

REIVINDICACIONES

1. Una formulación para la fabricación de utensilios comestibles que comprende:
 - a) harina de cereal entre 5 y 70% p/p;
 - 5 b) salvado entre 8 y 50% p/p;
 - c) un componente graso entre 2 y 20% p/p,en donde el componente graso puede ser mantequilla, margarina, grasa vegetal líquida, o aceite vegetal.
- 10 2. La formulación de la Reivindicación 1 que no contiene semita de trigo.
3. La formulación de la Reivindicación 1, en donde la harina de cereal corresponde a harina de avena, arroz, trigo, maíz, garbanzos, quinua o mezclas de los mismos.
- 15 4. La formulación de la Reivindicación 1, que además comprende agua entre 10 y 40%.
5. La formulación de la Reivindicación 1, que comprende un componente adicional, que se selecciona entre remolido de galletas, pastas alimenticias, barquillos, conos
20 enrollados o combinaciones de los mismos entre 0 y 80%.
6. La formulación de la Reivindicación 1 que comprende:
 - a) harina de trigo entre 20 y 50%;
 - b) salvado de trigo entre 8 y 30%;
 - 25 c) un componente graso entre 2 y 10%;
 - d) al menos un producto a partir de harina de cereal que corresponde a remolido de galletas entre 5 y 30%.
7. Un método para obtener la formulación comestible de la Reivindicación 1 que
30 comprende:
 - a) mezclar los componentes hasta obtener una masa homogénea;
 - b) laminar la masa homogénea obtenida en la etapa a) hasta obtener un telar;
 - c) troquelar el telar hasta obtener un utensilio comestible crudo; y

d) moldear por compresión y simultáneamente cocinar el utensilio comestible crudo en un molde hasta su cocción;

en donde los componentes comprenden harina de cereal, salvado de trigo, componente graso, y componentes líquidos.

5

8. El método de acuerdo con la Reivindicación 7, los componentes se mezclan de la siguiente manera:

a) premezclar componente graso y azúcar;

b) agregar los componentes sólidos; y

10 c) adicionar componentes líquidos, hasta obtener una masa homogénea.

9. El método de acuerdo con la Reivindicación 8, en donde en los componentes líquidos comprenden agua y aditivos líquidos.

15 10. El método de acuerdo con la Reivindicación 7, en donde la etapa b) se realiza a condiciones de velocidad entre 0,5 y 2,5 m/min y distancia de rodillos entre 2 y 20 mm hasta obtener un telar.

11. El método de acuerdo con la Reivindicación 7, en donde en la etapa e) en donde
20 la cocción se da a una temperatura entre 150°C y 200°C.
