



(19)中華民國智慧財產局

(12)發明說明書公開本

(11)公開編號：TW 201218960 A1

(43)公開日：中華民國 101 (2012) 年 05 月 16 日

(21)申請案號：100134280

(22)申請日：中華民國 100 (2011) 年 09 月 23 日

(51)Int. Cl. : A23G1/50 (2006.01)

A23G1/00 (2006.01)

(30)優先權：2010/09/24 日本

2010-214410

(71)申請人：羅蒂股份有限公司 (日本) LOTTE CO., LTD. (JP)

日本

(72)發明人：蘆谷浩明 ASHITANI, HIROAKI (JP)；相原武志 AIHARA, TAKESHI (JP)；宇佐美

陽子 USAMI, YOKO (JP)；田畑路佳 TABATA, MICHKA (JP)

(74)代理人：賴經臣；宿希成

申請實體審查：無 申請專利範圍項數：8 項 圖式數：3 共 23 頁

(54)名稱

內容物填充巧克力之製造方法及該方法所製造之巧克力

(57)摘要

本發明提供一種可多量且安定地含有內容物，並具有與習知殼型巧克力不同之嶄新口感的內容物填充巧克力及其製造方法。本發明係使含有砂糖 10~50 重量%、可可膏 0~70 重量%及全脂奶粉及/或脫脂奶粉 0~40 重量%，且具有相對於總量為 30~60 重量%之脂肪份的第 1 巧克力 8，流入至凹型金屬模具 9，使經冷卻之凸型金屬模具 10 嵌合至凹型金屬模具 9，而形成為具有中空溝 4 之一定厚度的殼型巧克力 3。接著，將醬料 6 填充至中空溝 4 內後，將含有砂糖 10~50 重量%、可可膏 0~70 重量%及全脂奶粉及/或脫脂奶粉 0~40 重量%，且具有相對於總量為 30~60 重量%之脂肪份的第 2 巧克力 13，鋪設成與殼型巧克力 3 之外延部接合，而形成封堵殼型巧克力 3 之中空溝 4 的底部巧克力 5。

S1 內容物填充巧克力

S2 調溫

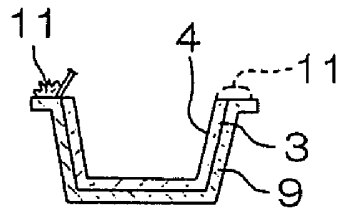
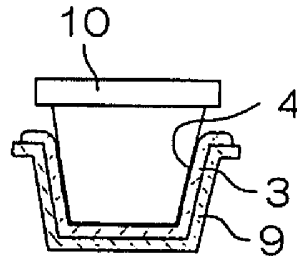
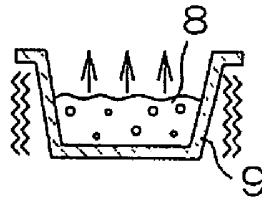
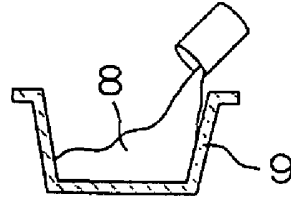
S3 巧克力流入

S4 脫氣

S5 成形

S6 刮取

A



3：殼型巧克力

4：中空溝

8：第1巧克力

9：凹型金屬模具

10：凸型金屬模具

11：(第1巧克力之)
多餘部分



(19)中華民國智慧財產局

(12)發明說明書公開本

(11)公開編號：TW 201218960 A1

(43)公開日：中華民國 101 (2012) 年 05 月 16 日

(21)申請案號：100134280

(22)申請日：中華民國 100 (2011) 年 09 月 23 日

(51)Int. Cl. : *A23G1/50 (2006.01)*

A23G1/00 (2006.01)

(30)優先權：2010/09/24 日本

2010-214410

(71)申請人：羅蒂股份有限公司 (日本) LOTTE CO., LTD. (JP)

日本

(72)發明人：蘆谷浩明 ASHITANI, HIROAKI (JP)；相原武志 AIHARA, TAKESHI (JP)；宇佐美

陽子 USAMI, YOKO (JP)；田畑路佳 TABATA, MICHKA (JP)

(74)代理人：賴經臣；宿希成

申請實體審查：無 申請專利範圍項數：8 項 圖式數：3 共 23 頁

(54)名稱

內容物填充巧克力之製造方法及該方法所製造之巧克力

(57)摘要

本發明提供一種可多量且安定地含有內容物，並具有與習知殼型巧克力不同之嶄新口感的內容物填充巧克力及其製造方法。本發明係使含有砂糖 10~50 重量%、可可膏 0~70 重量%及全脂奶粉及/或脫脂奶粉 0~40 重量%，且具有相對於總量為 30~60 重量%之脂肪份的第 1 巧克力 8，流入至凹型金屬模具 9，使經冷卻之凸型金屬模具 10 嵌合至凹型金屬模具 9，而形成為具有中空溝 4 之一定厚度的殼型巧克力 3。接著，將醬料 6 填充至中空溝 4 內後，將含有砂糖 10~50 重量%、可可膏 0~70 重量%及全脂奶粉及/或脫脂奶粉 0~40 重量%，且具有相對於總量為 30~60 重量%之脂肪份的第 2 巧克力 13，鋪設成與殼型巧克力 3 之外延部接合，而形成封堵殼型巧克力 3 之中空溝 4 的底部巧克力 5。

六、發明說明：

【發明所屬之技術領域】

本發明係關於內容物填充巧克力及其製造方法，更詳言之，係關於將內容物以薄殼型巧克力被覆之條(stick)狀之內容物填充巧克力及其製造方法。

【先前技術】

作為本發明相關之先前技術，有如專利文獻 1 所揭示之殼型巧克力之製造法。

專利文獻 1 提案有可依液體狀直接製造中心材之殼型巧克力的製造方法(專利文獻 1 之[0004])。

專利文獻 1：日本專利特開 2003-310164 號公報

【發明內容】

(發明所欲解決之問題)

然而，專利文獻 1 揭示之殼型巧克力之製造法，係藉由將凹模反轉而使多餘之巧克力落下的方法製作殼型巧克力(參照專利文獻 1 之[圖 2]等)，故有無法作成均勻厚度的殼型巧克力等課題。另外，其並未提案出最適合殼型巧克力的巧克力調配比例及製造方法。

本發明係根據此種先前技術而完成，主要目的在於提供一種可多量且安定地含有內容物之內容物填充巧克力之製造方法及藉該方法所製作的巧克力。

另外，本發明之其他目的在於提供一種具有與習知殼型巧

克力不同之嶄新口感的內容物填充巧克力及其製造方法。

(解決問題之手段)

申請專利範圍第 1 項之發明為一種內容物填充巧克力之製造方法，係用於製造內容物填充巧克力者，其特徵為，包括：使用由含有砂糖 10~50 重量%、可可膏 0~70 重量%及全脂奶粉及/或脫脂奶粉 0~40 重量%，且具有相對於總量為 30~60 重量%之脂肪份的第 1 成分所構成的巧克力，熔解該巧克力並收容於凹模中，使經冷卻之凸模嵌合至該凹模，藉此成形為呈具有中空部之剖面視凹狀、並具有一定厚度之壁的殼型巧克力的步驟；於上述殼型巧克力之上述中空部內填充內容物的步驟；與於上述內容物之填充後，將由含有砂糖 10~50 重量%、可可膏 0~70 重量%及全脂奶粉及/或脫脂奶粉 0~40 重量%，且具有相對於總量為 30~60 重量%之脂肪份的第 2 成分所構成的巧克力，鋪設成覆蓋上述內容物之上面、且與上述殼型巧克力之外延部接合，而形成封堵上述殼型巧克力之上述中空部的開放面的底部巧克力的步驟。

申請專利範圍第 2 項之發明，係如申請專利範圍第 1 項之內容物填充巧克力之製造方法，其中，上述將殼型巧克力成形的步驟包括：將上述第 1 成分之巧克力熔解並流入至凹型金屬模具中的步驟；使裝有上述第 1 成分之巧克力的上述凹型金屬模具振動，藉此進行由上述第 1 成分之巧克力之脫氣的步驟；脫氣後，相對於上述凹型金屬模具，使經冷卻之凸

型金屬模具嵌合，而成形為具有由上述凹型金屬模具與上述凸型金屬模具之間隙所區劃出之一定厚度之壁的固化之殼型巧克力的步驟；與成形後，由上述凹型金屬模具拔除上述凸型金屬模具，將由上述凹型金屬模具所擠出之多餘的上述第 1 成分之巧克力去除的步驟。

申請專利範圍第 3 項之發明，係如申請專利範圍第 1 或 2 項之內容物填充巧克力之製造方法，其中，上述填充內容物填充物的步驟，係包括於上述殼型巧克力之上述中空部流入液狀素材的步驟；在上述形成底部巧克力的步驟前，進一步包括將與上述第 1 成分不同之其他成分的巧克力，於流入至上述殼型巧克力內之上述液狀素材上依全體均等淋覆的方式進行噴霧的步驟。

申請專利範圍第 4 項之發明，係如申請專利範圍第 1 至 3 項之內容物填充巧克力之製造方法，其中，上述經冷卻之凸型金屬模具的溫度為零下 10~20℃ 之範圍。

申請專利範圍第 5 項之發明為一種內容物填充巧克力，係含有劃分出中空部的殼型巧克力、與上述殼型巧克力接合並與上述殼型巧克力合作而封閉上述中空部的底部巧克力、及填充於上述中空部的內容物者，其特徵為，上述殼型巧克力係形成為以將經熔解之巧克力藉冷卻金屬模具進行擠壓、固化而成之一定厚度之壁而區劃出上述中空部，且上述中空部之一面呈開放的剖面視凹狀；上述底部巧克力係依封堵上述

殼型巧克力之開放面的方式，與上述殼型巧克力之開放端緣部無間隙地接合；上述殼型巧克力及底部巧克力係由含有砂糖 10~50 重量%、可可膏 0~70 重量%及全脂奶粉及/或脫脂奶粉 0~40 重量%，且具有相對於總量為 30~60 重量%之脂肪份的巧克力所構成。

申請專利範圍第 6 項之發明，係如申請專利範圍第 5 項之內容物填充巧克力，其中，上述內容物為液狀素材，於上述液狀素材與上述底部巧克力之間，設有成分與上述殼型巧克力及底部巧克力不同的巧克力層。

申請專利範圍第 7 項之發明，係如申請專利範圍第 5 或 6 項之內容物填充巧克力，其中，上述殼型巧克力與上述底部巧克力係由不同的構成成分所構成。

申請專利範圍第 8 項之發明，係如申請專利範圍第 5 或 6 項之內容物填充巧克力，其中，上述殼型巧克力與上述底部巧克力係由相同的構成成分所構成。

(發明效果)

根據本發明，由於被覆內容物填充物之殼型巧克力及底部巧克力係由含有砂糖 10~50 重量%、可可膏 0~70 重量%及全脂奶粉及/或脫脂奶粉 0~40 重量%，且具有相對於總量為 30~60 重量%之脂肪份的巧克力所構成，故若依照本發明之製造方法製造巧克力，則可多量且安定地於巧克力內含有內容物填充物。而且，由於巧克力具有一定厚度，故可享受與

習知殼型巧克力不同之嶄新口感。

另外，在內容物填充物係於常溫下(25~28°C 左右)呈液狀之素材的情況，係於製造步驟中，在使液狀素材流入至殼型巧克力中後，於該液狀素材上依全體均等淋覆之方式，將與第 1 成分不同之其他成分的巧克力進行噴霧而實施密封，藉此，不使液狀素材與底部巧克力混合。因此，可牢固地接合殼型巧克力與底部巧克力。因此，可防止液狀素材的漏出。結果可防止液狀素材附著於包裝紙。

另外，若以彼此不同之成分製作構成殼型巧克力之第 1 成分之巧克力、與構成底部巧克力之第 2 成分之巧克力，則可於一個內容物填充巧克力中同時享受到富有多種變化的口味。

【實施方式】

以下，參照圖式詳細說明本發明之具體實施例。

(實施例)

圖 1 為表示本發明一實施例之條狀巧克力 1 的外部構成的整體斜視圖。

條狀巧克力 1 為細長梯形柱狀(與長度方向正交之方向的剖面為等腳梯形之四角柱狀)。其尺寸係例如長度方向之底邊 L 為約 100mm，寬度方向上之上邊(梯形之上底)a 及下邊(梯形之下底)b 分別為 a=約 8.5mm、b=約 11mm，高 h 為約 6.0mm。又，條狀巧克力 1 之外形可為三角柱狀(三稜鏡狀)、

四角柱狀、五角柱狀、六角柱狀等任意形狀。

另外，於條狀巧克力 1 之上面，依由長度方向一端延伸至另一端的方式形成有波狀的溝 2(例如圖 1 中，1 波長係與由長度方向之一端至另一端的距離為相同的正弦波狀的溝 2)。藉此，可將條狀巧克力 1 之上面與包裝紙間的接觸區域分割為較小面積的複數區域，因而可提高包裝紙的剝離性。

圖 2 為表示本發明一實施例之條狀巧克力 1 之內部構成的剖面圖，係表示圖 1 之切剖面 A-A 的剖面。

條狀巧克力 1 係包括：劃分出作為於長度方向上延伸之細長中空部之中空溝 4(由長度方向之一端至另一端的中空溝)的剖面視凹狀的殼型巧克力 3；依封堵殼型巧克力 3 之開放面的方式，與殼型巧克力 3 之開放端緣部無間隙地接合的板狀之底部巧克力 5；作為填充於細長中空溝 4 之內容物的餡料 6；與用於將中空溝 4 內液密性地密封，而於底部巧克力 5 之中空溝 4 側之面上依接合至殼型巧克力 3 之內壁全周之方式形成的噴霧巧克力 7。表 1 表示條狀巧克力 1 之構成材料的成分比例。

[表 1]

實施例 1 (焦糖醬)	[重量%]	實施例 2 (草莓醬)	[重量%]
《殼型、底部巧克力》		《殼型、底部巧克力》	
砂糖	40	砂糖	40
可可膏	25	可可膏	25
全脂奶粉	13	全脂奶粉	13
植物性油脂 (葵花、棕櫚、菜籽)	12	植物性油脂 (葵花、棕櫚、菜籽)	12
可可脂	10	可可脂	10
卵磷脂	0.3	卵磷脂	0.3
香料	0.1	香料	0.1
合計	100	合計	100
(脂肪份)	約 40	(脂肪份)	約 40
《噴霧巧克力》		《噴霧巧克力》	
植物性油脂 (葵花、棕櫚、菜籽)	50	植物性油脂 (葵花、棕櫚、菜籽)	50
砂糖	30	砂糖	30
可可膏	20	可可膏	20
卵磷脂	0.1	卵磷脂	0.1
香料	未滿 0.1	香料	未滿 0.1
合計	100	合計	100
(脂肪份)	約 60	(脂肪份)	約 60
《醬料》		《醬料》	
焦糖醬	100	草莓醬	100
製品比率	[重量%]	製品比率	[重量%]
殼型巧克力	47	殼型巧克力	47
焦糖醬	30	草莓醬	30
噴霧巧克力	9	噴霧巧克力	9
底部巧克力	14	底部巧克力	14
合計	100	合計	100

表 1 中，於此實施例，作為殼型巧克力 3 之第 1 成分的構成成分及作為底部巧克力 5 之第 2 成分的構成成分，係彼此相同。此等之成分比例係由砂糖 40 重量%、可可膏 25 重量%、全脂奶粉 13 重量%、植物性油脂(葵花、棕櫚、菜籽)12 重量%、可可脂 10 重量%、卵磷脂 0.3 重量%、香料 0.1 重量%所構成。又，脂肪份相對於殼型巧克力 3 及底部巧克力 5 之總重量的比例，為約 40 重量%。於此實施例中，該脂肪份係來自可可膏、全脂奶粉、植物性油脂、可可脂。

噴霧巧克力 7 係設於中空溝 4 內，以防止醬料 6 由殼型巧克力 3 與底部巧克力 5 間之接合部分漏出，其特徵為，相較

於殼型巧克力 3 及底部巧克力 5，脂肪份之比例較高(較佳為 50 重量%以上)。其成分比例係由植物性油脂(葵花、棕櫚、菜籽)50 重量%、砂糖 30 重量%、可可膏 20 重量%、卵磷脂 0.1 重量%、香料未滿 0.1 重量%所構成。

另外，醬料 6 係由焦糖醬 100 重量%(實施例 1)或草莓醬 100 重量%(實施例 2)之成分比例所構成。

而且，條狀巧克力 1 之製品比率(各部之重量比率)係殼型巧克力 3 為 47 重量%、醬料 6(焦糖醬或草莓醬)為 30 重量%、噴霧巧克力 7 為 9 重量%及底部巧克力 5 為 14 重量%。

如此，若殼型巧克力 3 及底部巧克力 5 為表 1 之成分比例，則亦可相對於條狀巧克力 1 之總重量，含有 30 重量%之醬料 6。而且，由於設置噴霧巧克力 7 而使醬料 6 幾乎不漏出，故在以牙齒咬開條狀巧克力 1 時，可使醬料 6 在口中整體一口氣擴展。其結果，可享受與習知塊狀之殼型巧克力不同的嶄新口感，亦可進一步提升風味。

圖 3A~圖 3B 為依序表示條狀巧克力 1 之製造步驟的流程圖，紙面左側表示各處理名稱，紙面右側表示各處理狀態圖。

首先，參照圖 3A，準備成為殼型巧克力 3 之原料的第 1 巧克力 8(S1)，予以調溫(tempering)(S2)，使其流入至作為既定凹模的凹型金屬模具 9(S3)。第 1 巧克力 8 係具有表 1 所說明之殼型巧克力 3 的成分比例(第 1 成分)。

其次，藉由使裝有第 1 巧克力 8 的凹型金屬模具 9 振動，

而進行由第 1 巧克力 8 之脫氣(S4)。脫氣後，相對於凹型金屬模具 9，將例如冷卻至零下 18℃(-18℃)~零下 16℃(-16℃)左右之作為凸模的凸型金屬模具 10 嵌合 1.5 秒~3 秒(較佳為約 2 秒左右)，其後，解除嵌合(S5)。藉此，成形為具有細長中空溝 4 之剖面凹狀的殼型巧克力 3。

接著，依凹型金屬模具 9 之開放面朝上的姿勢，將在凸型金屬模具 10 之嵌合時由凹型金屬模具 9 溢出而被擠出之第 1 巧克力 8 的多餘部分 11，藉輥等予以刮取(S6)。

其次，參照圖 3B，準備流入至殼型巧克力 3 之中空溝 4 的醬料 6(S7)，藉由流入至該中空溝 4 並與凹型金屬模具 9 一起進行振動，而使醬料 6 於中空溝 4 內變得均勻(S8)。亦即，進行中央沉積(center deposition)。

接著，準備成為噴霧巧克力 7 之原料的第 3 巧克力 12(S9)，進行調溫(S10)。然後，將經調溫之第 3 巧克力 12 填充至噴槍中，將其依全體均等淋覆於中空溝 4 內之醬料 6 及其周圍的凹型金屬模具 9 的方式，於中空溝 4 內無間隙地進行噴霧直到無法觀看辨識到醬料 6 為止(S11)。第 3 巧克力 12 係具有表 1 所說明之噴霧巧克力 7 的成分比例。

如該實施例般，於使用常溫下(25~28℃左右)呈液狀之醬料 6 作為填充物時，有時會發生醬料 6 移行至底部巧克力 5 內，使液狀之醬料 6 與固體狀之底部巧克力 5 混合的現象。此時，移行至底部巧克力 5 內的醬料 6 成為契機，而產生漏

液。

然而，如該實施例般藉由將噴霧巧克力 7 進行噴霧，而於醬料 6 與底部巧克力 7 之間作成防止液狀醬料 6 之移行的薄壁，可防止醬料 6 與底部巧克力 5 混合。因此，可將殼型巧克力 3 與底部巧克力 5 牢固地接合，並可防止醬料 6 的漏出。其結果，可防止醬料 6 對包裝紙的附著。又，所謂於常溫下(25~28℃左右)呈液狀的醬料 6，係指顯示出將殼型巧克力 3 上下顛倒時立即、或於短時間內流落下之程度之黏性的材料。

另一方面，在取代液體狀之醬料 6，而於中空溝 4 內填充固體狀巧克力等時，由於並沒有該巧克力移行至底部巧克力 5 而混合的情形，故沒有於填充後漏出至外部之虞。因此，在填充固體狀巧克力等時，可省略將噴霧巧克力進行噴霧的步驟。

然後，於噴霧巧克力 7 之噴霧後，填充有醬料 6 之殼型巧克力 3 係與凹型金屬模具 9 一起冷卻而進行冷卻處理，並使其固化(S12)。

與殼型巧克力 3 之固化為止的處理並行，準備成為底部巧克力 5 之原料的第 2 巧克力 13(S13)，進行調溫(S14)，依封堵殼型巧克力 3 之中空溝 4 之開放面的方式，鋪設於殼型巧克力 3 上(S15)。藉此，與殼型巧克力 3 合作而形成細長之經封堵的中空溝 4，同時將醬料 6 填封於該中空溝 4 內。

然後，形成有底部巧克力 5 之條狀巧克力 1，係在藉輥等刮取第 2 巧克力 13 之多餘部分後(S16)，與凹型金屬模具 9 一起藉冷卻處理予以冷卻而使形狀安定(S17)，由凹型金屬模具 9 予以脫模(S18)。其後，條狀巧克力 1 被送至包裝機而實施包裝(S19)，作為製品並進行裝箱等(S20)。

本發明並不限定於以上說明之實施例，於申請專利範圍記載之範圍內可進行各種變更。

例如，表 1 所示之殼型巧克力 3 及底部巧克力 5 之構成成分的比例僅為本發明之一例，可於含有砂糖 10~50 重量%、可可膏 0~70 重量%及全脂奶粉及/或脫脂奶粉 0~40 重量%，且脂肪份相對於總量為 30~60 重量%的範圍內適當變更。

另外，條狀巧克力 1 之內部並不僅止於焦糖醬或草莓醬等之液狀素材，亦可為巧克力等之固形素材。在內部為固形素材時，由於素材漏出至外部之疑慮較低，故可省略將噴霧巧克力 7 進行噴霧的步驟。是否省略將噴霧巧克力 7 進行噴霧的步驟，可根據例如內部之素材於常溫(25~28℃左右)是否呈液狀而判斷。

另外，上述實施例中，雖設為殼型巧克力 3 及底部巧克力 5 係由彼此相同之構成成分所構成，但其等亦可為由相異之構成成分所構成。例如，亦可構成為使殼型巧克力 3 成為棕黑色巧克力，使底部巧克力 5 成為白巧克力。若殼型巧克力 3 及底部巧克力 5 之構成成分彼此相異，則可由 1 根條狀巧

克力 1 同時享受到富有多種變化的口味。

【圖式簡單說明】

圖 1 為表示本發明一實施例之條狀巧克力之外部構成的整體斜視圖。

圖 2 為表示本發明一實施例之條狀巧克力之內部構成的剖面圖，係表示圖 1 之切剖面 A-A 的剖面。

圖 3A 為依序表示條狀巧克力之製造步驟的流程圖，紙面左側表示各處理名稱，紙面右側表示各處理狀態圖。

圖 3B 為接續圖 3A 的流程圖。

【主要元件符號說明】

- | | |
|----|----------------|
| 1 | 條狀巧克力 |
| 2 | 溝 |
| 3 | 殼型巧克力 |
| 4 | 中空溝 |
| 5 | 底部巧克力 |
| 6 | 醬料 |
| 7 | 噴霧巧克力 |
| 8 | 第 1 巧克力 |
| 9 | 凹型金屬模具 |
| 10 | 凸型金屬模具 |
| 11 | (第 1 巧克力之)多餘部分 |
| 12 | 第 3 巧克力 |
| 13 | 第 2 巧克力 |

發明專利說明書

(本說明書格式、順序，請勿任意更動，※記號部分請勿填寫)

※申請案號：100134280

※申請日：100/09/23

※IPC 分類：

A23G 1/50 (2006.01)

A23G 1/00 (2006.01)

一、發明名稱：(中文/英文)

內容物填充巧克力之製造方法及該方法所製造之巧克力

二、中文發明摘要：

本發明提供一種可多量且安定地含有內容物，並具有與習知殼型巧克力不同之嶄新口感的內容物填充巧克力及其製造方法。

本發明係使含有砂糖 10~50 重量%、可可膏 0~70 重量%及全脂奶粉及/或脫脂奶粉 0~40 重量%，且具有相對於總量為 30~60 重量%之脂肪份的第 1 巧克力 8，流入至凹型金屬模具 9，使經冷卻之凸型金屬模具 10 嵌合至凹型金屬模具 9，而形成為具有中空溝 4 之一定厚度的殼型巧克力 3。接著，將醬料 6 填充至中空溝 4 內後，將含有砂糖 10~50 重量%、可可膏 0~70 重量%及全脂奶粉及/或脫脂奶粉 0~40 重量%，且具有相對於總量為 30~60 重量%之脂肪份的第 2 巧克力 13，鋪設成與殼型巧克力 3 之外延部接合，而形成封堵殼型巧克力 3 之中空溝 4 的底部巧克力 5。

三、英文發明摘要：

七、申請專利範圍：

1.一種內容物填充巧克力之製造方法，係用於製造內容物填充巧克力者，其特徵為，包括：使用由含有砂糖 10~50 重量%、可可膏 0~70 重量%及全脂奶粉及/或脫脂奶粉 0~40 重量%，且具有相對於總量為 30~60 重量%之脂肪份的第 1 成分所構成的巧克力，熔解該巧克力並收容於凹模中，使經冷卻之凸模嵌合至該凹模，藉此成形為呈具有中空部之剖面視凹狀、並具有一定厚度之壁的殼型巧克力的步驟；

於上述殼型巧克力之上述中空部內填充內容物的步驟；與於上述內容物之填充後，將由含有砂糖 10~50 重量%、可可膏 0~70 重量%及全脂奶粉及/或脫脂奶粉 0~40 重量%，且具有相對於總量為 30~60 重量%之脂肪份的第 2 成分所構成的巧克力，鋪設成覆蓋上述內容物之上面、且與上述殼型巧克力之外延部接合，而形成封堵上述殼型巧克力之上述中空部的開放面的底部巧克力的步驟。

2.如申請專利範圍第 1 項之內容物填充巧克力之製造方法，其中，上述將殼型巧克力成形的步驟包括：

將上述第 1 成分之巧克力熔解並流入至凹型金屬模具中的步驟；

使裝有上述第 1 成分之巧克力的上述凹型金屬模具振動，藉此進行由上述第 1 成分之巧克力之脫氣的步驟；

脫氣後，相對於上述凹型金屬模具，使經冷卻之凸型金屬

模具嵌合，而成形為具有由上述凹型金屬模具與上述凸型金屬模具之間隙所區劃出之一定厚度之壁的固化之殼型巧克力的步驟；與

成形後，由上述凹型金屬模具拔除上述凸型金屬模具，將由上述凹型金屬模具所擠出之多餘的上述第 1 成分之巧克力去除的步驟。

3.如申請專利範圍第 1 或 2 項之內容物填充巧克力之製造方法，其中，上述填充內容物填充物的步驟，係包括於上述殼型巧克力之上述中空部流入液狀素材的步驟；

在上述形成底部巧克力的步驟前，進一步包括將與上述第 1 成分不同之其他成分的巧克力，於流入至上述殼型巧克力內之上述液狀素材上依全體均等淋覆的方式進行噴霧的步驟。

4.如申請專利範圍第 1 或 2 項之內容物填充巧克力之製造方法，其中，上述經冷卻之凸型金屬模具的溫度為零下 10~20℃ 之範圍。

5.一種內容物填充巧克力，係含有下述者：劃分出中空部的殼型巧克力；與上述殼型巧克力接合，並與上述殼型巧克力合作而封閉上述中空部的底部巧克力；及填充於上述中空部的內容物；其特徵為，

上述殼型巧克力係形成為以將經熔解之巧克力藉冷卻金屬模具進行擠壓、固化而成之一定厚度之壁而區劃出上述中

空部，且上述中空部之一面呈開放的剖面視凹狀；

上述底部巧克力係依封堵上述殼型巧克力之開放面的方式，與上述殼型巧克力之開放端緣部無間隙地接合；

上述殼型巧克力及底部巧克力係由含有砂糖 10~50 重量%、可可膏 0~70 重量%及全脂奶粉及/或脫脂奶粉 0~40 重量%，且具有相對於總量為 30~60 重量%之脂肪份的巧克力所構成。

6.如申請專利範圍第 5 項之內容物填充巧克力，其中，上述內容物為液狀素材；

於上述液狀素材與上述底部巧克力之間，設有成分與上述殼型巧克力及底部巧克力不同的巧克力層。

7.如申請專利範圍第 5 或 6 項之內容物填充巧克力，其中，上述殼型巧克力與上述底部巧克力係由不同的構成成分所構成。

8.如申請專利範圍第 5 或 6 項之內容物填充巧克力，其中，上述殼型巧克力與上述底部巧克力係由相同的構成成分所構成。

八、圖式：

圖1

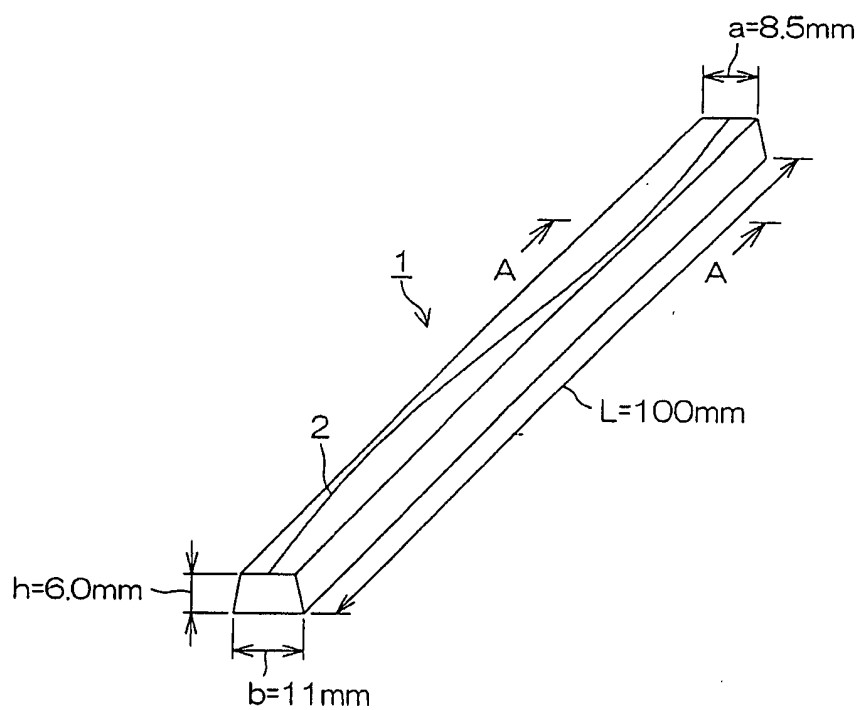


圖2

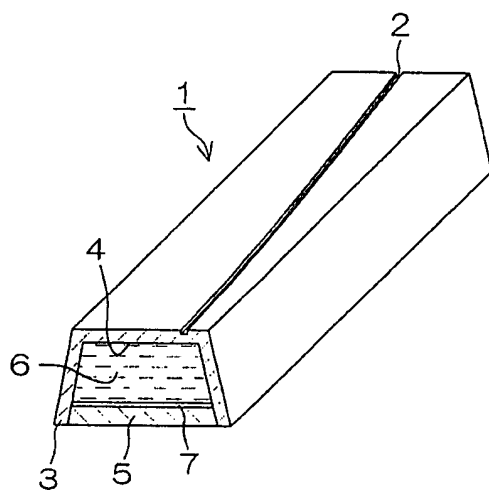


圖3A

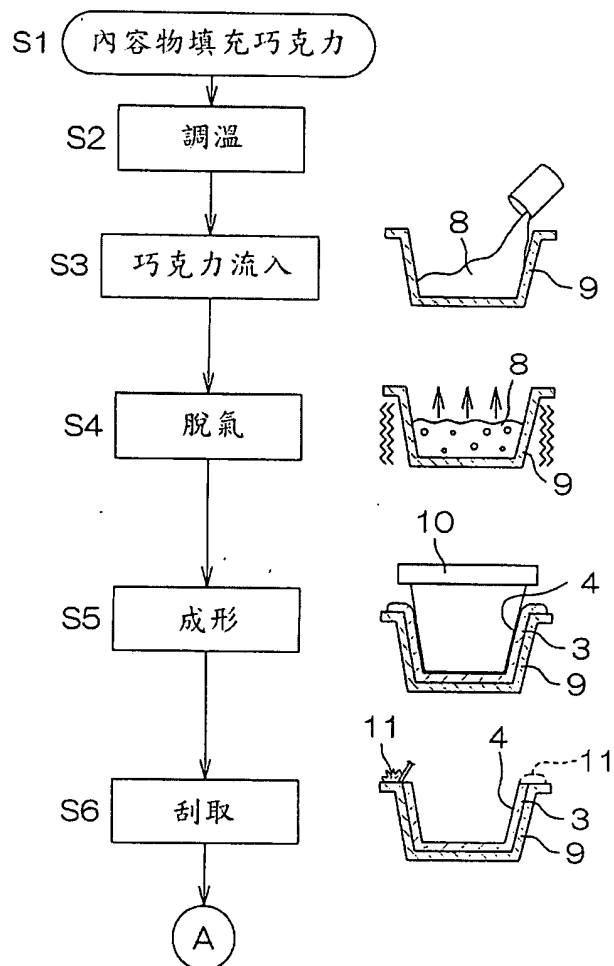
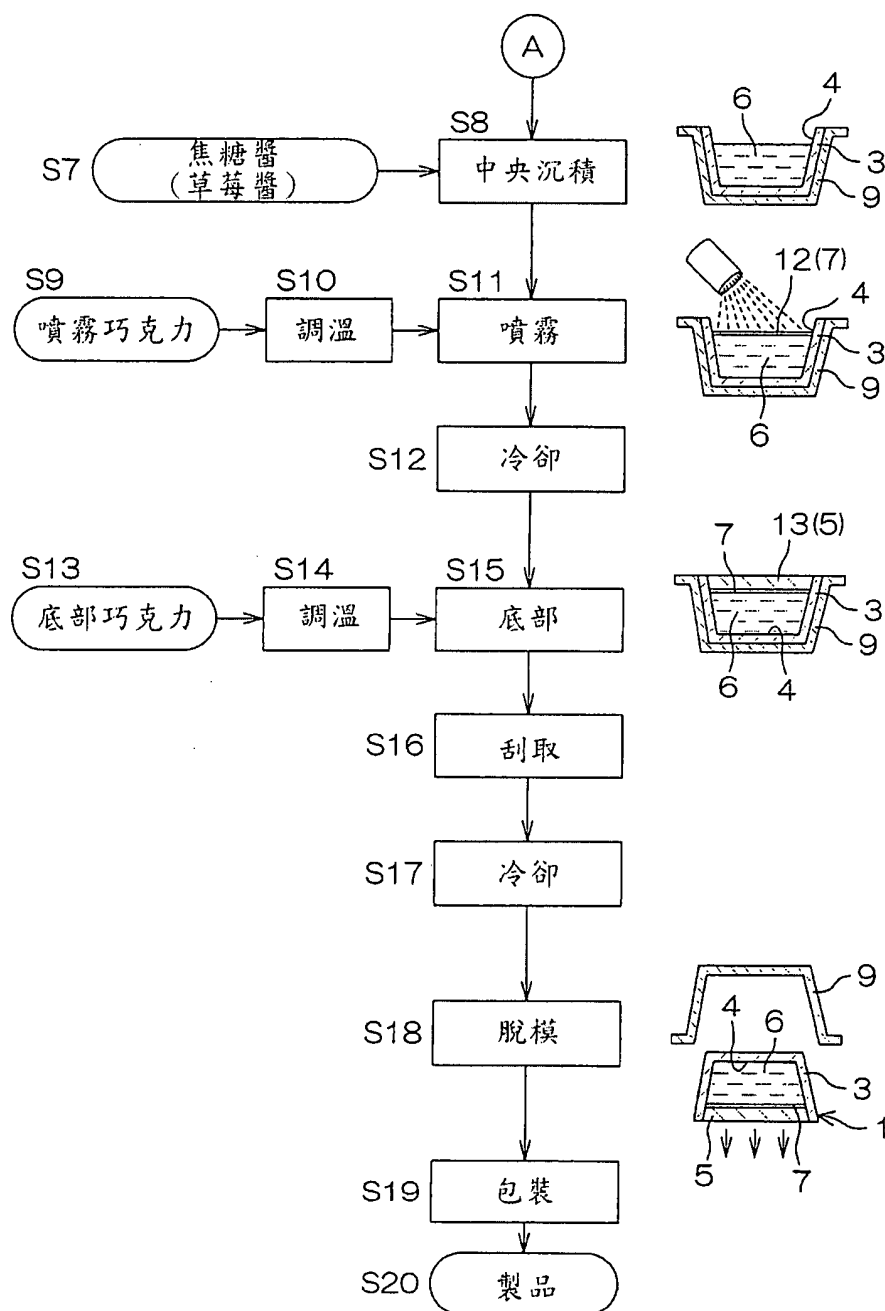


圖 3B



四、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：第 (3A) 圖。

(二)本代表圖之元件符號簡單說明：

- 3 殼型巧克力
- 4 中空溝
- 8 第 1 巧克力
- 9 凹型金屬模具
- 10 凸型金屬模具
- 11 (第 1 巧克力之)多餘部分

五、本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式：

無