

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 249 171**

21 Número de solicitud: 200402133

51 Int. Cl.:

**A21D 8/02** (2006.01)

**A21D 13/08** (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación: **03.09.2004**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **16.03.2006**

Fecha de la concesión: **31.01.2007**

45 Fecha de anuncio de la concesión: **01.03.2007**

45 Fecha de publicación del folleto de la patente:  
**01.03.2007**

73 Titular/es: **Francisco Javier Mestres Pons**  
**Avda. de Barcelona, nº 160 (Carretera)**  
**43881 Cunit, Tarragona, ES**  
**José Mestres Pons**

72 Inventor/es: **Mestres Pons, Francisco Javier y**  
**Mestres Pons, José**

74 Agente: **Pons Ariño, Ángel**

54 Título: **Procedimiento para fabricar churros, que una vez fritos, se conservan en congelación y/o refrigeración.**

57 Resumen:

Procedimiento para fabricar churros, que una vez fritos, se conservan en congelación y/o refrigeración, que comprende: mezclar en seco harina, sal y carboximetilcelulosa; calentar agua hasta que hierva y verterla en la mezcla anterior y se remueve con una espátula hasta que se obtiene la masa utilizada en la fabricación de los churros. La masa se deja reposar durante 15 minutos; se introduce la masa en la churrera y, una vez conformados los churros, refrién en un recipiente con aceite a una temperatura comprendida entre 190 y 195°C. Una vez escurrido el aceite se ultracongelan a menos 18°C o se refrigeran entre 0 a 5°C para su posterior conservación; para consumir los churros se calientan en un horno de microondas o de convección de aire caliente manteniendo la capa exterior crujiente y la interior blanda y con muy escaso aceite exterior.

ES 2 249 171 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP.

## DESCRIPCIÓN

Procedimiento para fabricar churros, que una vez fritos, se conservan en congelación y/o refrigeración.

### Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un procedimiento para fabricar churros que, una vez fritos, se conservan en congelación y/o refrigeración, recuperando la temperatura de consumo en horno de microondas o de convección de aire caliente.

### Antecedentes de la invención

Un producto precocinado y congelado cuando lo compra el consumidor requiere freírlo para su consumo. Esta operación implica un problema de tiempo para freír el producto y también otro para limpiar los utensilios de cocina y la propia cocina o placa vitrocerámica, además de las salpicaduras o proyecciones de gotas de aceite hirviendo que se producen a la hora de freír estos alimentos que a veces no están bien descongelados, obteniéndose con este procedimiento un ahorro de energía (fuego) y de producto (aceite y productos de limpieza).

Estos problemas se solucionan con el procedimiento de la invención. Una vez congelados o refrigerados los churros después de fritos recuperan la temperatura de consumo en un horno de microondas o de convección de aire.

### Descripción de la invención

El procedimiento de la invención permite obtener un chorro frito que se ultracongela y/o refrigera para su conservación y para que el consumidor lo caliente para su consumo en un horno de microondas o de convección de aire caliente, manteniendo la capa exterior crujiente igual que si se acabara de freír.

Esta es la principal característica de la novedad de la invención, ya que es bien conocido que cuando un chorro frito se ha enfriado, al volver al calentarlo para

su consumo se reblandece, exuda una gran cantidad de aceite y adquiere una textura gomosa desagradable.

Con el procedimiento de la invención se consigue que el chorro, una vez frito, congelado y/o refrigerado, se pueda calentar en un horno microondas o de convección de aire caliente sin que pierda su forma, ni su textura ni su capa exterior crujiente, evitando además la exudación de aceite, ya que con el uso de la composición del producto que se utiliza en la fabricación del chorro se incorpora una mínima cantidad de aceite durante el proceso de fritura.

La composición utilizada en el procedimiento de la fabricación de churros consiste en:

- carboximetilcelulosa 1,95% en peso.
- harina de trigo 32,50% en peso.
- agua 65,01% en peso.
- sal 0,54% un peso.

### Descripción de una realización práctica de la invención

Se mezcla en seco la harina, la sal y la carboximetilcelulosa, a continuación se calienta el agua hasta hervir y se vierte sobre la mezcla anteriormente citada, se remueve el conjunto ligeramente con una espátula y se deja reposar durante 15 minutos.

Se introduce la masa así constituida en una churreta, de la que salen conformados los churros, que se fríen en un recipiente con aceite a una temperatura comprendida entre 190 y 195°C.

A continuación se escurre el aceite y los churros se ultracongelan o se refrigeran rápidamente para su posterior conservación.

Cuando se desean consumir los churros se calientan en un horno de microondas o de convección de aire caliente manteniendo la capa exterior crujiente y la interior blanda, con muy escasa aparición de aceite exterior.

### REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para fabricar churros, que una vez fritos, se conservan en congelación y/o refrigeración, **caracterizado** porque comprende:

- mezclar en seco harina, sal y carboximetilcelulosa.

- calentar agua hasta que hierva y verterla en la mezcla anterior; se remueve con una espátula hasta que se obtiene la masa utilizada en la fabricación de los churros.

- la masa se deja reposar durante 15 minutos.

- se introduce la masa en la churrera y, una vez conformados los churros, se refren en un recipiente con aceite a una temperatura comprendida entre 190 y

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

195°C. Una vez escurrido el aceite se ultra congelan a menos 18°C o se refrigeran entre 0 a 5°C para su posterior conservación.

- para consumir los churros se calientan en un horno de microondas o de convección de aire caliente, manteniendo la capa exterior crujiente y la interior blanda y con muy escaso aceite exterior.

2. Procedimiento según la reivindicación 1 **caracterizado** porque la composición de la masa del producto de la que se obtienen los churros es:

- carboximetilcelulosa 1,95% en peso.

- harina de trigo 32,50% en peso.

- agua 65,01% en peso.

- sal 0,54% en peso.



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① ES 2 249 171

② Nº de solicitud: 200402133

③ Fecha de presentación de la solicitud: 03.09.2004

④ Fecha de prioridad:

## INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤ Int. Cl.: **A21D 8/02** (2006.01)  
**A21D 13/08** (2006.01)

### DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	ES 2004936 A6 (CONDE HINOJOSA, J.R.) 16.02.1989, reivindicación 1.	1
X	ES 2006416 A6 (CONDE HINOJOSA, J.R.) 16.04.1989, columna 5, líneas 10-20; reivindicaciones 1-4.	1-2

#### Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

#### El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe  
22.04.2005

Examinador  
I. Galíndez Labrador

Página  
1/1