



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



① Número de publicación: **2 322 007**

② Número de solicitud: 200701618

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

**A23G 3/54** (2006.01)

⑫

PATENTE DE INVENCION

B1

⑫ Fecha de presentación: **12.06.2007**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **15.06.2009**

Fecha de la concesión: **02.03.2010**

⑮ Fecha de anuncio de la concesión: **15.03.2010**

⑯ Fecha de publicación del folleto de la patente:  
**15.03.2010**

⑰ Titular/es: **Melchor Olivar Sánchez  
c/ Leopoldo "Alas" Clarín, 18 "Olfrey"  
49018 Zamora, ES  
Aurea Freile Gallego y  
Victor Manuel Olivar Freile**

⑱ Inventor/es: **Olivar Sánchez, Melchor;  
Freile Gallego, Aurea y  
Olivar Freile, Victor Manuel**

⑳ Agente: **Pons Ariño, Ángel**

㉔ Título: **Producto de pastelería.**

㉖ Resumen:

Producto de pastelería, que comprende:

- a - una base constituida por una plantilla de chocolate,
- b - una porción de un preparado que comprende yema de huevo, azúcar y agua, colocada sobre la base,
- c - una primera cobertura de un preparado que comprende almendra, mantequilla y cacao,
- d - una segunda cobertura de chocolate.

ES 2 322 007 B1

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

## DESCRIPCIÓN

Producto de pastelería.

### 5 Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un producto de pastelería de constitución sofisticada y elaborada.

### Antecedentes de la invención

10 Se conocen diferentes productos de pastelería los cuales tienen una constitución más o menos compleja.

Los ingredientes habituales de estos productos incluyen chocolates, azúcares, leche, yemas de huevo, etc, cocinados y/o combinados de muy diferentes formas.

15 Dentro de los chocolates también es habitual en la industria de la pastelería la utilización de coberturas, para cubrir por ejemplo un pastel o bizcocho. Dentro de las coberturas son conocidas las coberturas de chocolate, que comprenden mezclas de chocolate y leche en diferentes proporciones.

20 No obstante, no se conoce por parte del solicitante combinaciones similares a la que constituye el producto de la invención, tratándose de un producto sofisticado y agradable al paladar, con un óptimo aprovechamiento de todos sus ingredientes.

### Descripción de la invención

25 El producto de pastelería de la invención está constituido por cuatro ingredientes principales:

- una base constituida por una plantilla de chocolate.

30 - una porción de un preparado basado en yema de huevo, azúcar y agua, colocada sobre la base.

- una primera cobertura de un preparado basado principalmente en almendra, mantequilla y cacao.

- una segunda cobertura de chocolate.

35 La plantilla de chocolate puede adoptar diversas formas, idealmente cuadrangular o redonda.

40 A su vez, el preparado basado en yema de huevo, azúcar y agua puede adoptar diferentes formas, idealmente prismática cuadrangular si está destinada a colocarse sobre una base cuadrangular de chocolate, o cilíndrica si la base fuese redonda. Además, este preparado basado en yema de huevo, azúcar y agua consiste preferentemente en un tocinillo o flan.

45 En cuanto a la primera cobertura de un preparado basado en almendra, mantequilla y cacao, básicamente comprende pralinés de almendra, cremas de mantequilla y mantecas de cacao, donde se puede añadir pequeñas cantidades de café, licor, piñones, etc.

### Descripción de una realización práctica de la invención

50 El producto de pastelería de la invención comprende:

- una base constituida por una plantilla de chocolate.

- una porción de un preparado basado en yema de huevo, azúcar y agua, colocada sobre la base.

55 - una primera cobertura de un preparado basado principalmente en almendra, mantequilla y cacao.

- una segunda cobertura de chocolate.

60 El preparado basado en yema de huevo, azúcar y agua, consiste en un tocinillo o un flan, preferentemente un flan chino.

65 La primera cobertura de un preparado basado principalmente en almendra, mantequilla y cacao comprende, según este ejemplo en ningún caso limitativo de la invención, seis variantes principales:

## ES 2 322 007 B1

- Una primera variante que comprende:

24-35% de praliné de almendra.

5 53-65% de crema de mantequilla.

7-17% de manteca de cacao.

- Una segunda variante que comprende:

10 1-2% de almendra caramelizada.

50-60% de crema de mantequilla.

15 8-16% de manteca de cacao.

Añadiendo además:

20 22-32% de crema de avellana, y

3-6% de licor

- Una tercera variante que comprende:

25 22-32% de praliné de almendra.

50-60% de crema de mantequilla.

8-16% de manteca de cacao.

30 Añadiendo además un 3-6% de licor.

- Una cuarta variante que comprende:

35 22-32% de mazapán o turrón.

50-60% de crema de mantequilla

40 8-16% de manteca de cacao.

Añadiendo además un 3-6% de licor.

- Una quinta variante que comprende:

45 10-20% de praliné de almendra.

50-60% de crema de mantequilla

50 8-16% de manteca de cacao

Añadiendo además:

3-6% de licor

55 4-7% de piñones y,

5-8% cobertura de cacao, prefererentemente al 60% de cacao.

- Una sexta variante que comprende:

60 24-35% de praliné de almendra.

50-60% de crema de mantequilla.

65 7-17% de manteca de cacao.

Añadiendo además un 2-7% de esencia de café.

## ES 2 322 007 B1

La almendra utilizada en el praliné puede ser de cualquier tipo, blanca o tostada, e idealmente el praliné se preparará con una composición al 50% de almendra y de azúcar.

La segunda cobertura de chocolate preferentemente será de tres tipos principales:

- 5 - Una cobertura de chocolate, denominada “negra”, que contiene, al menos un 70% de cacao.
- Otra cobertura de chocolate, denominada “de leche” que contiene entre un 33% y un 70% de cacao.
- 10 - Otra cobertura de chocolate, denominada “blanca”, que contiene entre un 28% y un 33% de cacao.

Lógicamente los ingredientes mencionados pueden ser sustituidos por otros equivalentes sin desvirtuar la invención y, muy concretamente, el azúcar por cualquier otro edulcorante, ponderando los porcentajes referidos según la capacidad edulcorante del mismo. Igualmente el praliné puede ser de cualquier tipo, sin determinar porcentajes, a base de avellana, nuez, almendra o cualquier fruto seco.

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Producto de pastelería, **caracterizado** porque comprende:

- 5 a- una base constituida por una plantilla de chocolate,  
b- una porción de un preparado que comprende yema de huevo, azúcar y agua, colocada sobre la base,  
10 c- una primera cobertura de un preparado basado en almendra, mantequilla y cacao,  
d- una segunda cobertura de chocolate.

15 2. Producto según reivindicación 1, **caracterizado** porque la porción consiste en un tocinillo.

3. Producto según reivindicación 1, **caracterizado** porque la porción consiste en un flan.

20 4. Producto según reivindicación 1, **caracterizado** porque el preparado que constituye la primera cobertura comprende:

- 24-35% de praliné de almendra,  
25 53-65% de crema de mantequilla, y  
7-17% de manteca de cacao.

30 5. Producto según reivindicación 1, **caracterizado** porque el preparado que constituye la primera cobertura comprende:

- 1-2% de almendra caramelizada,  
35 50-60% de crema de mantequilla, y  
8-16% de manteca de cacao,

40 así como adicionalmente:

- 22-32% de crema de avellana, y  
3-6% de licor.

45 6. Producto según reivindicación 1, **caracterizado** porque el preparado que constituye la primera cobertura comprende:

- 22-32% de praliné de almendra,  
50 50-60% de crema de mantequilla,  
8-16% de manteca de cacao, así como adicionalmente un 3-6% de licor.

55 7. Producto según reivindicación 1, **caracterizado** porque el preparado que constituye la primera cobertura comprende:

- 22-32% de mazapán o turrón,  
60 50-60% de crema de mantequilla,  
8-16% de manteca de cacao,, así como adicionalmente un 3-6% de licor.

65 8. Producto según reivindicación 1, **caracterizado** porque el preparado que constituye la primera cobertura comprende:

- 10-20% de praliné de almendra,

## ES 2 322 007 B1

50-60% de crema de mantequilla,

8-16% de manteca de cacao, así como adicionalmente:

5 3-6% de licor

4-7% de piñones, y

5-8% cobertura de cacao.

10 9. Producto según reivindicación 1, **caracterizado** porque el preparado que constituye la primera cobertura comprende:

24-35% de praliné de almendra,

15 50-60% de crema de mantequilla,

7-17% de manteca de cacao, así como adicionalmente un 2-7% de esencia de café.

20 10. Producto según reivindicaciones 4, 6, 8 o 9 **caracterizado** porque el praliné de almendra comprende un 50% de almendra y un 50% de azúcar.

25 11. Producto según reivindicación 8, **caracterizado** porque la cobertura de cacao tiene un contenido en cacao del 60%.

12. Producto según reivindicación 1, **caracterizado** porque la cobertura de chocolate comprende un mínimo de un 70% de cacao.

30 13. Producto según reivindicación 1, **caracterizado** porque la cobertura de chocolate comprende un contenido en cacao entre el 33% y el 70%.

35 14. Producto según reivindicación 1, **caracterizado** porque la cobertura de chocolate comprende un contenido en cacao entre el 28% y el 33%.

40

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① ES 2 322 007

② Nº de solicitud: 200701618

③ Fecha de presentación de la solicitud: **12.06.2007**

④ Fecha de prioridad:

## INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤ Int. Cl.: **A21D 13/08** (2006.01)  
**A23G 3/54** (2006.01)

### DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
Y	ES 2127117 A1 (MESA RAMÍREZ, JOSE LUIS) 01.04.1999, todo el documento.	1
A		2-6,8-10
Y	ES 2186557 A1 (INDUSTRIAS RODRÍGUEZ, S.A.) 01.05.2003, reivindicación 3.	1

#### 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

29.05.2009

Examinador

I. Galíndez Labrador

Página

1/4

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A21D 13/08, A23G 3/54

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, WPI, PAJ

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 29.05.2009

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones 1-14	<b>SÍ</b>
	Reivindicaciones	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones 2-14	<b>SÍ</b>
	Reivindicaciones 1	<b>NO</b>

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de **aplicación industrial**. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

**Base de la Opinión:**

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como ha sido publicada.

**1. Documentos considerados:**

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	ES 2127117 A1	01.04.1999
D02	ES 2186557 A1	01.05.2003

**2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración**

La solicitud que nos ocupa tiene por objeto un producto de pastelería que comprende diversas capas: una base de chocolate, un preparado a base de yema de huevo, azúcar y agua, una capa de almendra, mantequilla y cacao, en la mayoría de los casos en forma de praliné de almendra o almendra caramelizada, crema de mantequilla y cacao, pudiendo añadirse también otros ingredientes, como mazapán, turrón o licor, y por último una cobertura de chocolate.

El documento D01 citado en el Informe de Búsqueda trata de una composición para la fabricación de una tarta cuyas etapas de elaboración son las siguientes: se baten las claras y se añade almendra molida y azúcar, revolviendo hasta conseguir una pasta con la que se conforma el número de tortas necesario para conformar la tarta. Por otra parte se elabora caramelo con el que se recubren almendras, dando lugar a una pasta que se corta, se muele y se pasa por un cedazo, obteniéndose dos fracciones, una de polvo de almendra acaramelado y otra de praliné de almendra más gruesa. Posteriormente se elabora una crema con las yemas, el azúcar y el agua. Simultáneamente se bate la mantequilla hasta conseguir una crema y se añade licor. Para terminar, sobre una de las tortas elaboradas anteriormente se echa la crema y, sobre esta última se coloca otra torta que se cubre con crema, y así sucesivamente. En una última operación se echa el praliné por encima.

El documento D02 citado versa sobre un producto de confitería tipo turrón, elaborado con distintas capas, una inferior de bizcocho, que puede ser borracho, chocolateado, etc, una segunda capa de trufa, trufado al whisky o similar, una envolvente de chocolate que afecta a las dos capas anteriores y, encima de dicha envolvente, una segunda capa de bizcocho con un revestimiento de almendras o frutos secos laminados.

Las similitudes entre la solicitud a estudio y los documentos citados resultan obvias. No parece que las diferencias entre los ingredientes, el número de capas y el orden establecido entre ellas ejerza algún efecto sorprendente o conlleve alguna ventaja técnica, ni que, a la vista de ambos documentos citados, el experto en la materia no pudiera llevar a cabo el objeto de la solicitud que nos ocupa. Por todo ello se considera que las reivindicaciones 1-14 cumplen el requisito de Novedad, y las reivindicaciones 2-14 el de Actividad Inventiva, según los Artículos 6 y 8 respectivamente de la Ley 11/1986, de 20 de Marzo, de Patentes, no cumpliendo por tanto la primera reivindicación con dicho segundo requisito.