



19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 346 315**

51 Int. Cl.:
A21D 13/00 (2006.01)
A21B 3/13 (2006.01)
A47J 37/01 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Número de solicitud europea: **04774861 .1**
96 Fecha de presentación : **04.08.2004**
97 Número de publicación de la solicitud: **1651054**
97 Fecha de publicación de la solicitud: **03.05.2006**

54 Título: **Molde para horno, producto horneado comestible y método para la preparación del mismo.**

30 Prioridad: **05.08.2003 NL 1024047**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
14.10.2010

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
14.10.2010

73 Titular/es: **Gerardus Leonardus Mathieu Teeuwen**
Swalmerstraat 51
6041 CW Roermond, NL

72 Inventor/es:
Teeuwen, Gerardus Leonardus Mathieu

74 Agente: **Martín Santos, Victoria Sofía**

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

Molde para horno, producto horneado comestible y método para la preparación del mismo.

La invención se refiere a un producto comestible, que comprende un cuerpo que consiste en un material comestible, teniendo dicho cuerpo una superficie crujiente que se ha obtenido por calentamiento, comprendiendo dicha superficie una parte superior, una inferior y una periferia, teniendo uno de los lados de la superficie una forma ondulada. Una forma ondulada de este tipo es conocida a partir de DE 19618545A1 que describe dos módulos cooperantes que definen una cavidad cerrada para una masa de gofre.

La forma ondulada proporciona al producto de acuerdo con la invención una superficie crujiente extra grande, generalmente apreciada por el consumidor. Sin embargo, el contenido, y por tanto la cantidad de material de inicio que se necesita para preparar el producto, sigue siendo prácticamente el mismo, de manera que pueda obtenerse una mayor calidad y un mayor aprecio al mismo coste. Esto resulta también beneficioso desde el punto de vista comercial.

La forma ondulada puede hacerse de muchas maneras diferentes. Por ejemplo, como ejemplo, la forma ondulada puede estar en la parte superior de la superficie. Tal superficie, u otra superficie, pueden tener una forma ondulada con por lo menos dos picos y, por ejemplo, como máximo diez picos.

La forma ondulada puede extenderse sobre todo el lado del producto. Sin embargo, también resulta posible proporcionar una interrupción en tal lado. Proporcionar una cavidad en un panecillo u otro producto de panadería se menciona como ejemplo. Un relleno, por ejemplo un relleno dulce o salado, puede alojarse en una cavidad de este tipo. Debe entenderse que el tamaño del producto puede variar desde un producto de tamaño de bocado hasta un producto mayor con las dimensiones de, por ejemplo, una barra de pan francés, es decir con una longitud de 40-60 cm. En principio, incluso resulta posible producir el producto como un producto sin fin y proporcionar unas porciones listas para usar cortándolo en secciones. Un producto continuo de este tipo puede producirse, por ejemplo, utilizando un horno de cinta de acero.

Sin embargo, el uso de un producto obtenido de esta manera resulta relativamente limitado.

El objetivo de la invención es proporcionar un producto más atractivo para los consumidores.

Este objetivo se alcanza con un producto que tenga las características de la reivindicación 1. De acuerdo con la presente invención el producto, como un panecillo, se vuelve más atractivo para los consumidores como resultado de la presencia de una abertura central.

Esta abertura central puede producirse de diversas maneras. En una primera variante, el fondo del molde para horno se proporciona con un saliente.

Un saliente de este tipo puede, por ejemplo, estar hecho en forma de techo a dos aguas. Aunque resulta posible en principio presionar una cantidad de material de masa sobre un pico de este tipo en la forma ondulada, resulta preferente trabajar con una tira de masa que se coloca alrededor de dicho saliente. En concreto, se hace uso de dos tiras de masa que se colocan a cada lado del saliente y que se superponen gradualmente una sobre otra cerca de los extremos. Debido a que la masa utilizada será en general relativamente

blanda, puede obtenerse finalmente un producto horneado continuo que se extienda sobre la parte superior del saliente.

De acuerdo con otra variante, se utiliza un molde para horno en el que se coloca un molde más pequeño en la cavidad en cuestión después de haber colocado primero una capa de masa en el fondo del molde para horno. Cuando la masa sube e incluye la posición del molde pequeño la masa es forzada a moverse entre la circunferencia interior del molde para horno, o la cavidad, respectivamente, y el exterior del molde pequeño, como resultado de lo cual se produce un producto con la forma y la cavidad deseada.

La invención también se refiere a un molde para horno con las características de la reivindicación 4. También se utiliza la rejilla por medio de la cual se cubre el recipiente. La rejilla asegura que, por ejemplo, un producto como el pan adquiere una superficie crujiente con unas ondulaciones al subir. La rejilla fuerza a la superficie de la masa de pan que sube a una forma ondulada, que finalmente se formará en la superficie inferior del producto acabado, de manera que la forma ondulada se encuentre en ambos lados.

El producto descrito anteriormente puede producirse utilizando métodos conocidos en el estado de la técnica. Cuando se producen productos con una cavidad destinada a recibir una amplia variedad de tipos de rellenos, como los rellenos dulces y salados anteriormente mencionados, y más concretamente rellenos de pescado, pollo o similares, el punto de inicio es un molde para horno en el que, además de la forma ondulada descrita anteriormente, también existe un saliente que se corresponde con la forma de la cavidad a producir.

De acuerdo con la presente invención se obtiene una cavidad en el cuerpo mediante una interacción adecuada de la masa que sube y una parte saliente o molde pequeño colocado en la cavidad en el molde para horno. En este contexto la masa puede ser cualquier masa conocida en el estado de la técnica provista de cualquier aditivo conocido. Cuando la masa sube, lo que preferentemente tendrá lugar con el calentamiento, la masa que sube alcanzará el cierre del molde para horno, cierre que es preferentemente la rejilla de barras descrita anteriormente.

A continuación se explicará la invención en mayor detalle con respecto a una forma de realización ilustrativa mostrada en las figuras:

La Fig. 1 muestra un producto comestible de acuerdo con la invención en forma de panecillo o bollo,

La Fig. 2 muestra una combinación de un molde para horno con una rejilla,

Las Figs 3a-c muestran una rejilla mostrada en la Fig. 2 en sección con unos moldes pequeños,

La Fig. 4 muestra una vista en planta de un molde para horno alternativo para la producción del producto de acuerdo con la invención;

La Fig. 5 muestra una sección transversal a lo largo de la línea V-V de la Fig. 1 y;

La Fig. 6 muestra la sección transversal de acuerdo con la Fig. 5 tras introducir el relleno.

El producto comestible mostrado en la Fig. 1, que es un panecillo 20, tiene una superficie crujiente 1 con una parte superior 2, una parte inferior 3 y una periferia 4. De acuerdo con la invención la parte superior 2 del panecillo se proporciona con cuatro picos 5 y tres depresiones 6 situadas entre ellos. El área de la super-

ficie total del producto, y en particular la superficie crujiente, es por consiguiente relativamente grande, lo cual es apreciado por el consumidor. Existe una abertura central 21 para alojar un relleno.

Aunque los cuatro picos 5 y las tres depresiones 6 se muestran en la forma de realización de la Fig. 1, también pueden utilizarse otros números de picos y depresiones y también resulta posible proporcionar la parte superior 2 con más depresiones que picos. Lo mismo se aplica a la parte inferior 3.

El producto mostrado en la Fig. 1 se hornea con la combinación 7 como se muestra en la Fig. 2. La combinación 7 comprende un molde para horno 8 y una rejilla 9 colocada sobre el mismo. La rejilla 9 tiene un borde periférico 10 que pasa por toda la periferia del molde para horno 8, de manera que se sostienen el uno al otro de manera que no se puedan mover.

El molde para horno 8 tiene una serie de copas 11, con un fondo 12 que tiene unos picos 13 y unas depresiones 14. Los moldes pequeños 23 pueden colocarse en las copas 11, de manera que se produzca la estructura de acuerdo con la Fig. 3.

Cuando se produce un panecillo o bollo primero se coloca un trozo de masa 24 en el fondo de una copa 11 en el molde para horno 8 (Fig. 3a). A continuación se introduce la bandeja pequeña (23) seguido de la colocación de la rejilla 9. Durante el calentamiento posterior la masa con levadura 24 querrá expandirse, pero está limitada por la presencia de la bandeja pequeña 23 (Fig. 3b). Al calentarse, la masa 24 subirá a continuación y entrará en contacto con las barras 16 de la rejilla, que delimita la forma final de la misma (véase también la Fig. 2 y la Fig. 3c). Como resultado se produce la forma mostrada en la Fig. 5. A continuación puede introducirse un relleno en la cavidad producida de esta manera, como se muestra en la Fig. 6. Cuando se mueve por el molde pequeño 23 durante la subida de la masa, esta última entra en contacto con las barras 16 de la rejilla. Como resultado la parte superior del producto adquiere una forma ondulada que puede ser paralela a otras ondulaciones en la parte inferior. La masa que sube es forzada a una forma ondulada por las barras 16, de manera que se obtenga la parte superior ondulada 2 de acuerdo con la Fig. 1.

Los picos 13 y las depresiones 14 en el fondo de las copas 11 proporcionan al producto su forma ondulada característica como se muestra en la Fig. 1.

Una vista en planta de un molde alternativo 27 se muestra muy esquemáticamente en la Fig. 4. Las ondulaciones se indican mediante 28 y un saliente que se extiende desde el fondo del molde se indica mediante 29. Dos tiras de masa 30 y 31, que se han colocado a

cada lado del saliente 29, también se muestran en la Fig. 4. El molde mostrado en base a la Fig. 4 se cierra mediante la rejilla de barras de la manera mostrada en la Fig. 2. y a continuación se prepara el producto. Durante esta preparación se producirá el producto mostrado en las Figs 5 y 6, encontrándose la abertura precisamente en el lado opuesto. Utilizando una receta de masa especial es posible que durante la subida las tiras 30 y 31 se extiendan por encima (en la Fig. 6) del saliente 29 y se junten sobre la parte superior del mismo, como resultado de lo cual se produce la parte inferior del producto mostrado en las Figs 4-6. El cierre se efectúa con la ayuda de la rejilla mostrada en la Fig. 2. Como resultado del uso de esta rejilla se obtiene un efecto ondulante adicional en el otro lado del panecillo y el producto queda más crujiente. Además, estimula la penetración del calor en el producto de masa.

La forma y tamaño del molde pequeño 23 o del saliente 29 puede determinarse dependiendo del tipo de relleno y de los deseos del usuario.

A modo de ejemplo se menciona en la presente memoria un producto donde el borde periférico alrededor de la cavidad producida por el saliente 29 tiene una anchura de aproximadamente 1,3 cm en el extremo superior libre. Para una "altura de onda" de aproximadamente 1 cm la profundidad (o altura) adicional que se obtiene con el molde pequeño o el saliente 29 es de aproximadamente 1,5 cm. Es decir, un panecillo con una altura total de aproximadamente 4 cm en los picos 25 tiene una altura de aproximadamente 3 cm en las depresiones 26 y la base del receptáculo tiene una altura de aproximadamente 1,5 cm para recibir un relleno que no se muestra.

También resulta posible, de una manera que no se muestra, producir continuamente un panecillo provisto de unas ondulaciones. Con este procedimiento se corta la tira, después de hornear, en unas porciones adecuadas para su consumo. La técnica de la producción continua de productos de panadería es conocida en el estado de la técnica. Sin embargo, resulta necesario realizar modificaciones de manera que pueda producirse la forma ondulada.

Aunque se ha descrito la invención anteriormente con respecto a unas formas de realización preferentes, se entenderá a partir del número de variantes que resultan posibles variantes adicionales que resultan inmediatamente obvias para los expertos en la materia tras leer la descripción anterior, cuyas variantes se encuentran dentro del alcance de las reivindicaciones adjuntas.

REIVINDICACIONES

1. Producto comestible, que comprende un cuerpo que consiste en un material comestible, que es pan, teniendo dicho cuerpo una superficie crujiente (1) que se ha obtenido por calentamiento, comprendiendo dicha superficie (1) una parte inferior (3), una periferia (4) y una parte superior (2), teniendo dicha parte superior una forma ondulada (25, 26) delimitada por la forma de una rejilla de barras en la que el cuerpo se prepara a partir de una masa y se proporciona con una cavidad central (21), que tiene una abertura y con un relleno (25) introducido en la misma tras haber producido la cavidad.

2. Producto comestible según la reivindicación 1, en el que las paredes límite laterales de dicha cavidad central son básicamente lisas.

3. Producto comestible según una de las reivindicaciones anteriores, en el que la cavidad central (21) se ahusa hacia fuera hacia la abertura de la misma.

4. Combinación de molde para horno para preparar un producto comestible que comprende un cuerpo que consiste en un material comestible, como pan y similares, teniendo dicho cuerpo una superficie crujiente (1) que se ha obtenido por calentamiento, comprendiendo dicha superficie (1) una parte inferior (3), una periferia (4) y una parte superior (2), teniendo dicha parte superior una forma ondulada (25, 26) en la que el cuerpo se prepara a partir de una masa y se proporciona con una cavidad central (21), que tiene una abertura y con un relleno (25) introducido en la misma tras haber producido la cavidad que comprende un recipiente (11) para un material a calentar, como una masa, cuyo recipiente (11) tiene una pared periférica así como una base (12), una bandeja pequeña (23) a colocar en dicho recipiente y con un tamaño menor que dicho recipiente para delimitar una cavidad en el producto a fabricar, así como un cierre proporcionado

con una forma ondulada para dicho recipiente y dicha bandeja pequeña, en el que dicho cierre comprende una rejilla de barras (9) para realizar dicha forma ondulada.

5. Método para la producción de un producto comestible, que comprende un cuerpo que consiste en un material comestible, como pan y similares, teniendo dicho cuerpo una superficie crujiente (1) que se ha obtenido por calentamiento, comprendiendo dicha superficie (1) una parte inferior (3), una periferia (4) y una parte superior (2), teniendo dicha parte superior una forma ondulada (25, 26) en la que el cuerpo se prepara a partir de una masa y se proporciona con una cavidad central (21), que tiene una abertura y con un relleno (25) introducido en la misma tras haber producido la cavidad que comprende proporcionar un cuerpo de un material comestible con una cavidad central e introducir un relleno comestible en dicha cavidad, en el que proporcionar dicho cuerpo comprende colocar masa en un molde para horno y hacer que suba, en el que se dispone centralmente un elemento que forma dicha cavidad en dicho molde para horno y en el que se utiliza una cantidad tal de masa que al subir esta masa se mueva entre dicho elemento y el límite de dicha cavidad, **caracterizado** porque tras la disposición de dicho elemento se proporciona un cierre en dicho molde en el que la masa se expande durante el calentamiento y alcanza el cierre, en el que dicho cierre comprende una rejilla de barras.

6. Método de acuerdo con la reivindicación 5, en el que el elemento comprende un saliente (29) y se coloca una tira de masa (30, 31) a cada lado de dicho saliente.

7. Método según la reivindicación 6, en el que el material de masa se coloca en el fondo del molde para horno, el elemento comprende una bandeja pequeña que se coloca en el material de masa, seguido de la acción de calentar la combinación así obtenida.

Fig 1

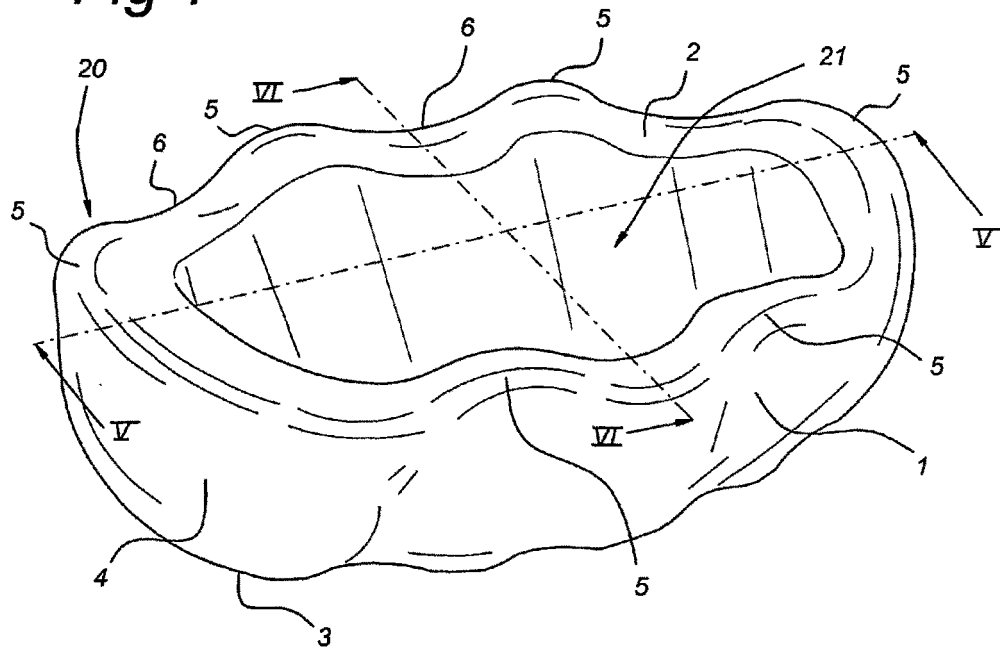


Fig 2

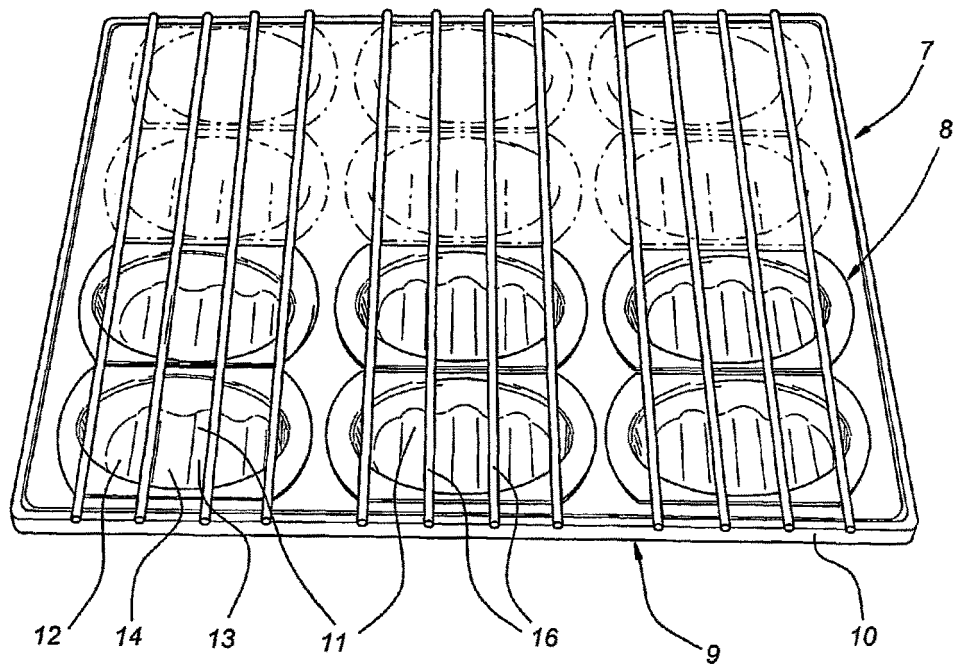


Fig 3a

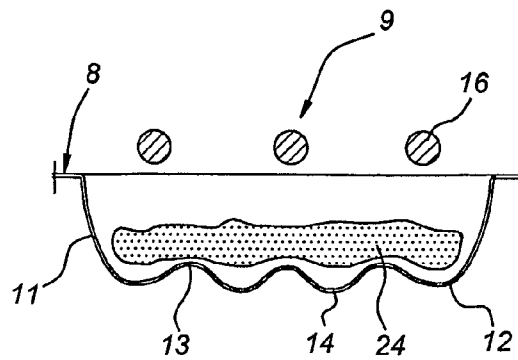


Fig 3b

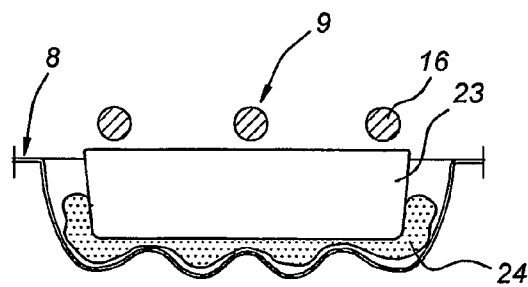


Fig 3b

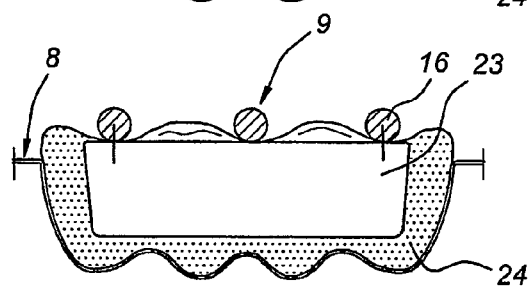


Fig 4

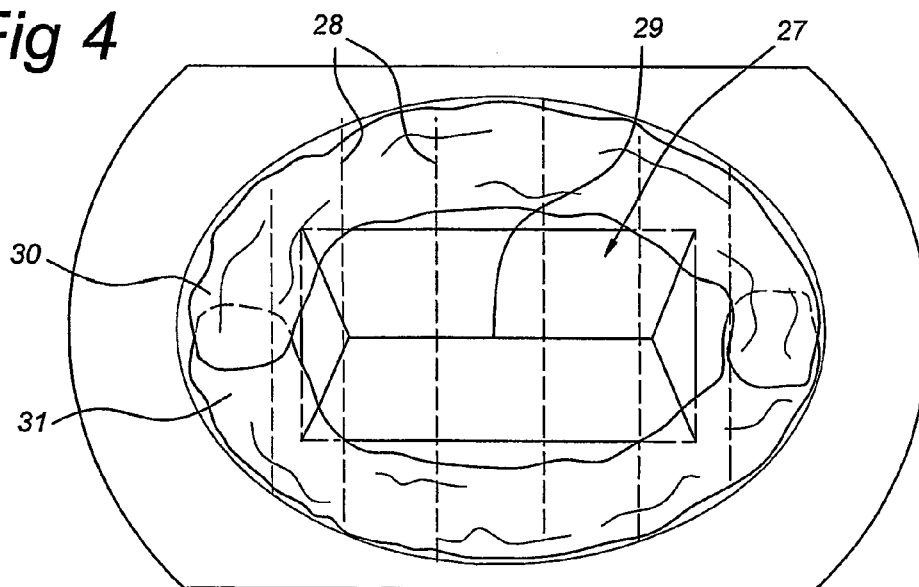


Fig 5

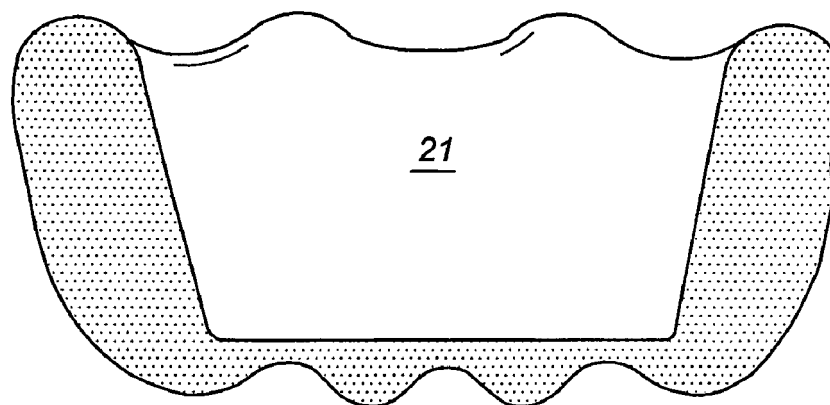


Fig 6

