

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 808 475**

21 Número de solicitud: 202031206

51 Int. Cl.:

A23G 1/30 (2006.01)

A23G 1/32 (2006.01)

A23G 1/46 (2006.01)

A23G 1/50 (2006.01)

A23G 1/56 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

02.12.2020

43 Fecha de publicación de la solicitud:

26.02.2021

71 Solicitantes:

**RAVENTOS COBO, Marc (100.0%)
C/ SANT SEBASTIA, 11 1º-1ª
17320 TOSSA DE MAR (Girona) ES**

72 Inventor/es:

RAVENTOS COBO, Marc

74 Agente/Representante:

SAEZ MENCHON, Onofre Indalecio

54 Título: **Procedimiento de fabricación de un producto para la obtención de chocolate a la taza**

57 Resumen:

Procedimiento de fabricación de un producto para la obtención de chocolate a la taza.

Se trata de ofrecer un producto de alta calidad, fácil y rápido de preparar, de la manera más limpia posible. Para ello, el proceso se basa en el envasado en bolsa al vacío y sin homogeneizar de chocolate negro y chocolate blanco en trocitos, conjuntamente con crema de leche esterilizada. Se obtiene un envase estanco que se puede calentar fácilmente en el microondas para una vez calentado amasar sobre el mismo envase sus ingredientes y una vez mezclados abrir el mismo para su consumo directo.

ES 2 808 475 A1

DESCRIPCIÓN

Procedimiento de fabricación de un producto para la obtención de chocolate a la taza

5

SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención se refiere a un procedimiento de fabricación de un producto mediante el cual poder obtener un chocolate a la taza de una manera sumamente sencilla, práctica, y
10 sobretodo obteniendo un producto de calidad, sin aditivos nocivos para la salud, como puedan ser conservantes, producto fácil de conservar en un refrigerador, sin merma de sus propiedades.

El objeto de la invención es proporcionar un medio de obtención de un chocolate a la taza
15 resistente al calor, de calidad, rápido, limpio y sencillo.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20 El chocolate a la taza se conoce también como "chocolate para hacer", siendo un producto a base de cacao en polvo, azúcar, harinas, féculas, agentes espesantes, y normalmente otros conservantes, utilizándose cacao soluble, ya sea en agua o en leche.

El proceso de elaboración no resulta rápido ni limpio, de manera que para elaborar dicho
25 chocolate a la taza es preciso calentar el agua o la leche en una cazuela, de manera que cuando está bien caliente, se retira del fuego y se procede a disolver chocolate que se vaya a emplear, siendo necesario volver a calentar la mezcla hasta que hierva, proceso que debe repetirse al menos dos veces, normalmente tres, para incrementar la densidad del chocolate.

30

Además este proceso requiere de una constante remoción con una cuchara de madera de la mezcla, por lo que conlleva un tiempo, dificultad y limpieza posterior de accesorios a todas luces indeseable.

35 Tratando de obviar esta problemática, son conocidos chocolates a la taza como el descrito

en la patente JP2005192467A, en la que el chocolate se suministra directamente en una bolsa con una mezcla de ingredientes, de manera que el producto una vez homogeneizado se somete a un proceso de solidificación, previo a su consumo.

- 5 En dicha patente se utilizan una gran cantidad de aditivos y conservantes que afectan a la calidad del producto, a lo que hay que añadir el hecho de que la textura que se consigue debido al homogeneizado previo deja mucho que desear, al verse afectada por el calor en el proceso de obtención del chocolate.

10

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

- 15 El procedimiento de fabricación de un producto para la obtención de chocolate a la taza que se preconiza resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, en base a una solución sencilla, sana, limpia y eficaz.

- 20 Para ello, la invención consiste en un producto envasado al vacío, en el que los sub-productos contenidos en el mismo no están homogeneizados, sino que dicha mezcla se lleva a cabo por el propio usuario de forma sumamente sencilla en el proceso de preparación del producto, eliminando todo el proceso de elaboración, tales como calentar, remover, añadir, disolver, integrar los componentes, eliminando el riesgo de crear grumos y mala integración que pueda quemarse.

- 25 De forma más concreta el proceso consiste en el envasado en bolsa al vacío de los siguientes ingredientes en % en peso:

- Chocolate negro al 72% con edulcorante.....entre 40 y 50%.
- Chocolate blanco con edulcorante.....entre 15 y 20%.
- 30 • Crema de leche esterilizada UHT con 35% de materia grasa.....entre 35 y 40%.

Opcionalmente, la mezcla podría incluir ingredientes adicionales, en una proporción mínima, como pueden ser diversos aromatizantes naturales.

- 35 Tanto el chocolate negro como el chocolate blanco se introducen en estado sólido, en

pequeñas porciones y no en polvo, mientras que la nata se introduce en estado líquido, de manera que los tres ingredientes se envasen al vacío y una vez envasados se conserven en su composición original.

- 5 El producto obtenido será una bolsa al vacío con los ingredientes anteriormente citados, la cual se conservará en frigorífico hasta el momento de su consumo, sin necesidad de conservantes.

- 10 A la hora de consumir el producto, la bolsa, debidamente sellada y al vacío en su proceso de fabricación se introducirá directamente en el microondas a la máxima potencia durante un tiempo del orden de 35-45 segundos, tiempo suficiente para fundir el chocolate blanco y el chocolate negro, de manera que el propio usuario deberá amasar con las manos el envase para producir justo en el momento del consumo la mezcla de todos los ingredientes, de modo que una vez amasado el envase, bastará con cortar una esquina del mismo para
15 poder extraer el chocolate obtenido, el cual presentará una textura y sabores óptimos, todo ello mediante un proceso sumamente rápido, limpio y sencillo.

EJEMPLO DE REALIZACIÓN PRÁCTICA DE LA INVENCION

20

- A modo meramente ejemplario, y para obtener una dosis de 100 gramos de chocolate a la taza, se parte de un envase de plástico flexible de capacidad adecuada, preferentemente transparente, en el que se introducen 44,82 gramos de chocolate negro al 72% de pureza
25 con edulcorante en pequeños trozos, 17,24 gramos de chocolate blanco con edulcorante, igualmente en pequeños trozos, así como finalmente 37,94 gramos de crema de leche esterilizada UHT con 35% de materia grasa.

- El envase se somete a un proceso de extracción del aire y sellado para conservación al
30 vacío, obteniéndose así un producto comercializable, en dosis monouso, sin descartar otros formatos en función del volumen previsto para cada caso.

De esta forma, el envase se conservará en el correspondiente refrigerador hasta el momento de su consumo, momento en el que el usuario introducirá directamente el envase

sin abrir en un microondas a la máxima potencia durante un tiempo del orden de 30-45 segundos.

5 Una vez extraído el envase del microondas, el usuario deberá amasar el envase con las manos o contra una superficie dura para mezclar los ingredientes previamente fundidos justo en el momento en que se va a consumir el chocolate a la taza, de manera que, al estar el envase herméticamente cerrado, todo el proceso de amasado resulta completamente limpio y sencillo, procediendo posteriormente al corte parcial de dicho envase para extraer el chocolate ya listo y verterlo sobre la taza, vaso o elemento que se estime conveniente, todo
10 ello con una textura y sabor inexistente hasta la fecha.

Solo resta señalar por último que, al utilizarse la técnica en el microondas, conseguimos que la nata actúe como difusor de calor, de forma uniforme, evitando que así el chocolate se queme.
15

20

REIVINDICACIONES

1ª.- Procedimiento de fabricación de un producto para la obtención de chocolate a la taza,
caracterizado por que consiste en el envasado en bolsa al vacío sin homogeneizar de los
5 siguientes ingredientes en % en peso:

- Chocolate negro al 72% con edulcorante.....entre 40 y 50%.
- Chocolate blanco con edulcorante.....entre 15 y 20%.
- Crema de leche esterilizada UHT con 35% de materia grasa.....entre 35 y 40%.

10

En donde tanto el chocolate negro, como el chocolate blanco se añaden en porciones en
estado sólido.

2ª.- Procedimiento de fabricación de un producto para la obtención de chocolate a la taza,
15 según reivindicación 1ª, caracterizado por que en la composición es susceptible de
participar adicionalmente un producto aromatizante.

20



- ②① N.º solicitud: 202031206
②② Fecha de presentación de la solicitud: 02.12.2020
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	ES 2069505 A1 (CHOCOLATES TORRAS S A) 01/05/1995, todo el documento; en particular, reivindicaciones.	1, 2
A	MATTHEWS R: "Rich, Dark, Creamy Hot Chocolate". A Southern Fairytale. Ever After, Southern Style, 02/01/2011 [en línea] [recuperado el 04/02/2021].Recuperado de Internet: https://asouthernfairytale.com/2011/01/02/rich-dark-creamy-hot-chocolate-recipe/ , todo el documento.	1, 2
A	MEL: "Homemade Hot Chocolate Mix". Mel's Kitchen Cafe. Tried and True Recipes, Baby, 21/12/2011 [en línea] [recuperado el 03/02/2021].Recuperado de Internet: https://www.melskitchencafe.com/homemade-hot-chocolate-mix-another-simple-gift-idea/ , todo el documento.	1, 2
A	WO 8809127 A2 (FERME CHARLEMAGNE SPRL) 01/12/1988, todo el documento; en particular, reivindicaciones.	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
10.02.2021

Examinador
A. Maquedano Herrero

Página
1/2

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23G1/30 (2006.01)

A23G1/32 (2006.01)

A23G1/46 (2006.01)

A23G1/50 (2006.01)

A23G1/56 (2006.01)

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

A23G

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, TXTE, INTERNET