

ROYAUME DE BELGIQUE

# BREVET D'INVENTION



MINISTERE DES AFFAIRES ECONOMIQUES

NUMERO DE PUBLICATION : 1009123A6

NUMERO DE DEPOT : 09500136

Classif. Internat. : A23G

Date de délivrance le : 03 Décembre 1996

**Le Ministre des Affaires Economiques,**

Vu la loi du 28 Mars 1984 sur les brevets d'invention, notamment l'article 22;

Vu l'arrêté royal du 2 Décembre 1986 relatif à la demande, à la délivrance et au maintien en vigueur des brevets d'invention, notamment l'article 28;

Vu le procès verbal dressé le 20 Février 1995 à 14H00 à l'Office de la Propriété Industrielle

## ARRETE :

ARTICLE 1.- Il est délivré à : SPRL FERME CHARLEMAGNE  
place Jacques Brel 8, B-4040 HERSTAL(BELGIQUE)

représenté(e)(s) par : VANDERPERRE Robert, BUREAU VANDER HAEGHEN S.A., Avenue Rogier 19 Bte 13 - 4000 LIEGE.

un brevet d'invention d'une durée de 6 ans, sous réserve du paiement des taxes annuelles, pour : PREPARATION A BASE DE CACAO.

ARTICLE 2.- Ce brevet est délivré sans examen préalable de la brevetabilité de l'invention, sans garantie du mérite de l'invention ou de l'exactitude de la description de celle-ci et aux risques et périls du(des) demandeurs.

Bruxelles, le 03 Décembre 1996  
PAR DELEGATION SPECIALE :

WUYTS L.  
Directeur

BAD ORIGINAL



**PREPARATION A BASE DE CACAO**

La présente invention est relative aux préparations à base de cacao pour la confection de plaquettes de chocolat et elle concerne plus particulièrement des préparations à base de cacao et contenant en outre un ou plusieurs condiments pour donner à la préparation, par exemple une plaquette de chocolat, une saveur particulière.

Une préparation à base de cacao suivant l'invention, comportant du chocolat constitué par une masse de cacao, du sucre, du beurre de cacao, de la lécithine et de la vanilline, est caractérisée par une addition d'au moins un extrait de fleur.

Les additions d'extraits de fleurs sont déterminées suivant le goût à donner aux plaquettes de chocolat et suivant le type de condiment utilisé, dans une proportion de 2,5 à 30 grammes environ par kilogramme de préparation.

Une préparation de chocolat typique comprend par exemple la proportion d'ingrédients suivante :

Masse de cacao . . . . .	30 % à 60 %
Sucre . . . . .	30 % à 60 %
Beurre de cacao . . . . .	5 % à 12 %
Lécithine . . . . .	environ 0,3 %
Vanilline . . . . .	environ 0,2 %

Par kilogramme de préparation de chocolat, l'invention prévoit l'addition d'extrait de fleur en proportion de 2,5 g à 30 g environ. Par exemple, par kilogramme de préparation de chocolat, l'extrait de fleur peut  
5 consister en huiles essentielles de jasmin à raison de 2,5 g environ avec une quantité égale de fleur de thé, en essence de violette à raison de 10 g environ avec environ 20 g de sucre, en huile essentielle de chrysanthème à raison de 10 g environ avec 20 g environ de  
10 sucre, en arôme de cerisier à raison de 12,5 g environ.

Dans un autre exemple, l'addition peut consister en huile essentielle de rose à raison de 5/7 g avec une quantité égale d'huile essentielle de citron et environ  
15 17 g de sucre.

Une préparation suivant l'invention est avantageusement, mais pas nécessairement, réalisée en passant par les étapes suivantes : fonte puis tempérage du chocolat, éventuellement addition de sucre, incorporation  
20 des extraits de fleur, moulage.

La plaquette pourra se présenter sous diverses formes, dans une épaisseur variant par exemple de 1 mm à 10 mm.

25 Une préparation suivant l'invention peut également se présenter sous forme de pâte, mousse ou mousseline par addition de matière grasse émulsionnée ou non, butyrique ou non.

**RENDICATIONS**

1. Préparation à base de cacao, comportant du chocolat constitué par une masse de cacao, du sucre, du beurre de cacao, de la lécithine et de la vanilline, caractérisée par une addition d'au moins un extrait de fleur.  
5
2. Préparation à base de cacao suivant la revendication 1, caractérisée en ce que l'extrait de fleur est constitué d'une huile essentielle.
- 10 3. Préparation à base de cacao suivant la revendication 1, caractérisée en ce que l'extrait de fleur est constitué d'une essence.
- 15 4. Préparation à base de cacao suivant la revendication 1, caractérisée en ce que l'extrait de fleur est constitué d'un arôme.
- 20 5. Préparation à base de cacao suivant l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisée en ce que l'extrait de fleur est ajouté dans une proportion de 2,5 à 30 grammes environ par kilogramme de préparation.
- 25 6. Préparation à base de cacao suivant l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisée en ce que l'extrait de fleur est constitué d'extraits de jasmin additionné d'extrait de thé.
- 30 7. Préparation à base de cacao suivant la revendication 6, caractérisée en ce que l'extrait de jasmin et l'extrait de thé sont en quantités pratiquement égales.
8. Préparation à base de cacao suivant la revendication 6 ou 7, caractérisée en ce que l'extrait de thé est

constitué d'une essence.

5 9. Préparation à base de cacao suivant la revendication 6 ou 7, caractérisée en ce que l'extrait de thé est constitué d'un arôme.

10 10. Préparation à base de cacao suivant l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisée en ce que l'extrait de fleur est constitué d'un extrait de rose et de citron en quantités pratiquement égales, additionné de sucre.

15 11. Préparation à base de cacao suivant l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisée par une addition de sucre.

20 12. Préparation à base de cacao suivant l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisée en ce qu'elle comporte les étapes suivantes : fonte puis tempérage du chocolat, addition de sucre, addition de l'extrait de fleur, moulage.

25 13. Préparation à base de cacao suivant l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisée en ce qu'elle se présente sous forme de pâte, mousse ou mous-seline par addition de matière grasse émulsionnée ou non, butyrique ou non.