

## **REIVINDICACIONES**

Lo que se reivindica es:

1. Una crema de repostería que comprende: un componente de almidón

en donde el componente de almidón comprende (i) de aproximadamente 50 % a aproximadamente 75 % de un almidón ceroso inhibido térmicamente dilatable en agua fría (% en peso del componente de almidón) o de aproximadamente 60 % a aproximadamente 70 % y (ii) de aproximadamente 25 % a aproximadamente 50 % de un almidón no ceroso inhibido térmicamente dilatable en agua fría (% en peso del componente de almidón) o de aproximadamente 30 % a aproximadamente 40 % y agua

en donde la crema de repostería no comprende un almidón modificado químicamente ni un alginato y opcionalmente no comprende una sal gelificante.

2. La crema de repostería de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3 en donde el almidón ceroso se selecciona del grupo que consiste en almidón de maíz ceroso, almidón de

papa ceroso y almidón de tapioca ceroso; en donde opcionalmente el almidón ceroso es un almidón de maíz ceroso.

3. La crema de repostería de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4 en donde el almidón no ceroso se selecciona del grupo que consiste en almidón de maíz, almidón de papa y almidón de tapioca, en donde, opcionalmente, el almidón no ceroso es un almidón de papa.

4. La crema de repostería de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7 en donde el componente de almidón se encuentra en una cantidad de 5 % a aproximadamente 20 % (% en peso de la crema de repostería), o en una cantidad seleccionada del grupo que consiste en

a. aproximadamente 5 % a aproximadamente 15 %, o aproximadamente 8 % a aproximadamente 12 % y

b. aproximadamente 12 % a aproximadamente 16 %.

5. La crema de repostería de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8 en donde el agua se encuentra en una cantidad de aproximadamente 50 % a aproximadamente 75 % o aproximadamente 65 % a aproximadamente 75 % o aproximadamente 70 % a aproximadamente 75 % (% en peso de la crema de repostería); y

que comprende además una leche en polvo en una cantidad de aproximadamente 1 % a

aproximadamente 10 % o aproximadamente 3 % a aproximadamente 7 % (% en peso de la crema de repostería).

6. La crema de repostería de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9 que es una crema de repostería no láctea.

7. La crema de repostería de una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10 que comprende además:

agua en una cantidad de aproximadamente 50 % a aproximadamente 75 % o aproximadamente 65 % a aproximadamente 75 % o aproximadamente 70 % a aproximadamente 75 % (% en peso de la crema de repostería); y

una o más de una proteína vegetal, una grasa vegetal o un aceite vegetal en una cantidad de aproximadamente 1 % a aproximadamente 10 %, o aproximadamente 3 % a aproximadamente 7 % (% en peso de la crema de repostería).

8. Una mezcla en polvo de crema de repostería que comprende: un componente de almidón

en donde el componente de almidón comprende (i) de aproximadamente 50 % a aproximadamente 75 % de un almidón ceroso inhibido térmicamente dilatable en agua fría (% en peso del componente

de almidón) o de aproximadamente 60 % a aproximadamente 70 % y (ii) de aproximadamente 25 % a aproximadamente 50 % de un almidón no ceroso inhibido térmicamente dilatable en agua fría (% en peso del componente de almidón) o de aproximadamente 30 % a aproximadamente 40 % y en donde la crema de repostería no comprende un almidón modificado químicamente ni un alginato y opcionalmente no comprende una sal gelificante

en donde, opcionalmente, el almidón ceroso se selecciona del grupo que consiste en almidón de maíz ceroso, almidón de papa ceroso y almidón de tapioca ceroso, en donde, opcionalmente, el almidón ceroso es un almidón de maíz ceroso y en donde, opcionalmente, el almidón no ceroso se selecciona del grupo que consiste en almidón de maíz, almidón de papa y almidón de tapioca, en donde, opcionalmente, el almidón no ceroso es un almidón de papa.

9. La mezcla en polvo de crema de repostería de una cualquiera de las reivindicaciones 15 a 19 en donde el componente de almidón se encuentra en una cantidad de aproximadamente 30 % a aproximadamente 50 % en peso de la

mezcla en polvo o en una cantidad seleccionada del grupo que consiste en:

- a. aproximadamente 30 % a aproximadamente 40 %  
o aproximadamente 30 % a aproximadamente 35 %; y
- b. aproximadamente 40 % a aproximadamente 50 %  
o aproximadamente 40 % a aproximadamente 45 %.

10. La mezcla en polvo de crema de repostería de una cualquiera de las reivindicaciones 15 a 20 que comprende además una leche en polvo en una cantidad de aproximadamente 10 % a aproximadamente 20 % en peso de la mezcla, o de aproximadamente 15 % a aproximadamente 20 %.

11. La mezcla en polvo de crema de repostería de una cualquiera de las reivindicaciones 15 a 21 que es una mezcla en polvo de crema de repostería no láctea.

12. La mezcla en polvo de crema de repostería de las reivindicaciones 15 a 22 que comprende además uno o más de una proteína vegetal, un aceite vegetal o una grasa vegetal en una cantidad de aproximadamente 10 % a aproximadamente 20 % en peso de la mezcla, o de aproximadamente 15 % a aproximadamente 20 %.

13. Un producto alimenticio que comprende la crema de repostería de cualquier reivindicación anterior y un segundo ingrediente comestible.

14. Una mezcla de almidón que consiste en

(a) de aproximadamente 50 % a aproximadamente 75 % de un almidón ceroso inhibido térmicamente dilatable en agua fría (% en peso del producto) o de aproximadamente 60 % a aproximadamente 70 % y

(b) de aproximadamente 25 % a aproximadamente 50 % de un almidón no ceroso inhibido térmicamente dilatable en agua fría (% en peso del producto) o de aproximadamente 30 % a aproximadamente 40 %

en donde, opcionalmente, el almidón ceroso se selecciona del grupo que consiste en almidón de maíz ceroso, almidón de papa ceroso y almidón de tapioca ceroso, en donde, opcionalmente el almidón ceroso es un almidón de maíz ceroso

en donde, opcionalmente, el almidón no ceroso se selecciona del grupo que consiste en almidón de maíz, almidón de

papa y almidón de tapioca, en donde, opcionalmente, el almidón no ceroso es un almidón de papa.

15. La mezcla de almidón o mezcla en polvo de crema de repostería como se describe en cualquier reivindicación anterior en donde el almidón ceroso inhibido térmicamente dilatable en agua fría y el almidón no ceroso inhibido térmicamente dilatable en agua fría se vuelven dilatables en agua fría en un proceso de secado en tambor o un proceso de cocción por rociado

en donde, opcionalmente, uno del almidón ceroso inhibido térmicamente dilatable en agua fría y el almidón no ceroso inhibido térmicamente dilatable en agua fría se vuelve dilatable en agua fría en un proceso de secado en tambor, y el otro del almidón ceroso inhibido térmicamente dilatable en agua fría y el almidón no ceroso inhibido térmicamente dilatable en agua fría se vuelve dilatable en agua fría en un proceso de cocción por rociado.