

REIVINDICACIONES

Se reivindica:

1. Un producto horneado libre de gluten que
5 comprende entre 1 % y 10 % en peso de almidón de mandioca
ceroso pregelatinizado pero de cualquier otra manera no
modificado y un segundo almidón o harina libre de gluten
que no es un almidón de mandioca ceroso y un tercer
ingrediente convencional de panadería.
- 10 2. El producto horneado de cualquier
reivindicación anterior, en donde dicho producto horneado
tiene una firmeza al desmoronamiento de entre 300 g y
500 g (gramo-fuerza), 350 g y 450 g (gramo-fuerza), o
375 g y 425 g (gramo-fuerza) cuando, el producto horneado
15 se almacena a -18 °C durante 7 días, y la firmeza al
desmoronamiento se mide después de descongelar el
producto horneado a entre 20 °C y 25 °C.
- 20 3. El producto horneado de cualquier
reivindicación anterior, en donde dicho producto horneado
tiene una firmeza de entre 2000 g y 2500 g (gramos-fuerza)
cuando se almacena a entre 20° y 25 °C durante 10 semanas.
4. El producto horneado de cualquier
reivindicación anterior en donde dicho producto horneado
es una galleta, una torta, o pan.
- 25 5. Un método para elaborar un producto
horneado libre de gluten que comprende:

mezclar un almidón de mandioca ceroso pregelatinizado pero de cualquier otra manera no modificado en una cantidad de entre 1 % y 10 % (en peso del producto horneado) con un
5 segundo almidón o harina libre de gluten que no es un almidón de mandioca ceroso y un tercer ingrediente líquido convencional de panadería para formar una mezcla; y hornear la mezcla para formar un producto horneado.

10 6. El método reivindicaciones 5, que comprende, además, almacenar el producto horneado durante 10 semanas a entre 20 °C y 25 °C.

7. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 5 o 6 en donde el segundo almidón o
15 harina libre de gluten no está modificado.

8. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 5 o 6 que comprende, además, congelar el producto horneado, en donde el producto horneado descongelado tiene un aumento de firmeza.

20 9. Una mezcla de almidón que comprende entre 0,1 % y 10 % en peso de un almidón de mandioca ceroso pregelatinizado pero de cualquier otra manera no modificado y un segundo almidón o harina libre de gluten.

10. La mezcla de almidón de la reivindicación 9
25 en donde el segundo almidón o harina libre de gluten se selecciona del grupo que consiste en almidón de mandioca

no ceroso, una harina de arroz, y un almidón de papa y mezclas de estos.