

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 852 011**

21 Número de solicitud: 202130476

51 Int. Cl.:

A21D 10/02 (2006.01)

A21D 13/20 (2007.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

26.05.2021

43 Fecha de publicación de la solicitud:

10.09.2021

71 Solicitantes:

PAN RÚSTICO, S.L. (100.0%)
Avda. Ingenieros Hermanos Granda, 35
28022 MADRID (Madrid) ES

72 Inventor/es:

SÁNCHEZ MIRANDA, Rafael

74 Agente/Representante:

URÍZAR VILLATE, Ignacio

54 Título: **Procedimiento de fabricación de roscones de Reyes y otras masas dulces fermentadas de levadura**

57 Resumen:

Procedimiento de fabricación de roscones de Reyes y otras masas dulces fermentadas de levadura, que comprende una primera fase que se desarrolla en la fábrica en la cual se amasan, se les da forma, se fermentan y se someten a un proceso de precocción, hasta alcanzar casi el punto de cocción total de los roscones y, una vez frío, se ultracongelan hasta llegar el momento de su comercialización; y una segunda fase, que se lleva a cabo en el punto de venta o por el consumidor, en la cual se decora el roscón y se hornea durante unos minutos para proporcionarle el acabado final, de forma que el consumidor puede adquirir roscones recién hechos y bajo demanda.

ES 2 852 011 A1

DESCRIPCIÓN

Procedimiento de fabricación de roscones de Reyes y otras masas dulces fermentadas de levadura

5

Sector de la técnica

El sector en el que se encuadra la invención es el de la pastelería y bollería industrial. Más concretamente y como indica el título de la invención, el objeto de la misma se refiere a la
10 fabricación de un producto de bollería conocido internacionalmente como roscón de Reyes, rosca de Reyes en Hispanoamérica, roscó de Reyes o pastel de Rey.

Estado de la técnica

15 Este producto es un bollo elaborado con una masa dulce con forma de toroide adornado con fruta confitada, escarchada o cristalizada de colores variados, almendra y azúcar. Puede rellenarse de nata montada o crema, en la actualidad también de moca, trufa o chocolate, y se introducen en su interior sorpresas, normalmente contiene figuritas de cerámica o de plástico, que los comensales llegan a encontrar en alguna rebanada. Especialmente se sirve
20 los días 5 y 6 de enero, que es el motivo por el que se denomina como “de Reyes”.

El roscón de Reyes es un dulce navideño característico de la cultura española, pero por influencia posterior este bollo navideño se sirve igualmente en otros países hispanohablantes (principalmente en México) así como en Francia y Portugal. La masa con
25 la que suele estar elaborado se aromatiza con agua de azahar, que le proporciona un aroma característico.

Hoy en día, se pueden encontrar muchas recetas del roscón de Reyes, adaptadas a los gustos de cada uno; sin embargo, el roscón original lleva huevo, harina, leche, levadura,
30 margarina o mantequilla, agua de azahar, azúcar y sal; aunque se puede añadir algún ingrediente extra para aromatizar como el anís o incluso el ron. Para la decoración, tradicionalmente se usan frutas confitadas, almendras y azúcar, siendo posible la decoración con otros toppings dulces.

35 Para elaborar un roscón artesano, se prepara la masa, añadiendo los ingredientes en la amasadora. Una vez mezclados el tiempo necesario para conseguir una masa fina y

elástica, se procede al pesado del plastón en porciones de masa acordes al peso deseado del roscón. Se embolan dichas porciones, y tras un reposo se procede a realizar un agujero en el centro, agrandando el círculo hasta darle forma de roscón.

- 5 Seguidamente se deja reposar en un lugar cálido entre 90 y 120 minutos aproximadamente para que fermente dependiendo del tamaño del roscón.

Una vez fermentada la masa del roscón se procede a su decoración con huevo batido, fruta escarchada, almendra y azúcar. Y, para terminar, se hornea el roscón de Reyes entre 12 y
10 20 minutos entre 160°C y 180°C dependiendo del tamaño del roscón, y se deja enfriar ligeramente antes de degustarlo.

Como quiera que la mayoría de los roscones de Reyes se consumen el día de esa fiesta, el 6 de enero, o en los días precedentes, resulta imposible atender la demanda de los
15 consumidores en esas fechas con una fabricación artesanal. Por este motivo, en la actualidad existen dos tipos de roscones fabricados por medios industriales o semi-industriales: el roscón terminado congelado y el roscón congelado en masa.

El roscón congelado terminado se vende generalmente en los lineales de grandes
20 superficies y supermercados y se considera un producto industrial al ir envasado, pero este producto presenta el problema de que el que presenta una textura revenida al ir envasado, por lo que el consumidor entiende que no es un producto artesano fresco por llevar fabricado desde hace tiempo y venderse frío.

25 Para subsanar este problema surgen los roscones congelados en masa para venderlos terminados en el punto de venta. Se trata de roscones que después de amasados y formados son ultracongelados y más tarde distribuidos a los puntos de venta, donde es necesario: descongelarlos, esperar a que fermenten, decorarlos y hornearlos. El problema principal deviene de la concentración de la demanda de este producto, en el día de Reyes y
30 los inmediatamente anteriores, en los que en cualquier punto de venta se necesita un espacio enorme para conseguir descongelar y fermentar todos los roscones que pretende poner a la venta; teniendo en cuenta que es un proceso que tarda como media unas 3 horas, o más, desde que se saca el roscón del congelador hasta que está listo para su venta. Esto también hace inviable poder atender la demanda del consumidor en estas
35 fechas, en los establecimientos que carezcan de este espacio.

Otro problema añadió a la comercialización de estos roscones congelados en masa es que personalizar un roscón para un encargo específico de decoración, por ejemplo, requiere al menos 3 horas de preaviso.

- 5 En el estado de la técnica también es conocido el pan precocido. Es decir, pan que se amasa, se conforma dividiéndolo en piezas, se deja reposar y fermentar, y se le da una primera cocción. Y, luego sin que aún salga la corteza, se enfría y se congela. La cocción final se realiza justo antes de ser consumido, en el establecimiento en el que se expende.

10 Explicación de la invención

Basándose en la técnica anterior, un objetivo de la presente invención es proporcionar un procedimiento de fabricación de roscones de Reyes que se elaboran en dos fases: una primera que se lleva a cabo en la fábrica y una segunda fase que lleva a cabo en el establecimiento que los expende, en el que se termina a demanda del consumidor, en apenas unos minutos.

Con el fin de alcanzar los objetivos propuestos, mencionados en el apartado anterior, la invención propone un procedimiento, que tiene las características de la reivindicación 1.

20

El procedimiento de la invención prevé también dos fases:

- Una primera fase que se efectúa en la fábrica en la cual se amasa, se le da forma, se fermenta y se somete a un proceso de precocción, hasta alcanzar casi el punto de cocción total del roscón y, una vez frío, se ultracongela hasta que llegue el momento de su comercialización.
- La segunda fase se lleva a cabo en el punto de venta o por el consumidor. En esta fase, se decora el roscón y se hornea durante unos minutos para proporcionarle el acabado final; de forma que el roscón está recién hecho y por tanto conserva sus propiedades organolépticas.

30

Existe otro factor importante que diferencia totalmente este proceso del proceso de fabricación de pan precocido. Este factor está relacionado con el momento y la forma de colocar la decoración del roscón. El problema que se han observado es que si las frutas y almendra de decoración se colocan en orden inadecuado antes de la segunda cocción, la propia corriente de aire de los hornos las levanta y la desprende del cuerpo del roscón con lo cual no se logra el resultado deseado.

35

Después de un largo proceso de investigación se ha llegado a la conclusión de que si, en primer lugar se impregna el roscón de huevo líquido, a continuación se disponen sobre él las frutas y la almendra y, finalmente, se cubre de azúcar, en el momento de introducirlo en el
5 horno la propia azúcar se va glaseando en combinación con el huevo, impidiendo que la decoración se caiga o arranque del roscón y logrando que todos los ingredientes permanezcan en el sitio en el que se colocaron en esta fase final.

La fase de horneado, llevada a cabo en el punto de venta o por el consumidor, requiere un
10 tiempo comprendido entre 2 y 6 minutos, con el horno a una temperatura de 180º aproximadamente desde que se saca del congelador.

Los roscones así obtenidos presentan idénticas características organolépticas que los artesanales, puesto que están hechos en el momento y además mantienen su decoración
15 intacta y su acabado como recién horneados (que es lo que realmente sucede).

Para el punto de venta las ventajas son enormes, pasa de requerir más de 3 horas en conseguir preparar y hornear un roscón a unos minutos y además, puede vender roscones bajo demanda, porque puede atender cualquier petición de cualquier cliente y proceder a
20 terminar su roscón específico en unos minutos, cosa que el consumidor seguramente agradece.

Como el roscón se distribuye y comercializa sin terminar, no está sujeto a deformaciones ni pérdida de los productos de decoración o acabado, sino que el producto se entrega al
25 consumidor como lo que realmente es, como si estuviese recién hecho.

El roscón se distribuye y comercializa solo a falta de decorar y un ultimo horneado que sirve para descongelar el producto y que selle la decoración en la superficie del roscón por acción del calentamiento del azúcar.

Otra ventaja respecto al roscón congelado en masa es que al tener que darle a este el punto
30 de fermentación en el obrador del punto de venta, antes de decorarlo, este tiempo puede ser insuficiente o excesivo, provocando que, al decorarlo, el roscón se hunda y ya obtengamos un producto final de peor calidad y presencia (fallo muy común).

Una vez descrita la naturaleza de la invención, así como un ejemplo de realización preferente, resulta de manera evidente que la invención es susceptible de aplicación industrial, en el sector indicado.

- 5 Asimismo, se hace constar a los efectos oportunos que los materiales, forma, tamaño y disposición de los elementos descritos podrán ser modificados, siempre y cuando ello no suponga una alteración de las características esenciales de la invención que se reivindican a continuación:

REIVINDICACIONES

1.- Procedimiento de fabricación de roscones de Reyes y otras masas dulces fermentadas de levadura, **que comprende** dos fases:

- 5 - una primera fase que se desarrolla en la fábrica en la cual se amasan, se les da forma, se fermentan y se someten a un proceso de precocción, hasta alcanzar casi el punto de cocción total de los roscones y, una vez frío, se ultracongelan hasta llegar el momento de su comercialización; y
- 10 - una segunda fase, que se lleva a cabo en el punto de venta o por el consumidor, en la cual se decora el roscón sin necesidad de descongelarlo y se hornea durante unos minutos para proporcionarle el acabado final.

2.- Procedimiento, según la reivindicación 1, **caracterizado** por que la fase de decoración, llevada a cabo en el punto de venta o por el consumidor, comprende
15 ordenadamente la incorporación de:

- huevo líquido,
- frutas escarchadas y/o almendra,
- azúcar.

20 3.- Procedimiento, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que la fase de horneado, llevada a cabo en el punto de venta o por el consumidor, requiere un tiempo comprendido entre 2 y 6 minutos, con el horno a una temperatura de 180°C aproximadamente.

25



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS
ESPAÑA

- ②① N.º solicitud: 202130476
②② Fecha de presentación de la solicitud: 26.05.2021
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A21D10/02** (2006.01)
A21D13/20 (2017.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	EP 0145367 A2 (GEN FOODS CORP) 19/06/1985, resumen, página 10, ejemplo 6, reivindicaciones 1-3	1-3
A	ES 2373273T T3 (PURATOS NV) 01/02/2012, reivindicaciones.	1-3
A	ES 2049083T T3 (UNILEVER NV) 01/04/1994, reivindicaciones 9-10.	1-3
A	ROGELIO ENRIQUEZ. 02/01/2019. "Roscón de Reyes". Blog Academia madrileña de Gastronomía. 02/01/2019. Recuperado de internet. Recuperado [30/08/2021]. <URL:https://academiamadrilenadegastronomia.org/blog/2019/01/02/roscon-de-reyes/>	1,2

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

☒ para todas las reivindicaciones

☐ para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe
31.08.2021

Examinador
J. Manso Tomico

Página
1/2

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

A21D

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

INVENES, EPODOC, WPI, INTERNET SEARCH