

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 523 449**

51 Int. Cl.:

A21D 8/00 (2006.01)

A21D 13/00 (2006.01)

A23B 5/00 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **25.10.2011** **E 11778801 (8)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **20.08.2014** **EP 2632275**

54 Título: **Método y aparato para cocinar pizza**

30 Prioridad:

29.10.2010 IT AL20100029 U

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

26.11.2014

73 Titular/es:

GIORDANO, GIUSEPPE (100.0%)
Piazza Garibaldi 35
15100 Alessandria, IT

72 Inventor/es:

Giordano, Giuseppe

74 Agente/Representante:

DE ELZABURU MÁRQUEZ, Alberto

ES 2 523 449 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

Método y aparato para cocinar pizza

La presente invención se refiere a un método y un aparato para cocinar pizza.

Una pizza napolitana tradicional contiene harina, sal, agua y levadura.

- 5 Esos ingredientes se combinan para hacer una bola de masa, mediante mezcla y amasado.

Después de subir, la bola de masa se convierte en un pastel haciendo un pequeño borde y extendiendo la masa sobre una superficie de mármol espolvoreada con harina.

- 10 Después de extender la salsa deseada y las coberturas sobre el pastel con borde, el pastel se desliza dentro del horno sobre una paleta larga, llamada pala y se hornea directamente sobre la superficie inferior del horno, preferiblemente los ladrillos calientes de un horno de leña de ladrillo.

El tiempo de cocción es de unos pocos minutos a una temperatura relativamente alta, por ejemplo, dos minutos, a más de 450°C.

- 15 El pastel se cocina reposando directamente sobre la superficie abrasadora del horno, proporcionando de esta manera una pizza con una corteza ligeramente chamuscada, que debería ser fina y blanda y una cornisa bien definida que es ligeramente más dura que la corteza de la base.

Otro tipo de pizza es la denominada pizza gruesa o pizza de plato profundo que se hornea en una cazuela de lados profundos.

La pizza de plato profundo tiene una corteza muy gruesa y un borde más blando debido a que el calor no impacta directamente los lados y el fondo del pastel, los cuales están protegidos por la cazuela.

- 20 Un problema del método de cocinado tradicional de una pizza napolitana es que se requiere una habilidad considerable para formar el pastel. Solamente un cocinero de pizza experimentado puede formar adecuadamente un pastel que, después del horneado, tiene una corteza delgada blanda y una cornisa comestible blanda.

Aún, o bien debido a que el gusto personal o bien debido a que la cornisa no está horneada correctamente, la cornisa de la pizza a menudo se desecha debido a que se considera demasiado dura para comer.

- 25 El horneado de una pizza gruesa no requiere ninguna habilidad particular y, dados el tiempo y la temperatura adecuados, una pizza gruesa siempre saldrá blanda y gruesa como se requiere.

El tiempo de horneado de una pizza gruesa es considerablemente más largo que el tiempo de horneado de una pizza tradicional y, de manera más importante, la temperatura de horneado de una pizza gruesa es considerablemente menor que la temperatura requerida para una pizza tradicional del mismo tamaño.

- 30 Por lo tanto, un establecimiento que desee ofrecer ambos tipos de pizza debería tener dos hornos, funcionando a diferentes temperaturas o debería tener un cocinero experto que pueda gestionar hornear los dos tipos de pizza en un horno a alta temperatura. Esto se logra horneando la pizza gruesa en una posición dentro del horno donde la temperatura es inferior, tal como en la proximidad de la abertura del horno.

- 35 Aunque la colocación de una cazuela dentro del horno es una operación simple, deslizar profundo dentro del horno una pizza tradicional, sin deformar o romper el pastel, requiere alguna habilidad.

La misma habilidad se requiere para girar la pizza mientras se hornea, lo cual también requiere experiencia y habilidad manual. Varios pasteles se cocinan normalmente al mismo tiempo dentro de un horno de ladrillo y, dependiendo de su posición, cada pastel tiene que ser dado la vuelta, una vez o más, para asegurar un horneado uniforme.

- 40 El objetivo de la presente invención es proporcionar un método para cocinar pizza que combina las ventajas de la pizza napolitana tradicional con la facilidad de preparación y cocinado de una pizza gruesa.

Un objeto particular de la invención es proporcionar un método para cocinar una pizza napolitana tradicional que tiene una cornisa más blanda.

- 45 Un objeto importante adicional de la invención es proporcionar un método que permite cocinar una buena pizza incluso a cocineros sin experiencia.

Un objeto adicional de la invención es proporcionar un método adecuado para hornear focaccia.

Los objetivos anteriores y otros objetivos que serán más evidentes en lo sucesivo, se logran por un método para cocinar pizza, que comprende los pasos de extender una bola de masa sobre una superficie y formar un pastel dentro de un aro;

- 5 deslizar dicho pastel, contenido en dicho aro, dentro de un horno que permite a dicho pastel reposar directamente en contacto con una superficie inferior de dicho horno;

retirar dicho pastel del horno;

retirar dicho pastel de dicho aro.

- 10 Los objetivos anteriores y otros objetivos que serán más evidentes en lo sucesivo, también se logran por un aparato para cocinar pizza, caracterizado por que comprende un aro en donde se forma un pastel mientras que reposa sobre una superficie; dicho aro que está adaptado para contener dicho pastel mientras que dicho pastel se hornea dentro de un horno, donde la parte inferior de dicho pastel está reposando directamente en contacto con una superficie inferior de dicho horno.

Las características y ventajas adicionales de la invención serán más evidentes mediante la siguiente descripción de una realización de la invención, ilustrada, a modo de ejemplo en los dibujos adjuntos, en donde

- 15 La figura 1 es una vista lateral de un aro para uso en el método de cocción según la presente invención;

La figura 2 es una vista lateral en sección del aro de la figura precedente;

La figura 3 es una vista inferior del aro de las figuras precedentes;

La figura 4 es una vista superior del aro de las figuras precedentes;

La figura 5 muestra el paso de extender la bola de masa en un pastel;

- 20 La figura 6 es una vista en perspectiva del aro de horneado;

La figura 7 muestra el paso de extender el pastel dentro del aro;

Las figuras 8 y 9 muestran el paso de poner salsa y coberturas sobre el pastel;

La figura 10 muestra el paso de deslizar el pastel en el horno;

La figura 11 muestra el paso de extraer la pizza horneada del aro.

- 25 Con referencia a la figura anterior, el método para cocinar pizza, según la presente invención, comprende, sobre una superficie 2, trabajar una bola de masa 100 en un pastel 101 y extender el pastel 101 dentro de un aro 1.

- 30 Preferiblemente, el pastel debería tener un espesor adaptado para asegurar que el pastel no sube por encima del aro durante el horneado. El pastel no cocinado debería tener, por ejemplo, un espesor de alrededor de un tercio de la altura del aro. De hecho es preferible que los lados del pastel permanezcan dentro del aro y no se expongan al calor directo.

El aro está constituido por una pared que se extiende verticalmente 3, preferiblemente inclinada con un ángulo A.

El aro 1 se puede ver como una cazuela sin fondo. El aro 1 de hecho se puede fabricar cortando el fondo de una cazuela de horneado tradicional.

- 35 El aro puede ser circular, como en la realización mostrada en las figuras o cuadrangular o de cualquier otra forma poligonal.

La pared 3 puede estar angulada en un ángulo A, como en la realización ilustrada o sustancialmente vertical, es decir a 90° con respecto a la superficie de trabajo 2.

El aro está hecho preferiblemente de metal y debería estar adaptado para resistir las altas temperaturas de un horno de cocción.

- 40 Después de formar el pastel 101 dentro del aro 1, se pueden añadir una salsa 4 y coberturas 5 en la parte superior del pastel 101, formando de esta manera un pastel de pizza 110.

El pastel de pizza 110 entonces se desliza dentro de un horno 6, típicamente por medio de una pala 7 y se deja hornear dentro del aro 1 y directamente en contacto con la superficie inferior 8 del horno 6.

Cuando se hace, el pastel de pizza se extrae del horno y retira del aro 1, como es visible en la figura 11.

El tiempo de horneado del pastel 110, cuando se usa el aro 1, es alrededor del doble de largo que el tiempo requerido, para el mismo tamaño de pastel y a la misma temperatura de horno, de un pastel horneado de la forma tradicional pero considerablemente menor que el tiempo requerido para cocinar en una cazuela tradicional.

- 5 Según el método de horneado de la presente invención, con el pastel reposando directamente sobre la superficie del horno y rodeado por el aro 1, la pizza cocinada tiene una corteza que es crujiente por fuera y blanda por dentro, similar a una pizza napolitana tradicional, mientras que al mismo tiempo la pizza tiene una cornisa blanda, similar a una pizza gruesa.

El efecto anterior resulta del hecho de que el aro de metal que rodea el pastel difunde el calor sobre los lados del pastel, mientras que las superficies inferior y superior del pastel están directamente expuestas al calor intenso.

- 10 El método según la presente invención también es adecuado para cocinar una focaccia con las mismas ventajas que las descritas anteriormente para una pizza.

- 15 Una ventaja importante del método según la presente invención es que la preparación del pastel dentro del aro no requiere una habilidad particular. En otras palabras, el cocinero de pizza no necesita formar un borde adecuado alrededor del pastel debido a que el aro ayudará en cualquier caso al proceso de horneado y asegurará una cornisa blanda.

También, el aro ayudará al cocinero a deslizar el pastel en el horno, debido a que el aro asegura que el pastel no se rompa o deforme. Cualquier cocinero, sin habilidad o experiencia particular, puede deslizar fácilmente los pasteles anillados dentro y fuera.

- 20 El aro también asegura una cocción uniforme del pastel, con poca o ninguna necesidad de girar el pastel anillado mientras que se cocina. En cualquier caso, dar la vuelta del pastel anillado es muy fácil con respecto a dar la vuelta a un pastel tradicional, sin romperlo.

El método según la presente invención es por lo tanto particularmente ventajoso para cadenas de restaurantes, franquicias y todos los establecimientos donde puede ser difícil asegurar los servicios de un cocinero de pizza experto.

- 25 Una ventaja adicional de la presente invención es que, dados el mismo equipo e ingredientes, todos los establecimientos de una cadena o franquicia asegurarán un producto uniforme, reconocible, de alta calidad, debido a que el presente método se basa menos en la habilidad y experiencia individual. También, el personal nuevo se puede formar en un tiempo corto.

REIVINDICACIONES

1. Un método para cocinar pizza, que comprende los pasos de extender una bola de masa sobre una superficie y formar un pastel dentro de un aro;

5 deslizar dicho pastel, contenido en dicho aro, en un horno permitiendo a dicho pastel reposar directamente en contacto con una superficie inferior de dicho horno;

 retirar dicho pastel del horno;

 retirar dicho pastel de dicho aro.

2. El método, según la reivindicación 1, caracterizado por que comprende un paso de añadir salsa después de dicho paso de formar dicho pastel dentro de dicho aro.

10 3. El método, según la reivindicación 1, caracterizado por que comprende un paso de añadir coberturas después de dicho paso de formar dicho pastel dentro de dicho aro.

4. Un aparato para cocinar pizza, caracterizado por que comprende un aro en donde se forma un pastel mientras que reposa sobre una superficie; dicho aro que está adaptado para contener dicho pastel mientras que dicho pastel se hornea dentro de un horno, donde la parte inferior de dicho pastel está reposando directamente en contacto con una superficie inferior de dicho horno.

15 5. El aparato según la reivindicación 4, caracterizado por que dicho aro está constituido por una pared que se extiende verticalmente.

6. El aparato según la reivindicación 4, caracterizado por que dicho aro está constituido por una pared inclinada que se extiende verticalmente.

20

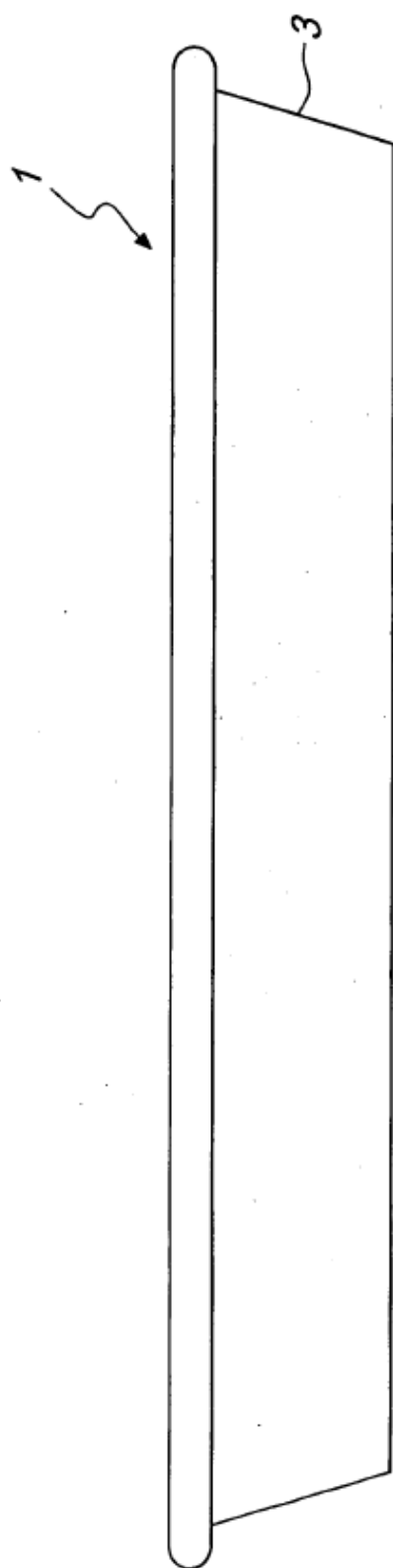


Fig. 1

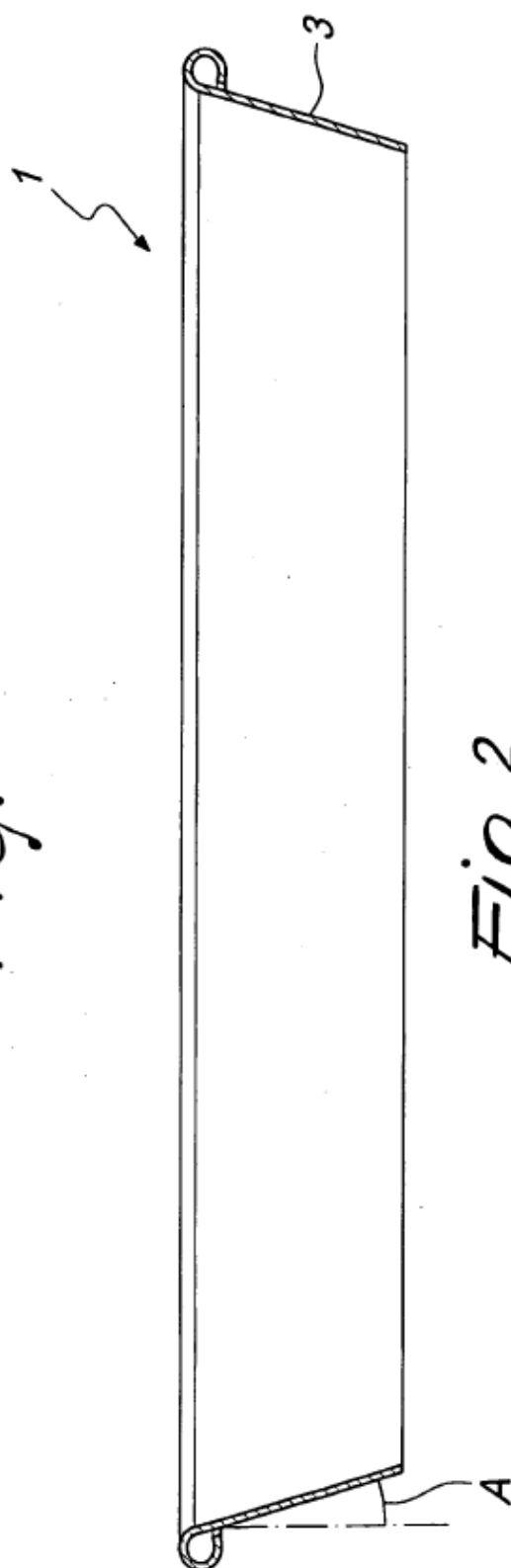


Fig. 2

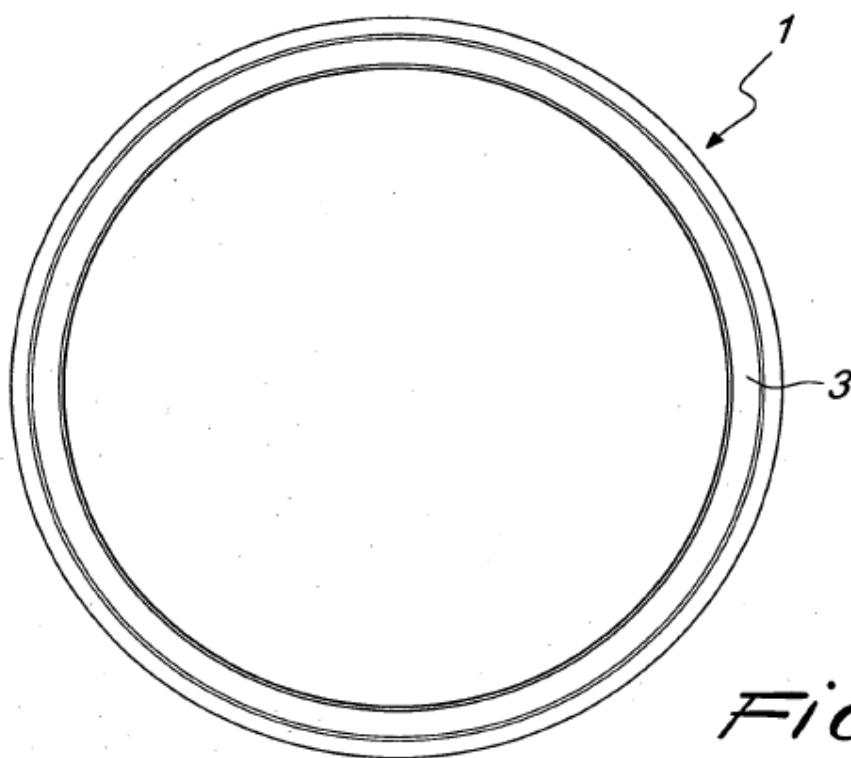


Fig. 3

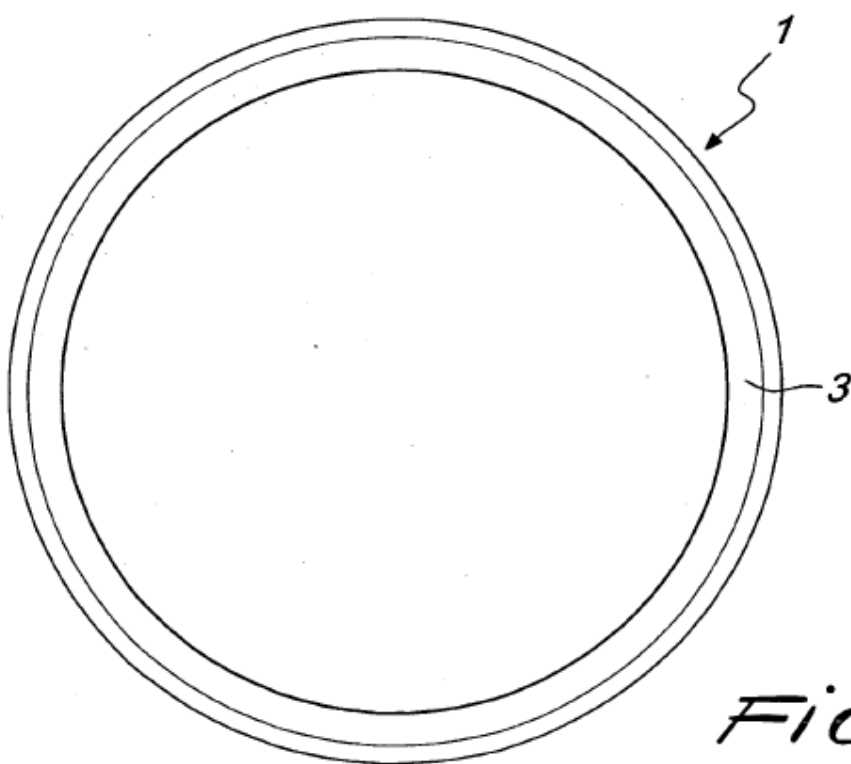


Fig. 4

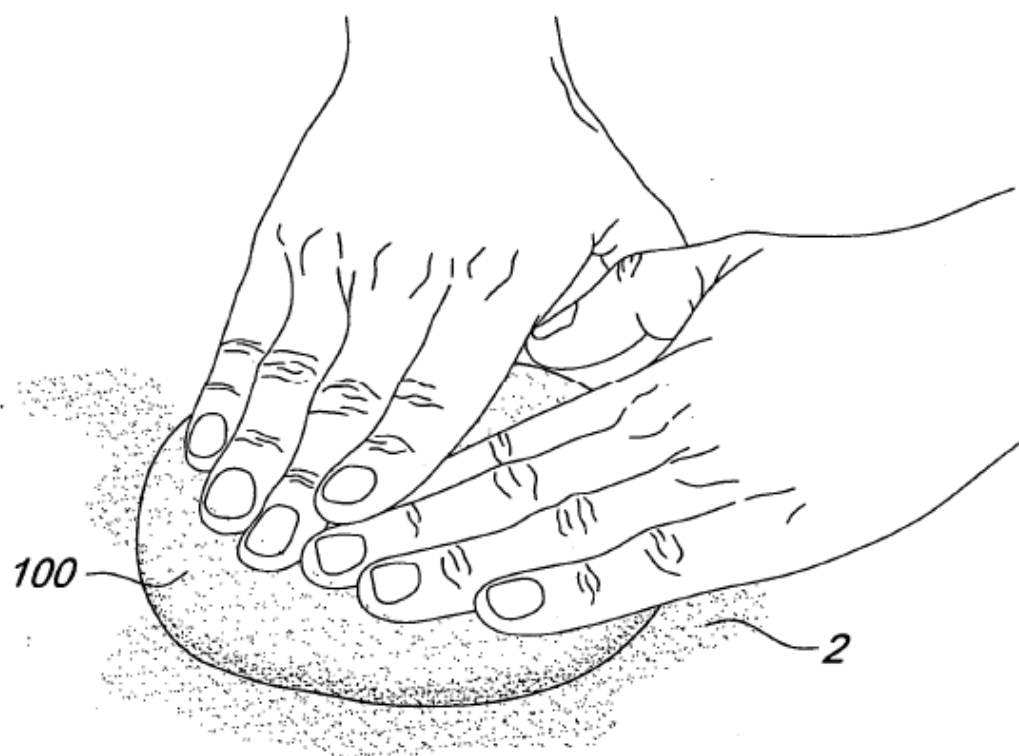


Fig. 5

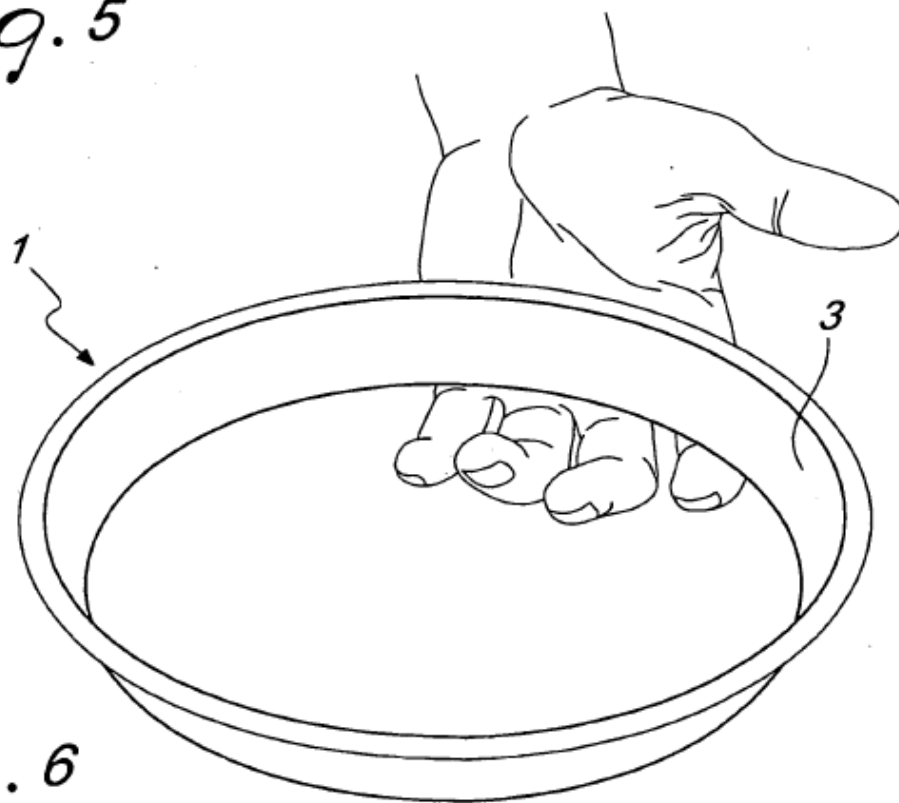


Fig. 6

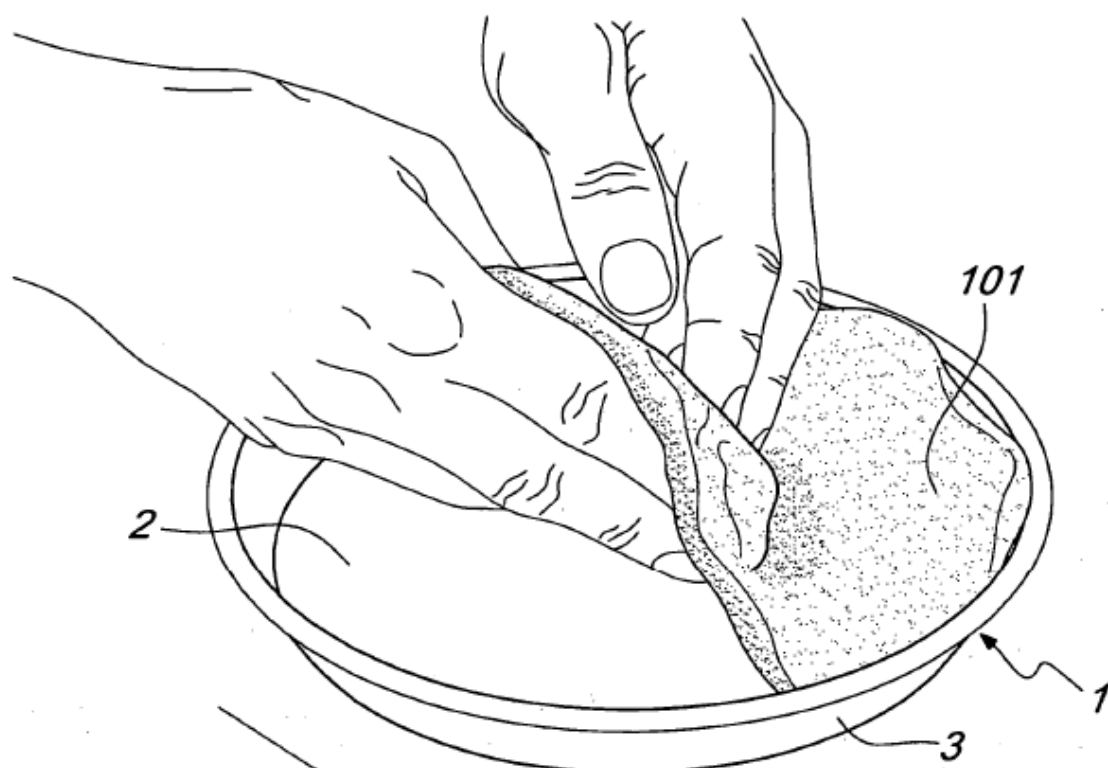


Fig. 7

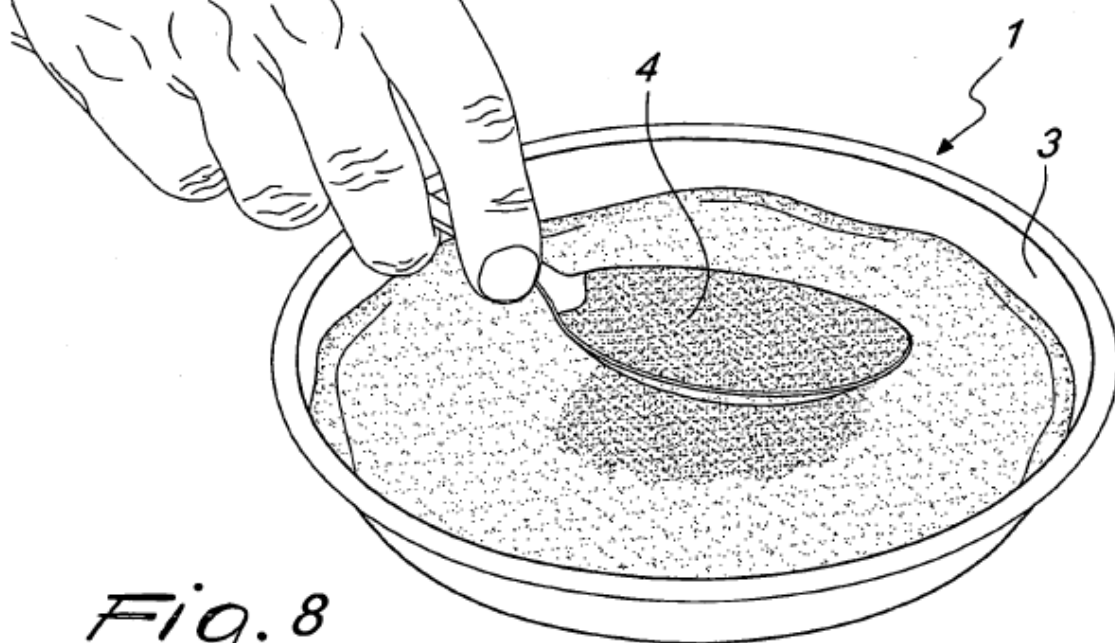


Fig. 8

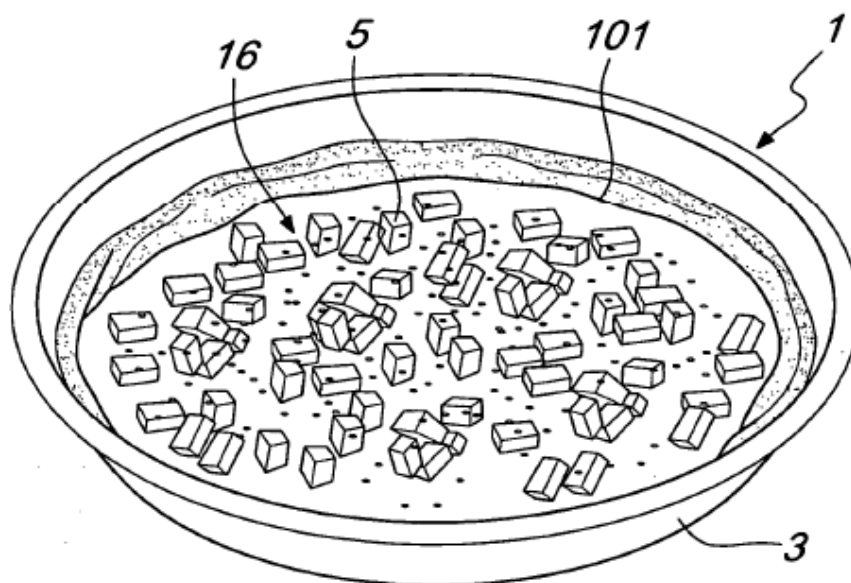


Fig. 9

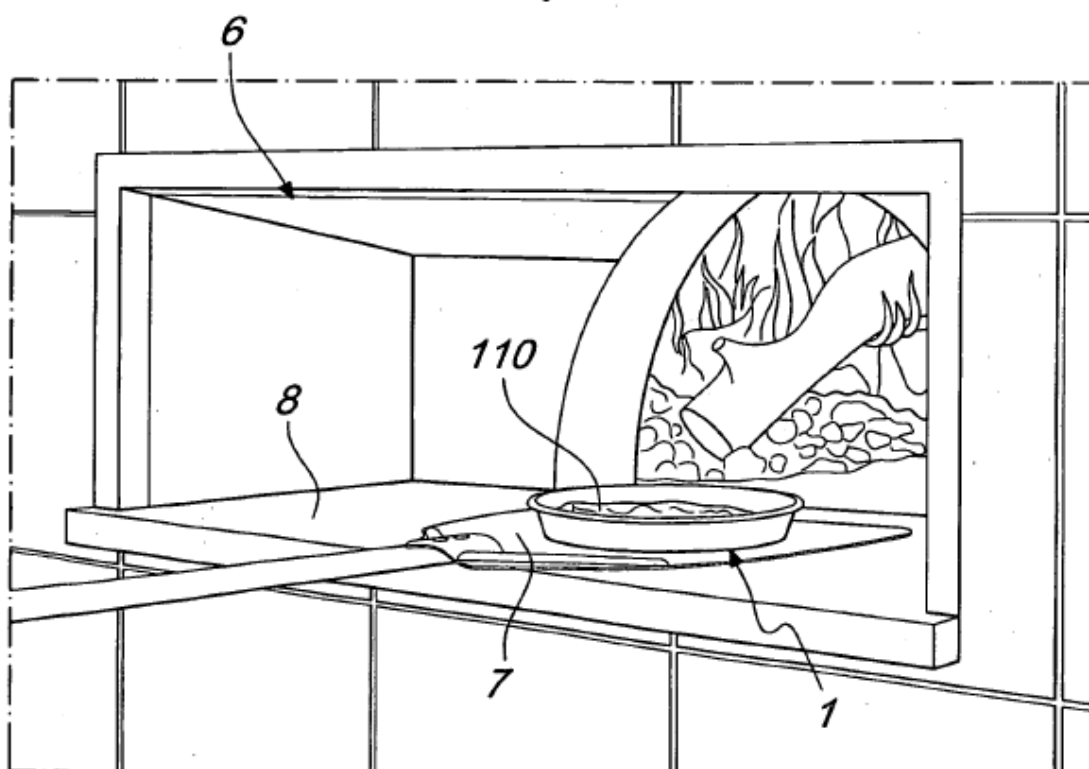


Fig. 10

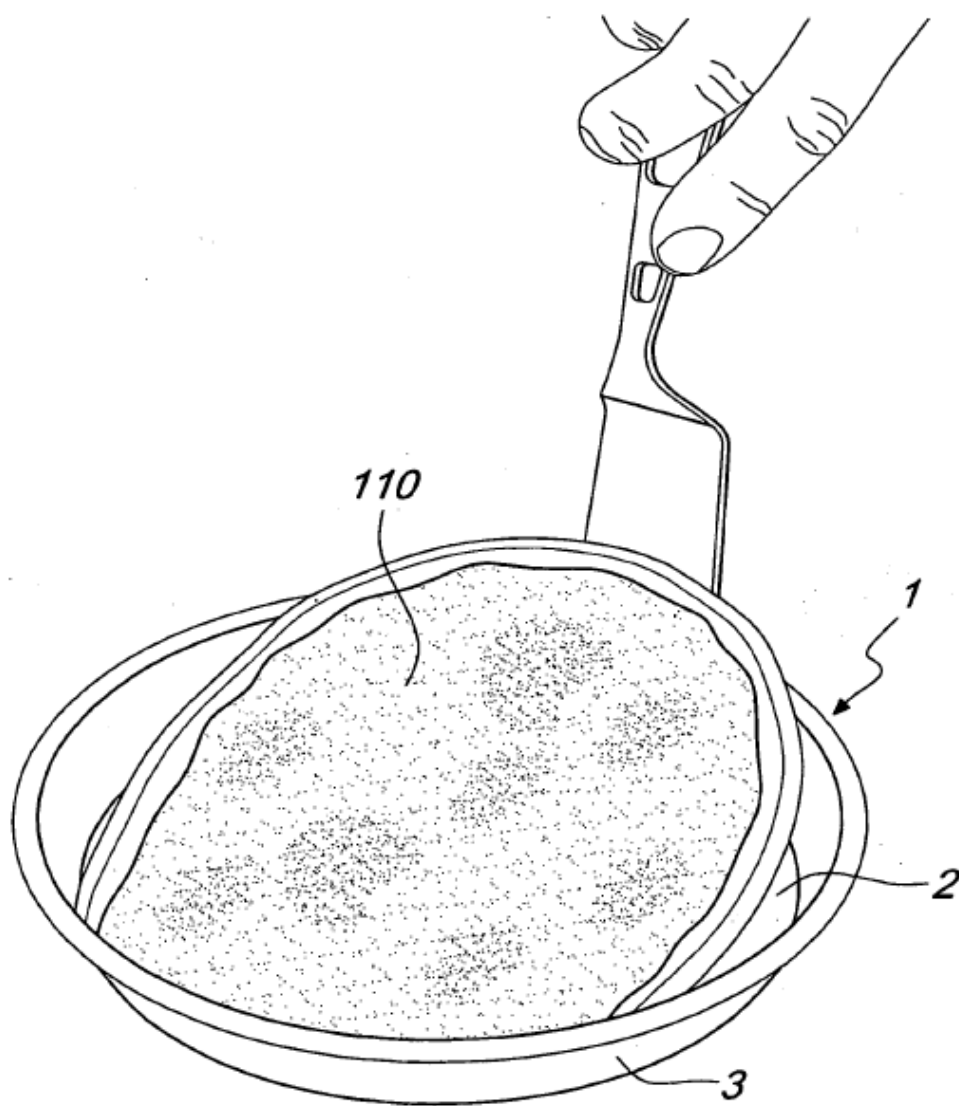


Fig. 11