



(19)



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 319 297**

(51) Int. Cl.:

A21B 3/13 (2006.01)

A47J 37/01 (2006.01)

B65D 81/34 (2006.01)

B65D 85/36 (2006.01)

B65D 25/56 (2006.01)

B65D 25/08 (2006.01)

(12)

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

(96) Número de solicitud europea: **04762873 .0**

(96) Fecha de presentación : **24.09.2004**

(97) Número de publicación de la solicitud: **1670316**

(97) Fecha de publicación de la solicitud: **21.06.2006**

(54) Título: **Paquete previamente lleno utilizable como molde y una receta para los ingredientes que llenan previamente el paquete.**

(30) Prioridad: **26.09.2003 DK 2003 01398**
26.09.2003 DK 2003 01399
15.06.2004 DK 2004 00927

(45) Fecha de publicación de la mención BOPI:
06.05.2009

(45) Fecha de la publicación del folleto de la patente:
06.05.2009

(73) Titular/es: **Millstone A/S**
Ornevej 69, 1.tv
2400 Copenhagen NV, DK

(72) Inventor/es: **Angel, Flemming;**
Eriksen, Peter y
Morch, Jacob, Sebastian, Lunau

(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).

DESCRIPCIÓN

Paquete previamente lleno utilizable como molde y una receta para los ingredientes que llenan previamente el paquete.

La presente invención se refiere en un primer aspecto a un paquete, preferiblemente un paquete desechable, en el cual pueden estar contenidos ingredientes para hornear, masa de pan o de pastel que pueden ser agitados o batidos y la masa de pan o de pastel se puede hornear. En un segundo aspecto la presente invención se refiere a un procedimiento de producir una masa de pan o de pastel. Un objeto de la presente invención es hacer fácil y confortable el horneado sin la necesidad de ayudas adicionales.

Antecedentes de la invención

La utilización de paquetes desechables de la técnica anterior para ingredientes para hornear, tales como harina, levadura, grasa, azúcar y sal, etc. requiere mover los ingredientes a un recipiente, la adición de un fluido y el mezclado de los ingredientes. Un líquido, tal como por ejemplo agua, se mide como el primer ingrediente, después se añaden otros ingredientes al mismo antes del mezclado. Después del mezclado, por lo menos la masa de pastel o de pan es amasada en una mesa y se introduce en un molde. El propósito del amasado es influir en las proteínas y el gluten, de tal manera que se produzca una red elástica en la masa de pastel o de pan. Esta red se estira gradualmente a medida que la levadura produce dióxido de carbono. La red es la base para la capacidad de la masa de pastel o de pan de crecer ya que de otro modo el dióxido de carbono se escaparía. Es necesario engrasar el monte y limpiar el molde, el recipiente, etcétera después de la utilización. Adicionalmente puede resultar difícil liberar el nuevo pan o pastel recién horneado del molde sin romper la forma del pan o del pastel.

Se han realizado diversos intentos a fin de mejorar la fabricación de pan y especialmente a fin de mejorar la maquinaria utilizada para fabricar pan. Por ejemplo, la patente alemana EP-PS 0625308 expone un procedimiento para producir pan en el cual se produce una masa de pastel o de pan mediante amasado en un mezclador. El mezclador incluye un sistema el cual limpia automáticamente el mezclador después de la utilización. El objeto del procedimiento según la patente alemana es evitar el amasado manual de la masa y reducir la limpieza sucesiva del mezclador. La patente indica que la fabricación de pan es un proceso molesto y difícil que se intenta hacer más fácil.

El documento US 3,866,816 se refiere al procedimiento de fabricación de un paquete para ingredientes alimenticios que comprende una combinación de bandeja de cartón y de película de plástico adecuada para ser sometida a ebullición u horneado.

Los paquetes y los moldes de la técnica anterior están conformados de muchos modos diferentes como se indica esquemáticamente en las figuras 2a-c las cuales muestran tres formas diferentes. La figura 2a es un molde de la técnica anterior fabricado de papel, la figura 2b es un molde de la técnica anterior fabricado de acero y la figura 2 es un paquete de papel rústico para harina de la técnica anterior.

Resumen de la invención

La presente invención se refiere en un primer aspecto a un paquete para ingredientes alimenticios. Formas de realización preferidas de la misma comprenden preferiblemente un recipiente provisto de una primera pieza y una segunda pieza, en donde la segunda pieza se puede extraer de la primera pieza para proporcionar un orificio dentro de dicho recipiente, la primera pieza estando fabricada de uno o más materiales que se resistan temperaturas de hasta 300°C, tales como hasta 250°C, tales como hasta 200°C preferiblemente entre 170°C y 300°C para permitir que la primera pieza sea utilizada como un molde. El paquete estando adaptado para los ingredientes contenidos en el paquete en el interior del paquete antes de la extracción de la segunda pieza y el paquete preferiblemente contiene ingredientes para fabricar masa de pan o de pastel.

Utilizando materiales como aquellos expuestos en este documento, un paquete según formas de realización preferidas de la presente invención se puede utilizar para almacenar ingredientes para hornear, mezclar los ingredientes para hornear con líquido así como para que sirva como molde.

Según formas de realización preferidas de la presente invención, el paquete puede estar empaquetado al vacío o en general empaquetado hermético al aire. Además o alternativamente, los ingredientes contenidos en el paquete pueden estar empaquetados al vacío separadamente. Mediante estas medidas, se puede mejorar en gran medida la caducidad de los ingredientes.

Con la presente invención, en general, deja de ser necesario mover los ingredientes para hornear desde el paquete a un recipiente y la masa desde el recipiente a un molde. Además, el proceso de producción de masa para hornear y el horneado no incluye el engrasar el molde, lavar y limpiar la mesa, etc., después del horneado. Además muy poca masa se derrama o se desperdicia debido al mezclado en un recipiente diferente o al amasado en una mesa. Además se obtiene un alto nivel de higiene debido al hecho de que la masa no se expone a un equipo o a las manos posiblemente sucios.

ES 2 319 297 T3

Según la presente invención, la masa preferiblemente puede ser agitada o batida utilizando una cuchara, un palo o similar. En ambos casos, el líquido se añade preferiblemente después de que se hayan añadido los ingredientes secos al paquete y la masa resultante típicamente es bastante húmeda y puede ser horneada en el paquete.

Un líquido, tal como agua, leche o aceite se añade a los ingredientes contenidos en el paquete. El paquete con los ingredientes y el líquido se empieza a agitar o a batir resultando en que la mezcla se convierte en una masa de pan o de pastel. La masa de pastel o de pan puede crecer entonces, si es necesario, después de lo cual el paquete que contiene la masa de pastel o de pan se coloca en un horno tal como por ejemplo un horno de aire caliente o convencional para el horneado. El pan o el pastel recién horneado puede ser extraído fácilmente del molde rasgando el molde.

Materiales típicos y preferidos para el paquete, según la presente invención y en particular la primera pieza del mismo, incluyen materiales que sean de tales clases que los ingredientes, bien secos o bien húmedos, almacenados en el paquete puedan ser conservados durante un largo tiempo, tal como hasta 2 años, o hasta 3 años y sea capaz de soportar elevadas temperaturas hasta 300°C, tal como hasta 250°C, sin liberar materia ni sabor, permitiendo una fácil liberación de los artículos horneados y permitiendo un deshecho fácil después de la utilización. Materiales adecuados y preferidos incluyen cartón, papel, plástico, papel de aluminio, cera, papel de estaño, silicona, etcétera, en diferentes variantes, combinaciones y grosores. Los paquetes según la presente invención pueden tener formas, tamaños y aspectos diferentes. En formas de realización particularmente preferidas, la segunda pieza está fabricada de un material similar o idéntico que el de la primera pieza.

La segunda pieza en muchas formas de realización preferidas comprende una tapa la cual al quitarla o abrirla proporciona un orificio el cual puede ser cerrado mediante la tapa. Además, una junta entre la tapa y el paquete puede estar preferiblemente provista o mejorada mediante un anillo tórico, cola, cinta o fundidos juntos. En formas de realización particularmente preferidas, la tapa preferiblemente puede estar provista en una pieza que se pueda plegar del paquete y la pieza que se puede plegar preferiblemente puede estar adaptada para ser plegadas de tal manera que la tapa pueda ser hundida por debajo de una superficie exterior de la primera o de la segunda pieza. Ventajosamente, la tapa puede comprender medios de sujeción para extraer la tapa hasta una posición por encima de la superficie exterior del paquete utilizando un dedo.

El paquete preferiblemente puede comprender un dispositivo de dosificación para dosificar una cantidad de líquido añadido al paquete. En formas de realización preferidas, el dispositivo de dosificación preferiblemente puede comprender un elemento transparente provisto en la primera o en la segunda pieza, pieza transparente a través de la cual se puede identificar el nivel del líquido presente en el paquete. La pieza transparente estando preferiblemente provista de una escala visible. Alternativamente o en combinación, el dispositivo de dosificación preferiblemente puede comprender un orificio de desagüe a través del cual el exceso de fluido puede salir del recipiente. El orificio de desagüe preferiblemente se puede cerrar, tal como por ejemplo mediante una tapa o similar, de modo que se evite el vertido desde el orificio como resultado de la agitación sucesiva del paquete. Alternativamente o en combinación, la cantidad de líquido se puede dosificar mediante una taza de dosificación que acompaña a las formas de realización de la invención.

En formas de realización preferidas del paquete, el interior del paquete puede estar dividido en secciones que pueden estar herméticamente cerradas entre sí mediante uno o más elementos de cierre hermético. En particular, una de las secciones puede estar en comunicación fluida con el orificio y esta sección preferiblemente puede contener por ejemplo la levadura. La levadura puede caer después dentro de los otros ingredientes, cuando la tapa se abre hundiéndose, elevando o enroscando.

La sección que está en comunicación fluida con el orificio preferiblemente puede tener un volumen que corresponda a la cantidad de líquido que se tiene que añadir al paquete. El uno o más elementos de cierre hermético preferiblemente pueden estar adaptados para romperse como resultado de añadir líquido al recipiente, tirando o agitando el paquete después de que haya sido añadido el líquido al paquete. En formas de realización particularmente preferidas el uno o más elementos de cierre hermético puede estar fabricado a partir de un material soluble a los líquidos.

La segunda pieza preferiblemente puede comprender una sección de rasgado la cual cuando se extrae proporciona un orificio dentro del paquete. Preferiblemente, la sección de rasgado proporciona un orificio provisto de un área mayor que 1/10, tal como por ejemplo mayor que 2/10, preferiblemente mayor que 3/10, tal como por ejemplo mayor que 4/10, preferiblemente mayor que 5/10, tal como por ejemplo mayor que 6/10, incluso mayor que 7/10 y en algunas formas de realización incluso mayor que 8/10 tal como por ejemplo mayor que 9/10 del área exterior total del paquete. Alternativamente o en combinación, el paquete puede estar provisto de uno o más orificios de respiración los cuales pueden permitir que la masa respire, esto es permitir que sea intercambiado gas entre el interior del paquete y el entorno. Estos orificios de respiración inicialmente pueden estar cubiertos mediante un papel de aluminio que se pueda rasgar de modo que el paquete pueda permanecer herméticamente cerrado del entorno hasta que sea utilizado.

El volumen del paquete preferiblemente puede estar dentro de la gama de 0,1-5 litros, tal como por ejemplo dentro de la gama 0,2-4 litros, preferiblemente dentro de la gama de 0,3-3 litros, tal como por ejemplo dentro de la gama de 0,4-2 litros, preferiblemente dentro de la gama de 0,5-1,5 litros, tal como por ejemplo dentro de la gama de 0,5-1 litros.

ES 2 319 297 T3

Según formas de realización particularmente preferidas, el paquete puede estar fabricado a partir de un material flexible de modo que el paquete se pueda plegar.

En una forma de realización preferida el paquete es hermético al fluido antes en la extracción de la segunda pieza.

El paquete preferiblemente está herméticamente cerrado al fluido a fin de conservar los ingredientes para hornear hasta la utilización.

En formas de realización particularmente preferidas el paquete según la presente invención, la primera pieza comprende una cavidad abierta y la segunda pieza comprende una tapa que cubre el orificio de la cavidad, las dos piezas siendo unidas preferiblemente después de llenar el paquete con los ingredientes de los cuales uno o más están almacenados en uno o más recipientes separados. La segunda pieza comprende:

- líneas de incisiones que definen una aleta de abertura por rasgado definiendo un orificio, preferiblemente que se pueda volver a cerrar, en una parte de la tapa a través de la cual se puede añadir el líquido,

- un dispositivo de dosificación comprendiendo una pieza transparente a través de la cual se puede identificar el nivel del líquido presente en el paquete, dicha pieza transparente estando preferiblemente provista de una escala visible,

el uno o más recipientes estando dispuestos en el interior de la cavidad de tal manera que se abren rasgándolos como resultado de la abertura de la aleta de abertura por rasgado.

Además, el uno o más recipientes que contienen uno o más ingredientes preferiblemente pueden estar unidos al interior del paquete, preferiblemente a la segunda pieza o en la zona en la cual están unidas las dos piezas, de tal manera que los ingredientes contenidos en dicho uno o más recipientes son añadidos a los otros ingredientes, cuando se abre la aleta de abertura por rasgado.

Además, el uno o más recipientes preferiblemente pueden tener una forma alargada o tener un extremo unido a la aleta de abertura por rasgado y el otro extremo unido al paquete distante de la aleta de abertura por rasgado, preferiblemente en una zona en la que se unen las piezas primera y segunda.

El uno o más recipientes preferiblemente pueden estar colocados con su dirección longitudinal en un ángulo de aproximadamente 90 grados, tal como por ejemplo aproximadamente 85 grados, tal como por ejemplo aproximadamente 80 grados, tal como por ejemplo aproximadamente 75 grados, tal como por ejemplo aproximadamente 70 grados, tal como por ejemplo aproximadamente 65 grados, tal como por ejemplo aproximadamente 60 grados, tal como por ejemplo aproximadamente 55 grados, tal como por ejemplo aproximadamente 50 grados, tal como por ejemplo aproximadamente 45 grados, tal como por ejemplo aproximadamente 40 grados, tal como por ejemplo aproximadamente 35 grados, tal como por ejemplo aproximadamente 30 grados, tal como por ejemplo aproximadamente 25 grados, tal como por ejemplo aproximadamente 20 grados, tal como por ejemplo aproximadamente 15 grados, tal como por ejemplo aproximadamente 10 grados, tal como por ejemplo aproximadamente 5 grados, tal como por ejemplo aproximadamente 0 grados con relación a la dirección longitudinal del recipiente.

Un segundo aspecto de la presente invención se refiere a una receta según la cual el líquido y los ingredientes contenidos en un recipiente cerrado, tal como por ejemplo herméticamente cerrado, son agitados o batidos para formar una masa de pan o de pastel. En particular, el segundo aspecto se refiere preferiblemente a un procedimiento de producir masa de pan o de pastel, tal procedimiento utiliza un paquete que se llena previamente con los ingredientes para hornear, el procedimiento comprendiendo la adición de líquido al paquete y la agitación del paquete. El paquete preferiblemente es un paquete según el primer aspecto de la presente invención.

Preferiblemente, el líquido se añade en una cantidad de modo que la relación en peso entre el líquido y los otros ingredientes está entre 1:0,50 y 1:2,50. Uno o más de los ingredientes preferiblemente puede ser un gasificante tal como por ejemplo levadura, levadura instantánea, levadura en polvo o bicarbonato sódico. El líquido preferiblemente se añade al recipiente después de que se haya mezclado por lo menos el 75% en peso de los otros ingredientes.

El amasado de la masa de pastel o de pan en general no es necesario en relación con la presente invención ya que la acción mecánica sobre la masa de pastel o de pan tiene lugar mediante la agitación. El molesto y difícil amasado se evita de ese modo y se reduce el sucesivo lavado de platos, limpieza de la mesa, etcétera.

Según formas de realización preferidas de la presente invención, la relación en peso entre el líquido y los otros ingredientes estará entre 1:0,50 y 1:2,50 que proporciona una masa de pan o de pastel que es particularmente muy adecuada para la agitación. El líquido ventajosamente puede ser añadido el último, en contraste con el modo tradicional de hornear en donde se empieza con el agua y entonces se añaden los otros ingredientes.

Una receta para masa de pan o de pastel provista de una relación en peso entre el líquido y los otros ingredientes como ha sido indicado antes en este documento tiene el potencial de producir diferentes clases y formas de pan o de pastel. Por ejemplo, pan de centeno, pan de trigo, pan fabricado de harina de centeno tamizada, pan integral, pizza, bollos, flautas, tartas, hojaldre, pastel y bizcocho. El pan, pasta, etcétera, producidos tienen una buena miga, una

estructura fina y tienen un bocado delicado. Añadiendo el líquido el último, los otros ingredientes pueden haber sido mezclados previamente antes de la adición del líquido y la agitación o batido. De este modo, la mezcla de ingredientes (excepto cualquier sustancia líquida) puede ser preparada antes de que las sustancias líquidas se añadan, por lo que se ahorran todas las preparaciones que consumen tiempo y se puede preparar masa de pan o de pastel rápidamente cuando aparezca la necesidad de pan tierno o pastel recién hecho.

La mezcla se puede secar a un nivel por debajo del 12% de humedad del aire, para proporcionar un período más largo de caducidad.

Una receta según la presente invención puede comprender ventajosamente ingredientes en polvo ya que esto puede facilitar el mezclado del líquido y los otros ingredientes durante la agitación.

Adicionalmente, un empaquetado de ingredientes, tal como un empaquetado que contenga semillas de girasol puede estar provisto junto con el empaquetado para permitir al consumidor añadir ingredientes adicionales tanto antes del horneado del pan o del pastel como después del horneado para proporcionar características personales al pan o al pastel.

Breve descripción de los dibujos

En lo que sigue a continuación se describirá la presente invención y en particular formas de realización preferidas de la misma en conexión con las figuras adjuntas, en las cuales:

las figuras 1a, 1b y 1c muestran esquemáticamente formas de realización preferidas del paquete que se puede llenar previamente según la presente invención,

las figuras 2a-c muestran esquemáticamente paquetes y moldes de la técnica anterior,

las figuras 3a-d muestran esquemáticamente la utilización de un paquete previamente lleno según la presente invención, la utilización se representa dividida en cuatro etapas,

la figura 4 muestra esquemáticamente diferentes formas del paquete según la presente invención,

las figuras 5a-c muestran esquemáticamente un cierre según las formas de realización preferidas,

las figuras 6a-c muestran esquemáticamente un paquete plegable según formas de realización preferidas de la presente invención,

las figuras 7a, 7b y 8 muestran formas de realización preferidas según la presente invención,

la figura 9 muestra una forma de realización preferida provista de un dispositivo de dosificación,

las figuras 10a-c muestran esquemáticamente diferentes cierres de un paquete según la presente invención,

las figuras 11a-i muestran esquemáticamente diferentes medidas según las formas de realización preferidas para la dosificación del líquido que se va a añadir al paquete,

la figura 12 muestra un gráfico de barras de las relaciones en peso entre el líquido y otros ingredientes según las formas de realización preferidas de la presente invención,

las figuras 13a-d muestran esquemáticamente un procedimiento de la técnica anterior de producir una masa de pastel o de pan dividida en cuatro fases,

las figuras 14a-c muestran esquemáticamente un procedimiento de producción de masa de pastel o de pan según las formas de realización preferidas de la presente invención,

las figuras 15-23 muestran diferentes formas de realización de la presente invención, en las que:

la figura 15 muestra un paquete que comprende dos espacios que resultan en dos panes menores,

las figuras 16a-c muestran un modo de empaquetar el paquete. En la pieza envuelta alrededor 30 está preferiblemente impreso el modo de empleo,

las figuras 17a y b muestran diferentes medios de cierre para cerrar el orificio del paquete. En las figuras 17a y 17b una etiqueta 31 dispuesta en el lado del paquete puede ser movida a una posición en la cual cubra el orificio del paquete,

la figura 18 muestra un dispositivo de llenado 32,

ES 2 319 297 T3

la figura 19 muestra un recipiente de líquido 33 que está incorporado en el interior del paquete de tal manera que no se necesita añadir líquido al paquete,

las figuras 20a-c y 21a-b muestran dos formas de realización de un paquete provisto de un dispositivo de dosificación para dosificar la cantidad de líquido preferiblemente que se añade al paquete,

las figuras 22a-e muestran el plegado de una tapa roscada adaptada para ser dispuesta a ras con la superficie del paquete,

la figura 23 muestra una forma de realización preferida en la que una pieza de desgarre 3 se extiende sobre los dos lados y en la que una ventana redonda 15, que sirve como dispositivo de dosificación, está dispuesta sobre la misma,

las figuras 24a-c muestran un dispositivo, que contiene levadura o bien otros ingredientes, colocado en la segunda pieza de la forma de realización,

las figuras 25a-b muestran un dispositivo, que contiene levadura o bien otros ingredientes, colocado en el interior de la segunda pieza de la forma de realización,

la figura 26 muestra un dispositivo, que contiene levadura o bien otros ingredientes, colocado en el exterior de la segunda pieza de la forma de realización,

las figuras 27a-d muestran un dispositivo, que contiene levadura o bien otros ingredientes, colocado en la segunda pieza de la forma de realización,

las figuras 28a-c muestran un dispositivo con múltiples funciones, el dispositivo está colocado o es una pieza del paquete según la presente invención,

las figuras 29a-h muestran un paquete según la presente invención provisto de un recipiente incorporado 40 para levadura 45 o bien otros ingredientes,

las figuras 30a-d muestran un paquete según la presente invención provisto de un recipiente incorporado 42 para contener líquido,

las figuras 31a-d muestran un paquete según la presente invención diseñado para facilitar el llenado del líquido en el interior del paquete,

las figuras 32a-e muestran esquemáticamente la utilización de un paquete previamente lleno según la presente invención,

las figuras 33 y 34 muestran esquemáticamente diferentes tipos de paquetes según la invención en los cuales es posible incrementar el volumen del paquete, preferiblemente después de que se haya añadido líquido, y

las figuras 35a-c muestran una forma de realización preferida de un paquete según la presente invención.

45 Descripción detallada de formas de realización preferidas de la invención

Con referencia a las figuras 1a y 1c se representa una primera forma de realización preferida de un paquete 1 según la invención. El paquete 1 está fabricado a partir de uno o más materiales que son resistentes a temperaturas de hasta típicamente 220°C, lo cual permite que el paquete 1 sea utilizado como un molde. Dentro del significado de que “son resistentes a temperaturas de hasta típicamente 220°C” se indica que el material no se borra, por lo menos en la extensión regulada por la normativa (químicamente así como por sabor) en los ingredientes contenidos en el paquete mientras está colocado en el horno y el material no se descompone hasta una extensión en la que los ingredientes no puedan estar contenidos en el paquete. Los materiales considerados particularmente utilizables son cartón recubierto de silicona, PET, papel de aluminio, plástico o una sustancia grasa, tal como por ejemplo mantequilla o similar (en general una sustancia grasa) en el lado encarado al interior del paquete mediante un material que evite que el líquido esté en contacto con el cartón.

El paquete 1 es un recipiente en forma general de caja y comprende una primera pieza 2 y una segunda pieza 3 que es una pieza que se puede extraer en una de sus caras. La segunda pieza 3 preferiblemente está constituida por un debilitamiento local del cartón, por ejemplo como se indica en la figura 1 mediante una incisión 4. La incisión 4 está realizada de tal manera que el paquete 1 se mantiene hermético al líquido por lo menos en el área de la incisión 4 la cual puede estar provista formando incisiones únicamente en el cartón y no en el material de recubrimiento dispuesto en las superficies interiores del paquete 1.

En formas de realización particularmente preferidas, el paquete 1 está provisto de una tapa 5 que está adaptada para cerrar un orificio 6. La combinación del orificio 6 y la tapa 5 proporciona la posibilidad de añadir ingredientes, en particular uno o más líquidos, dentro del paquete 1. A fin de facilitar la adición de tales ingredientes, la tapa 5 constituye, en su posición abierta (como se indica en la figura 1), un embudo. En su posición cerrada las paredes

ES 2 319 297 T3

laterales 5a de la tapa 5 están plegadas de forma que la pared frontal 5b está colocada en un plano paralelo al plano del lado en el cual está provisto el orificio 6.

En una forma de realización alternativa la tapa 5 es un tapón roscado y el orificio es un tubo pequeño o tapa de presión provista de una rosca que acopla aquella del tapón roscado 27 como se indica en las figuras 5a-c. Como se indica adicionalmente en la figura 5, una pieza plegable 10 del paquete que circunda la tapa 5 puede estar plegada de tal modo que la tapa 5 pueda ser hundida por debajo de la superficie del paquete como se indica en la figura 5c y la tapa 5 está provista de un anillo el cual puede ser utilizado para tirar de la tapa 5 hacia arriba desde su posición hundida. Un anillo tórico 11, cola o soldadura, está provisto para cerrar herméticamente del cierre. En una forma de realización adicional el paquete se pliega después de que hayan sido añadidos los ingredientes (véanse las figuras 6a, 6b y 6c). Las figuras 6b y 6c muestran el mismo paquete en un estado plegado y en un estado desplegado respectivamente. Cuando la tapa 5 en cooperación con el anillo tórico 11 cierra herméticamente el paquete, el paquete mantendrá su estado plegado por lo que el espacio necesario para el almacenaje y la expedición se reduce en gran medida. La producción de vacío en el interior del paquete puede incrementar el efecto y mejorar la caducidad de los ingredientes. Una forma de realización adicional de un paquete plegado 1 se representa en la figura 6b. En esta forma de realización una pieza central del paquete 1 está plegada para permitir la compresión del paquete 1.

La utilización del paquete 1 se indica esquemáticamente en la figura 3 que muestra cuatro etapas diferentes empleadas durante la utilización de un paquete 1 según la presente invención. La figura 3a muestra la etapa de la aplicación del líquido, tal como por ejemplo agua, al paquete 1 (en una forma de realización en la que la tapa 5 comprende un tapón roscado y un tubo). Después de que la cantidad prescrita o en general una cantidad suficiente de fluido se aplique al interior del paquete 1, el paquete se agita a fin de mezclar los ingredientes previamente llenados y el líquido añadido. Después del mezclado, la pieza que se puede extraer 3 se puede extraer como se representa en la figura 3c en donde después el paquete se coloca en un horno como se representa en la figura 3d.

En otras formas de realización, el paquete 1 comprende orificios de respiración que son orificios provistos de un tamaño de 1 mm a 20 mm de diámetro, tal como por ejemplo 2 mm a 18 mm de diámetro, tal como por ejemplo 4 mm a 16 mm de diámetro. La forma de los taladros puede ser redonda, rectangular, con cinco lados o similares. Los taladros de respiración son particularmente útiles en los casos en los que el paquete 1 se utiliza para fabricar un pastel que necesita estar cubierto mientras es horneado ya que los taladros proporcionan el intercambio de gas entre el interior del paquete 1 y el entorno.

El paquete 1 de la figura 1 esta previamente lleno con ingredientes para hornear, en formas de realización particulares preferidas todos los ingredientes excepto los ingredientes líquidos se llenan previamente. Mediante el llenado previo se significa preferiblemente que todos los ingredientes son añadidos al paquete en la factoría de forma que el cliente únicamente necesita añadir el ingrediente líquido al paquete.

Por lo tanto, otro aspecto de la invención se refiere a un procedimiento de mezclado de los ingredientes para hornear con uno o más líquidos. Preferiblemente, el paquete según la presente invención está cargado con los ingredientes secos en donde después estos ingredientes son mezclados mediante agitación del paquete o batido en el paquete. Después de una agitación o batido previo de este tipo se añade el líquido al paquete y la masa se genera mediante la agitación o el batido en el paquete.

Según formas de realización preferidas de la presente invención, los ingredientes se cargan en el interior del paquete en las instalaciones de la factoría y el paquete con los ingredientes se cierra herméticamente para la expedición de modo que el paquete con los ingredientes comprende una mezcla para horneado de un artículo ya hecho preparado para utilizar.

Relaciones preferidas contadas en peso entre el líquido y los otros ingredientes de la masa de pastel o de pan se ilustran en la figura 12. La columna de la izquierda muestra que se prefiere mantener la cantidad máxima del líquido por debajo del 67% en peso y por lo menos el 33% en peso de ingredientes. La columna de la derecha muestra que se prefiere mantener la mínima cantidad de líquido por encima del 29% en peso y que se prefiere mantener la cantidad de ingredientes por debajo del 71% en peso.

La figura 13 muestra un horneado de la técnica anterior en cuatro etapas sucesivas las cuales como se representa incluye el mezclado del líquido, el cual es la primera cosa que se introduce en el cuenco (que puede estar constituido por una serie de líquidos que estén previamente mezclados) y otros ingredientes en un cuenco, colocando la masa de pastel o de pan en una mesa para amasarla y colocando la masa de pastel o de pan amasada en un molde.

La agitación del paquete o el batido de los ingredientes según la presente invención que contienen líquido y otros ingredientes se representa en la figura 14 la cual muestra también la colocación de la masa de pastel o de pan en un molde. Sin embargo, si el paquete se utiliza como molde, esto último, por supuesto, no se hace.

En formas de realización particularmente preferidas el paquete se llena previamente con ingredientes para ser mezclados con el líquido. Mediante el llenado previo preferiblemente se significa que los ingredientes se llenan en el interior del paquete en las instalaciones de la factoría de modo que una vez el paquete es expedido y ofrecido para la venta por ejemplo en una tienda, no se añaden al paquete ingredientes adicionales excepto líquido, levaduras y opcionalmente semillas de cereales extra, a fin de fabricar la masa de horneado.

ES 2 319 297 T3

Los ingredientes en muchas formas de realización preferidas pueden incluir un gasificante. El gasificante, por ejemplo, puede ser levadura, levadura en polvo o bicarbonato sódico. En el ejemplo la levadura puede estar constituida por gránulos, los cuales pueden estar encapsulados por un material de recubrimiento adecuado tal como por ejemplo gelatina, azúcar, almidón o similar. Levadura seca se puede utilizar con o sin recubrimiento. Además, la levadura seca así como los otros agentes gasificantes pueden estar encapsulados en una sustancia grasa.

Sin embargo, puede ser preferible mantener la levadura separada de los otros ingredientes y en tales circunstancias la levadura se mantendrá en un recipiente o puede ser vendida por separado y añadida junto con el líquido, como se representa por ejemplo en las figuras 24-29.

En las formas de realización en las que la levadura se mantiene separada en un recipiente separado (bolsa de plástico, papel de aluminio, o similar) este paquete puede ser un pequeño compartimiento formado en el recipiente y que esté herméticamente cerrado mediante por ejemplo papel de aluminio que puede ser roto o mediante un papel que sea soluble en el líquido el cual se disolverá en el líquido. Material adecuado para los materiales solubles en líquido de este tipo son plásticos de todas clases, papel de estaño, papel, cartón o similar.

En otras formas de realización preferidas, la levadura está contenida en una estructura en forma de bolsa 12 como la indicada en la figura 7b que se extiende desde el orificio 6 en el interior del paquete 1. El volumen de la estructura en forma de bolsa se acopla al volumen del líquido que se va a añadir y está provisto de una o más zonas o líneas debilitadas 28 las cuales se romperán una vez que la cantidad pretendida del líquido sea llenada en el interior de la estructura en forma de bolsa para permitir que la mezcla de la levadura y el líquido entre en contacto con los otros ingredientes contenidos en el paquete 1. Al debilitamiento de la estructura en forma de bolsa también se le puede dar una resistencia tal que no se abra al romperse automáticamente cuando la cantidad pretendida del líquido sea añadida sino que se abra al romperse una vez que se agite el paquete. En una forma de realización de este tipo, el orificio 6 a través del cual se añade el líquido se cierra herméticamente antes de que sea agitado el paquete 1 para evitar el vertido.

Se debe indicar que la distribución del líquido proporcionando la estructura en forma de bolsa con el tamaño que se acople a la cantidad de líquido que se va a añadir ventajosamente se puede utilizar también en conexión con formas de realización en las que la estructura en forma de bolsa no contenga levadura o nada en absoluto.

Como se indica en la figura 7a el orificio comprende un pequeño tubo roscado 12 que está diseñado para cooperar con una tapa roscada 5 y un anillo tórico para cerrar herméticamente el orificio. El tubo 12 comprende orificios de aire 12a que permiten que el aire escape del interior del paquete mientras se añade el líquido al paquete.

Las figuras 8 y 9 muestran formas de realización adicionales de un paquete 1 según la presente invención. El paquete de la figura 8 es una caja de forma rectangular provista de incisiones 4 (que también pueden estar colocadas en el lado de la caja) que permiten desgarrar la parte superior del paquete después de que los ingredientes hayan sido mezclados en el paquete 1. Un cierre 13 que comprende una tapa articulada está provisto en la pieza superior del paquete 1. Una marca horizontal 14 (preferiblemente en forma de una línea) se aplica al interior que sirve como un indicador del nivel para medir la cantidad correcta de líquido que se va a añadir al paquete. El paquete 1 representado en la figura 9 es también una caja de forma rectangular provista de una incisión 4. En un lado del paquete 1 está aplicada una ventana transparente 15 a través de la cual se puede estimar la cantidad de ingredientes y del líquido presentes en el paquete. La ventana 15 adicionalmente puede comprender una marca que indique la cantidad correcta de líquido que se va a añadir a los ingredientes en el interior del paquete 1. En la figura 9 están indicados dos orificios diferentes, una tapa roscada 27 como la que se ha expuesto por ejemplo en relación con la figura 6 o un orificio en forma de embudo 5 como se ha expuesto en relación con la figura 1.

En la figura 10 se representan cierres diferentes. En la figura 10a se indica que la tapa roscada 27 puede estar dispuesta tanto en la parte superior del paquete 1 como en uno de los lados del paquete. La tapa también puede comprender o ser una tapa de presión la cual está fijada al recipiente mediante un ajuste a presión. En la figura 10b el cierre es una aleta de abertura por rasgado 16 y en la figura 10c el cierre es un tubo 17 que tanto está roscado para recibir una tapa roscada 27 como está herméticamente cerrado mediante papel de aluminio de abertura por rasgado.

En la figura 11 se indican diferentes medidas para la dosificación del líquido que se va a añadir en el paquete. En la figura 11a el paquete está provisto de un orificio de desagüe 18 a través del cual fluye el líquido cuando se añade la cantidad apropiada al paquete 1. La figura 11b es una vista en sección transversal de un paquete 1 provisto de un canal de desagüe 18 provisto en el paquete preferiblemente de la misma manera que el orificio con forma de embudo de la figura 1.

En una forma de realización de la invención, el paquete 1 indicado en las figuras 11c1-c3 está previamente lleno con el líquido en el compartimiento 19 y los ingredientes en el compartimiento 21, estando dispuestos como compartimientos separados. La partición 20 en el interior del paquete que separa el líquido en el compartimiento 19 y los ingredientes el compartimiento 21 preferiblemente está fabricado a partir de un material o tiene una o más líneas de incisiones que se rompen como resultado de la agitación del paquete.

En la forma de realización representada en las figuras 11c1-c3, la partición 20 es una pieza que se extrae tirando de la aleta 20a, esta aleta 20a estando unida a la partición 20. La aleta 20a está formada mediante las líneas de incisiones de rotura presentes en la tapa que cubre el paquete. Después de la extracción de la partición 20 como se representa en

ES 2 319 297 T3

la figura 11c2, el líquido y los ingredientes se pueden mezclar agitando el paquete 1. Para evitar el vertido durante la agitación, el orificio que aparece por la extracción de la aleta 20a puede ser cubierto mediante una aleta 20b.

En otra forma de realización de la invención indicada en las figuras 11c1-c3, el líquido no está presente en el compartimiento 19 con anterioridad sino que es añadido como una parte del proceso de horneado a través del orificio formado por la rotura de las líneas de incisiones que forman la aleta 20a. En este caso el compartimiento 19 sirve como un dispositivo de dosificación.

Otra forma de realización de la invención corresponde a la que se representa en las figuras 11c1-c3 excepto en que adicionalmente tiene un tercer compartimiento separado de los compartimientos 19 y 21, este tercer compartimiento estando vacío. El vacío es útil en el sentido en el que deja espacio para un mezclado eficaz de los ingredientes contenidos en el compartimiento 21 y el líquido contenido en el compartimiento 19.

La figura 11d muestra el orificio en forma de embudo provisto de un orificio de desagüe 18. La figura 11e muestra un paquete transparente 1 provisto de una línea de marcado 14 que indica el nivel apropiado, como se pretende, de líquido en el paquete 1. En una forma de realización adicional, la línea de marcado 14 está provista en el interior del paquete 1. El paquete 1 puede estar cubierto por una cubierta de rasgado 30 como se indica en la figura 16. La cubierta o envoltorio en una forma de realización preferida puede cubrir del 1% a 100% del paquete 1. La cubierta 30 puede servir para una serie de propósitos entre los cuales se consideran, la protección contra la luz del sol (o la luz en general), la cubierta puede contener información sobre cómo utilizar el paquete por lo que el paquete puede estar libre de una impresión de este tipo antes de ser colocado en un horno y la cubierta puede cerrar herméticamente el paquete 1. La forma de realización de la figura 11f comprende un tubo transparente 24 con un flotador 25 dispuesto en su interior. Cuando el líquido es añadido al paquete 1, el flotador 25 se eleva en el tubo 24 indicando de ese modo la cantidad de líquido en el paquete 1. La forma de realización de la figura 11g comprende un dispositivo de desagüe en forma de un tubo 26 que tiene su boca dispuesta al nivel en el cual se pretende que llegue el líquido cuando se añada la cantidad correcta al paquete 1. La figura 11h muestra un paquete provisto de un dispositivo de llenado con un desagüe y la figura 11i muestra un paquete provisto de una taza de dosificación dispuesta en el fondo del paquete.

Las figuras 16a-c muestran diferentes modos de envolver el paquete. En la figura 16a el envoltorio 30 tiene el modo de empleo o bien otra información impresa y está pensado para ser arrancado antes de la utilización del paquete. En las figuras 16a y 16b el envoltorio 30 constituye la segunda pieza y está formado como una caja con un extremo abierto en la cual está dispuesta la primera pieza 2. Cuando se va a utilizar el paquete, la primera pieza 2 se saca del envoltorio como se indica en la figura 16c, el resto de ingredientes, tal como por ejemplo el líquido, se añaden y se hace retroceder la primera pieza 2 en el envoltorio antes de la agitación.

Las figuras 20a-c y 21a-b muestran dos formas de realización de un paquete provisto de un dispositivo de dosificación para dosificar la cantidad de líquido que preferiblemente se añadirá al paquete. En la figura 21 un flotador con palos de dosificación está dispuesto en el interior de un tubo que está en comunicación fluida en la ubicación 35 con el fluido en el interior del paquete. El tubo está provisto de taladros 36 a través de los cuales fluye fuera el líquido vertido en el interior del paquete a través del tubo. En la figura 20 el tubo está representado como una pieza integral del paquete y está provisto de una tapa roscada.

Las figuras 24a-c muestran un dispositivo que contiene levadura o bien otros ingredientes, colocado en la segunda pieza de la forma de realización. Elevando o enroscando una pieza exterior del dispositivo, los ingredientes caerán dentro de los otros ingredientes. Cerrando herméticamente la levadura en el interior de la tapa, la vida en la estantería se puede incrementar debido al hecho de que la levadura no está expuesta ni al aire ni a un fluido, tal como por ejemplo agua.

Las figuras 25a-b muestran un dispositivo que contiene levadura o bien otros ingredientes, colocado en el interior de la segunda pieza de las formas de realización. Presionando sobre el dispositivo, la levadura cae dentro de los otros ingredientes debido a una membrana exterior elástica y a una membrana interior que se rompe cuando se presiona. Al igual que en la figura 24 la vida en la estantería se puede incrementar por la manera en la que está contenida la levadura.

La figura 26 muestra un dispositivo que contiene levadura o bien otros ingredientes, colocado en el exterior de la segunda pieza de la forma de realización. Presionando sobre el dispositivo, la levadura cae dentro de los otros ingredientes. Al igual que en la figura 24 la vida en la estantería se puede incrementar por la manera en la que está contenida la levadura.

Las figuras 27a-d muestran un dispositivo que contiene levadura o bien otros ingredientes, colocado en la segunda pieza de la forma de realización. Tirando o enroscando una pieza exterior del dispositivo la levadura cae dentro de los otros ingredientes. Después de ello es posible llenar con líquido el interior de la forma de realización debido al taladro 37 que está provisto en la rosca 38.

Las figuras 28a-c muestran un dispositivo con múltiples funciones, el dispositivo está colocado o es una pieza del paquete según la presente invención. El dispositivo puede contener ingredientes, por ejemplo levadura, de una manera similar al dispositivo de la figura 27. Agua, o bien otros ingredientes o líquidos, puede ser transferida a través del dispositivo y al interior del paquete. Enroscando o extrayendo una pieza exterior 39 del dispositivo, se desplaza hacia

ES 2 319 297 T3

arriba con relación a un papel de aluminio 39b y un borde afilado, punta o similar 39a hace que el papel de aluminio 39b se rompa y de ese modo permita que los ingredientes tal como por ejemplo la levadura caiga dentro de los otros ingredientes. Después de ello, un líquido, tal como por ejemplo agua, puede ser vertido a través del dispositivo tanto extrayendo la pieza exterior 39 como a través de un orificio en la parte interior similar al orificio 37 representado en la figura 27 y dentro del paquete. Cuando se ha añadido la cantidad correcta de fluido a la forma de realización, el dispositivo puede ser cerrado o cerrado herméticamente mediante el roscado o empujando el dispositivo a su posición original representada en la figura 28a.

Las figuras 29a-h muestran un paquete según la presente invención provisto de un recipiente incorporado 40 para levadura 45 o bien otros ingredientes. Una vez se abre la tapa 46, la levadura 45 cae dentro de los ingredientes que llenan previamente el recipiente. El recipiente 40 se coloca por debajo de la tapa 46 y una tira 41 está montada en la tapa 46 y hacia el fondo del recipiente 40. Al abrir la tapa 46, la tira 41 que está montada en la tapa 46 desgarrar un orificio en el fondo del recipiente 40 y los ingredientes caen dentro del paquete. Después de ello se puede verter el líquido en el interior del paquete a través del mismo orificio.

Las figuras 30a-d muestran un paquete según la presente invención provisto de un recipiente incorporado 42 para contener líquido (el recipiente, por supuesto, puede contener otros ingredientes tal como por ejemplo levadura). El líquido es añadido a través del taladro 43 en el interior del recipiente y, una vez está lleno, un orificio en el fondo del recipiente 42 puede estar provisto tirando de la tira 44 por lo que el líquido fluye dentro del paquete que contiene otros ingredientes. Finalmente, los ingredientes se puede mezclar con el líquido agitando el paquete como se indica en la figura 30d.

Las figuras 31a-d muestran un paquete según la presente invención diseñado para facilitar el llenado de líquido en el interior del paquete. El paquete comprende medios de válvula 46 y asegura que el líquido pueda ser vertido en el interior de las formas de realización pero que no pueda salir fuera. Los medios de válvula 46 comprenden un papel de aluminio 48 o un material similar que está fijado a la segunda pieza 3 del paquete, segunda pieza la cual comprende un orificio inicialmente cubierto 49. Cuando se añade el líquido a través del orificio 49, fluye a través de canales 47 y al interior del paquete. El papel de aluminio 48 puede estar conformado de muchos modos diferentes como se indica en la figura 31d.

Las figuras 32a-e muestran esquemáticamente la utilización de un paquete previamente lleno según la presente invención. El paquete comprende una bolsa 49 que se llena previamente con ingredientes y el aire es succionado fuera del paquete para producir un dispositivo empaquetado al vacío. La bolsa 49, la cual preferiblemente puede estar fabricada de plástico o de un material similar, es de un tamaño tal que puede contener los ingredientes así como el líquido que se va a añadir a los ingredientes y permitir todavía una contracción como se indica en la figura 32c. Como resultado de este tamaño el dispositivo empaquetado al vacío puede tener la forma indicada en la figura 32a en la cual los ingredientes están colocados en la parte inferior 51 de la bolsa y la parte superior de la bolsa 50 está compuesta de un elemento sustancialmente plano el cual puede estar herméticamente cerrado pero que permite una acción de abertura por rasgado. La utilización del dispositivo 49 se representa dividida en cuatro etapas en las figuras 32b-e.

Las figuras 33 y 34 muestran esquemáticamente diferentes tipos de paquetes según la invención en los cuales es posible incrementar el volumen del paquete, preferiblemente antes de que se haya añadido el líquido. De este modo es posible mantener el volumen del paquete y limitar de ese modo el espacio de almacenaje necesario antes de que sea utilizado el paquete.

Las figuras 33a-d muestran una forma de realización preferida de un paquete según la invención en el cual se puede incrementar el volumen de la primera pieza. El paquete comprendiendo una primera pieza 2 y una segunda pieza 3 en forma de un papel de aluminio de abertura por rasgado. La primera pieza comprendiendo elementos de las paredes laterales que se pueden plegar 57 que permite que la primera pieza tenga su altura extendida desde el que está representado en la figura 33a y hasta el que está representado en la figura 33c. La figura 33d muestra el paquete conteniendo una masa de pan o pastel. El paquete de las figuras 33a-d preferiblemente puede comprender un instrumento de batido, tal como una cuchara, dispuesto en el interior del paquete junto con los ingredientes. Un instrumento de batido de este tipo también puede estar empaquetado previamente en otras formas de realización de la invención.

Las figuras 34a-b muestran otra forma de realización preferida del paquete según la invención en el cual se puede incrementar el volumen de la primera pieza. El paquete comprendiendo una primera pieza 2 y una segunda pieza 3 provista de una tapa articulada 13 similar a la tapa representada en la figura 8. La segunda pieza es similar a la forma de realización de la figura 1 constituida por un debilitamiento local que es preferiblemente una línea de incisiones 4 del paquete. La línea de incisiones 4 se ha eliminado en la figura 34b por razones de clarificación. La primera pieza 2 comprende dos piezas 2a y 2b. La pieza 2b está dispuesta en el interior de la pieza 2a de una manera deslizante de modo que el volumen del paquete se puede incrementar. La extensión de la pieza 2b se representa en la figura 33d mediante líneas de puntos.

Las figuras 35a-c muestran una forma de realización preferida de un paquete según la invención, en la que la primera pieza 2 comprende una cavidad abierta y la segunda pieza comprende una tapa 52 que cubre el orificio de la cavidad. Las dos piezas 2, 52 estando unidas en una zona a lo largo de sus periferias exteriores 58 preferiblemente después de llenar el paquete con los ingredientes de los cuales uno o más están almacenados en uno o más recipientes

ES 2 319 297 T3

separados 53 dispuestos en el lado inferior de la tapa 52 (en las figuras 35a-c la tapa 52 está esquematizada transparente de modo que haga visible el recipiente 53 en los dibujos). La tapa 52 comprende líneas de incisiones 54 que definen una aleta de abertura por rasgado 55 la cual define un orificio que se puede volver a cerrar de una parte de la tapa a través del cual se puede añadir el líquido. La tapa 52 adicionalmente comprende un dispositivo de dosificación 15 que comprende una pieza transparente a través de la cual se puede identificar el nivel del líquido presente en el paquete. La pieza transparente preferiblemente está provista de una escala visible. El uno o más recipientes 53 están dispuestos en el interior de la cavidad de tal manera que se abren por rasgado como resultado de la abertura de la aleta de abertura por rasgado, lo cual resulta en que los ingredientes 56 desde el recipiente sean añadidos a los otros ingredientes.

Se indica que cuando se utilizan las formas de realización del paquete 1 según la presente invención en donde un orificio suficientemente grande como para permitir que una cuchara o similar acceda al interior del paquete, los ingredientes, por supuesto, pueden estar mezclados o se mezclan adicionalmente mediante la utilización de una cuchara o similar.

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

- 5 1. Un paquete (1) para ingredientes alimenticios comprendiendo un recipiente provisto de una primera pieza (2) y una segunda pieza (3),
- la segunda pieza pudiéndose extraer de la primera pieza para proporcionar un orificio (6) en el interior de dicho recipiente,
- 10 - la primera pieza (2) estando fabricada a partir de uno o más materiales que son resistentes a temperaturas de hasta 300°C, para permitir que la primera pieza (2) sea utilizada como molde,
- 15 dicho paquete (1) estando adaptado para mantener los ingredientes contenidos en el paquete (1) en el interior del paquete antes de la extracción de la segunda pieza (3); el paquete preferiblemente conteniendo ingredientes para producir una masa de pan o de pastel.
2. Un paquete según la reivindicación 1 en el que la primera pieza está fabricada de un material que es resistente a temperaturas de hasta 250°C.
- 20 3. Un paquete según la reivindicación 1 o 2 en el que la primera pieza está fabricada de un material que es resistente a temperaturas de hasta 200°C.
4. Un paquete (1) según las reivindicaciones 1-3 en el que la segunda pieza (3) está fabricada del mismo material que la primera pieza (2).
- 25 5. Un paquete (1) según las reivindicaciones 1-4 en el que la segunda pieza (3) comprende una tapa (5) la cual al extraerla o abrirla proporciona un orificio (6) el cual puede ser cerrado por la tapa (5), preferiblemente fabricada de un material tal como por ejemplo cartón, plástico o lámina de metal.
- 30 6. Un paquete (1) según la reivindicación 5 en el que la junta entre la tapa (5) y el paquete (1) está provista o mejorada mediante un anillo tórico (11), una soldadura, una cinta o cola.
- 35 7. Un paquete (1) según la reivindicación 5 o 6 en el que la tapa (5) está provista en una pieza plegable (10) del paquete, dicha pieza plegable (10) está adaptada para ser plegada de tal manera que la tapa (5) pueda ser hundida por debajo de una superficie exterior de la primera pieza (2).
8. Un paquete (1) según la reivindicación 7 en el que la tapa (5) comprende medios de sujeción para extraer la tapa (5) hasta una posición por encima de una superficie exterior del paquete (1) utilizando un dedo.
- 40 9. Un paquete (1) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores comprendiendo un dispositivo de dosificación (14, 24) para dosificar una cantidad de líquido añadido al paquete (1).
- 45 10. Un paquete (1) según la reivindicación 9 en el que el dispositivo de dosificación (14, 24) comprende un elemento transparente (19) a través del cual se puede identificar el nivel de líquido presente en el paquete (1), estando preferiblemente provista una pieza transparente soldada (15) con una escala visible.
11. Un paquete (1) según la reivindicación 9 o 10 en el que el dispositivo de dosificación (14, 24) comprende un orificio de desagüe a través del cual el exceso de fluido puede salir del recipiente (1).
- 50 12. Un paquete (1) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores en el que el interior del paquete está dividido en dos secciones (19, 21) que están herméticamente cerradas una con respecto a la otra por uno o más elementos de cierre hermético (20).
- 55 13. Un paquete (1) según la reivindicación 12 en el que una de las secciones (19, 21) está en comunicación fluida con el orificio (6).
14. Un paquete (1) según la reivindicación 13 en el que la sección que está en comunicación fluida con el orificio (6) contiene levadura (15).
- 60 15. Un paquete (1) según la reivindicación 13 o 14 en el que el volumen de la sección (19, 21) que está en comunicación fluida con el orificio (6) tiene un volumen que corresponde a la cantidad líquido que se va a añadir al paquete (1).
- 65 16. Un paquete (1) según cualquiera de las reivindicaciones 12-15 en el que el uno o más elementos de cierre hermético se rompe como resultado de añadir líquido al recipiente o de la agitación del paquete o el batido en el paquete después de que el líquido haya sido añadido al paquete.

ES 2 319 297 T3

17. Un paquete (1) según cualquiera de las reivindicaciones 12-16 en el que los elementos de cierre hermético están fabricados a partir de un material soluble en líquido.

18. Un paquete (1) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores en el que la segunda pieza (3) comprende una sección de rasgado (16) la cual cuando se extrae proporciona un orificio (6) al interior del paquete (1).

19. Un paquete (1) según la reivindicación 18 en el que la sección de rasgado proporciona un orificio provisto de un área mayor que 1/10 del área exterior total del paquete.

20. Un paquete (1) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores en el que el volumen del paquete está en la gama de 0,1-5 litros.

21. Un paquete (1) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores en el que el paquete está fabricado a partir de un material flexible de modo que se puede plegar.

22. Un paquete (1) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores en el que dicho paquete es hermético al fluido antes de la extracción de la segunda pieza (3).

23. Un paquete (1) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores en el que el paquete está herméticamente cerrado al fluido a fin de conservar los ingredientes para hornear hasta la utilización.

24. Un paquete (1) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores en el que la primera pieza (2) comprende una cavidad abierta y la segunda pieza (3) comprende una tapa (52) que cubre el orificio (6) de la cavidad, las dos piezas estando unidas preferiblemente después de llenar el paquete con los ingredientes (56) de los cuales uno o más está almacenado en uno o más recipientes separados, dicha segunda pieza comprende:

- líneas de incisiones (54) que definen una aleta de abertura por rasgado (55) que define un orificio, preferiblemente que se puede volver a cerrar, en una parte de la tapa (52) a través de la cual se puede añadir el líquido,

- un dispositivo de dosificación que comprende una pieza transparente a través de la cual se puede identificar el nivel de líquido presente en el paquete, dicha pieza transparente estando preferiblemente provista de una escala visible,

el uno o más recipientes (53) estando dispuestos en el interior de la cavidad de tal manera que se abren por rasgado como resultado de la abertura de la aleta de abertura por rasgado.

25. Un paquete (1) según la reivindicación 24 en el que el uno o más recipientes (53) que contienen uno o más ingredientes (56) están fijados al interior del paquete, preferiblemente a la segunda pieza o en la zona en la cual están unidas las dos piezas, de tal manera que los ingredientes (56) contenidos en dicho uno o más recipientes (56) son añadidos a los otros ingredientes cuando se abre la aleta de abertura por rasgado (55).

26. Un paquete (1) según la reivindicación 25 en el que el uno o más recipientes (53) tienen una forma alargada y tienen un extremo fijado a la aleta de abertura por rasgado (25) y el otro extremo fijado al paquete distante de la aleta de abertura por rasgado (55), preferiblemente en la zona en la que están unidas las piezas primera y segunda.

27. Un procedimiento de fabricación de una masa de pan o de pastel, este procedimiento utilizando un paquete provisto de una primera pieza (2) fabricada a partir de materiales resistentes a temperaturas superiores a 300°C, que la hacen adecuada para ser utilizada como un molde, una segunda pieza (3) que se puede extraer de la primera pieza (2) para proporcionar un orificio (6) en el interior del recipiente, dicho paquete estando lleno previamente de ingredientes para hornear, el procedimiento comprendiendo:

- la adición de líquido al paquete, preferiblemente en la relación correcta, tal como una relación previamente definida, entre los ingredientes y el líquido,

- la agitación o el batido después de los ingredientes y el fluido en el paquete,

- y finalmente hornear la masa producida en la primera pieza del paquete.

28. Un procedimiento según la reivindicación 27 en el que el líquido es añadido en una cantidad de modo que la relación en peso entre el líquido y los otros ingredientes está entre 1:0,5 y 1:2,5.

29. Un procedimiento según la reivindicación 27 o 28 en el que uno de los ingredientes es un gasificante.

30. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 27-29 en el que el líquido es añadido al recipiente después de que esté mezclado por lo menos el 75% en peso de los otros ingredientes.

31. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 27-29 en el que el paquete es un paquete según cualquiera de las reivindicaciones 1-27.

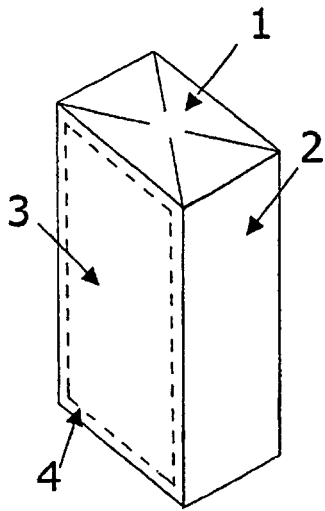


Fig. 1 a

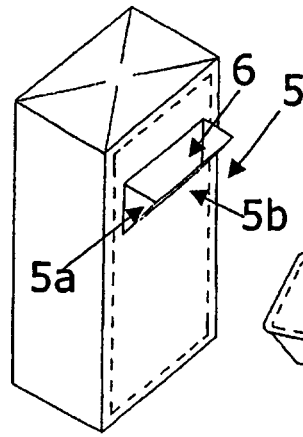


Fig. 1 b

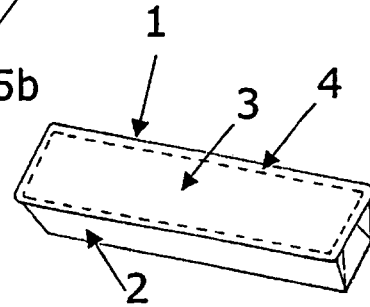


Fig. 1 c

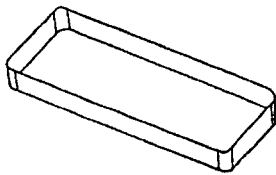


Fig. 2 a

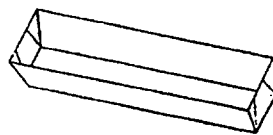


Fig. 2 b

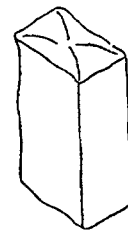


Fig. 2 c

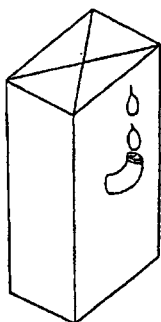


Fig. 3 a



Fig. 3 b

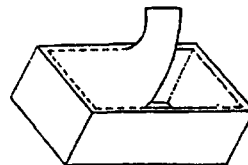


Fig. 3 c

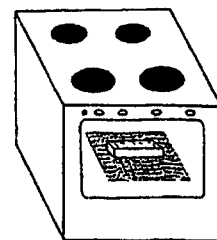


Fig. 3 d

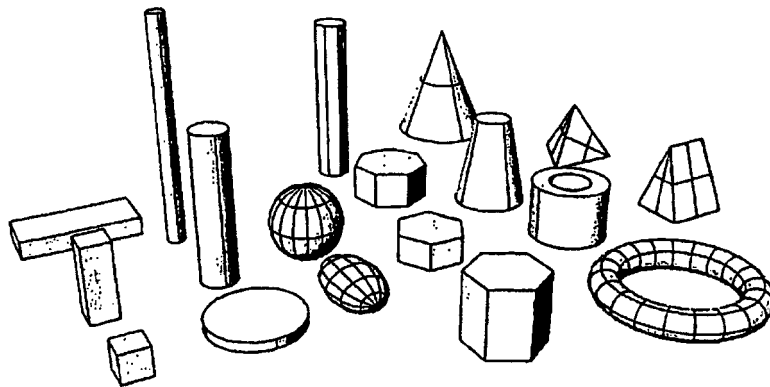


Fig. 4

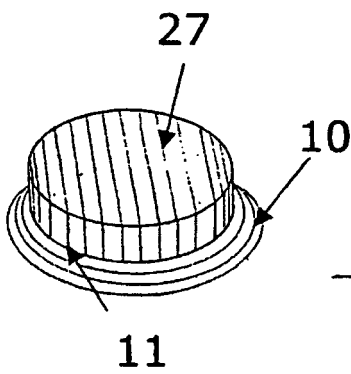


Fig. 5 a

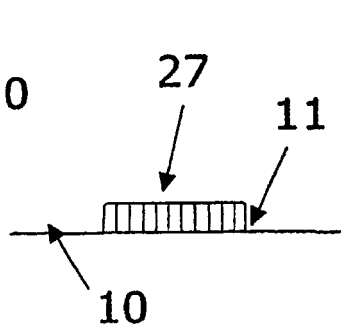


Fig. 5 b

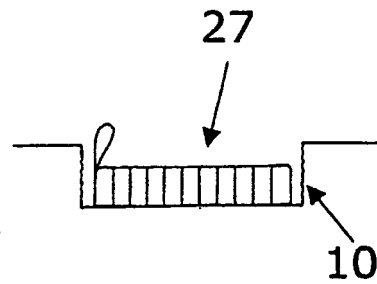


Fig. 5 c

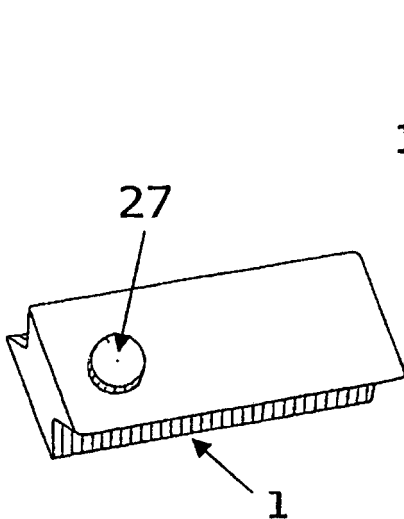


Fig. 6 a

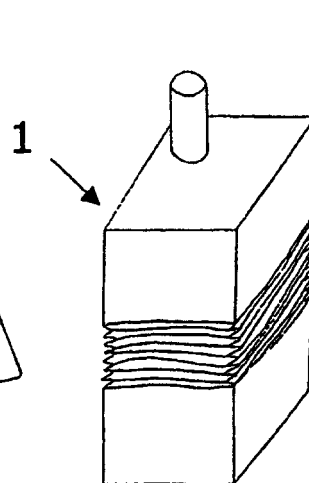


Fig. 6 b

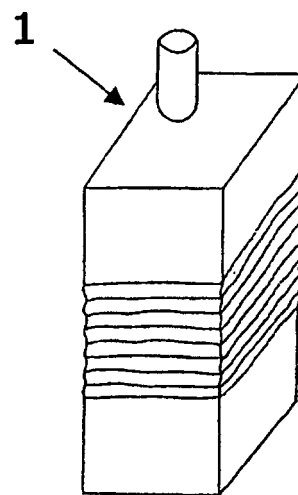


Fig. 6 c

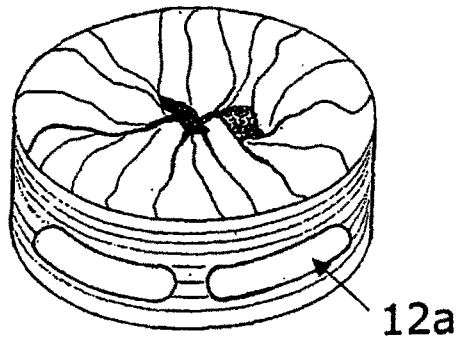


Fig. 7 a

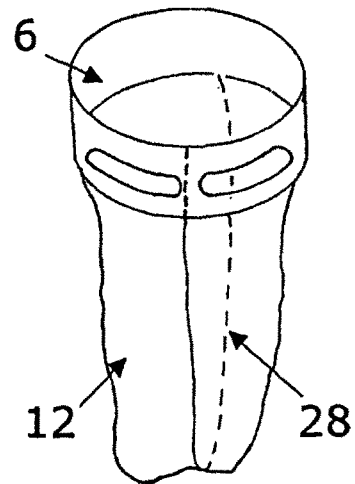


Fig. 7 b

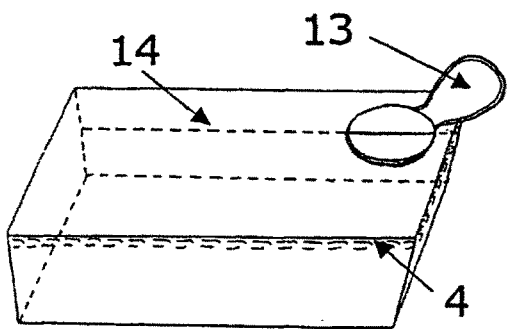


Fig. 8

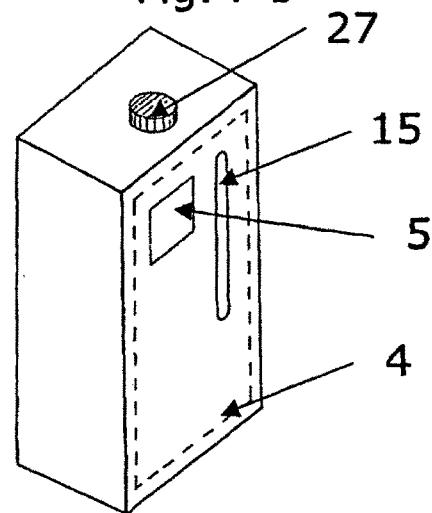


Fig. 9

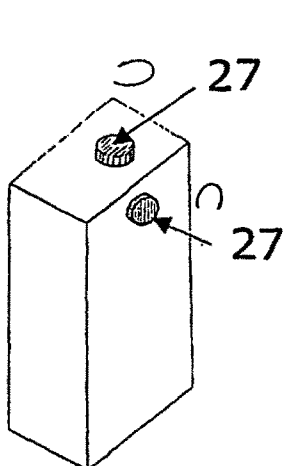


Fig. 10 a

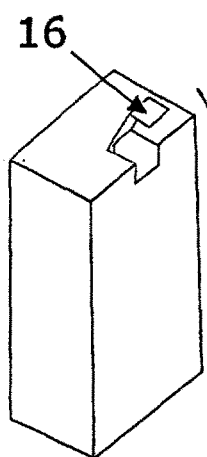


Fig. 10 b

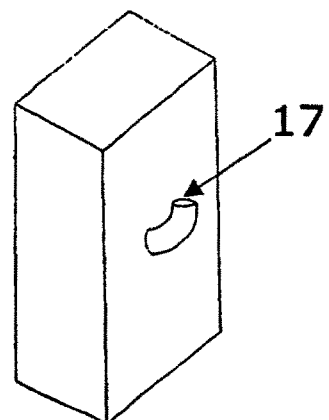


Fig. 10 c

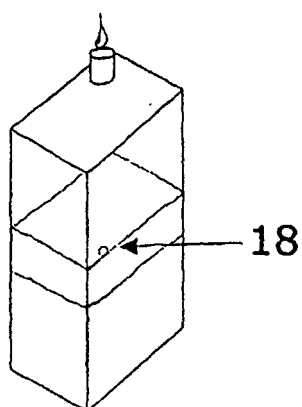


Fig. 11 a



Fig. 11 b

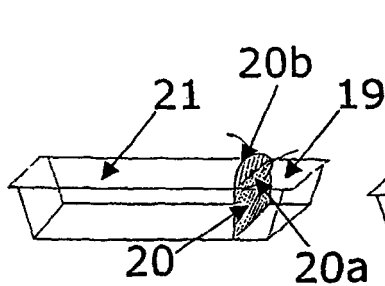


Fig. 11 c1

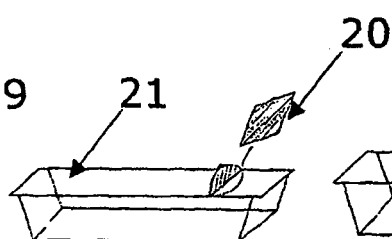


Fig. 11 c2

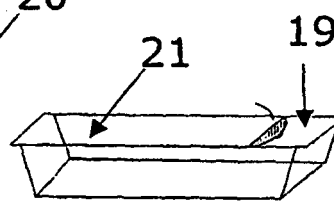


Fig. 11 c3

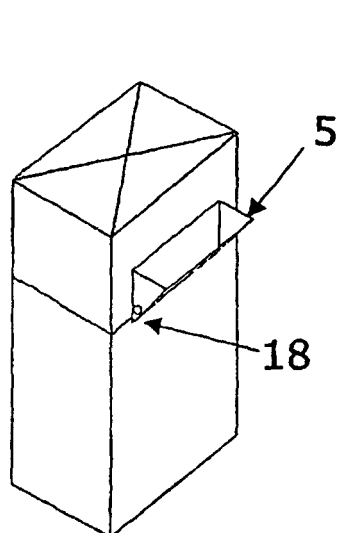


Fig. 11 d

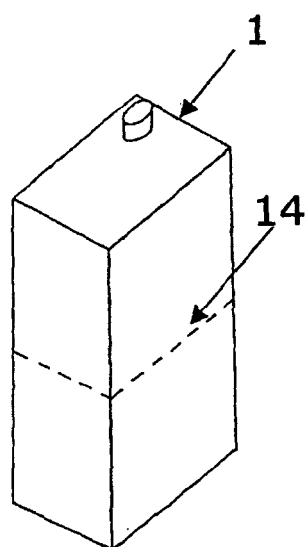


Fig. 11 e

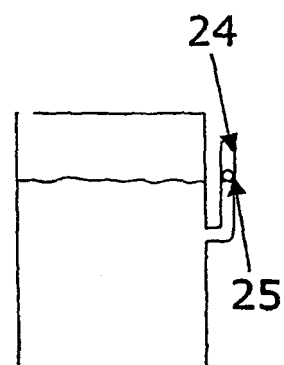


Fig. 11 f

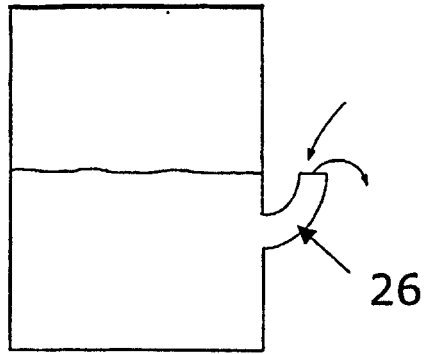
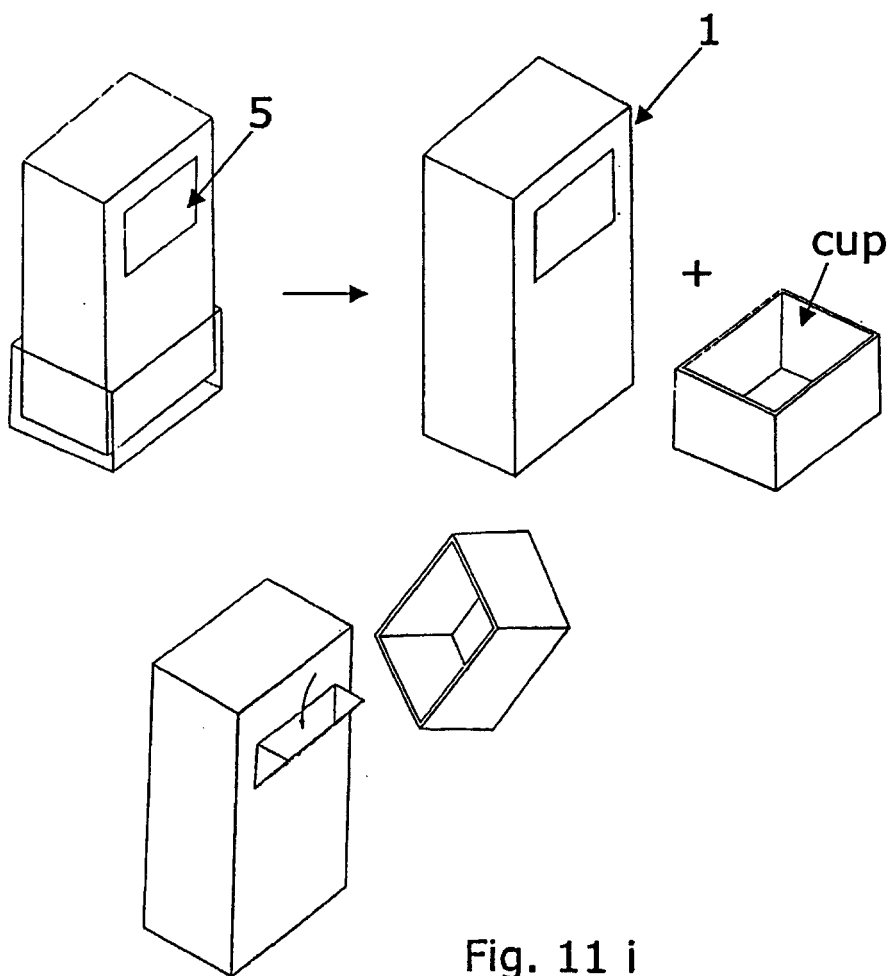
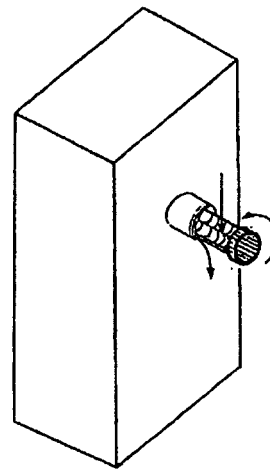


Fig. 11 g



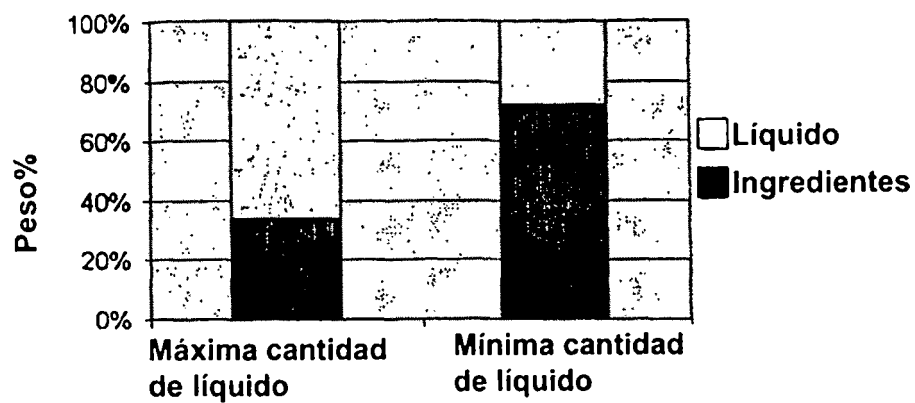


Fig. 12



Fig. 13 a

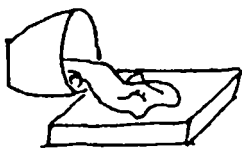


Fig. 13 b

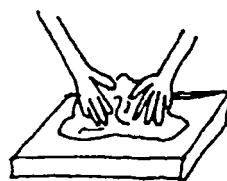


Fig. 13 c



Fig. 13 d

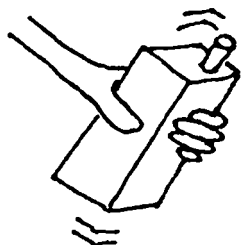


Fig. 14 a

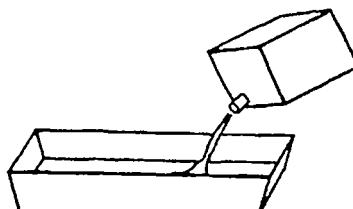


Fig. 14 b

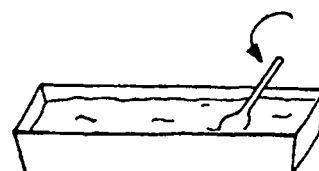


Fig. 14 c

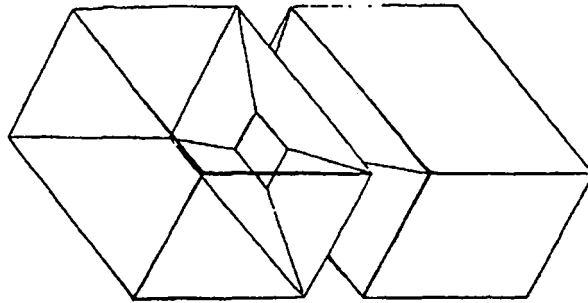


Fig. 15

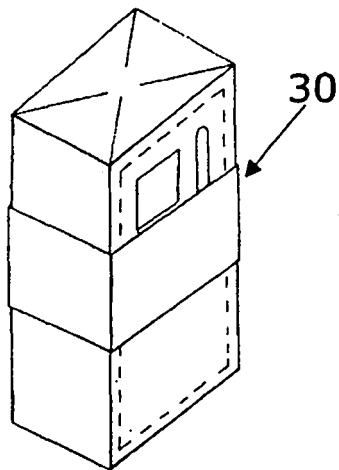


Fig. 16 a

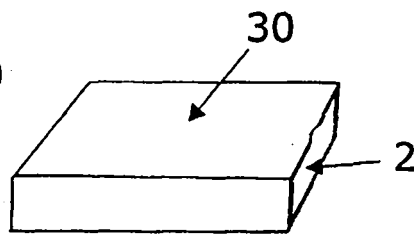


Fig. 16 b

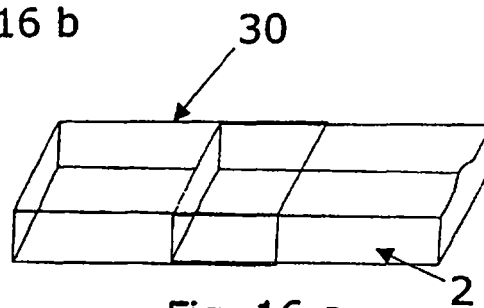


Fig. 16 c

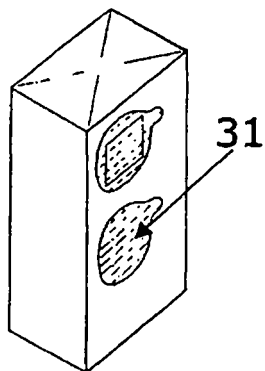


Fig. 17 a

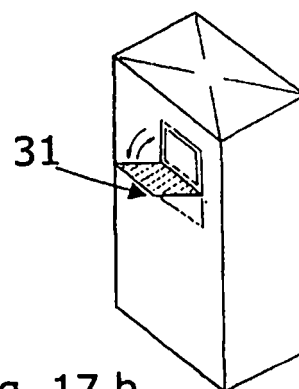


Fig. 17 b

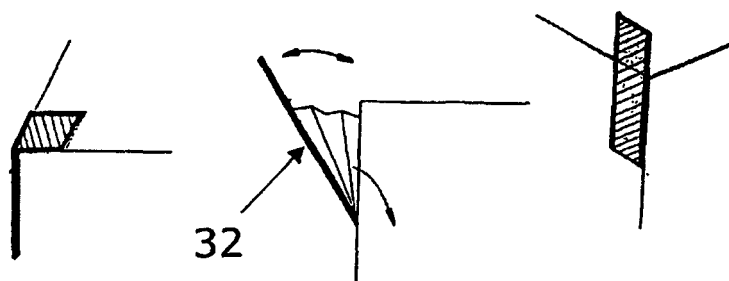


Fig. 18

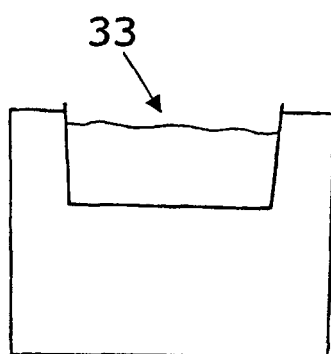


Fig. 19

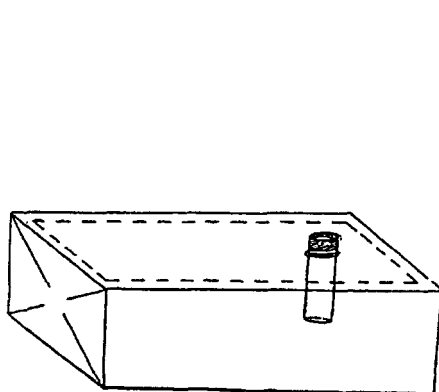


Fig. 20 a

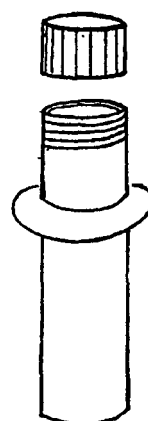


Fig. 20 b



Fig. 20 c

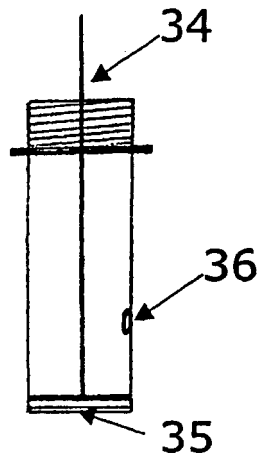


Fig. 21 a

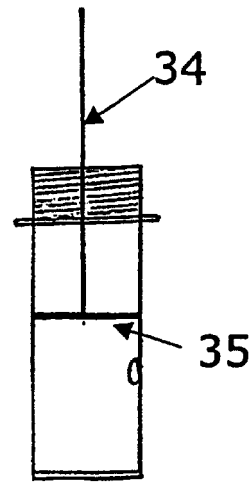


Fig. 21 b

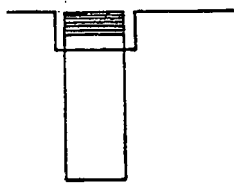


Fig. 22 a

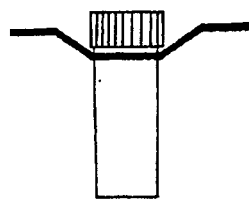


Fig. 22 b



Fig. 22 c

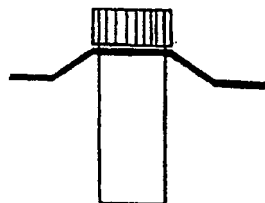


Fig. 22 d

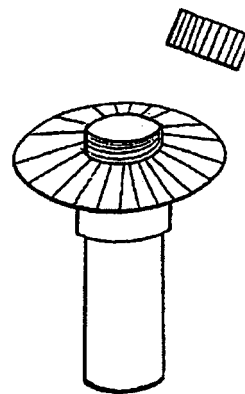


Fig. 22 e

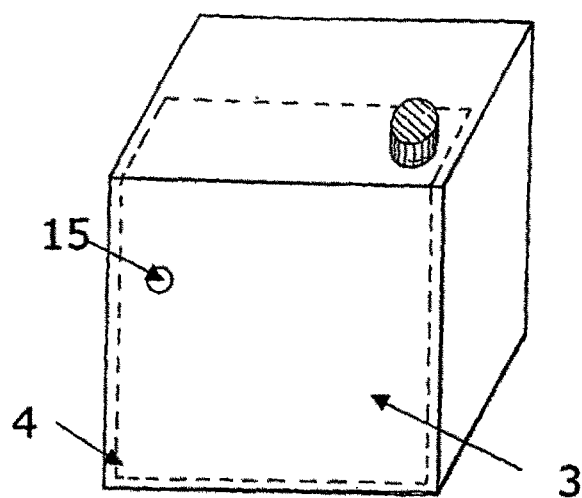


Fig. 23

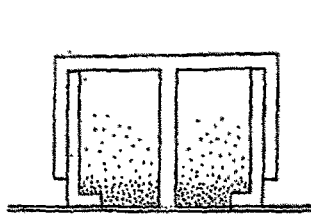


Fig. 24 a

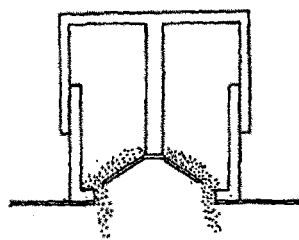


Fig. 24 b

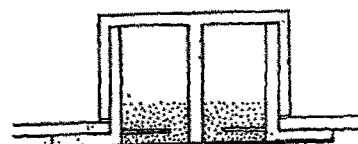


Fig. 24 c

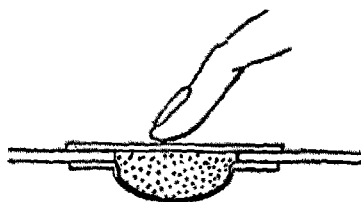


Fig. 25 a

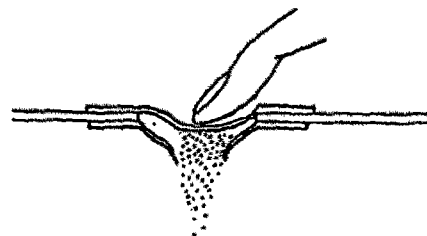


Fig. 25 b



Fig. 26 a

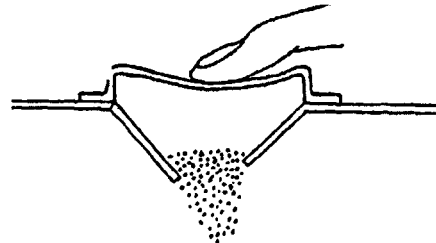


Fig. 26 b

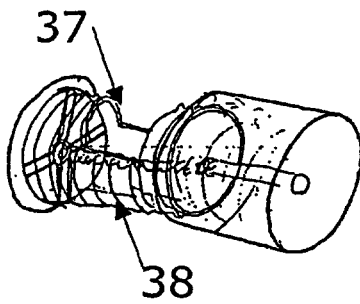


Fig. 27 a

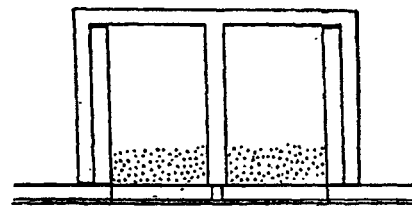


Fig. 27 b

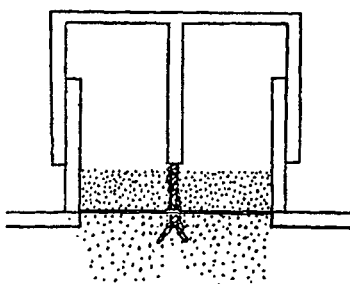


Fig. 27 c

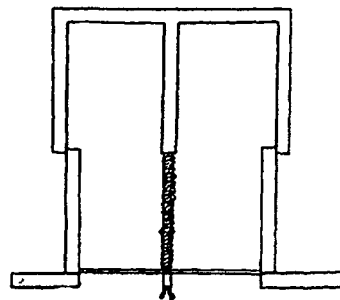


Fig. 27 d

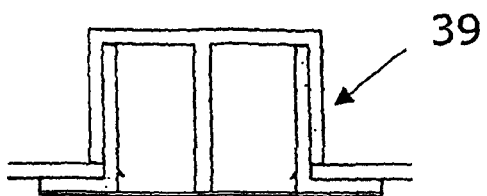


Fig. 28 a

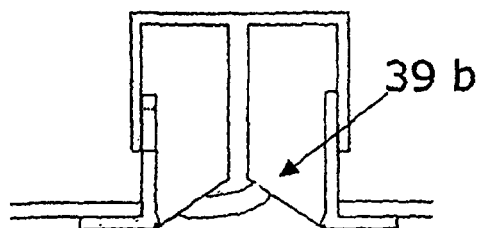


Fig. 28 b

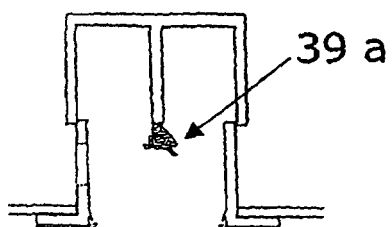


Fig. 28 c

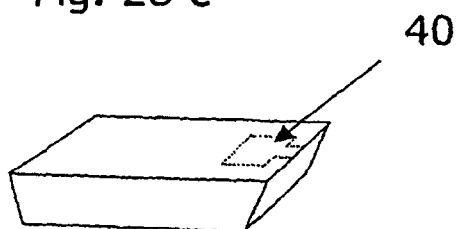


Fig. 29 a

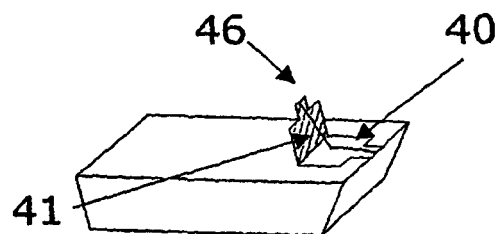


Fig. 29 b

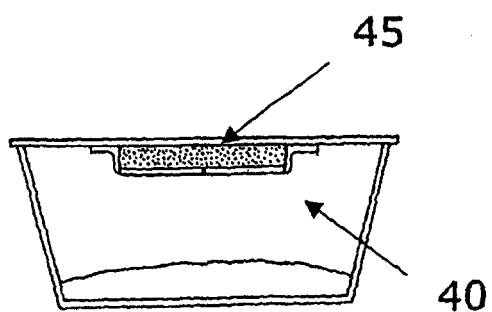


Fig. 29 c

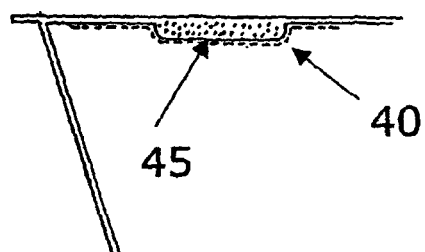


Fig. 29 d

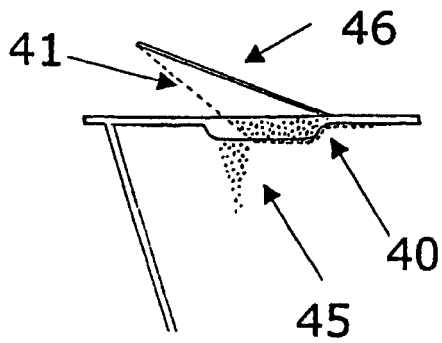


Fig. 29 e

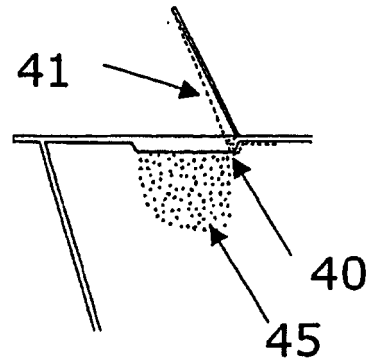


Fig. 29 f

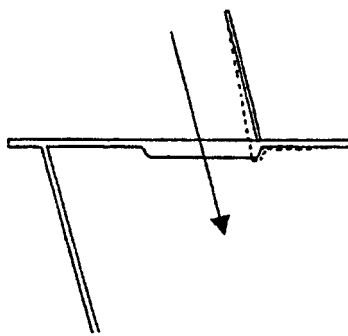


Fig. 29 g

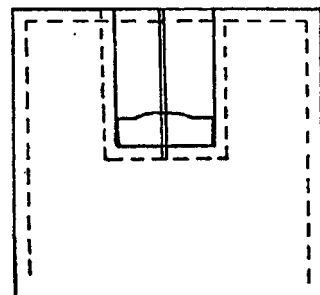


Fig. 29 h

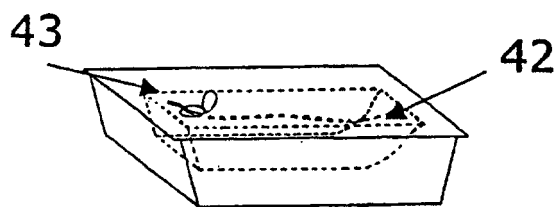


Fig. 30 a

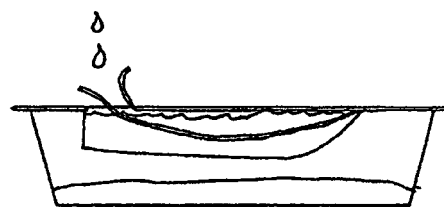


Fig. 30 b

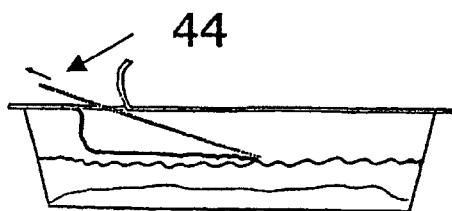


Fig. 30 c

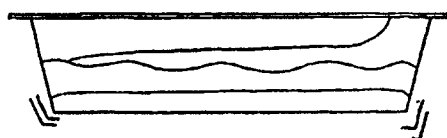


Fig. 30 d

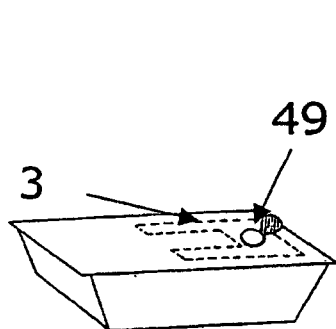


Fig. 31 a

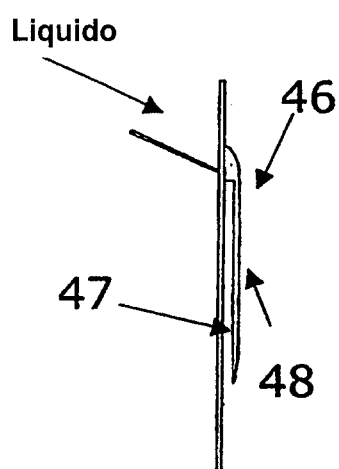


Fig. 31 b

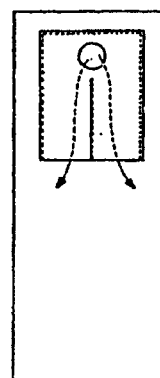


Fig. 31 c

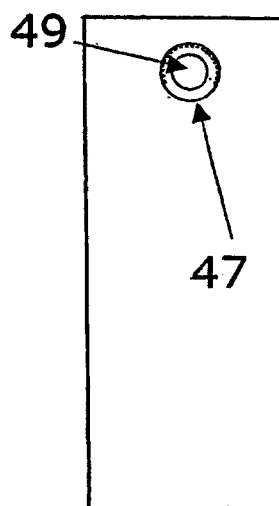
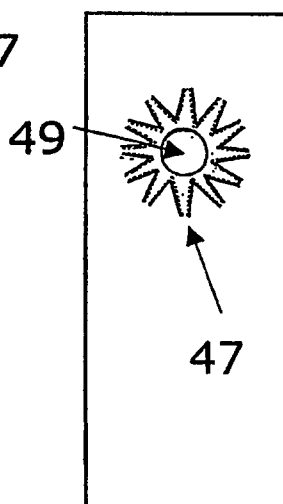
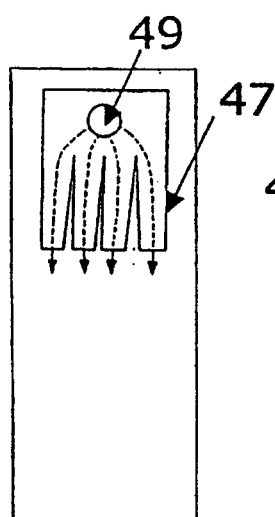


Fig. 31 d

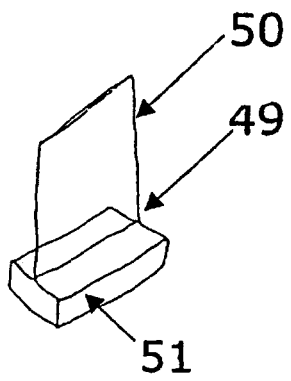


Fig. 32 a

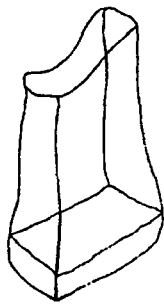


Fig. 32 b



Fig. 32 c

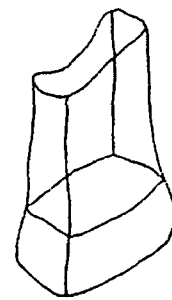


Fig. 32 d

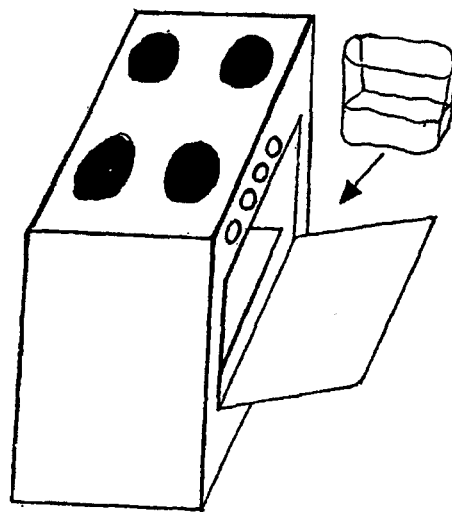


Fig. 32 e

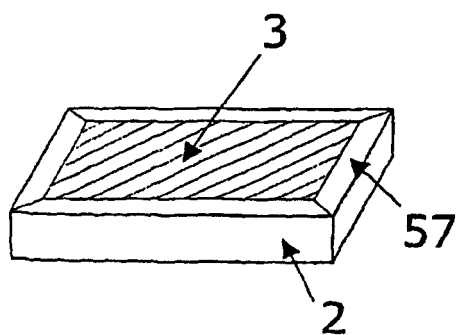


Fig. 33 a

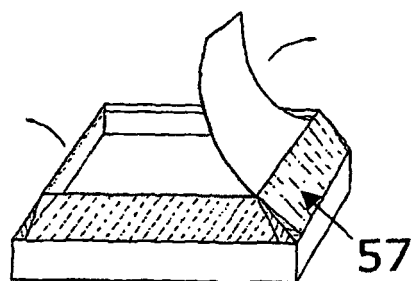


Fig. 33 b

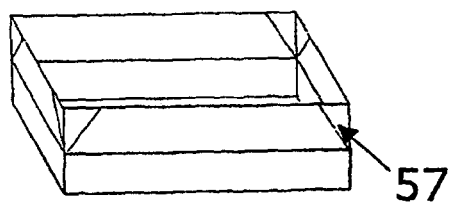


Fig. 33 c

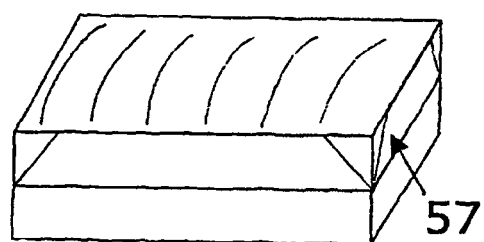


Fig. 33 d

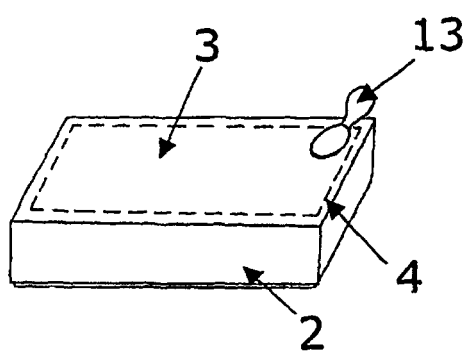


Fig. 34 a

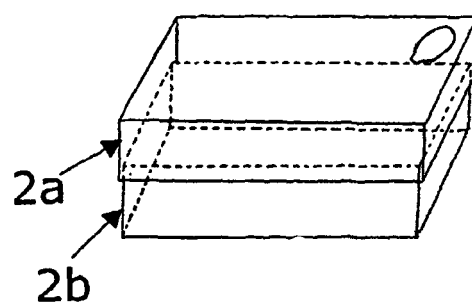


Fig. 34 b

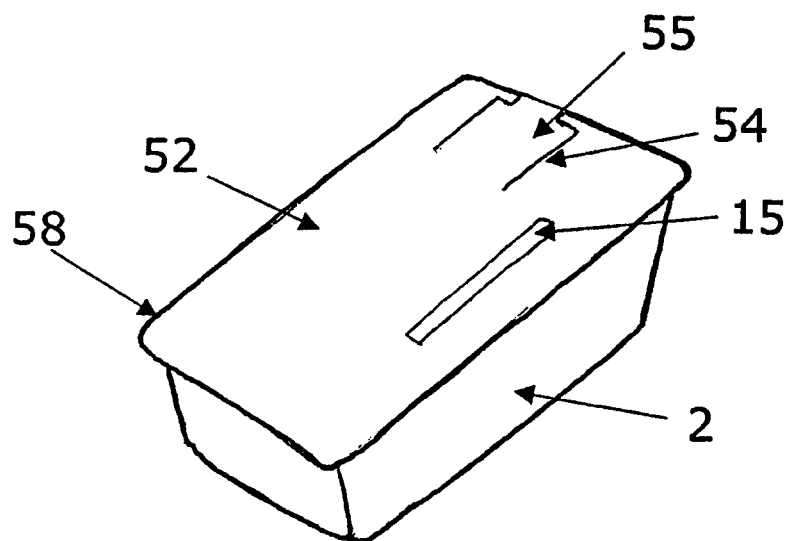


Fig. 35 a

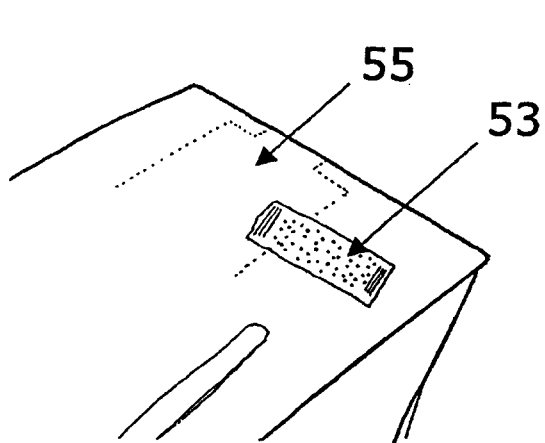


Fig. 35 b

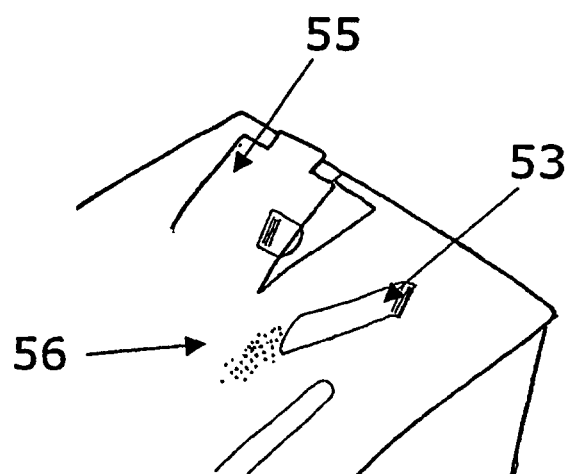


Fig. 35 c