

FASCICULE DE BREVET D'INVENTION

21

Numéro de dépôt : 1201800440

22

Date de dépôt : 09/11/2018

30

Priorité(s) :

24

Délivré le : 13/07/2020

45

Publié le : 18.09.2020

73

Titulaire(s) :

ESSOMBA Eulalie Patricia,
S/C BEKONO Daniel,
Ministère des sports et
de l'Education Civique,
B.P. 1016, YAOUNDE (CM)

72

Inventeur(s) :

ESSOMBA Eulalie Patricia (CM)

74

Mandataire :

54

Titre : Boisson chocolatée enrichie à la pulpe déshydratée du fruit du baobab.

57

Abrégé :

La boisson chocolatée enrichie à la pulpe déshydratée du fruit du baobab est une boisson nouvelle. Ce mélange homogène, sans décantation est produit à base de la poudre de l'amande de cacao séchée, torréfiée, moulue et bouillie dans l'eau, dans l'optique de la libérer du beurre de cacao. La poudre obtenue après séchage est mélangée à la pulpe du fruit de baobab trempée dans de l'eau tiède. Après filtrage et ajout des sucrants et des arômes, on obtient la boisson chocolatée enrichie à la pulpe du fruit de baobab. Cette boisson est de couleur marron clair et a des saveurs différentes en fonction des sucrants et des arômes. /-

I- INTRODUCTION

La présente invention concerne une boisson chocolatée enrichie à la pulpe déshydratée du fruit du baobab. Elle est obtenue par la fusion de deux liquides, l'un à base de cacao et l'autre à base de baobab. En effet, dans ma famille le petit déjeuner est fait essentiellement à base de la poudre de cacao à laquelle nous ajoutons le lait en poudre ou en liquide et du sucrant. Un matin de septembre 2016 sous une pluie battante, je m'aperçois que je n'ai plus de lait et impossible de s'en approvisionner au vu des caprices de dame nature. Immédiatement me vient à l'esprit d'utiliser les jus de baobab à la place du lait en liquide. Grande a été ma surprise, ainsi que celle de toute la famille ! Notre petit déjeuner était prêt et on avait une boisson chocolatée au baobab très succulente. C'est à partir de cette expérience et en raison des apports nutritifs du baobab et du cacao que j'ai décidé de mettre sur pied la boisson chocolatée au baobab.

La présente invention porte en effet sur une nouvelle boisson énergisante et naturelle faite à base de la pulpe déshydratée du fruit de l'arbre de baobab de son nom scientifique *Adansonia digitata* et de la poudre d'amande de cacao. La particularité de cette invention repose sur l'homogénéité du mélange de la pulpe de baobab déshydratée et de la poudre d'amande de cacao. Ces deux corps, tous poudreux, ne se décantent pas dans l'eau. Cette association a donné une boisson originale d'une richesse nutritive et d'une valeur médicamenteuse indéniables.

La boisson chocolatée enrichie au baobab dénommée "CHOKOBAO" est composée de deux principales matières premières que sont la poudre d'amande de cacao et la pulpe déshydratée du fruit du baobab.

II- ÉTAT DE LA TECHNIQUE

La boisson chocolatée au baobab a une particularité qui est son homogénéité. Les jus naturels généralement ont des dépôts dans la partie inférieure de la bouteille laissant l'eau parfois sans couleur à la surface. La poudre de cacao diluée à l'eau n'échappe pas à cette tradition. Cette décantation est due à l'absence d'un diluant dans

un diluant chimique et avoir un produit présentable avec un constituant chimique ou alors garder son produit à l'état naturel avec une présentation ayant quelques imperfections.

5 L'association poudre d'amande de cacao et poudre déshydratée du fruit du baobab vient résoudre ce problème de décantation grâce à la présence de la pectine qui est un diluant naturel présent dans le fruit du baobab. Cette pectine évite à la boisson faite sur la base de la poudre de cacao de se décanter.

III- DESCRIPTION DE L'INVENTION

10 La boisson chocolatée enrichie au baobab est un produit nouveau, sa mise sur pied suit des étapes multiples. Les amandes de cacao séchées sont triées, torréfiées, concassées et vannées. L'étape suivante consiste à les moudre finement, afin d'obtenir la pâte de cacao encore appelée liqueur de cacao. Cette pâte est bouillie dans de l'eau chaude dans l'optique de la débarrasser de tout son beurre. La liqueur de cacao débarrassée de tout son beurre nous donne le tourteau de cacao qui servira à la
15 fabrication de la boisson chocolatée.

En effet, le tourteau est séché au soleil et devient solide, il est ensuite moulu et devient à son tour une poudre qui dégage le parfum chocolat. Cette poudre est utilisée dans le mélange eau + pulpe séchée de baobab.

20 La pulpe de baobab provient du fruit du baobab qui est un gros arbre des zones tropicales sèches. Les fruits du baobab ont une forme oblongue et contiennent des graines marrons enrobées de pulpe blanchâtre. Cette pulpe a un goût acidulé riche en vitamines et en calcium. Pour obtenir le nectar de baobab, les graines sont trempées dans de l'eau tiède qui va faciliter la dissolution de la pulpe qui se sépare de la graine proprement dite. Le nectar est tamisé dans une passoire et mélangé à la poudre de
25 cacao, donnant ainsi une boisson plus ou moins liquide de couleur marron clair. À ce liquide on y ajoute un sucrant (sucre de canne, fruits, miel, lait, végétal) pour atténuer le goût acidulé de la pulpe du fruit du baobab et l'amertume de la poudre de l'amande de cacao. Cette acidité et cette amertume sont relevées par des arômes multiples qui

donnent des saveurs variées à la boisson chocolatée. Ainsi, au vu de l'usage des arômes, on pourra avoir la boisson chocolatée au baobab senteurs vanille, menthe, gingembre ou cocktails des fruits tropicaux. La boisson obtenue est enfin pasteurisée selon la méthode italienne qui permet une conservation de longue durée. Cette boisson

5 peut être conservée pendant un an dans un endroit sombre et frais.

10

15

20

25

IV- REVENDICATIONS

- i. Boisson chocolatée enrichie à la pulpe déshydratée du fruit du baobab caractérisée en ce qu'elle est composée principalement de la poudre d'amandes séchées de cacao, de la poudre séchées de la pulpe de baobab et des arômes ;
- 5 ii. Boisson chocolatée enrichie à la pulpe déshydratée du fruit du baobab caractérisée selon la revendication 1, en ce qu'elle se présente sous une forme homogène de couleur marron au goût acidulé atténué ;
- 10 iii. Boisson chocolatée enrichie à la pulpe déshydratée du fruit du baobab caractérisée selon les revendications 1 et 2, en ce qu'elle présente plusieurs saveurs en fonction des sucra

15

20

25

V- ABREGE DESCRIPTIF

La boisson chocolatée enrichie à la pulpe déshydratée du fruit du baobab est une boisson nouvelle. Ce mélange homogène, sans décantation est produit à base de la
5 poudre de l'amande de cacao séchée, torréfiée, moulue et bouillie dans l'eau, dans l'optique de la libérer du beurre de cacao. La poudre obtenue après séchage est mélangée à la pulpe du fruit de baobab trempée dans de l'eau tiède. Après filtrage et ajout des sucraants et des arômes, on obtient la boisson chocolatée enrichie à la pulpe
10 du fruit de baobab. Cette boisson est de couleur marron clair et a des saveurs différentes en fonction des sucraants et des arômes. /-