



①9



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

①1 Número de publicación: **2 271 270**

⑤1 Int. Cl.:

A21D 13/08 (2006.01)

A21D 8/02 (2006.01)

A23G 9/50 (2006.01)

A23G 9/48 (2006.01)

①2

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

⑧6 Número de solicitud europea: **02738168 .0**

⑧6 Fecha de presentación : **13.06.2002**

⑧7 Número de publicación de la solicitud: **1416801**

⑧7 Fecha de publicación de la solicitud: **12.05.2004**

⑤4 Título: **Galleta para confitería helada.**

③0 Prioridad: **09.08.2001 EP 01203016**

④5 Fecha de publicación de la mención BOPI:
16.04.2007

④5 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
16.04.2007

⑦3 Titular/es: **Société des produits NESTLÉ S.A.**
Case Postale 353
1800 Vevey, CH

⑦2 Inventor/es: **Justi, Holger, Werner**

⑦4 Agente: **Isern Jara, Jorge**

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).

ES 2 271 270 T3

DESCRIPCIÓN

Galleta para confitería helada.

5 La presente invención, se refiere al sector de la fabricación de galletas y, de una forma más particular, al sector de la fabricación de galletas, adaptada a productos compuestos de confitería, en los cuales, una masa de confitería helada, se combina con una galleta.

10 Existen numerosos productos de confitería helada, del tipo que comprenden una galleta. Éstos pueden ser, por ejemplo, “conos” o cucuruchos, en los cuales, una crema helada, se encuentra contenida en una oblea cónica. Éstos pueden también ser tartas congeladas que comprenden capas alternadas de crema helada, sorbete y galleta.

15 La galleta generalmente utilizada, es una galleta relativamente seca, quebradiza y crujiente, del tipo oblea, por ejemplo. Tal tipo de galleta, es particularmente deseable, debido al hecho de que, ésta exhibe buenas propiedades crujientes y es considerablemente fácil de formar. Después de ensamblar la crema helada y la galleta, el producto, se almacena en estado congelado. No obstante, durante este almacenaje, la galleta, exhibe una tendencia hacia una alta absorción de humedad, de ambos, la crema helada y entorno medioambiental externo. Tal tipo de absorción de la humedad, daña las cualidades organolépticas de la galleta, volviéndose ésta última rápidamente blanda, esponjosa y gomosa. Una posible solución a este problema, consiste en aplicar una capa de barrera a base de grasas, entre la galleta y la crema helada. No obstante, el problema, se soluciona sólo parcialmente, debido al hecho de que, la absorción de humedad procedente del exterior, no puede evitarse. Además, la presencia de tal tipo de capa de grasa, la cual es sólida a temperaturas de congelación profunda, se percibe únicamente de una forma muy reducida, desde el punto de vista organoléptico, debido al hecho de que, ésta, no se funde simultáneamente con la crema, y permanecen residuos grasos en la boca.

25 En cuanto a lo referente a la forma de las galletas del tipo oblea, ésta, lo más a menudo, rectangulares o cuadradas, y las formas que son del tipo oval, redondo, elíptico o que tengan un contorno o corte irregular, son muy difíciles o incluso imposibles de obtener, tanto debido a la tecnología utilizada durante la fabricación de tales tipos de productos, como a sus características quebradizas. Además, a pesar del hecho de que, tales tipos de obleas, son muy deseables para la producción de varios tipos de formas tri-dimensionales, tales como los conos o hemisferas, éstas necesitan ser tratadas, con objeto de asegurar su maleabilidad, de tal forma que adopten las formas en el molde. Aparte del hecho de que éstas son caras, tal tipo de etapa para la dotación de forma, en estado caliente, complica el proceso de fabricación de los productos de confitería helados, debido al hecho de que, ello, requiere el enfriado, con objeto de evitar un choque de calor con la masa de producto de confitería congelado, durante el llenado o el contactado.

30 La solicitud de patente canadiense CA (A) 950 750, se refiere a un procedimiento para producir cortezas de pastelería, pre-cocidas, el cual no menciona el uso de un emulsionante.

40 La solicitud de patente estadounidense US-A-3 508 926, da a conocer el procesado de migas de conos de obleas con grasas, hidratos de carbono (jarabe de caña) y emulsionante, utilizados conjuntamente con crema helada.

La solicitud de patente estadounidense US-A-4 659 582, da a conocer barras de confitería, de azúcar, con migas de cereales recubiertas con una recubrimiento de chocolate, y emulsionante, y a su formación.

45 La solicitud de patente europea EP-A-1 151 676, se refiere a una barra de chocolate, lista para comer, consistente en partículas aglomeradas de una base de cereales cocidos, las cuales se recubren con un ligante, que comprende principalmente azúcares, sólidos de leche, humectantes y grasa.

50 Finalmente, la finalidad de la presente invención, es el propósito de solucionar estos varios problemas, y consiste en proporcionar una galleta la cual pueda formarse fácilmente, en estado frío, en una forma plana o tri-dimensional, la cual sea crujiente y curruscante, y que no se desintegre durante su manipulación y, la cual, cuando se utilice en combinación con crema helada, para producir un producto de confitería helado, preserve tales tipos de cualidades, durante el almacenaje, y después de éste, a las temperaturas de congelación acostumbradas.

55 Con esta finalidad, la invención, se refiere a un procedimiento para la fabricación de una galleta reconstituida, compuesta por fragmentos de galletas, cocidos, aglomerados dentro de un ligante, que comprende por lo menos un hidrato de carbono y grasa, teniendo, la galleta, el rasgo característico de preservar su integridad física, su forma y su característica de textura crujiente, durante las etapas de manipulación y/o de almacenaje, a una temperatura negativa.

60 La presente invención, se refiere, también, a un procedimiento para la fabricación de un producto de confitería compuesto, helado, que comprende una galleta preparada en concordancia con el procedimiento de la invención, así como también a una masa de producto de confitería, helada, que se encuentra en contacto con esta galleta. Así, de esta forma, en virtud de la formulación de la galleta en concordancia con la invención, el producto de confitería helado, tiene la ventaja de un contraste en la textura, entre la que es cremosa, y la que es fundente, de la masa de confitería helada, y las características crujiente y curruscante de la galleta, incluso después de un largo período de almacenaje, a una temperatura de congelación, es decir, a temperaturas que se encuentran a un nivel por debajo de los -8°C, de una forma preferible, a un nivel por debajo de los -10°C.

ES 2 271 270 T3

La expresión “fragmentos de galleta”, se entenderá como queriendo significar el hecho de que, éstos, son partículas de galleta cocida, los cuales se obtienen después de la rotura de las galletas tradicionales. Las citadas partículas, pueden proporcionarse en la forma de, más o menos, una esfera tosca. La distribución aleatoria de las partículas, es tal que, aproximadamente por lo menos un 60% de estas partículas, tienen un diámetro medio de partícula, comprendido dentro de unos márgenes situados entre 2 y 3 mm, y de una forma preferible, que por lo menos un 90% de estas partículas, tengan un diámetro medio comprendido dentro de unos márgenes situados entre 1 y 3 mm.

La expresión “masa de producto de confitería, helada”, se entenderá, principalmente, como significando una composición a base de un producto lácteo, helada, tal como una crema helada, o yogures congelados, pero también, sorbetes o hielo-agua (granizados).

Así, de este modo, en virtud de la presencia de un ligando, que comprende por lo menos un hidrato de carbono y grasa, dentro de la galleta fabricada en concordancia con la presente invención, ésta última, preserva su característica crujiente, durante la totalidad del almacenaje, a reducidas temperaturas, a pesar de la ausencia de una capa de barrera hidrofóbica entre la crema helada y la galleta. De hecho, los fragmentos de galleta que proporcionan la característica crujiente, preservan esta característica crujiente en virtud de la grasa procedente del ligante. Esta grasa, actúa así, de este modo, como una barrera a la humedad y protege individualmente a cada fragmento de la galleta, contra la migración de agua, tanto en lo referente a la procedente la crema helada, como en lo referente a la procedente de la atmósfera medioambiental. Esta grasa, la cual es sólida a la temperatura de congelación, hace posible el aislar los fragmentos de la galleta, de cualquier recuperación o ganancia de humedad procedente de la crema helada o del entorno medioambiental externo. Además, debido al hecho de que ésta, no constituye un recubrimiento que tenga una presencia imperceptible durante el consumo de la galleta, que evite el problema de una sensación de grasa en la boca. Estas partículas de galleta, de esta forma atrapadas en la masa total de la galleta reconstituida, del conjunto formado con la crema helada, confieren una característica crujiente y curruscante sobre la galleta, en su integridad.

Los hidratos de carbono que entran en la composición del ligante, pueden elegirse a partir del grupo que comprende a la sacarosa, la maltodextrina, o el jarabe de glucosa, utilizados solos, o como una mezcla, por ejemplo. El ligante, puede comprender de un 20 a un 40% de grasa, de un 50 a un 7% de hidratos de carbono, y de un 0,1 a un 5% de por lo menos un emulsionante.

La presente invención, se refiere, así, a un procedimiento para la fabricación de una galleta reconstituida, en la cual:

- se procede a calentar una mezcla que comprende de 50 a 75 partes de grasa, la cual es sólida a la temperatura ambiente, y de 20 a 40 partes de hidratos de carbono, a una temperatura y durante un período de tiempo, que sean suficientes como para asegurar la fusión de la grasa,

- se mezclan de 60 a 90 partes de la mezcla precedente, con 10 a 30 partes de partículas de galleta,

- la mezcla, se enfría, mediante agitación, a una temperatura inferior a la del punto de fusión de la grasa,

- se procede a preparar un jarabe, calentando, mediante agitación, una mezcla que comprende de 50 a 80 partes de hidratos de carbono, de 20 a 50 partes de agua, de 2 a 10 partes de grasa, la cual es sólida a la temperatura ambiente, y de 0,01 a 5 partes de por lo menos un emulsionante, a una temperatura y durante un transcurso de tiempo que sean suficientes como para asegurar la disolución y emulsión de los ingredientes,

- el jarabe de esta forma preparado a una temperatura inferior al punto de fusión de la grasa de la mezcla que comprende las partículas de galleta, se enfría,

- se mezclan de 40 a 80 partes de la mezcla que comprende las partículas de galleta, con 20 a 60 partes del jarabe, de tal forma que se obtenga una masa maleable,

- se forma la masa, en la forma de una galleta,

- y se procede a endurecer la galleta obtenida, mediante la evaporación del agua contenida, de tal forma que se obtenga un producto que tenga una humedad comprendida entre un 1 y un 5%.

Así, de este modo, en una primera etapa, se prepara una mezcla de recubrimiento, la cual es a base de grasa, que es sólida a la temperatura ambiente, e hidratos de carbono, que servirán para recubrir las partículas de galleta. La mezcla de recubrimiento, comprende, de esta forma, de un 50 a un 75% de grasa, la cual es sólida a la temperatura ambiente, y de un 20 a un 40% de hidratos de carbono. La grasa en cuestión, puede ser un aceite vegetal hidrogenado o parcialmente hidrogenado, tal como un aceite de coco hidrogenado. La grasa, puede así calentarse a una temperatura mayor que su punto de fusión, por ejemplo, en una temperatura comprendida dentro de unos márgenes de 40-50°C y, a continuación, se añaden los hidratos de carbono y, el conjunto en su totalidad, puede mezclarse y homogeneizarse en un mezclador del tipo de rodillo, por ejemplo.

ES 2 271 270 T3

A continuación, las partículas de galleta, se añaden a la mezcla de recubrimiento, en una cantidad de 60 a 90 partes de partículas de galleta por 10 a 30 partes de mezcla de recubrimiento. La mezcla obtenida, se vierte, a continuación, mediante agitación, a una temperatura inferior a la del punto de fusión de la grasa, en la mezcla de recubrimiento.

5 Paralelamente, se procede a preparar un jarabe, calentando a una temperatura del orden de 80 a 120°C, una mezcla que comprende de 50 a 80 partes de hidratos de carbono, que puede consistir en sucrosa cristal, de 10 a 50 partes de agua, de 2 a 10 partes de gras, la cual es sólida a la temperatura ambiente, y de un 0,01 a un 5% de por lo menos un emulsionante. La grasa, la cual es sólida a la temperatura ambiente, utilizada para la preparación de este jarabe, puede ser idéntica a la que entra en la composición de la mezcla de recubrimiento. El emulsionante, puede elegirse de entre el grupo que comprende los monoglicéridos, diglicéridos, lecitinas, utilizados solos, o como una mezcla. El jarabe, se mezcla y se homogeneiza de tal forma que se asegure la emulsión de los ingredientes. El jarabe, puede entonces enfriarse a la temperatura ambiente, es decir, a una temperatura de 20 a 30°C, de tal forma que se encuentre a un nivel de temperatura inferior a la temperatura del punto de fusión de la grasa, en el jarabe y la mezcla de recubrimiento.

15 Finalmente, la mezcla de recubrimiento que comprende las partículas de galleta y el jarabe, se mezclan en una proporción correspondiente a 40 a 80 partes de mezcla, por 60 a 10 partes de jarabe.

La mezcla obtenida, se homogeneiza de tal modo que se forme una especie de terrón maleable, el cual pueda formarse a la temperatura ambiente, en cualquier forma deseada. Este terrón, tiene un contenido de humedad del orden del 5 al 15%. Las galletas reconstituidas, pueden entonces dejarse en un lado, para que se enfríen y, a continuación, almacenarse en envases de cartón.

La formación de la masa de galleta, puede llevarse a cabo a la temperatura ambiente. Esta formación, puede llevarse a cabo mediante extrusión, moldeado o incluso laminación. De una forma preferible, la formación, se lleva a cabo mediante prensado en un molde que tenga una forma deseada, por ejemplo. Éste puede ser, así, de este modo, un molde en forma de paralelepípedo, el cual se llena con la masa de galleta, la cual se compacta y se comprime, de tal forma que comprima y aglomere las partículas y, así, de este modo, adoptar las formas y los detalles del molde. Gracias a la maleabilidad de la masa de galleta en concordancia con la presente invención, pueden obtenerse diversas y variadas formas, tales como triángulos, discos, óvalos. Además, esta etapa de formación, puede también llevarse a cabo procediendo a utilizar un molde tri-dimensional; la masa de galleta, se introduce en el molde hueco de la forma deseada, y una parte complementaria, forma la galleta, mediante compresión. Ésta puede ser, así, de este modo, una matriz puntiaguda, que comprime la masa en un molde cónico, con objeto de formar un biscuit del tipo cono, o una matriz redonda, que comprime la masa en cuestión, en un molde hemisférico, de tal modo que se forme una especie de concha o coquilla, formada de masa de galleta. Una vez que se ha producido una forma plana, ésta puede también formarse en la forma de un cilindro, el cual puede llenarse con una masa de producto de confitería congelado, por ejemplo. La galleta reconstituida formada, puede tener es espesor típico de una galleta tradicional, es decir, de aproximadamente 2 a 20 mm, de una forma preferible, de aproximadamente 3 a 10 mm. El espesor de la galleta reconstituida, no es necesariamente uniforme, y puede variar dentro de unos márgenes definidos; así, de este modo, la galleta que tiene una forma hemisférica, puede tener una base que sea más gruesa que las paredes, por ejemplo.

La masa de galleta, puede así comprimirse en un molde cónico, utilizando una matriz, con objeto de obtener una galleta que tenga la forma de un cono, el cual servirá como receptáculo para la masa congelada o producto de confitería helado. La dotación de forma, puede también llevarse a cabo mediante extrusión o laminación de la masa de galleta, en forma de placas o bandas, las cuales pueden cortarse a las medidas deseadas y, así, de este modo, servir para la producción de sándwiches helados, que comprenden una porción de crema helada, entre dos galletas. Las bandas para una galleta, pueden cortarse utilizando un punzón hueco, de tal modo que se obtengan formas atractivas, tales como discos, óvalos con bordes sinuosos, o incluso figuritas, por ejemplo. Finalmente, la masa de galleta, puede también compactarse en un molde de cualquier forma, de tal forma que adopte las formas de éste y, a continuación, llenarse con la crema helada.

Después de la etapa de formación, la galleta, puede entonces someterse a una etapa de secado, más o menos extensa, de tal forma que se proporcione un máximo de características crujientes, lo cual corresponde a una humedad final en la galleta reconstituida, de un porcentaje que va del 1 al 5%. El secado, puede llevarse a cabo procediendo a prensar la galleta formada en un túnel se secado por aire caliente, a una temperatura del orden de 40 a 150°C, por ejemplo, durante un período de tiempo del orden de 10 a 60 minutos, por ejemplo. La etapa de secado, sirve, en primer lugar, para producir el endurecimiento final de la galleta reconstituida, pero puede también contribuir al desarrollo de su sabor. De hecho, durante la etapa de secado, el agua residual, se evapora parcialmente, el hidrato de carbono del ligante, cristaliza, y, el conjunto en su totalidad, se endurece, confiriendo, al producto final, su textura crujientes y curruscante y, en virtud de las reacciones de Maillard que pueden acontecer durante esta etapa de secado, se pueden también desarrollar sabores.

La masa de galleta preparada en concordancia con la presente invención, tiene la ventaja de ser capaz de ser formada en prácticamente cualquier forma, realizándose ello a la temperatura ambiente, utilizando equipos industriales convencionales, tal como una laminadora, una extrusora, punzones huecos, o moldes simples. Tal tipo de galleta, tiene la ventaja, adicionalmente a preservar su textura crujiente, de ser fácil de formarse a la temperatura ambiente, lo cual es más económico y, además, no plantea ningún problema de un posible choque de calentamiento, y evita una etapa de enfriamiento, de una forma distinta a la que ocurre con obleas. Además, la masa de galleta en concordancia con la invención, puede formarse de una forma sin fin, sin calentamiento previo.

La galleta reconstituida en concordancia con la presente invención, en virtud de sus propiedades crujientes y en virtud del ligante que recubre las partículas de la galleta cocida, es de esta forma particularmente muy apropiada para aplicaciones de confitería helada, en las cuales, la galleta, se combina con una masa de confitería congelada, tal como una crema helada, por ejemplo. Así, por lo tanto, la presente invención, se refiere a un procedimiento para la fabricación de un producto compuesto de confitería helada, el cual comprende el proceder a poner en contacto una galleta preparada en concordancia con la presente invención, con una masa de confitería helada. Los productos de confitería, helados, preparados en concordancia con la presente invención, pueden de esta forma suministrarse en forma de galletas cónicas, ovales, o incluso tubos de galleta, los cuales se llenan con crema helada y que, opcionalmente, parcialmente, o completamente, se recubren con chocolate, pero también, en forma de sándwiches o emparedados que comprenden una masa de confitería helada, mantenida entre dos galletas, por ejemplo. Estos productos de confitería, pueden también proporcionarse en forma de tartas congeladas, en las cuales, se alternan capas de crema helada y de galleta, tal como “mil hojas” (hojaldre) o sándwiches helados, por ejemplo. Adicionalmente, éstos pueden también proporcionarse en forma de una masa de confitería helada, la cual comprende pedazos de galleta, aleatoriamente dispersados en ésta, lo cual hace posible el proporcionar un contraste placentero en la textura, durante el consumo, entre la textura crujiente de la galleta y la textura cremosa de la crema helada, allí en donde fuere apropiado.

Ejemplo 1

Fabricación de una galleta

Preparación de la mezcla de recubrimiento y recubrimiento

Se procede a calentar 66,7 partes de aceite de coco hidrogenado, a una temperatura de 45°C y, a continuación, se añaden 33,3 partes de azúcar de alcorza, y se homogeneiza la mezcla.

20 partes de esta mezcla, se mezclan con 80 partes de fragmentos de galleta del tipo “petit beurre”, que tienen un tamaño medio de partículas de 1,5 mm. El conjunto, se enfría a la temperatura ambiente.

Preparación del jarabe

Se procede a calentar una mezcla que comprende 67 partes de sucrosa, 28 partes de agua, 5 partes de aceite de coco hidrogenado y 0,2 partes de monodiglicéridos de ácidos grasos saturados, a una temperatura de aproximadamente 106°C, y se homogeneiza, de tal forma que se asegure una buena emulsión de la mezcla de grasa/aceite/jarabe de azúcar. El jarabe obtenido, se enfría lentamente, a una temperatura de aproximadamente 25°C.

Preparación del terrón de masa

Se procede a mezclar y homogeneizar 50 partes de jarabe con 50 partes de una mezcla que comprende los fragmentos de la galleta.

Formación

Se procede a emplazar alícuotos de terrón de masa, y se comprimen, en moldes rectangulares, con esquinas redondeadas de 10 cm x 12 cm y 5 mm de profundidad.

Las galletas formadas, se desmoldean y se emplazan sobre una placa de hoja metálica engrasada.

Endurecimiento

Las galletas formadas, se secan y se endurecen procediendo a colocarlas en un horno con impulsión de aire, a una temperatura de 80°C, durante un transcurso de tiempo de 17 minutos.

Las galletas obtenidas, tienen un contenido de humedad residual del 2%, son crujientes y curruscantes, al mismo tiempo que son fáciles de manipular, sin el riesgo de que se rompan.

Ejemplo 2

Producto de confitería compuesto, helado

Se procede a utilizar los compuestos obtenidos en el ejemplo 1, para fabricar un producto de confitería helado, que comprende una crema helada.

ES 2 271 270 T3

La crema helada, se fabrica a partir de los siguientes ingredientes:

10 partes de leche en polvo

5 0,5 partes de emulsionante (CREMODAN®)

0,5 partes de condimento de vainilla

10 8 partes de aceite vegetal hidrogenado

14 partes de azúcar

4 partes de jarabe de glucosa

15 63 partes de agua

20 Los varios ingredientes, se dispersan a una temperatura de 65°C, durante un transcurso de tiempo de 20 minutos. Se procede, a continuación, a homogeneizar la mezcla, a una presión de 180 bar y, a continuación, se pasteuriza a una temperatura de 86°C, durante un transcurso de tiempo de 20 segundos. Después de proceder a enfriar a una temperatura de 5°C, la mezcla, se madura durante un transcurso de tiempo de 24 horas, a una temperatura de 4°C. Finalmente, la mezcla, se congela a una temperatura de -5°C, con una cobertura de un 100%. La crema obtenida, se endurece en un tubo, a una temperatura de -30°C, mediante medios convencionales.

25 Se corta un paralelepípedo de crema helada de vainilla, de 10 x 10 cm y 2 cm de espesor, y emplaza en forma de sándwich o emparedado, entre dos galletas (previamente enfriadas a una temperatura de 5°C), tal y como se obtienen en el ejemplo 1.

30 El producto, se almacena a una temperatura de -18°C, durante un transcurso de tiempo 3 meses. Durante el consumo, la galleta de confitería helada, no se desintegra, no se rompe, y tiene unas características crujientes y curruscantes, que son similares a las del producto, en el inicio del almacenaje.

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento para la fabricación de una galleta reconstituida, en la cual:

- se procede a calentar una mezcla que comprende de 50 a 75 partes de grasa, la cual es sólida a la temperatura ambiente, y de 20 a 40 partes de hidratos de carbono, a una temperatura y durante un período de tiempo, que sean suficientes como para asegurar la fusión de la grasa,

- se mezclan de 60 a 90 partes de la mezcla precedente, con 10 a 30 partes de partículas de galleta,

- la mezcla, se enfría, mediante agitación, a una temperatura inferior a la del punto de fusión de la grasa,

- se procede a preparar un jarabe, calentando, mediante agitación, una mezcla que comprende de 50 a 80 partes de por lo menos un hidrato de carbono, de 20 a 50 partes de agua, de 2 a 10 partes de grasa, la cual es sólida a la temperatura ambiente, y de 0,01 a 5 partes de por lo menos un emulsionante, a una temperatura y durante un transcurso de tiempo que sean suficientes como para asegurar la disolución y emulsión de los ingredientes,

- el jarabe de esta forma preparado a una temperatura inferior al punto de fusión de la grasa de la mezcla que comprende las partículas de galleta, se enfría,

- se mezclan de 40 a 80 partes de la mezcla que comprende las partículas de galleta, con 20 a 60 partes del jarabe, de tal forma que se obtenga una masa maleable,

- se forma la masa, en la forma de una galleta,

- y se procede a endurecer la galleta obtenida, mediante la evaporación del agua contenida, de tal forma que se obtenga un producto que tenga una humedad comprendida entre un 1 y un 5%.

2. Procedimiento según la reivindicación 1, **caracterizado** por el hecho de que, la etapa de endurecimiento, se lleva a cabo con aire caliente, a una temperatura comprendida entre 40 y 150°C, durante un tiempo de 10 a 60 minutos.

3. Procedimiento según la reivindicación 1, **caracterizado** por el hecho de que, la distribución aleatoria de las partículas de la galleta, es tal que, por lo menos un 60% de estas partículas, tienen un diámetro medio de partículas, comprendido entre aproximadamente 2 y 3 mm.

4. Procedimiento según la reivindicación 1, **caracterizado** por el hecho de que, la distribución aleatoria de las partículas de la galleta, es tal que, por lo menos un 90% de estas partículas, tienen un diámetro medio de partículas, comprendido entre aproximadamente 1 y 3 mm.

5. Procedimiento según la reivindicación 1, **caracterizado** por el hecho de que, la grasa, es una grasa vegetal hidrogenada.

6. Procedimiento según la reivindicación 1, **caracterizado** por el hecho de que, el hidrato de carbono del ligante, se elige entre el grupo consistente en sacarosa, maltodextrina, jarabe de glucosa, utilizados solos o como una mezcla.

7. Procedimiento para la fabricación de una confección helada, compuesta, la cual comprende el proporcionar una galleta fabricada en concordancia con el procedimiento de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, y ponerlo en contacto con una masa de confitería, helada.

8. Procedimiento según la reivindicación 7, que comprende el prensar la masa de galleta, para formar una concha o coquilla de tipo cónica, o hemisférica, o formando una forma plana, la cual, se forma, a su vez, en forma de un cilindro, y llenar el citado cono, concha o cilindro, con una masa de confitería helada.

9. Procedimiento según la reivindicación 7, que comprende la extrusión o la laminación de la masa de galleta, en placas o bandas, las cuales se cortan a las formas deseadas, y la producción de sándwiches o emparedados helados, que comprenden una porción de masa de confitería helada, entre dos galletas o bizcochos helados, en los cuales, se alternan capas de galletas con masas de confitería, heladas.

10. Procedimiento, según la reivindicación 7, que comprende la formación de la galleta, en pedazos, y la dispersión aleatoria de los pedazos, en una masa de confitería helada.