(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 695 307**

(21) Número de solicitud: 201730035

(51) Int. CI.:

A23L 7/10 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE PATENTE A2

(22) Fecha de presentación:

14.01.2017

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

03.01.2019

(71) Solicitantes:

HERNÁNDEZ GARCÍA, Francisco José (100.0%)
C/ Francisco de Orellana, nº 3
23700 Linares (Jaén) ES

(72) Inventor/es:

HERNÁNDEZ GARCÍA, Francisco José

(74) Agente/Representante:

ESCUDERO ALMANSA, Juan Manuel

(54) Título: **PREPARADO ENVASADO PARA ELABORAR CHURROS, PORRAS O SIMILARES**

(57) Resumen:

Preparado envasado para elaborar churros, porras o similares.

La presente invención tiene por objeto poder elaborar churros, porras o similares en cualquier establecimiento, propiciándose resultados homogéneos en su elaboración, así como unas características fijas y definidas para el producto.

El preparado se presenta envasado, mostrando el envase entre otras especificaciones la temperatura de amasado, conteniendo en su interior una mezcla de ingredientes, donde hacen presencia (aunque no necesariamente en exclusiva): la harina, la sal, y uno o varios tipos de agentes para aumentar el volumen de la masa. Los agentes pueden ser uno o varios gasificantes, uno o varios impulsores, e incluso una mezcla de ellos.

Después del amasado con agua, el producto queda preparado para ser introducido en la máquina, molde o proceso que le dará forma.

ES 2 695 307 A2

DESCRIPCIÓN

PREPARADO ENVASADO PARA ELABORAR CHURROS, PORRAS O SIMILARES

Sector de la técnica

La invención se encuadra dentro del sector de la producción alimentaria, en el apartado dedicado a los productos preparados para su uso en repostería, cuyo contenido principal son las harinas de cereales. El destino principal de la invención que nos ocupa, son los establecimientos dedicados a la repostería o restauración, así como a consumidores finales.

Estado de la técnica

El inventor desconoce que exista un producto para el fin que este se ha dispuesto.

Descripción de la invención

Actualmente es difícil que un consumidor pueda degustar churros o porras en diferentes establecimientos, sin que note diferentes texturas y sabores, ello no es peyorativo, el problema surge cuando por ejemplo, una cadena de restauración decide servir ese producto con la más alta calidad y mismas características en todos sus establecimientos, ello anterior supone un reto importante, sobre todo porque estamos hablando de productos que deben ser preparados con poca antelación a ser consumidos y que contienen muchas variables, relacionadas estas con su composición, así como con las propiedades físicas de la harina, la temperatura de amasado, etc., pudiendo obtenerse un resultado final muy diferente al esperado.

La invención que nos ocupa consiste en un envase que contiene una mezcla de ingredientes en su interior, cuya textura final es igual o similar a la de su principal componente, normalmente la harina de trigo, además del mencionado componente, en la mezcla hacen presencia habitual (aunque no necesariamente exclusiva): la sal, y uno o varios tipos de agentes para aumentar el volumen de la masa, dichos agentes según el momento de actuación, pueden ser: gasificantes, si actúan generando gases en la masa antes de la cocción, o impulsores, si aumentan el volumen de la masa mientras esta es cocinada.

Respecto de la sal, lo habitual es usar sal común.

La materia prima es sometida a ensayos, dependiendo del resultado de estos, el preparado puede contener uno o varios gasificantes, o uno o varios impulsores, e incluso una mezcla de ellos.

El envase que contiene el preparado, además, de entre otras instrucciones de elaboración, lleva impresa la temperatura del agua para el amasado del producto.
Cabe decir respecto de la proporción de los ingredientes contenidos en el envase, así como de la temperatura de amasado, que son variables y que se obtiene en función de ensayos, que tienen como protagonista principal a la harina, un componente este en el cual una de sus variables más significativas es la denominada como: fuerza de la harina (W), sin olvidarnos de otros parámetros como pueden ser la humedad, etc.

Modo de realización

Se calienta el agua a temperatura indicada en el envase y en la proporción adecuada, sobre esta se añade el contenido del envase, amasándose a mano hasta que no queden grumos, quedando de esta forma la masa lista para ser introducida en el dispositivo que le de forma.

REIVINDICACIONES

1. Preparado envasado para elaborar churros, porras o similares, dispuesto para ser amasado con agua, cuya finalidad es la de obtener una masa optimizada para la elaboración de los productos indicados. La composición del preparado está caracterizada por contener al menos de entre otros los siguientes ingredientes: harina, sal, y uno o varios agentes para aumentar el volumen de la masa.

2. Preparado envasado según reivindicación primera, en el que la aportación de agente para aumentar el volumen, consiste en añadir uno o varios agentes gasificantes.

3. Preparado envasado según reivindicación primera, en la que la aportación de agente para aumentar el volumen, consiste en añadir uno o varios agentes impulsores.

4. Preparado envasado según reivindicación primera, en el que la aportación de agente para aumentar el volumen, consiste en añadir uno o varios agentes gasificantes, así como además, uno o varios agentes impulsores.

5. Preparado envasado según reivindicación primera, en el que la harina es de trigo.

6. Preparado envasado según reivindicación primera, en el que el envase además de contener información general y de uso, figura indicada sobre el la temperatura del agua de amasado.