



República Federativa do Brasil
Ministério do Desenvolvimento, Indústria
e do Comércio Exterior
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

(21) PI 1106314-9 A2



* B R P I 1 1 0 6 3 1 4 A 2 *

(22) Data de Depósito: 21/03/2011

(43) Data da Publicação: 21/05/2013
(RPI 2211)

(51) Int.Cl.:

A23G 9/48

A23G 1/54

A23G 1/46

(54) Título: BOMBOM DE CHOCOLATE COM
RECHEIO DE SORVETE CASEIRO

(73) Titular(es): SHEILA CRISTINA DOS SANTOS COSTA

(72) Inventor(es): SHEILA CRISTINA DOS SANTOS COSTA

(57) Resumo: BOMBOM DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE SORVETE CASEIRO. Patente de invenção de receita de bombom de chocolate vem mostrar a diferença dos demais já existentes, como podemos ver no 1º Modo de fazer e a casca de chocolate, como o 2º passo fazendo o recheio de sorvete e o 3º que mostra detalhadamente como juntar o 1º passo com o 2º passo resultando no produto final. Esse que é o "Bombom de chocolate com recheio de sorvete".

Alem de ser conservada em lugares apropriados é necessário colocá-los em caixas térmicas para melhor conserva ou embalagem apropriada .

1/2
REIVINDICAÇÃO

**“BOMBOM DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE SORVETE
CASEIRO”**

Para cada 1 kg de Chocolate ao leite , é
necessário os seguintes ingredientes para a fabricação do bombom com sorvete
caseiro:

- 1 litro de creme de leite de qualquer
marca.

- 300g de leite condensado

10 aproximadamente

- 150g de leite em pó aproximadamente .

- 100g aproximadamente do sabor de
gosto (frutas , essências ...)

MODO DE FAZER A CASCA DO BOMBOM

15 1º passo : derreta a barra de chocolate de
1kg no microondas por (coloque no marcador do microondas 1minuto e meio e 50
de potencia por duas vezes .2ºPasso: e o choque térmico no chocolate para poder
fazer as formas de bombons. 3ºPasso : Coloque nas formas de PVC a quantidade
necessária .4ºPasso : Coloque de cabeça para baixo em uma vasilha para sair o
20excesso de chocolate .5ºPasso :Coloque por aproximadamente 2 minutos no
refrigerador , assim a casca do bombom esta pronta para receber o recheio sorvete
caseiro.

MODO DE FAZER O SORVETE CASEIRO

1º Passo: coloque em um recipiente em primeiro lugar o creme de leite em seguida coloque os demais ingredientes , leite em pó e leite condensado bata todos por volta de uns 2 minutos aproximadamente , logo após coloque o sabor desejável e bata por mais 2 minutos , leve ele ao refrigerador e deixe resfriar um pouco por volta de 40 minutos .

MODO DE FAZER O BOMBOM COM RECHEIO DE SORVETE CASEIRO

1ºPasso : Coloque o sorvete já pronto dentro da forma de chocolate e retorne para o refrigerador por mais 40 minutos aproximadamente **2ºPasso :** retire e lacre a parte de baixo do bombom com chocolate derretido novamente e retorne para o refrigerador por mais 3 horas aproximadamente **.3ºpasso :** retire do refrigerador e de cabeça para baixo esfregue a mão no PVC até ele soar assim o bombom se desprende da forma .

RESUMO

“BOMBOM DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE SORVETE

- 5 **CASEIRO”**Patente de invenção da receita de bombom de chocolate vem mostrar a diferença dos demais já existentes , como podemos ver no 1º Modo de fazer a casca de chocolate , como o 2º passo fazendo o recheio de sorvete e o 3º que mostra detalhadamente como juntar o 1º passo com o 2º passo resultando no produto final . Esse que é o “Bombom de chocolate com recheio de sorvete”