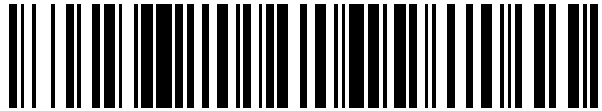


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 542 180**

21 Número de solicitud: 201430120

51 Int. Cl.:

A21D 13/08 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A2

22 Fecha de presentación:

31.01.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

31.07.2015

71 Solicitantes:

**ANTON SEMPERE, Asuncion Encarnacion
(100.0%)**

**C/ Purísima, 62 2 iz.
03320 TORRELLANO (ALICANTE) ES**

72 Inventor/es:

ANTON SEMPERE, Asuncion Encarnacion

74 Agente/Representante:

CARPINTERO LÓPEZ, Mario

54 Título: **Procedimiento de obtención de una crema pastelera**

57 Resumen:

Procedimiento de obtención de una crema pastelera, donde a partir de una serie de etapas e ingredientes predefinidos, se obtiene una crema pastelera con un sabor agradable, textura cremosa y perfectamente utilizable para todo tipo de productos alimenticios, además de ser capaz de soportar una mayor carga o peso en comparación con las cremas pertenecientes al estado del arte; siendo los ingredientes principales: leche, canela, corteza de limón, agua, azúcar, glucosa, claras de huevo, colorante alimentario, harina candeal y almidón de trigo.

ES 2 542 180 A2

DESCRIPCIÓN

Procedimiento de obtención de una crema pastelera

5 CAMPO TÉCNICO DE LA INVENCIÓN

La presente invención se refiere a un procedimiento de obtención de una crema pastelera, y a la crema así obtenida, ubicado dentro del sector gastronómico de carácter industrial y/o doméstico.

10

Este procedimiento para la obtención de una crema pastelera tiene como finalidad, tal y como indica el título de la presente invención, la obtención de una crema enfocada a acompañar a productos alimenticios tipo pasteles o similar, ya sea a modo de relleno o como acompañamiento de un postre; de forma que se obtenga una crema con un sabor agradable, textura cremosa y perfectamente utilizable para todo tipo de productos alimenticios.

15

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

20

En el sector hostelero y de repostería se conocen múltiples recetas para la obtención de cremas específicas, las cuales se clasifican en función del sabor que se desee, la textura buscada, e incluso en función de los ingredientes a usar, pensando en consumidores alérgicos a determinados alimentos, tales como la lactosa o el gluten, por indicar un par de ejemplos.

25

En este sentido, una de las recetas más conocidas en el sector hostelero es la de obtención de crema tipo merengue, donde de manera indicativa, los pasos para su obtención son:

30

- a) Echar claras de huevo junto con sal en un recipiente;
- b) batir el conjunto de ingredientes formado por las claras y la sal;
- c) enfriar el conjunto de ingredientes previamente batidos;
- d) añadir azúcar mientras se remueve el conjunto de ingredientes; y.
- e) batir todo el conjunto de ingredientes alojados en el recipiente.

De este modo se obtiene una crema idónea para postres, de fácil obtención, y a la que, para potenciar su sabor, puede añadirse esencia de vainilla o limón.

5 Del mismo modo, cabe destacar la receta para la obtención de crema pastelera como tal, donde, de manera ilustrativa, los pasos para su obtención son:

- a) Introducir leche junto con una porción de vainilla en un recipiente;
- b) hervir el contenido de dicho recipiente;
- c) enfriar el contenido de dicho recipiente;
- 10 d) introducir azúcar, harina, leche en un segundo recipiente;
- e) mezclar el contenido de dicho segundo recipiente;
- f) añadir una pluralidad de yemas de huevo en el segundo recipiente;
- g) verter el contenido del segundo recipiente en el primer recipiente;
- h) espesar el contenido de dicho primer recipiente; y
- 15 i) enfriar el contenido de dicho primer recipiente.

Ambas recetas, así como las posibles combinaciones en cuanto a ingredientes similares y etapas de calentamiento, mezcla y enfriamiento garantizan la obtención de cremas enfocadas a dulces, y con una textura semisólida de carácter cremoso. Pero la textura así
20 obtenida puede presentar el inconveniente de no poseer una consistencia suficiente para la adición de capas de otros productos alimenticios, tales como hojaldres o similares; de forma que, ante una mínima presión, la crema se desparrama y dificulta tanto su presentación como su posterior ingesta.

25 Es por ello que, a la vista del inconveniente de falta de solidez de la crema, se hace necesaria la aparición de un nuevo procedimiento de obtención de una crema pastelera que garantice que la crema pastelera así obtenida posea un sabor dulce y agradable al usuario, además de poseer una textura semisólida de carácter cremoso, capaz de soportar una mayor carga o peso en comparación con las cremas pertenecientes al estado del arte,
30 y que, adicionalmente, garantice su posible ingesta para cualquier tipo de consumidor, independientemente de que éste pueda ser alérgico a ingredientes habituales.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un procedimiento de obtención de una crema pastelera, la cual puede ser utilizada en combinación de cualquier tipo de producto alimenticio, así como ingerida en solitario; donde dicho procedimiento comprende las siguientes etapas:

- a) Introducir leche, canela y al menos una corteza de limón en un primer recipiente;
- b) hervir el contenido de dicho primer recipiente;
- c) enfriar el contenido de dicho primer recipiente;
- 10 d) introducir agua, azúcar y glucosa en un segundo recipiente;
- e) hervir el contenido de dicho segundo recipiente;
- f) introducir una pluralidad de claras de huevo en un tercer recipiente;
- g) montar dicha pluralidad de claras de huevo;
- h) mezclar el contenido del segundo recipiente junto con el contenido del tercer
- 15 recipiente, obteniendo una primera mezcla de ingredientes;
- i) batir la primera mezcla de ingredientes;
- j) introducir colorante alimentario, harina candeal y almidón de trigo en el primer recipiente; obteniendo una segunda mezcla de ingredientes;
- k) hervir la segunda mezcla de ingredientes;
- 20 l) mezclar la primera mezcla de ingredientes junto con la segunda mezcla de ingredientes, obteniendo una tercera mezcla de ingredientes;
- m) batir dicha tercera mezcla de ingredientes;
- n) enfriar dicha tercera mezcla de ingredientes.

25 De este modo se obtiene una crema pastelera formada por ingredientes habituales en el sector, pero con una secuencia de etapas novedosas, observándose que las etapas a) hasta la etapa i) son conocidas por sí solas en el estado del arte, donde posteriormente, y gracias a la introducción del colorante alimentario, la harina candeal y el almidón de trigo en el primer recipiente se consigue que, junto con las etapas posteriores a dicha etapa i), la

30 crema pastelera así obtenida presente tanto un sabor dulce y agradable para el consumidor como una capacidad resistente muy elevada, gracias tanto al uso de harina y almidón como a las etapas de mezcla y batido, donde dichas etapas introducen aire en el interior de la crema, creando espacios huecos a modo de bóvedas que incrementan dicha capacidad resistente.

Cabe destacar que en la etapa j), que es cuando se produce la introducción de colorante alimentario, harina candeal y almidón de trigo en el primer recipiente es posible que existan ingredientes sólidos que puedan resultar desagradables o molestos de ingerir por el consumidor, ya que puede que no todos ellos puedan ser eliminados durante las siguientes etapas de batido de los ingredientes; y por ello se contempla la opción de que previamente a la etapa j), se proceda a colar el contenido del primer recipiente, garantizando la inexistencia de dichos ingredientes sólidos en la crema pastelera así obtenida.

Se contempla la posibilidad de que en la etapa c), el enfriamiento del contenido del primer recipiente se realice durante dos horas a tempera ambiente, y posteriormente se introduzca en una cámara frigorífica durante al menos veinticuatro horas; garantizando, por un lado, que el consumo energético de la cámara frigorífica es mínimo, ya que al dejar reposar durante dos horas a temperatura ambiente la crema pastelera, el intercambio de calor se realiza con el ambiente sin necesidad de utilizar medios de enfriamiento adicionales que pudieran incrementar dicho consumo energético; y por otro que ese conjunto de ingredientes se estabiliza en dicha cámara frigorífica.

Asimismo, y una vez se obtiene la crema pastelera, se recomienda que en la etapa n) el enfriamiento de la tercera mezcla de ingredientes se realice en una cámara frigorífica durante al menos veinticuatro horas; garantizando también la estabilidad de la mezcla, así como su textura semisólida y cremosa de gran capacidad resistente.

Cabe destacar que en el caso de que, por motivos de seguridad alimenticios, se decida no utilizar claras de huevo en el procedimiento descrito, entonces:

- En la etapa f), se sustituye la introducción de claras de huevo por la introducción de albúmina de huevo junto con agua; y
- en la etapa g), se monta la mezcla de ingredientes formada por albúmina de huevo y agua introducida en la etapa f).

Así pues, de acuerdo con la invención descrita, la crema pastelera obtenida a través del procedimiento de obtención de dicha crema pastelera objeto de invención, garantiza que el sabor y la textura de la crema son, en combinación, únicos y perfectamente utilizables en

establecimientos hosteleros tales como pastelerías y/o confiterías, debido a la sencillez de las etapas, así como al uso de ingredientes habituales en el sector.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

5

No se contempla el uso de dibujos para complementar la descripción que se está realizando, ya que la presente invención describe un procedimiento secuenciado en etapas, siendo éstas perfectamente entendibles sin apoyo ilustrado.

10 REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

Partiendo de las siguientes cantidades de ingredientes para la obtención de la crema pastelera a partir del procedimiento de obtención de ésta:

- 15
- Harina candeal: 0,225 kg
 - Almidón de trigo: 0,225 kg
 - Leche: 3 litros
 - Canela: 1 rama
 - Limón: 1 corteza
- 20
- Agua para la etapa d): 0,600 L.
 - Azúcar: 2,400 kg
 - Glucosa: 0,100 kg
 - Agua para el caso en que se sustituya claras de huevo por albúmina de huevo: 1 litro
- 25
- Albúmina de huevo: 0,125 kg
 - Claras de huevos: 1 litro
 - Colorante alimentario: 0,001 kg

30 Y a partir de tales cantidades de ingredientes, se describe las etapas del procedimiento de obtención de una crema pastelera, siendo éstas:

- a) Introducir tres litros de leche, una rama de canela y una corteza de limón en un primer recipiente;
- b) hervir el contenido de dicho primer recipiente;

- c) enfriar el contenido de dicho primer recipiente durante dos horas a temperatura ambiente, y posteriormente introducirlo en una cámara frigorífica durante veinticuatro horas;
- 5 d) introducir 0,600 litros de agua, 2,400 kg azúcar y 0,100 kg de glucosa en un segundo recipiente;
- e) hervir el contenido de dicho segundo recipiente;
- f) introducir un litro de claras de huevo en un tercer recipiente;
- g) montar dicho litro de claras de huevo;
- 10 h) mezclar el contenido del segundo recipiente junto con el contenido del tercer recipiente, obteniendo una primera mezcla de ingredientes;
- i) batir la primera mezcla de ingredientes;
- j) colar el contenido del primer recipiente;
- k) introducir 0,001 kg de colorante alimentario, 0,225 kg de harina candeal y 0,225 kg de almidón de trigo en el primer recipiente; obteniendo una segunda mezcla de
- 15 ingredientes;
- l) hervir la segunda mezcla de ingredientes;
- m) mezclar la primera mezcla de ingredientes junto con la segunda mezcla de ingredientes, obteniendo una tercera mezcla de ingredientes;
- n) batir dicha tercera mezcla de ingredientes; y
- 20 o) enfriar dicha tercera mezcla de ingredientes en una cámara frigorífica durante veinticuatro horas.

Y a modo aclaratorio, en caso de que se decida sustituir las claras de huevo por albúmina de huevo, las etapas son:

- 25 a) Introducir tres litros de leche, una rama de canela y una corteza de limón en un primer recipiente;
- b) hervir el contenido de dicho primer recipiente;
- c) enfriar el contenido de dicho primer recipiente durante dos horas a temperatura ambiente, y posteriormente introducirlo en una cámara frigorífica durante
- 30 veinticuatro horas;
- d) introducir 0,600 litros de agua, 2,400 kg azúcar y 0,100 kg de glucosa en un segundo recipiente;
- e) hervir el contenido de dicho segundo recipiente;

- f) introducir 0,125 kg de albúmina de huevo y 1 litro de agua en un tercer recipiente;
- g) montar tanto la albúmina de huevo junto con el agua;
- h) mezclar el contenido del segundo recipiente junto con el contenido del tercer recipiente, obteniendo una primera mezcla de ingredientes;
- 5 i) batir la primera mezcla de ingredientes;
- j) colar el contenido del primer recipiente;
- k) introducir 0,001 kg de colorante alimentario, 0,225 kg de harina candeal y 0,225 kg de Almidón de trigo en el primer recipiente; obteniendo una segunda mezcla de ingredientes;
- 10 l) hervir la segunda mezcla de ingredientes;
- m) mezclar la primera mezcla de ingredientes junto con la segunda mezcla de ingredientes, obteniendo una tercera mezcla de ingredientes;
- n) batir dicha tercera mezcla de ingredientes; y
- o) enfriar dicha tercera mezcla de ingredientes en una cámara frigorífica durante
- 15 veinticuatro horas.

A la vista de esta descripción, el experto en la materia podrá entender que las realizaciones de la invención que se han descrito pueden ser combinadas de múltiples maneras dentro del objeto de la invención. La invención ha sido descrita según algunas realizaciones preferentes de la misma, pero para el experto en la materia resultará evidente que múltiples variaciones pueden ser introducidas en dichas realizaciones preferentes sin exceder el

20 objeto de la invención reivindicada.

REIVINDICACIONES

1.- Procedimiento de obtención de una crema pastelera que comprende las siguientes etapas:

- 5 a) introducir leche, canela y al menos una corteza de limón en un primer recipiente;
b) hervir el contenido de dicho primer recipiente;
c) enfriar el contenido de dicho primer recipiente;
d) introducir agua, azúcar y glucosa en un segundo recipiente;
e) hervir el contenido de dicho segundo recipiente;
- 10 f) introducir una pluralidad de claras de huevo en un tercer recipiente;
g) montar dicha pluralidad de claras de huevo;
h) mezclar el contenido del segundo recipiente junto con el contenido del tercer recipiente, obteniendo una primera mezcla de ingredientes;
i) batir la primera mezcla de ingredientes; y
- 15 estando dicho procedimiento **caracterizado** por que comprende adicionalmente las siguientes etapas:
j) introducir colorante alimentario, harina candeal y Almidón de trigo en el primer recipiente; obteniendo una segunda mezcla de ingredientes;
k) hervir la segunda mezcla de ingredientes;
- 20 l) mezclar la primera mezcla de ingredientes junto con la segunda mezcla de ingredientes, obteniendo una tercera mezcla de ingredientes;
m) batir dicha tercera mezcla de ingredientes;
n) enfriar dicha tercera mezcla de ingredientes.

25 2.- Procedimiento de obtención de una crema pastelera, según la reivindicación 1, **caracterizado** por que previamente a la etapa j), se procede a colar el contenido del primer recipiente.

3.- Procedimiento de obtención de una crema pastelera, según cualquiera de las
30 reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que en la etapa c), el enfriamiento del contenido del primer recipiente se realiza durante dos horas a temperatura ambiente, y posteriormente se introduce en una cámara frigorífica durante al menos veinticuatro horas.

4.- Procedimiento de obtención de una crema pastelera, según cualquiera de las

reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que:

- en la etapa f), se sustituye la introducción de claras de huevo por la introducción de albúmina de huevo junto con agua; y

5 - en la etapa g), se monta la mezcla de ingredientes formada por albúmina de huevo y agua introducida en la etapa f).

5.- Procedimiento de obtención de una crema pastelera, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que en la etapa n), el enfriamiento de la tercera mezcla de ingredientes se realiza en una cámara frigorífica durante al menos
10 veinticuatro horas.

6.- Crema pastelera **caracterizada** por que está obtenida según el procedimiento definido en cualquiera de las anteriores reivindicaciones.