



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

DOMANDA DI INVENZIONE NUMERO	102009901785578
Data Deposito	20/11/2009
Data Pubblicazione	20/05/2011

Classifiche IPC

Titolo

PROCEDIMENTO PER MANTECATO GHIACCIATO.

RM 2009 A 000603

DESCRIZIONE

La presente invenzione ha per oggetto il procedimento attraverso il quale si ottiene una preparazione alimentare tramite un processo di abbattimento termico fino a -40° che trasforma una miscela di ingredienti allo stato liquido o semi-liquido in un solido di ghiaccio.

Le preparazioni alimentari a base di ghiaccio finora note sono costituite principalmente da: ghiaccio semplice (acqua ghiacciata) e granite (nella versione di: ghiaccio 'aromatizzato' allo stato semifluido ottenuto tramite abbattimento termico a -9° ; e di ghiaccio tritato con l'aggiunta successiva di uno sciroppo. Il mantecato ghiacciato, si differenzia da tali preparazioni per le seguenti peculiari ed innovative caratteristiche.

- il composto viene miscelato e/o mantecato e successivamente ghiacciato tramite un procedimento di abbattimento termico a -40° ;
- è prevista una decorazione inclusa e/o appoggiata al mantecato ghiacciato;
- in un'attuazione del mantecato ghiacciato si prevede un solo ingrediente, senza l'aggiunta di acqua, che viene ghiacciato per abbattimento termico a -40° ;
- nell'attuazione del mantecato ghiacciato per miscelazione si prevedono due o più ingredienti che compongono una miscela successivamente mantecata, tramite l'utilizzo di un mantecatore per gelati professionale, ed in seguito ghiacciata per abbattimento termico a -40° in un abbattitore di temperatura professionale.

Il procedimento attraverso il quale si ottiene il mantecato ghiacciato è costituito da varie fasi distinte e successive, di seguito meglio elencate e descritte anche tramite l'ausilio di disegni tecnici esemplificativi.

Nella prima fase viene selezionato l'ingrediente o componente; ovvero vengono scelti gli ingredienti o componenti che, per miscelazione, andranno a costituire il composto.

Successivamente, attraverso l'utilizzo di un mantecatore professionale, un solo

Francesca Forcella

ingrediente, senza aggiunta di acqua ovvero due o più ingredienti premiscelati, vengono mantecati sino ad ottenere una soluzione cremolata e semiliquida (fig. 1). A questo punto la soluzione ottenuta per mantecazione viene versata in stampi per uso alimentare per conformare dimensioni, forma e decorazioni del mantecato ghiacciato. (fig. 2) Nella fase successiva gli stampi contenenti la soluzione mantecata vengono posti in un abbattitore termico professionale attraverso l'ausilio del quale la temperatura viene abbassata sino a -40° , portando, così, la soluzione mantecata da uno stato cremolato e semiliquido ad uno stato ghiacciato ed ottenendo, quale risultato finale, il mantecato ghiacciato (fig. 3). A completamento del procedimento si ha la fase della decorazione del mantecato ghiacciato che può essere di varie tipologie, tra le quali le principali sono le seguenti: la decorazione per inclusione, in cui l'elemento decorativo viene inserito all'interno del mantecato ghiacciato attraverso il seguente procedimento: viene creata una base di soluzione mantecata (getto di base), colata nell'apposito stampo e ghiacciata per abbattimento termico a -40° ; su questa base viene posto l'elemento decorativo; successivamente viene colata la soluzione mantecata fino a riempimento dello stampo (getto di copertura) e nuovamente si procede con l'abbattimento termico del composto fino a -40° (fig. 9); la decorazione esterna, in cui l'elemento decorativo è appoggiato sulla sommità del mantecato ghiacciato e fissato ad esso tramite l'utilizzo di gelatine alimentari (fig. 10); la decorazione a basso fondo o a basso rilievo, in cui la decorazione viene impressa o scavata sul mantecato ghiacciato tramite appositi stampi per alimenti preformati con disegni, logo, motivi e/o scritte di vario genere (fig. 11); la decorazione per stratificazione, in cui i diversi ingredienti selezionati sono disposti a strati tramite la ripetizione delle varie fasi del procedimento già indicate (fig. 4,5,6,7,8).

I particolari decorativi e le diverse modalità di esecuzione delle decorazioni potranno variare senza uscire dall'ambito del trovato e dal dominio del brevetto d'invenzione.

Franco Joppa



RM 2009 A 000603

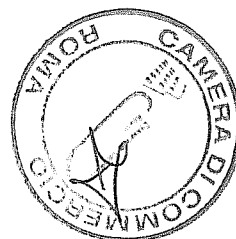
RIVENDICAZIONI

I – Il mantecato ghiacciato, caratterizzato dal fatto di essere una preparazione alimentare ghiacciata avente la forma di un qualsiasi solido inscritto in un cubo ottenuta tramite un procedimento complesso distinto in varie fasi successive che prevede la selezione dell'ingrediente/i o componente/i; la miscelazione e/o la mantecazione; la colatura in stampi per uso alimentare della soluzione ottenuta per mantecazione ed infine l'abbattimento termico fino a -40° .

II – Il mantecato ghiacciato, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che i diversi ingredienti selezionati sono disposti a strati tramite la ripetizione delle varie fasi del procedimento rivendicato.

III – Il mantecato ghiacciato, secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dalla possibilità di aggiungere una decorazione per inclusione e/o esterna, ovvero con decoro a basso fondo e/o a basso rilievo.

Francesco Joppelle



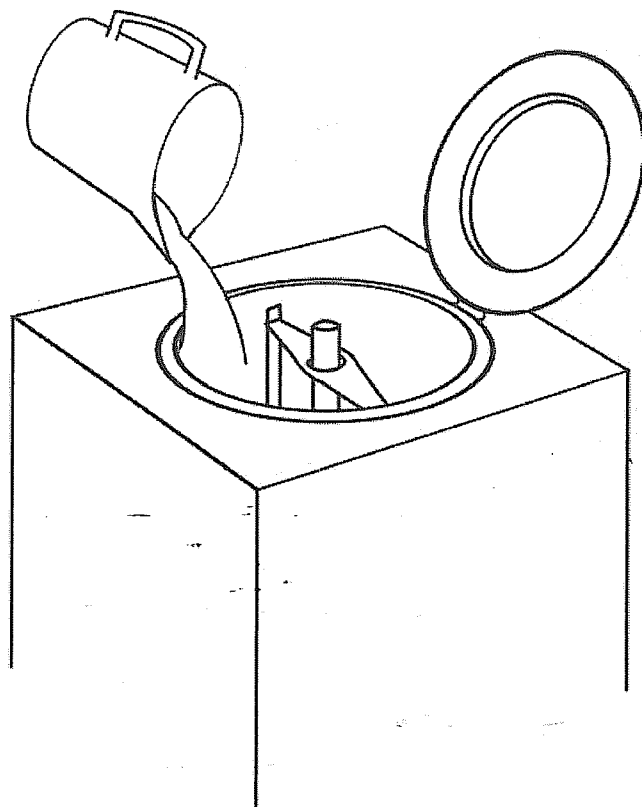


Figura 1

Francesca Jacquette

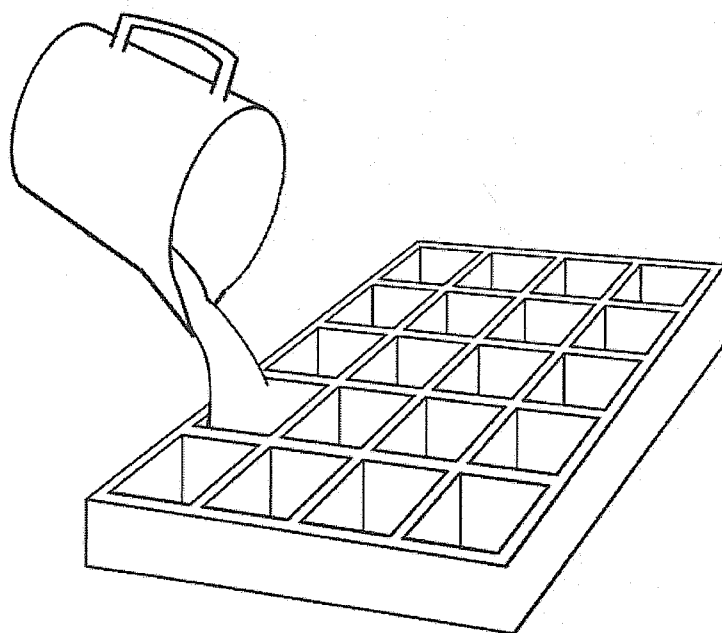
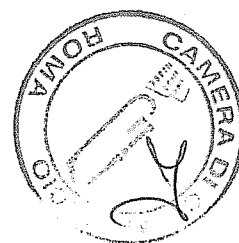


Figura 2



pagina 2/6

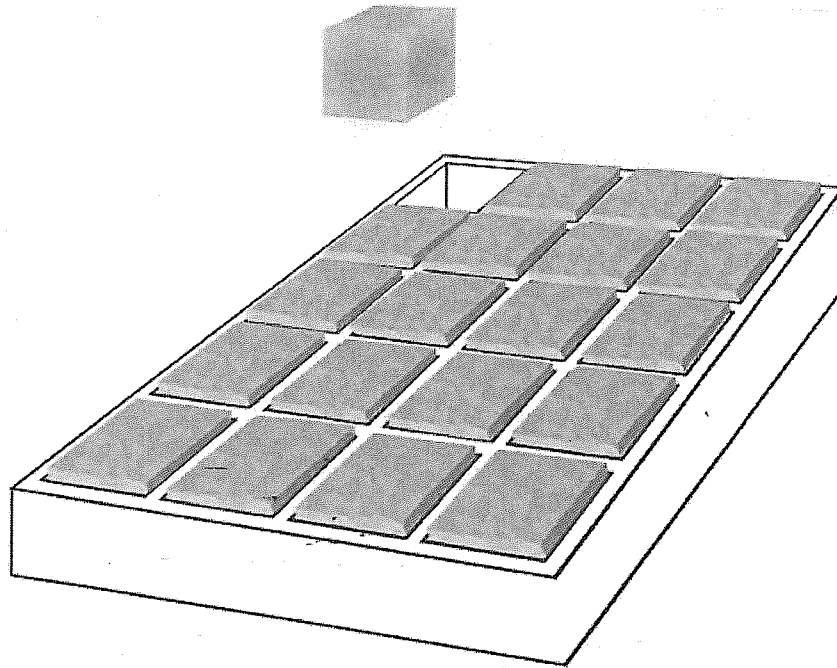


Figura 3

francese proprio

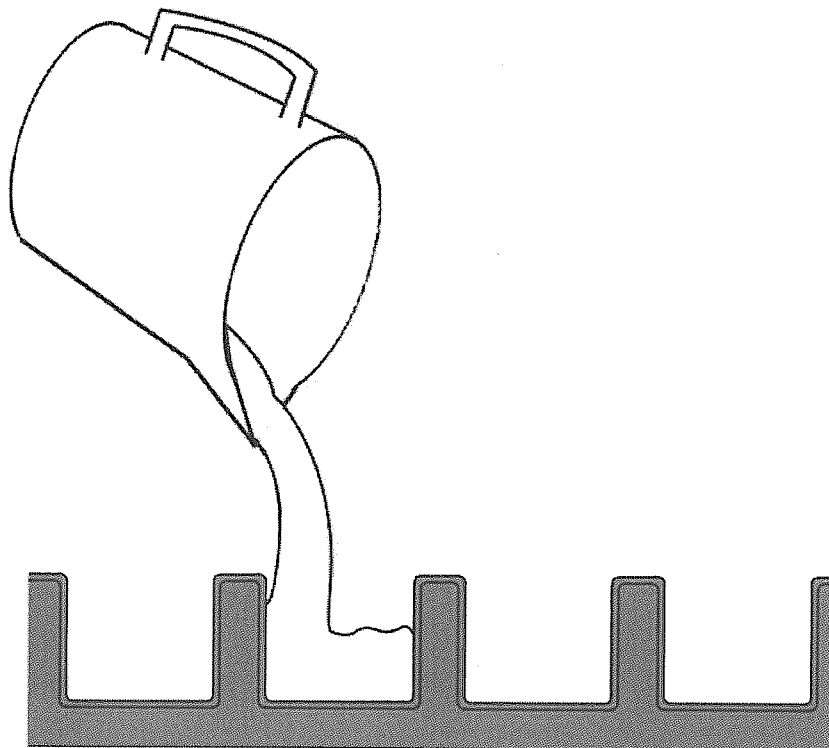
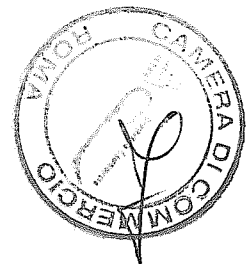


Figura 4



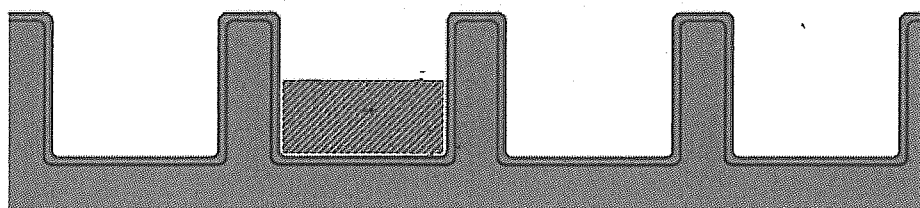


Figura 5

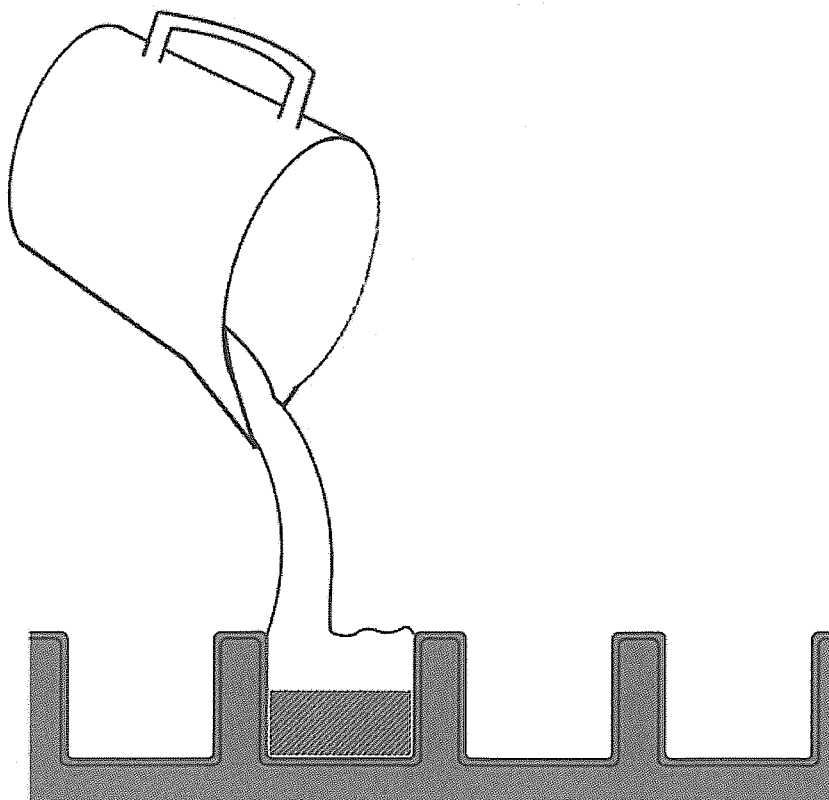
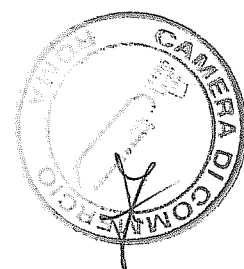


Figura 6

1
francese foppette



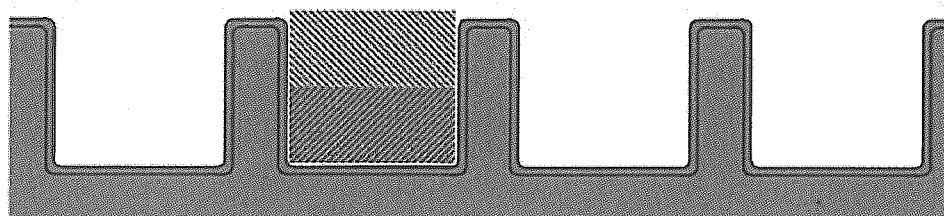


Figura 7

Francine Joppete

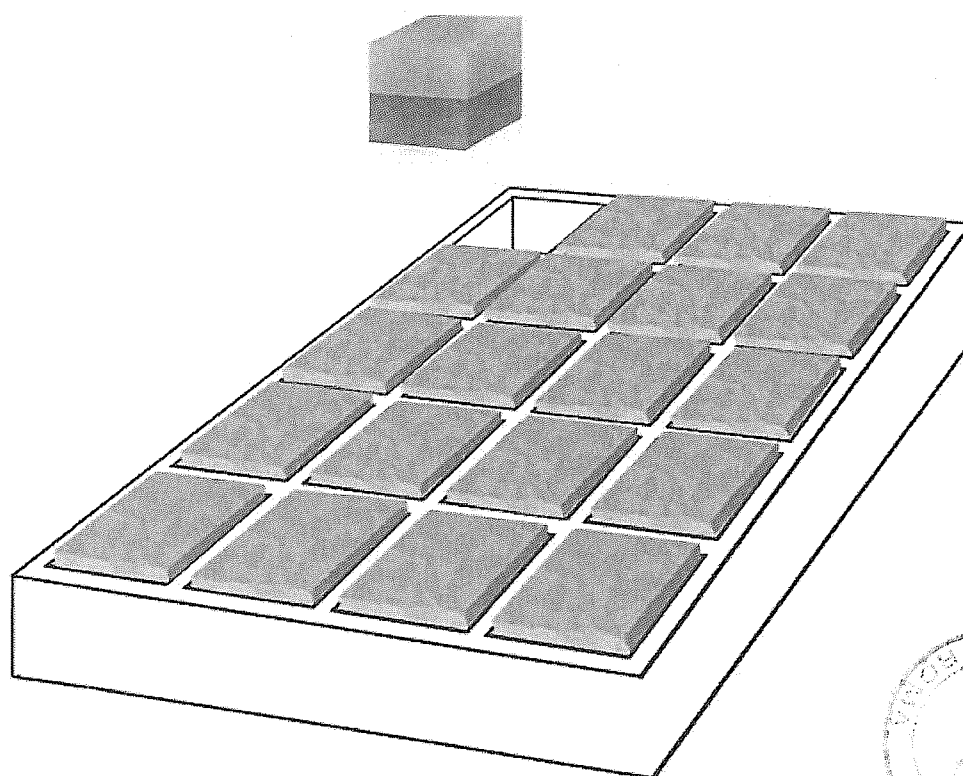
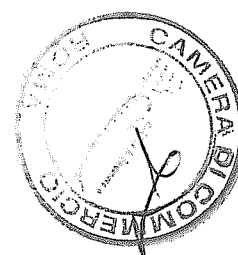
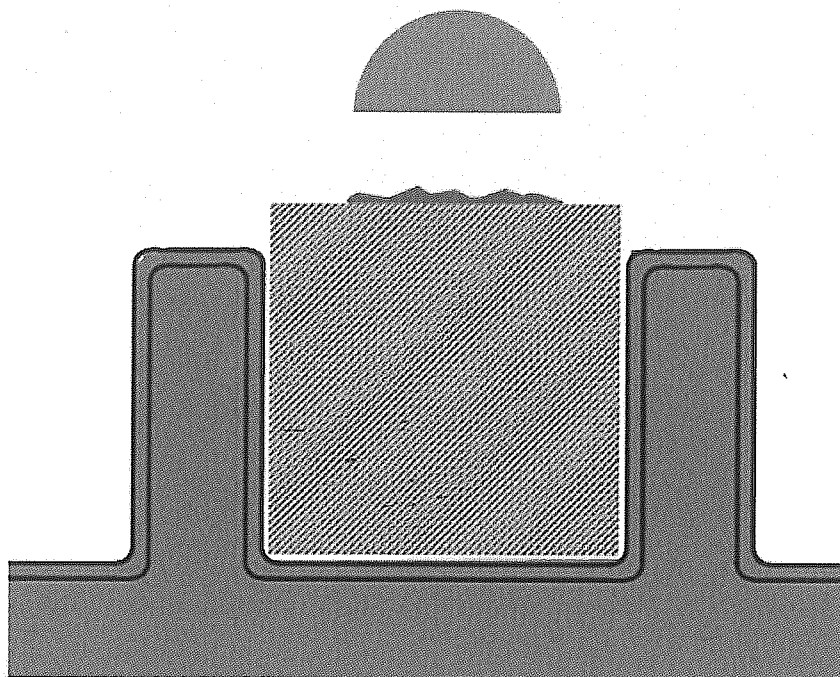


Figura 8



pagina 5/6



francare foglio

Figura 9

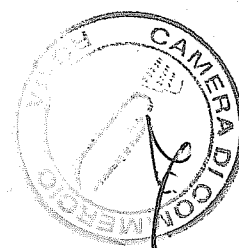
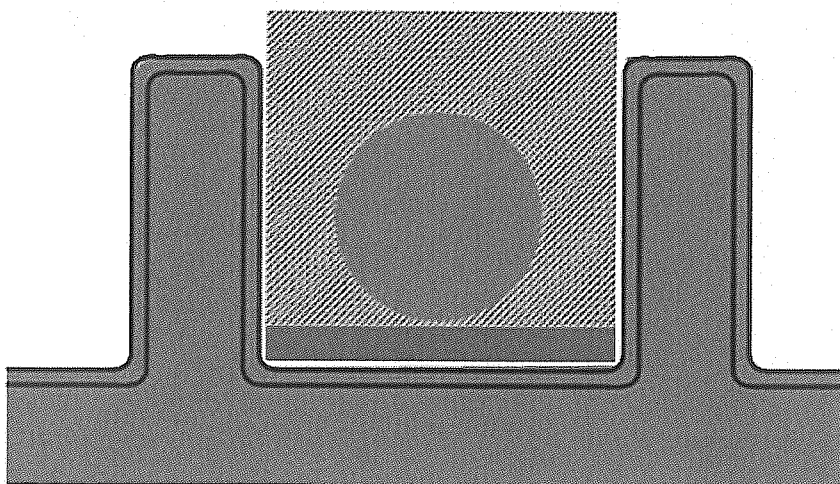


Figura 10

pagina 6/6



Procedere popolare

Figura 11

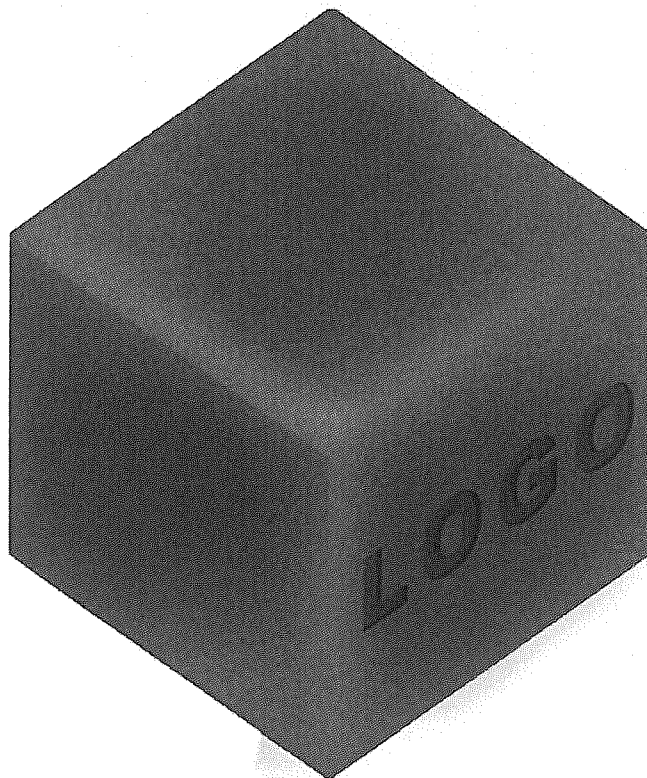


Figura 12

