



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA TUTELA DELLA PROPRIETÀ INDUSTRIALE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

UIBM

DOMANDA NUMERO	101994900400102
Data Deposito	03/11/1994
Data Pubblicazione	03/05/1996

Titolo

PROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE DI UNA TORTA E TORTA

DESCRIZIONE

annessa a domanda di brevetto per INVENZIONE INDUSTRIALE
avente per titolo:

PROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE DI UNA TORTA E TORTA.

A nome: PIETRO D'ALESSIO, di nazionalità italiana,
residente in CAPRI (NA), Via l'Abate n. 24.

Il Mandatario: Ing. Stefano GOTRA (Albo prot. n. 503),
della BUGNION S.p.A. domiciliato presso quest'ultima in
PARMA, Via Garibaldi n. 22.

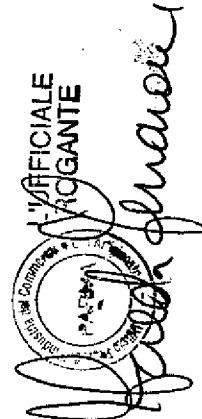
Depositato il 03 NOV. 1994 al N. PR 94A 000045

DESCRIZIONE

Formano oggetto del presente trovato un procedimento per la
preparazione di una torta ed una torta ottenuta con il
suddetto procedimento.

Nel campo della preparazione di prodotti alimentari da
forno ed in particolare di torte, sono già noti
innumerevoli procedimenti che consentono di ottenere torte
di vari tipi e gusti.

Nel campo alimentare tuttavia si avverte sempre più
l'esigenza di ricercare nuovi prodotti, in questo caso
nuove torte, aventi particolari ingredienti o particolari
metodologie di preparazione che consentano di ottenere
nuove peculiari sensazioni di gusto al momento
dell'ingestione del prodotto.

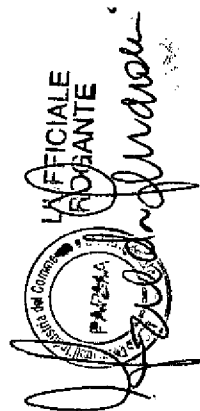


Un ulteriore inconveniente dei dolci e delle torte tradizionali è quello della rapida deperibilità del prodotto, il quale quindi non è adatto per una lunga conservazione, a meno che vengano inseriti nel prodotto degli additivi conservanti che rendono però il prodotto meno genuino e meno naturale.

Nel campo specifico delle torte al cioccolato si verifica inoltre l'inconveniente della predominanza del gusto del cioccolato sugli altri ingredienti e quindi l'utente al momento della ingestione del prodotto nota una predominanza del cioccolato e del cacao che tende a celare i gusti relativi agli altri ingredienti. Con le torte al cioccolato del tipo tradizionale si verifica l'ulteriore inconveniente della presenza di una sensazione di amaro, o di un retrogusto di cacao, che provoca nel consumatore una sensazione di sete e di necessità di ricorrere ad una bevanda.

Scopo del presente trovato è quello di eliminare i suddetti inconvenienti e di rendere disponibile una torta realizzata in modo tale da mantenersi a lungo fresca e fragrante conservando sostanzialmente inalterate le proprie qualità organolettiche e di gusto per lungo tempo.

Ulteriore scopo è quello di realizzare una torta, in particolare una torta al cioccolato e mandorle, dotata di una nuova peculiare sensazione di gusto al momento

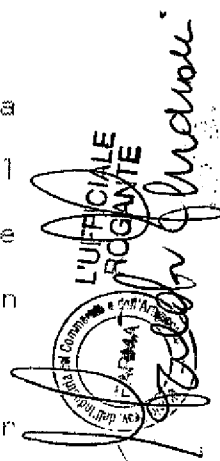


dell'ingestione, in cui nessun ingrediente della torta stessa predomini sugli altri, e destinata a far sì che al termine della degustazione il consumatore, pienamente soddisfatto della sensazione di gusto rimastagli, non manifesti alcun bisogno di dissetarsi.

Detti scopi sono pienamente raggiunti dal procedimento per la preparazione di una torta, oggetto del presente trovato, che si caratterizza per quanto contenuto nelle rivendicazioni sotto riportate ed in particolare per il fatto che prevede le seguenti fasi:

- ammorbidire margarina vegetale o burro e miscelare con zucchero, tuorli d'uovo, aromi naturali e liquore fino all'ottenimento di un primo impasto uniforme;
- aggiungere cacao amaro in polvere;
- aggiungere al primo impasto mandorle sgusciate e cioccolato fondente debitamente macinati e pane grattato finemente per ottenere un secondo impasto intermedio;
- aggiungere al secondo impasto intermedio albumi d'uovo montati a neve ferma, sale, per l'ottenimento di un impasto finale;
- collocare l'impasto finale in stampi ed inserirli in forno avente temperatura di circa 160°-170° C e lasciare cuocere per circa 35-40 minuti.

Oggetto del presente trovato è anche una torta al cioccolato e mandorle che si caratterizza per quanto



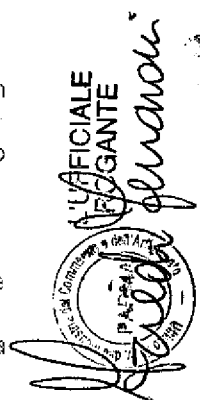
previsto nelle rivendicazioni sotto riportate ed in particolare per il fatto che comprende pane grattato finemente ed albumi d'uova montati a neve ferma.

Questa ed altre caratteristiche risulteranno maggiormente evidenziate dalla descrizione seguente di una preferita forma di realizzazione, avente puro titolo esemplificativo e non limitativo.

La presente torta al cioccolato, che una volta realizzata ha dimensioni di circa 23 cm di diametro ed una altezza di circa 3 cm, o comunque un volume sostanzialmente equivalente, è realizzata in forma preferibilmente rotonda ma anche di altro tipo, con i seguenti ingredienti e nelle seguenti proporzioni:

- zucchero semolato 125 g;
- cioccolato fondente 125 g;
- mandorle sgusciate 125 g;
- margarina vegetale o burro .. 125 g;
- uova 3;
- cacao amaro in polvere 2 1/2 cucchiaini da tavola;
- pane grattato finemente 3 cucchiaini da tavola;
- un pizzico di sale;
- liquore Strega 0,15 dl;
- aromi naturali (preferibilmente 5 g circa di vaniglia).

I valori di ciascun ingrediente sopra riportati sono ottimali; tuttavia essi possono essere aumentati o



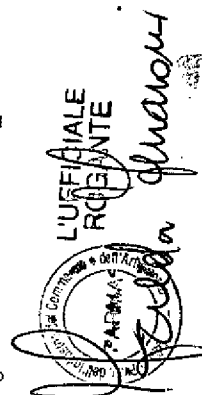
diminuiti fino all'8% del valore base senza uscire dall'ambito di protezione della presente idea inventiva.

Il processo di preparazione della torta prevede in una prima fase l'ammorbidimento della margarina vegetale o del burro e l'aggiunta dello zucchero semolato, dei tre tuorli d'uova, degli aromi e del liquore e la lavorazione di tali ingredienti fino ad ottenere un primo impasto in cui lo zucchero si sia completamente sciolto.

Successivamente occorre aggiungere il cacao amaro e passare ad una seconda fase in cui al primo impasto, al quale è stato aggiunto già il cacao amaro, sono aggiunte le mandorle ed il cioccolato fondente debitamente macinati e il pane grattato finemente fino all'ottenimento di un secondo impasto intermedio.

Il procedimento prevede poi una terza fase in cui i tre albumi d'uovo sono montati a neve ferma e sono aggiunti al secondo impasto insieme ad un pizzico di sale, per l'ottenimento di un impasto finale che è collocato in stampi preferibilmente rivestiti internamente di carta argento o di carta alluminio, i quali sono inseriti in forno avente una temperatura di circa 160°-170° C e per una durata di circa 35-40 minuti.

Al termine della cottura la torta è estratta dal forno e, poco prima di servirla, può essere guarnita con zucchero a velo o con altre guarniture superficiali di tipo noto.





E' possibile prevedere l'aggiunta all'impasto finale di una quantità di lievito naturale variante da 4 g a 8 g circa per ottenere una torta avente una maggiore altezza.

L'aggiunta di lievito è particolarmente adatta in caso di produzione a livello industriale per compensare le carenze di forni non in grado di fornire un calore costante.

Secondo una prima possibile variante di realizzazione, la torta al cioccolato e mandorle può prevedere la sostituzione del liquore Strega con Brandy, nelle medesime quantità e proporzioni, e la sostituzione dei 125 g di mandorle con 75 g di mandorle e 50 g di cocco a scaglie.

In tal modo, con un procedimento del tutto analogo a quello già descritto si ottiene una torta al cioccolato lievemente modificata nel gusto dall'aggiunta di cocco e Brandy.

Una seconda variante di realizzazione prevede, rispetto al procedimento di base, la sostituzione del liquore Strega con Grand Marnier e la aggiunta al secondo impasto di una buccia di mezza arancia fresca grattata finemente.

Secondo una terza variante di realizzazione, rispetto al procedimento base è possibile sostituire il liquore Strega con Limoncello ed aggiungere al secondo impasto la buccia di mezzo limone fresco grattato finemente.

Secondo una quarta variante di realizzazione, rispetto al procedimento base è possibile prevedere la sostituzione del liquore Strega con Kirsch e l'aggiunta di 30-40 g circa di

L'UFFICIALE
PUNTE




amarene sciroppate sgocciolate al secondo impasto.
Una quinta variante prevede la sostituzione del liquore Strega con liquore al caffè miscelato eventualmente con un cucchiaino di caffè ristretto, mentre una sesta variante prevede la sostituzione del liquore Strega con liquore all'amaretto e la aggiunta al secondo impasto di un cucchiaino da tavola di amaretti tritati finemente.

Le sei varianti sopra descritte, pur modificando il gusto finale del prodotto offrendo lievi variazioni che tengono conto del diverso liquore usato e dell'aggiunta di cocco, buccia di arancia o buccia di limone o amarene sciroppate o caffè o amaretti, mantengono comunque sostanzialmente le stesse caratteristiche di elevata conservabilità della torta e di particolare omogeneità di gusto, e non provocano alcuna sensazione di sete nel consumatore.

La presenza di pane grattato finemente al posto del tradizionale impiego di farina, e la contemporanea presenza di albumi d'uova montati a neve ferma e il sostanziale bilanciamento nelle proporzioni tra cioccolato fondente e mandorle riescono a conferire, unitamente alla particolare metodologia di preparazione usata, una nuova sensazione di gusto e soprattutto una durevole fragranza.

La presente torta infatti mantiene sostanzialmente inalterate le proprie caratteristiche di gusto e di fragranza anche per oltre un mese, a temperatura ambiente.





RIVENDICAZIONI

1) Procedimento per la preparazione di una torta, caratterizzato dal fatto che prevede in combinazione le seguenti fasi:

- ammorbidire margarina vegetale o burro e miscelare con zucchero, tuorli d'uovo, aromi naturali e liquore fino all'ottenimento di un primo impasto uniforme;
- aggiungere cacao amaro;
- aggiungere al primo impasto mandorle sgusciate e cioccolato fondente debitamente macinati, e pane grattato finemente, per ottenere un secondo impasto intermedio;
- aggiungere al secondo impasto intermedio albumi d'uovo montati a neve ferma e sale, per l'ottenimento di un impasto finale;
- collocare l'impasto finale in stampi e inserire gli stampi in un forno avente temperatura di circa 160°-170° C e lasciare cuocere per circa 35-40 minuti.

2) Procedimento secondo la rivendicazione 1), caratterizzato dal fatto che il liquore impiegato è liquore Strega.

3) Procedimento secondo la rivendicazione 1), caratterizzato dal fatto che il liquore impiegato è Brandy e nella fase di ottenimento dell'impasto intermedio è introdotto anche cocco in scaglie.

4) Procedimento secondo la rivendicazione 1),

L'UFFICIALE
IN CARICA




caratterizzato dal fatto che il liquore impiegato è Grand Marnier e prima della fase di ottenimento dell'impasto finale è prevista una aggiunta intermedia di buccia di arancia fresca grattata finemente.

5) Procedimento secondo la rivendicazione 1), caratterizzato dal fatto che il liquore impiegato è Limoncello ed è prevista prima della fase di ottenimento dell'impasto finale l'aggiunta intermedia di buccia di limone fresco grattata finemente.

6) Procedimento secondo la rivendicazione 1), caratterizzato dal fatto che il liquore impiegato è Kirsch e prima della fase di ottenimento della fase finale è prevista un'aggiunta intermedia di amarene sciroppate sgocciolate.

7) Torta al cioccolato e mandorle, del tipo comprendente: zucchero semolato, cioccolato, mandorle sgusciate, margarina vegetale o burro, uova, cacao amaro in polvere, liquore, sale, caratterizzata dal fatto che comprende ulteriormente pane grattato finemente e albumi d'uova montati a neve ferma.

8) Torta al cioccolato secondo la rivendicazione 7), caratterizzato dal fatto che il liquore impiegato è Strega.

9) Torta secondo la rivendicazione 7), in cui il liquore impiegato è Brandy e comprende ulteriormente cocco a scaglie.

L'UFFICIALE
ROGHIATE

LA
LMA

22/04/2015

Stefano Gotra

L'UFFICIALE
IN CARICA
NTE
Stefano Gotra

10) Torta secondo la rivendicazione 7), in cui il liquore impiegato è Grand Marnier ed è ulteriormente presente buccia di arancia fresca grattata finemente.

11) Torta secondo la rivendicazione 7), in cui il liquore utilizzato è Limoncello ed è ulteriormente presente buccia di limone fresco grattata finemente.

12) Torta secondo la rivendicazione 7), in cui il liquore utilizzato è Kirsch e sono ulteriormente presenti amarene sciropate sgocciolate.

13) Torta secondo la rivendicazione 7), in cui il liquore utilizzato è liquore al caffè ed è ulteriormente presente caffè ristretto.

14) Torta secondo la rivendicazione 7), in cui il liquore utilizzato è liquore all'amaretto e sono ulteriormente presenti amaretti tritati finemente.

15) Torta secondo una qualsiasi delle precedenti rivendicazioni, caratterizzata dal fatto che comprende lievito.

16) Torta secondo una qualsiasi delle precedenti rivendicazioni, caratterizzata dal fatto che comprende aromi naturali costituiti da vaniglia.

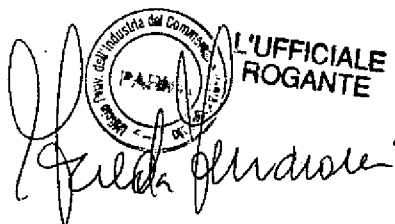
17) Torta al cioccolato secondo la rivendicazione 7), in cui le proporzioni tra i vari ingredienti sono le seguenti:

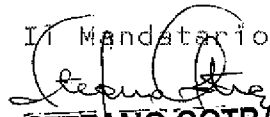
- zucchero semolato 125 g;
- cioccolato fondente 125 g;

- mandorle sgusciate 125 g;
- margarina vegetale o burro 125 g;
- uova 3;
- cacao amaro in polvere 2 1/2 cucchiaini da tavola;
- pane grattato finemente ... 3 cucchiaini da tavola;
- un pizzico di sale;
- liquore 0,15 dl.

18) Torta secondo la rivendicazione 17, in cui i valori di detti ingredienti possono variare fino all'8% rispetto al valore di base.

19) Torta secondo una qualsiasi delle rivendicazioni da 7 a 16, caratterizzata dal fatto che comprende, in eguale quantità, cioccolato fondente e mandorle sgusciate.


L'UFFICIALE
ROGANTE

Il Mandatario

Ing. STEFANO GOTRA
ALBO n. 503