorrida por la pasta después de 10, 20, 30 y 40 segundos. Cuando la pasta se desliza generando una superficie curvilínea, se toma en consideración la distancia más grande.

Se obtienen los resultados siguientes:

tiempo (s)	10	20	30	40
distancia (cm)	3-9	4-10	5-11	6-12

Este comportamiento indica una capacidad de fluir totalmente compatible con la finalidad buscada. En efecto, esta consistencia se obtiene alrededor de 8°C, temperatura habitual para el uso de una pasta de este tipo.

La fuente de materia grasa puede ser una materia grasa sólida a las temperaturas de refrigeración habituales y con preferencia a la temperatura ambiente usual. Se entiende por la expresión "sólida a temperatura ambiente" que la materia grasa tiene un SFC (Solid Fat Content) del orden del 15 al 80 %, con preferencia del orden del 20 al 60 % y con mayor preferencia todavía del orden del 20 al 45 % en torno a 20°C. Una fuente de materia grasa conveniente para la presente invención puede elegirse, pues, entre el grupo formado por: la mantequilla, la manteca de cacao, el chocolate, los sucedáneos de manteca de cacao, las grasas vegetales hidrogenadas, por ejemplo el aceite de palma hidrogenado, empleadas solas o en forma de mezcla. En efecto, tomando en consideración el contenido de materia grasa del chocolate, que es del orden del 28 al 45 %, el chocolate conviene de modo especial como fuente parcial de materia grasa según la invención. Se da por supuesto que como en el caso de una receta tradicional, que comprenda una parte importante de mantequilla, la fuente de materia grasa que representa el chocolate podrá suplementarse con mantequilla o con manteca de cacao. La mantequilla se presentará en tal caso, por lo menos en parte, en forma de partículas discretas o de trozos discretos de mantequilla repartidos en la masa continua de pasta fluida. Por razones de coste se podrá dar preferencia a una materia grasa de tipo sucedáneo de manteca de cacao, por ejemplo un aceite de palma hidrogenado o un aceite de palmiste hidrogenado.

De manera preferida, la fuente de materia grasa en forma de partículas discretas representará por lo menos el 60 %, con preferencia por lo menos el 70 %, con mayor preferencia por lo menos el 80 % y con mayor preferencia todavía por lo menos el 90 % o incluso por lo menos el 95 % de la materia grasa total contenida en la pasta lista para el uso según la presente invención.

En efecto, la fase continua de pasta formada principalmente por harina, agua y azúcar puede contener además trazas procedentes de la harina o de las fuentes de materia grasa, por ejemplo del polvo de cacao no desengrasado o del polvo de huevo, por ejemplo, incluso de un aceite líquido a temperatura ambiente, por ello la materia grasa está contenida también en la pasta lista para el uso según la presente invención en una forma repartida de modo homogéneo y no en forma de partículas. Con todo, esta materia grasa repartida homogéneamente no es más que una pequeña porción de la materia grasa total de la pasta lista para el uso según la presente invención.

La presente invención se refiere, pues, a la utilización de una fuente de materia grasa en forma de partículas discretas repartidas en el seno de una fase continua de pasta fluida refrigerada formada por harina, agua y azúcar, caracterizada porque el contenido de materia grasa total de la pasta, incluidas las partículas, se sitúa entre el 12 y el 25 %; con preferencia entre el 15 y el 20 %; y con mayor preferencia todavía entre el 16 y el 18 %; esto para asegurar la fluidez necesaria para el vertido de dicha pasta en el momento de su transferencia, después de su envasado, a un molde de cocción. De manera preferida, la materia grasa en forma de partículas representa por lo menos el 60 %, con preferencia por lo menos el 70 %, con mayor preferencia por lo menos el 80 % y con mayor preferencia todavía por lo menos el 90 % o incluso por lo menos el 95 % de la materia grasa total del producto acabado de pasta fluida lista para el uso.

El tamaño de las partículas discretas de fuente de materia grasa se sitúa en un intervalo que los expertos pueden determinar fácilmente como adecuado para permitir el vertido. Por lo tanto, las partículas no deberán ser demasiado grandes para poder no solo verterse, sino también para evitar una sedimentación excesiva durante su almacenado e incluso durante su cocción. Al revés, no es deseable que las partículas tengan un tamaño demasiado pequeño, de modo que puedan formar una red que se oponga al vertido de la pasta. Por lo demás, en caso de choque térmico, las partículas de tamaño demasiado pequeño corren el riesgo de fundirse por lo menos parcialmente y de reconstituir la red continua en el momento del enfriamiento, esta red forma un cemento que se opone al vertido o por lo menos lo limita. Finalmente, el uso de partículas de tamaño demasiado pequeño es difícil y delicado. En efecto, en el momento de la preparación de la pasta, la incorporación de partículas de fuente de materia grasa a la pasta requiere un mezclado íntimo, que puede conllevar el desprendimiento del calor causante de la fusión, incluso parcial, de la materia grasa, que, una vez enfriada, actuará como cemento y conducirá a un producto compacto y que habrá dejado de ser fluido.

Por consiguiente, las partículas de fuente de materia grasa de la pasta según la presente invención presentan un tamaño medio aprox. entre 0,1 y 4 mm, con preferencia entre 0,5 y 3 mm y con mayor preferencia todavía entre 0,5 y 2 mm. Está claro que la forma de las partículas no es regular, cilíndrica o cúbica, y el tamaño recién indicado corresponde a la sección media de las partículas de forma irregular. Por ello, las partículas pueden presentarse en forma de esferas, de cubos o de paralelepípedos irregulares o en forma de copos, por ejemplo. Es, pues, más fácil hablar diciendo que el volumen medio de las partículas de fuente de materia grasa y el volumen medio de tales partículas se sitúa en un intervalo comprendido aprox. entre 0,01 mm³ y 80 mm³, con preferencia entre 0,01 y 40 mm³, con mayor preferencia entre 0,1 y 20 mm³, con mayor preferencia todavía entre 0,1 y 10 mm³ o incluso alrededor de 1 mm³.

Sabiendo que el chocolate puede constituir una fuente de materia grasa en el sentido de la presente invención, es perfectamente imaginable prever la presencia de trozos de chocolate de tamaño superior al tamaño medio indicado previamente. En efecto, los trozos de chocolate más grandes pueden contribuir a conseguir la inclusión de chocolate fundente en el seno del pastel resultante de la cocción. Se ha observado por ejemplo de manera sorprendente que la aportación de una fuente de materia grasa en forma de partículas discretas repartidas en el seno de la fase continua de una pasta refrigerada que contiene harina, agua y azúcar según la invención permite no solo conservar la fluidez de dicha pasta a temperaturas correspondientes a las temperaturas habituales de refrigeración, sino también obtener un producto pastelero cocido que presenta todas las cualidades organolépticas deseadas. En efecto, la pasta según la presente invención puede verterse directamente en un molde desde el momento de su salida del frigorífico y ponerse a cocer en un horno tradicional para obtener un pastel que presenta todas las características de un fundente (fondant). Por lo tanto, el pastel resultante presenta el exterior de pasta cocida y un interior fundente que contiene en su mayor parte la materia grasa de chocolate fluyente o fundente, en función de la temperatura. En efecto, si se corta el pastel al poco de sacarlo del horno, su interior caliente es fluyente cuando se deja enfriar, la fuente de materia grasa se solidifica parcialmente al enfriar y se convierte de este modo en blanda y fundente en la boca. Como alternativa, si la cocción de la pasta se realiza por poco tiempo, su interior líquido al salir del horno permanecerá líquido después del enfriamiento.

Está claro que en el contexto preferido de la presente invención respecto a los pasteles de chocolate de tipo fundente, las fuentes principales de materia grasa estarán representadas por el chocolate, la mantequilla, la manteca de cacao o cualquier otra materia grasa sólida a temperatura ambiente, utilizados solos o en combinación. Por tanto, la fuente de materia grasa en forma de partículas discretas podrá estar formada por ejemplo por granos, gránulos o pepitas de chocolate y/o de compuesto (compound) y/o de mantequilla y/o de cualquier materia grasa sólida a temperatura ambiente. El "compound" es un producto compuesto por polvo de cacao desengrasado y de grasa vegetal, que posee propiedades similares a las de la manteca de cacao. Como alternativa puede intentarse emplear mantequilla a la que se haya añadido polvo de cacao desengrasado como fuente de materia grasa en la aplicación fundente del chocolate.

La fase continua de la pasta fluida está formada por una pasta fluida tradicional que contiene harina, azúcar y agua. La cantidad total de agua en la pasta según la invención es del orden del 20 al 40 %, con preferencia del 25 al 35 % y con mayor preferencia todavía del orden del 30 %, porcentajes referidos al peso del producto final. La pasta puede contener además un mejorador de textura de tipo ovoproducto, por ejemplo huevo entero, la yema del huevo o la clara del huevo, aportados en forma líquida o deshidratada. Puede añadirse un emulsionante, por ejemplo uno o varios mono- o diglicéridos. La pasta puede contener aromas y también colorantes. La pasta de la fase continua puede contener en particular polvo de cacao para reforzar el sabor a chocolate del producto final y que para conferir un color oscuro adecuado al fundente de chocolate.

El sabor a chocolate puede reforzarse igualmente con cualquier otro medio conocido de los expertos. Se pueden utilizar por ejemplo extractos de levaduras, lactonas policíclicas, aromas naturales y/o artificiales de chocolate o L-glutamato.

Aunque la presente invención se refiere a un producto pastelero de tipo fundente compacto y poco aireado, la pasta según la presente invención puede contener una cantidad de agente de levadura comprendida entre el 0 y el 2 %.

En el mercado se dispone de agentes de levadura para pastelería, listos para el uso, que están formados en general por difosfato y carbonato de sodio.

La presente invención se refiere también a un proceso de fabricación de una pasta de pastel fluida y estable durante varias semanas en estado refrigerado, que tiene una Aw comprendida entre 0,85 y 0,9, que consta de las etapas siguientes:

- mezclado de una fuente de harina, una fuente de azúcar, una fuente de agua y adición de una fuente de materia grasa sólida a temperatura ambiente
- mezclado manteniendo la temperatura de la pasta en un valor inferior a la temperatura de fusión de la materia grasa hasta obtener una pasta fluida, cuya fuente de materia grasa sólida a temperatura ambiente se presenta en forma de partículas discretas repartidas en el seno de la fase continua de pasta.

La harina utilizada puede ser cualquier tipo de harina cerealista, por ejemplo una harina de trigo de tipo 55 ó 45.

El azúcar utilizado puede ser cualquier tipo de azúcar alimentario, por ejemplo la sacarosa, la fructosa, la glucosa. Un azúcar conveniente es la sacarosa cristalizada o en polvo.

La presente invención se refiere por fin a un método rápido y simple de realización de pasteles de tipo fundente (fondant), que consta de las etapas siguientes:

- proporcionar una pasta de pastel fluida, formada por agua, harina y azúcar, estable durante varias semanas en estado refrigerado, que tiene una Aw comprendida entre 0,85 y 0,90, caracterizada porque contiene por lo menos una fuente de materia grasa presente en forma de partículas discretas repartidas en el seno de la pasta, dicha pasta tiene una viscosidad Bostwick a 8°C según la tabla siguiente:

tiempo (s)	10	20	30	40
distancia (cm)	3-9	4-10	5-11	6-12

cuya medición se realiza en un primer compartimento de dimensiones 5x5x3,8 cm y un segundo compartimento de dimensiones 5x24x2,5 cm;

- verter dicha pasta por lo menos en un molde,
- proceder a la cocción de la pasta así vertida,
- obtener un pastel cocido, que contiene un interior fundente basado en una materia grasa.

Ejemplo

Se añaden los ingredientes siguientes a una mezcladora HOBART, se mezcla el conjunto a una temperatura del orden del 20°C:

harina: 7 kg
 azúcar: 18 kg
 agua: 13 litros
 materia grasa vegetal (tipo sucedáneo de manteca de cacao) en cubo de 100 g: 5 kg
 chocolate rallado de modo grosero (1 a 2 mm de diámetro): 5 kg
 polvo de huevo: 2,5 kg

Se mezcla el conjunto y se amasa durante 3 minutos a velocidad lenta, hasta obtener una pasta en la que la materia grasa se presenta en forma de inclusiones discretas repartidas uniformemente y distribuidas en el seno de la fase continua de la pasta fluida.

La pasta resultante es suficientemente fluida para verterse en bolsas ligeras de materiales plásticos, a razón de 400 g por envase, que seguidamente se termosellan en atmósfera de nitrógeno y se enfría hasta alrededor de 5°C

Los productos envasados así refrigerados se conservan durante 4 semanas a 5°C y después se utilizan para la confección de un pastel.

Una vez abierto el envase, la pasta se vierte seguidamente sin esfuerzo en un molde de 23 cm de diámetro y se cuece el conjunto en un horno de convección a una temperatura de 200°C durante 15 minutos.

Una vez enfriado a temperatura ambiente, el pastel resultante presenta un exterior de pasta cocida, que contiene un interior de chocolate fundente.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Pasta lista para el uso, fluida y estable durante varias semanas en estado refrigerado, que consta de una fase continua de pasta formada por harina, agua y azúcar, que tiene una Aw comprendida entre 0,85 y 0,90, caracterizada porque contiene por lo menos una fuente de materia grasa presente en forma de partículas discretas repartidas en el seno de la fase continua de dicha pasta, dicha pasta tiene una viscosidad Bostwick a 8°C según la tabla siguiente:

tiempo (s)	10	20	30	40
distancia (cm)	3-9	4-10	5-11	6-12

- 10 la medición se realiza en un premier compartimento de dimensiones 5x5x3,8 cm y un segundo compartimento de dimensiones 5x24x2,5 cm.

- 15 2. Pasta según la reivindicación 1, caracterizada porque la fuente de materia grasa se elige entre el grupo formado por: la mantequilla, la manteca de cacao, el chocolate, los sucedáneos de manteca de cacao, las grasas vegetales hidrogenadas, por ejemplo el aceite de palma hidrogenado, utilizados solos o en forma de mezcla.

- 20 3. Pasta según la reivindicación 1, caracterizada porque la fuente de materia grasa en forma de partículas discretas representa por lo menos el 60 %, con preferencia por lo menos el 70 %, con mayor preferencia por lo menos el 80 % y con mayor preferencia todavía por lo menos el 90 % o incluso por lo menos el 95 % de la materia grasa total contenida en la pasta lista para el uso y fluida según la presente invención.

- 25 4. Utilización de fuente de materia grasa en forma de partículas discretas repartidas en el seno de una fase continua de pasta fluida refrigerada formada por harina, agua y azúcar, para asegurar la fluidez necesaria de vertido de dicha pasta a temperatura refrigerada en el momento de su transferencia del envase al molde de cocción.

5. Utilización según la reivindicación 4, caracterizada porque el contenido de materia grasa total de la pasta, incluidas las partículas, se sitúa aprox. entre el 12 y el 25 %; con preferencia entre el 15 y el 20 %; y con mayor preferencia todavía entre el 16 y el 18 %.

- 30 6. Utilización según la reivindicación 4, caracterizada porque la materia grasa en forma de partículas representa por lo menos el 60 %, con preferencia por lo menos el 70 %, con mayor preferencia por lo menos el 80 % y con mayor preferencia todavía por lo menos el 90 % o incluso por lo menos el 95 % de la materia grasa total del producto acabado de pasta fluida lista para el uso.

- 35 7. Método de realización del pastel de tipo fundente (fondant), que consta de las etapas siguientes:

- 40 - proporcionar una pasta de pastel, fluida, que consta de una fase continua de pasta formada por harina, agua y azúcar, estable durante varias semanas en estado refrigerado, que tiene una Aw comprendida entre 0,85 y 0,90, caracterizada porque contiene por lo menos una fuente de materia grasa presente en forma de partículas discretas repartidas en el seno de la fase continua de dicha pasta, dicha pasta tiene una viscosidad Bostwick a 8°C según la tabla siguiente:

tiempo (s)	10	20	30	40
distancia (cm)	3-9	4-10	5-11	6-12

- 45 la medición se realiza en un premier compartimento de dimensiones 5x5x3,8 cm y un segundo compartimento de dimensiones 5x24x2,5 cm;

- verter dicha pasta por lo menos en un molde,
- proceder a la cocción de la pasta así vertida,
- obtener un pastel cocido, que consta de un interior fundente basado en materias grasas.