

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 981 567**

51 Int. Cl.:

A23G 1/00 (2006.01)

A23G 1/20 (2006.01)

A23G 1/22 (2006.01)

A23G 1/50 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **03.01.2020** **PCT/EP2020/050065**

87 Fecha y número de publicación internacional: **09.07.2020** **WO20141210**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **03.01.2020** **E 20700037 (3)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **13.03.2024** **EP 3905887**

54 Título: **Molde para grasas vegetales y su uso**

30 Prioridad:

03.01.2019 BE 201905002

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
09.10.2024

73 Titular/es:

VAN CRUCHTEN, GUY (100.0%)
Chemin des Cavaliers 53
1780 Wemmel, BE

72 Inventor/es:

VAN CRUCHTEN, GUY

74 Agente/Representante:

SÁNCHEZ SILVA, Jesús Eladio

ES 2 981 567 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Molde para grasas vegetales y su uso

5 Campo técnico de la invención

La presente invención se refiere al chocolate, u otras grasas vegetales que son sólidas a temperatura ambiente, que representan una forma tridimensional maciza y separable en porciones aptas para la ingestión.

10 Antecedentes tecnológicos de la invención

La presente solicitud de patente está en el campo de la alimentación, en particular del chocolate.

15 El chocolate integral se comercializa en forma de barra, que generalmente tiene forma de paralelepípedo y es maciza.

La ventaja asociada con convertirlo en tabletas es la facilidad de moldeo, donde el chocolate derretido se aplica a un molde abierto y luego se raspa. Este envase permite al consumidor dividir fácilmente la masa de chocolate en pequeñas unidades comestibles. En particular, las pastillas se pueden dividir en ranuras cuyo tamaño y geometría han sido impuestos por la forma del molde. Diversas publicaciones describen productos o moldes a base de chocolate, pero no incluyen todas las características que permiten la presente invención.

20 En particular, el documento WO 2015/101964 describe un método para preparar un chocolate, pero la forma no es tridimensional (el molde trasero es plano) y el molde delantero no tiene agujeros ni los extremos biselados. El documento WO 2015/019252 describe un producto comestible que es cóncavo, pero carece de una malla estriada.

25 El documento GB 2 219 724 describe un chocolate sin una malla estriada.

El documento US 1,908,323 describe un molde para cubitos de hielo que no define una estructura tridimensional, agujeros o extremos biselados al nivel del molde frontal.

30 El documento FR 2 660 161 describe una barra de chocolate sin formas tridimensionales.

El documento WO 84/01269 describe un producto impreso de una figura. No se trata de una forma tridimensional.

35 El documento ES 525 318 describe un mecanismo para vaciar moldes, y no una forma tridimensional.

El documento EP 2 468 108 describe una masa de chocolate que tiene una base plana sobre la que se asocian diferentes objetos. Por tanto, no se trata de una masa de chocolate que tenga forma tridimensional.

40 Descripción resumida de la invención

La presente invención se diferencia de ésta en que el chocolate derretido se coloca en el elemento delantero de un molde (1), hasta llenarlo (sustancialmente), representando el elemento delantero de este molde (1) una forma tridimensional donde se producen variaciones de altura que están asociadas con un patrón predefinido (2). El elemento trasero (3) del molde comprende además una malla continua (4), o semicontinua, de ancho (11) y alto (10) elegidos, que imprimirá rayas sobre el chocolate moldeado, que permitirán romperlo para su ingestión; eligiéndose la densidad de la malla (4), por lo tanto, la superficie y/o el volumen de las mallas, de manera que cada celda (5) así separada sea fácilmente comestible.

50 Por lo tanto, un primer aspecto de la presente invención es un molde para recibir chocolate líquido (o una pasta de glasear líquida o cualquier otra composición alimenticia basada en grasas vegetales líquidas a una temperatura superior a 25 °C (preferiblemente >30 °C, o incluso >40 °C y sólido a temperatura ambiente) y formado por dos elementos, un elemento delantero (1) que representa una forma tridimensional donde se presentan variaciones de altura que van asociadas a un patrón predefinido (2) de base plana y un elemento trasero (3) que comprende una malla continua (4) cuya superficie cubre exactamente la superficie plana del elemento delantero (1), delimitando esta malla (rejilla) las celdas (5), estando las mallas (4) biseladas, estando la superficie del elemento trasero (3) delimitada por una disposición con la periferia del elemento delantero, siendo la malla (4) para imprimir rayas sobre el chocolate moldeado (en el elemento delantero (1)), donde la base de las mallas del elemento trasero forma un plano (9). Ventajosamente, cada celda comprende un orificio (8). El orificio puede llenar toda la celda (5). Ventajosamente, las estrías sirven para dividir fácilmente el chocolate moldeado en unidades que un ser humano puede ingerir fácilmente.

60 Preferiblemente, las mallas (4) están biseladas (7) (redondeadas) en su extremo distante de (formando un saliente desde) la base (9); es decir, el extremo de la malla (4) que sobresale de la base (9) del elemento trasero (3) está biselado (redondeado) (7).

65 Ventajosamente, la altura (10) y/o el ancho (11) de las mallas (4) son sustancialmente constantes.

Preferiblemente, los bordes (6) que forman la periferia del elemento delantero (1) del molde están biselados.

Ventajosamente, el elemento delantero (1) y/o el elemento trasero (3) están fabricados de plástico termoformable, por ejemplo, PET o PVC, policarbonato, acrílico o resina.

Preferiblemente, el elemento delantero (1) es una estructura que tiene un espesor entre (aproximadamente) 20 μm y (aproximadamente) 2000 μm .

Un aspecto relacionado de la presente invención es un método para la fabricación de una composición alimenticia a base de materia grasa vegetal (un chocolate o una pasta de glasear) que tiene una forma tridimensional donde están presentes variaciones en altura que están asociadas con un patrón predefinido (2) que comprende las siguientes etapas sucesivas:

se toma el elemento delantero (1) del molde descrito anteriormente, que tiene la forma tridimensional deseada; dicho elemento delantero (1) del molde se rellena con la composición alimenticia a base de grasa vegetal derretida (chocolate derretido o pasta de glasear derretida); el elemento trasero (3) del molde (descrito anteriormente) se aplica cuando la composición alimenticia a base de grasa vegetal (chocolate o pasta de glasear) vertida en el elemento delantero (1) del molde aún está líquida y durante un tiempo suficiente para la composición alimenticia a base de grasa vegetal (chocolate o pasta de glasear) para solidificarse, con el fin de imprimir las ranuras; se retira del molde el elemento trasero (3).

Ventajosamente, la composición alimenticia a base de grasa vegetal (chocolate o pasta de glasear) se vierte en varios elementos delanteros (1) del molde antes de que el elemento trasero (3) del molde se aplique sucesivamente a los elementos anteriores (1) de los moldes llenos.

Para este proceso descrito anteriormente, la composición alimenticia a base de grasa vegetal comprende al menos un 5 % (preferiblemente al menos un 10 %, al menos un 15 %, o incluso al menos un 20 %) en peso seco de grasas vegetales y tiene un punto de fusión entre 25 °C y 60 °C, preferiblemente entre 30 °C y 50 °C, o incluso entre (aproximadamente) 35 °C y (aproximadamente) 40 °C. Para este proceso descrito anteriormente, la composición alimenticia a base de grasa vegetal es ventajosamente chocolate, es decir, cualquier materia grasa alimenticia calificada como tal, cuyo punto de fusión esté entre 25 °C y 60 °C, preferiblemente alrededor de 37 °C (por ejemplo, entre 35 °C y 40 °C). El chocolate se elige por ejemplo entre chocolate negro, chocolate blanco, chocolate con leche, chocolate rosa o chocolate rubio y mezclas entre estos, así como mezclas entre chocolate negro, chocolate blanco, chocolate rosa con leche o chocolate rubio y grasas vegetales, pero también puede incluir el chocolate descrito anteriormente, que tendría un color diferente debido a la presencia de un pigmento adicional.

El término "chocolate" de la presente invención también puede significar materias grasas vegetales comercializadas como sustituto del chocolate (por ejemplo, bajo la denominación "compuesto"), pero sin cacao.

Preferiblemente, las mezclas entre chocolate negro, chocolate blanco, chocolate con leche, chocolate rosa, chocolate rubio y grasas vegetales dan como resultado una materia que tiene el mismo perfil de fusión que el chocolate negro, el chocolate blanco, el chocolate con leche, el chocolate rosa o el chocolate rubio solos. Las formas de cristalización de las mezclas anteriores pueden ser similares a las del chocolate puro, pero también pueden diferir, particularmente cuando se utilizan grasas vegetales de fuentes distintas al cacao. Alternativamente, la composición alimenticia a base de grasa vegetal de la presente invención es ventajosamente una pasta de glasear. En el contexto de la presente invención, esta es sólida a temperatura ambiente (o incluso a 30 °C o 35 °C), pero es líquida a temperaturas entre 40 °C y 60 °C (o incluso más). Preferiblemente, la pasta de glasear de la presente invención es (incluye, consiste (esencialmente) en) una mezcla de grasas vegetales y leche o cacao. La pasta de glasear de la presente invención puede comprender otros compuestos alimentarios, como azúcares, siempre que las grasas vegetales, la leche o el cacao (si están presentes) representen al menos un 5 % (al menos un 10 %, al menos un 20 % o incluso al menos un 30 %) en peso seco de la composición.

Un aspecto asociado de la presente invención es una composición alimenticia a base de grasa vegetal (masa de chocolate o pasta de glasear) susceptible de obtenerse mediante el proceso descrito anteriormente.

En particular, una masa de chocolate o de una pasta de glasear que tiene una base que forma un plano y una forma tridimensional en la que están presentes variaciones de altura asociadas a un patrón predefinido, en la que la base que forma un plano comprende una malla estriada que delimitan celdas.

Preferiblemente, las celdas de esta masa de chocolate (o de esta pasta de glasear) representan un volumen comestible por un ser humano (niño o adulto).

Preferiblemente, la malla estriada de esta masa de chocolate (o de esta pasta de glasear) está constituida por segmentos organizados en dos dimensiones, siendo ventajosamente los segmentos de cada dimensión paralelos entre sí.

El chocolate que constituye esta masa de chocolate es como se describió anteriormente y es, por ejemplo, cualquier materia grasa alimentaria calificada como tal, cuyo punto de fusión esté entre 35 °C y 40 °C, preferiblemente alrededor de 37 °C. Preferiblemente, el chocolate se elige entre chocolate negro, chocolate blanco, chocolate con leche, chocolate rosa y chocolate rubio y mezclas entre estos, así como mezclas entre chocolate negro, chocolate blanco, chocolate con leche, chocolate rosa, chocolate rubio y grasas vegetales. El chocolate de la presente invención también puede comprender el chocolate descrito anteriormente que tendría un color diferente debido a la presencia de un pigmento adicional. El término "chocolate" de la presente invención también puede significar materias grasas vegetales comercializadas como sustituto del chocolate (por ejemplo, bajo la denominación "compuesto"), pero sin cacao. En el contexto de la presente invención, estas grasas vegetales tienen un punto de fusión generalmente entre (aproximadamente) 25 °C y (aproximadamente) 60 °C, preferiblemente entre 35 °C y 40 °C.

Preferiblemente, las mezclas entre chocolate negro, chocolate blanco, chocolate con leche, chocolate rosa y chocolate rubio y grasas vegetales dan como resultado una materia que tiene el mismo perfil de fusión que el chocolate negro, el chocolate blanco, el chocolate con leche, el chocolate rosa o el chocolate rubio solos, y/o se cristaliza de la misma forma.

Ventajosamente, uno o más patrones de la forma tridimensional están coloreados, es decir que se han añadido localmente pigmentos comestibles (compatibles con la alimentación humana) a la superficie de uno o más patrones de la forma tridimensional.

Breve descripción de las figuras

Figura 1, vista frontal del elemento delantero (1) del molde y vista del elemento trasero (3) del molde.

Figura 2, vista esquemática de la cara posterior (3) del molde mostrando una malla en sección sagital (vista de frente a su lado corto), y su extremo biselado (7).

Descripción detallada de la invención

El inventor consiguió combinar el aspecto práctico de una barra de chocolate con la estética del chocolate que tiene una forma tridimensional en la que existen variaciones de altura asociadas a un patrón predefinido.

Además del chocolate, la invención se aplica a cualquier composición alimentaria que sea sólida a temperatura ambiente y a la que se quiera dar una forma tridimensional en la que existan variaciones de altura asociadas a un patrón predefinido, permitiendo al mismo tiempo su división en unidades comestibles. Un ejemplo de tales composiciones alimenticias es la pasta para glasear.

La presente invención se basa en un molde formado por dos elementos (1) y (3), representando el elemento delantero (1) una forma tridimensional de base plana (no representada), estando destinada esta forma tridimensional a ser relleno de chocolate derretido y cuyas variaciones de altura están asociadas a un patrón predefinido (2) y el elemento trasero (3) que comprende una rejilla de mallas (4) (también denominada en la presente invención por el término malla; 4) cuya superficie cubre exactamente la superficie plana del elemento delantero, y formando celdas separadas (5), comprendiendo cada celda (5) al menos un orificio (8), formando la base de las mallas del elemento trasero (3) un plano (9).

Los orificios (8) están destinados a dejar salir el aire cuando se disponen los dos elementos (1) y (3) del molde, de manera que se cierre el molde sin provocar heterogeneidad en la masa de chocolate fundido allí presente. El tamaño de los orificios (8) puede variar, desde un simple orificio (8) cuya área superficial es insignificante en comparación con la superficie de la celda (5), por ejemplo, un 5 % de la superficie o más, tal como un 10 % de la superficie o más, incluso 20 %, 30 %, 75 % o más, hasta llenar toda la celda (5); en este caso, el elemento trasero del molde es sólo una simple cuadrícula (la rejilla de malla; 4; la malla; 4). Esto es ventajoso para realizar el elemento trasero (3) del molde, y para su aplicación al elemento delantero (1).

La malla (4) del elemento trasero del molde (3) tiene una altura (10) elegida para permitir dividir fácilmente el chocolate desmoldado en unidades comestibles. Asimismo, el ancho de las mallas (11) se elige con el mismo fin. El elemento trasero (3) del molde, aunque se trate sólo de una simple cuadrícula (o malla, rejilla), puede comprender sin embargo una superficie exterior a la cuadrícula que sea maciza y, preferentemente, plana.

Esto permite alinear mejor el elemento trasero (3) del molde con la cara trasera del elemento delantero (1) del molde, en particular si el elemento delantero (1) del molde comprende también una superficie plana que rodea el patrón tridimensional, teniendo por ejemplo estas dos superficies planas de los elementos delantero (1) y trasero (3) sustancialmente la misma superficie, y asegura así un buen control de la inserción del saliente formado por la malla (4) del elemento trasero (3) del molde en la cavidad formada por el elemento delantero del molde, por tanto las ranuras del chocolate, una vez solidificado.

Ventajosamente, las mallas (4) están (ligeramente) biseladas (7) en su extremo.

Así, el extremo de las mallas puede tener, por ejemplo, forma de semiesfera (como se muestra en la Figura 2), o forma trapezoidal.

5 Esto permite una introducción simplificada del elemento trasero (3) del molde en la masa de chocolate (o pasta de glasear) vertida en el elemento delantero (1), y sobre todo una extracción más sencilla del elemento trasero (3) del molde, una vez el chocolate (o la pasta de glasear) se ha solidificado. Las mallas (4) no tienen necesariamente una altura (10) constante, aunque se prefiere una altura (10) sustancialmente constante (por ejemplo, una proporción entre las más profundas y las menos profundas de menos de 2 a 1, preferiblemente de menos de 1,5 a 1).

10 Asimismo, las mallas (4) no tienen necesariamente un ancho (11) constante, aunque se prefiere un ancho (11) sustancialmente constante (por ejemplo, una proporción entre la malla más grande y la malla menos grande de menos de 2 a 1, preferiblemente menos de 1,5 a 1).

15 La altura de las mallas (10) se determina ventajosamente en función de la altura del elemento delantero (1) del molde para permitir que las porciones se rompan fácilmente.

20 Las mallas (4) están formadas ventajosamente por una pluralidad de segmentos (12), distribuidos por la superficie del elemento trasero (3) del molde y forman así una red bidimensional. Las mallas (4) de cada dimensión son ventajosamente paralelas entre sí, al menos en una parte sustancial del elemento trasero. Las dos dimensiones de los segmentos (12) pueden ser perpendiculares entre sí, lo que resulta ventajoso para la fabricación, la estética y para permitir que la superficie de las celdas (5) sea constante.

25 Los bordes (6) que forman la periferia del elemento delantero (1) del molde están ventajosamente biselados. Esto ayuda a evitar que se acumule demasiado chocolate en esta zona.

Los elementos (1) y/o (3) del molde pueden ser de plástico, preferentemente de plástico termoformable, por ejemplo, PET, PVC o resina. Los elementos (1) y/o (3) del molde de policarbonato o acrílico representan una alternativa útil para producciones de chocolate a mayor escala.

30 El espesor de la estructura que forma el elemento delantero (1) del molde (en particular cuando es de plástico termoformable) está ventajosamente comprendido entre 20 μm y 2000 μm , preferentemente entre 200 y 600 μm .

35 Un aspecto relacionado de la presente invención es un método para fabricar un chocolate o una pasta de glasear que tiene una forma tridimensional (2) donde están presentes variaciones en altura que están asociadas con un patrón predefinido que comprende los siguientes pasos sucesivos:

40 se toma el elemento delantero (1) del molde definido anteriormente, que tiene la forma tridimensional deseada; este elemento se llena antes (1) del molde con chocolate derretido o pasta de glasear derretida; el elemento trasero (3) del molde se aplica cuando el chocolate o la pasta de glasear vertida en la cara frontal del molde aún está líquida y durante un tiempo suficiente para que el chocolate o la pasta de glasear se solidifique, de manera que se impriman ranuras debido a la inserción de mallas (4) que tienen una altura (10) y un ancho (11) elegidos en la masa de chocolate derretido o pasta de glasear; el elemento trasero (3) se retira del molde cuando el chocolate o la pasta de glasear se ha solidificado.

45 Ventajosamente, el chocolate (o pasta de glasear) se vierte en varios elementos frontales (1) del molde antes de aplicar sucesivamente el mismo elemento trasero (3) del molde a los elementos frontales (1) llenos, estando aún líquido el chocolate (o la pasta de glasear).

50 El chocolate puede ser chocolate negro, chocolate con leche, chocolate blanco, chocolate rosa o chocolate rubio, o chocolate (negro) mezclado con leche, o incluso con grasas vegetales (o animales). Preferiblemente, su sabor, sus propiedades físicas (perfil de fusión y/o tipo de cristales) y/o su nombre son consistentes con los del chocolate negro, blanco o con leche. El chocolate puede incluir pigmentos adicionales (compatibles con el uso alimentario). Asimismo, el chocolate de la presente invención puede ser una materia grasa (vegetal, aparte de la leche posiblemente presente) que tenga un perfil de fusión sustancialmente similar al del chocolate (por ejemplo, entre 25 °C y 60 °C, preferiblemente entre 35 °C y 40 °C), pero no procedente del cacao. Entre ellos se encuentran los sustitutos del chocolate comercializados con el nombre de "compuesto".

60 Haciendo referencia a las figuras, la invención se basa en un molde de dos elementos (1) y (3). El elemento delantero (1) es la cara frontal del molde; aquí la forma es la de un panda. Evidentemente, cualquier forma tridimensional en la que existan variaciones de altura asociadas a un patrón predefinido (2) está cubierta por la presente invención. Entre las formas posibles, podemos mencionar animales, personas o monumentos conocidos y/o apreciados, objetos particulares, incluso miniaturas de aviones o barcos: la invención se refiere a formas que tienen una cara que tiene una forma tridimensional y una cara impresa por una malla.

65 La base del miembro frontal (1) del molde está abierta y es sustancialmente plana. Así, este molde ofrece un cierto volumen vacío, destinado a ser llenado, sustancialmente por completo, con chocolate líquido.

Luego se aplica el elemento trasero (3) del molde sobre la masa de chocolate líquido.

5 Dada la presencia de los puntos (4), esto imprimirá un patrón en la parte posterior de la masa de chocolate. En particular, el patrón puede ser un tablero de ajedrez formado por cuadriláteros, en el caso ilustrado en la figura 1, rectángulos. Es decir, los segmentos (12) que forman las mallas (4) están dispuestos en dos dimensiones, y, para cada dimensión, son paralelos.

10 Dependiendo de la geometría de la forma tridimensional, es posible que los segmentos (12) que forman las mallas (4) no sean una línea recta continua en toda la dimensión (ancho o largo) del elemento trasero (3) del molde, como se muestra en la Figura 1, donde los segmentos (12) que forman la longitud del elemento trasero (3) del molde son discontinuos.

15 El chocolate así obtenido tiene forma tridimensional, en este caso la de un panda, y está lleno. Sin embargo, este objeto completo puede dividirse fácilmente en partes comestibles.

Los diferentes patrones (tridimensionales) se pueden imprimir en colores compatibles con las regulaciones sobre alimentos y aditivos alimentarios, lo que aumenta aún más el atractivo de la invención.

20

REIVINDICACIONES

1. Un molde para recibir chocolate líquido y que consta de dos elementos, un elemento delantero (1) que representa una forma tridimensional donde se presentan variaciones de altura que están asociadas a un patrón predefinido (2) con una base plana y un elemento trasero (3) que comprende una malla (4) cuya superficie cubre exactamente la superficie plana del elemento delantero, delimitando dicha malla, preferentemente una rejilla, las celdas (5), estando las mallas (4) biseladas (7), estando la superficie del elemento trasero (3) delimitada por su disposición con la base plana del elemento delantero, siendo la malla (4) para imprimir estrías sobre el chocolate moldeado, formando la base de las mallas del elemento trasero un plano (9).
2. El molde según la reivindicación 1 donde cada celda comprende un orificio (8) destinado a dejar salir el aire cuando se disponen los dos elementos (1) y (3) del molde.
3. El molde según la reivindicación 1 o 2, donde el orificio (8) llena toda la celda (5).
4. El molde según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3 anteriores donde las mallas (4) son biseladas (7), preferentemente redondeadas (7), en su extremo alejado de la base (9).
5. El molde según cualquiera de las reivindicaciones anteriores 1 a 4, donde la altura (10) y/o el ancho (11) de las mallas (4) es sustancialmente constante.
6. El molde según cualquiera de las reivindicaciones anteriores 1 a 5 donde los bordes (6) que forman el perímetro del elemento delantero (1) del molde están biselados.
7. El molde según cualquiera de las reivindicaciones anteriores 1 a 6, donde el elemento delantero (1) y/o el elemento trasero (3) están hechos de plástico termoformable, por ejemplo, PET o PVC, policarbonato, acrílico o resina.
8. El molde según cualquiera de las reivindicaciones anteriores 1 a 7, donde el elemento delantero (1) es una estructura que tiene un espesor de entre 20 μm y 2000 μm , preferiblemente entre 200 μm y 600 μm .
9. Método para la fabricación de una pasta de chocolate o pasta de glasear que tiene una forma tridimensional donde se presentan variaciones de altura que están asociadas a un patrón predefinido (2) que comprende los siguientes pasos sucesivos:
 - tomar el elemento delantero (1) del molde de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, que tiene la forma tridimensional deseada;
 - llenar dicho elemento delantero (1) del molde con chocolate derretido o pasta de glasear derretida;
 - aplicar el elemento trasero (3) del molde de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8 cuando el chocolate o la pasta de glasear vertida en el elemento delantero (1) del molde aún está líquida y durante un tiempo suficiente para que el chocolate o pasta de glasear se solidifique para imprimir las ranuras;
 - retirar el elemento trasero (3) del molde.
10. Método según la reivindicación 9 donde el chocolate o la pasta de glasear se vierte en varios elementos delanteros (1) del molde antes de aplicar el elemento trasero (3) del molde sucesivamente a los elementos delanteros (1) de los moldes llenos.
11. Método según reivindicación 9 o 10 donde el chocolate se elige entre chocolate negro, chocolate blanco, chocolate con leche, chocolate rosa, chocolate rubio y mezclas entre estos, así como mezclas entre chocolate negro, chocolate blanco, chocolate con leche y grasas vegetales y/o pigmentos alimentarios.
12. Masa de chocolate o pasta de glasear obtenida según el método de una de las reivindicaciones 9 a 11, que tiene una base que forma un plano y una forma tridimensional donde están presentes variaciones de altura que están asociadas a un patrón predefinido (2), en el que la base que forma un plano comprende una malla estriada que delimitan celdas, estando las mallas biseladas.
13. Masa de chocolate o pasta de glasear según la reivindicación 13 donde las celdas representan un volumen comestible por un humano.
14. Masa de chocolate o pasta de glasear según reivindicación 13 o 14 donde la malla estriada está formada por segmentos organizados en dos dimensiones, siendo los segmentos de cada dimensión paralelos entre sí.
15. Masa de chocolate según cualquiera de las reivindicaciones 13 a 15 donde dicho chocolate se elige entre chocolate negro, chocolate blanco, chocolate con leche, chocolate rosa y chocolate rubio y mezclas entre estos, así como mezclas entre chocolate negro, chocolate blanco, chocolate con leche, chocolate rosa, chocolate rubio y grasas vegetales y/o pigmentos alimentarios.

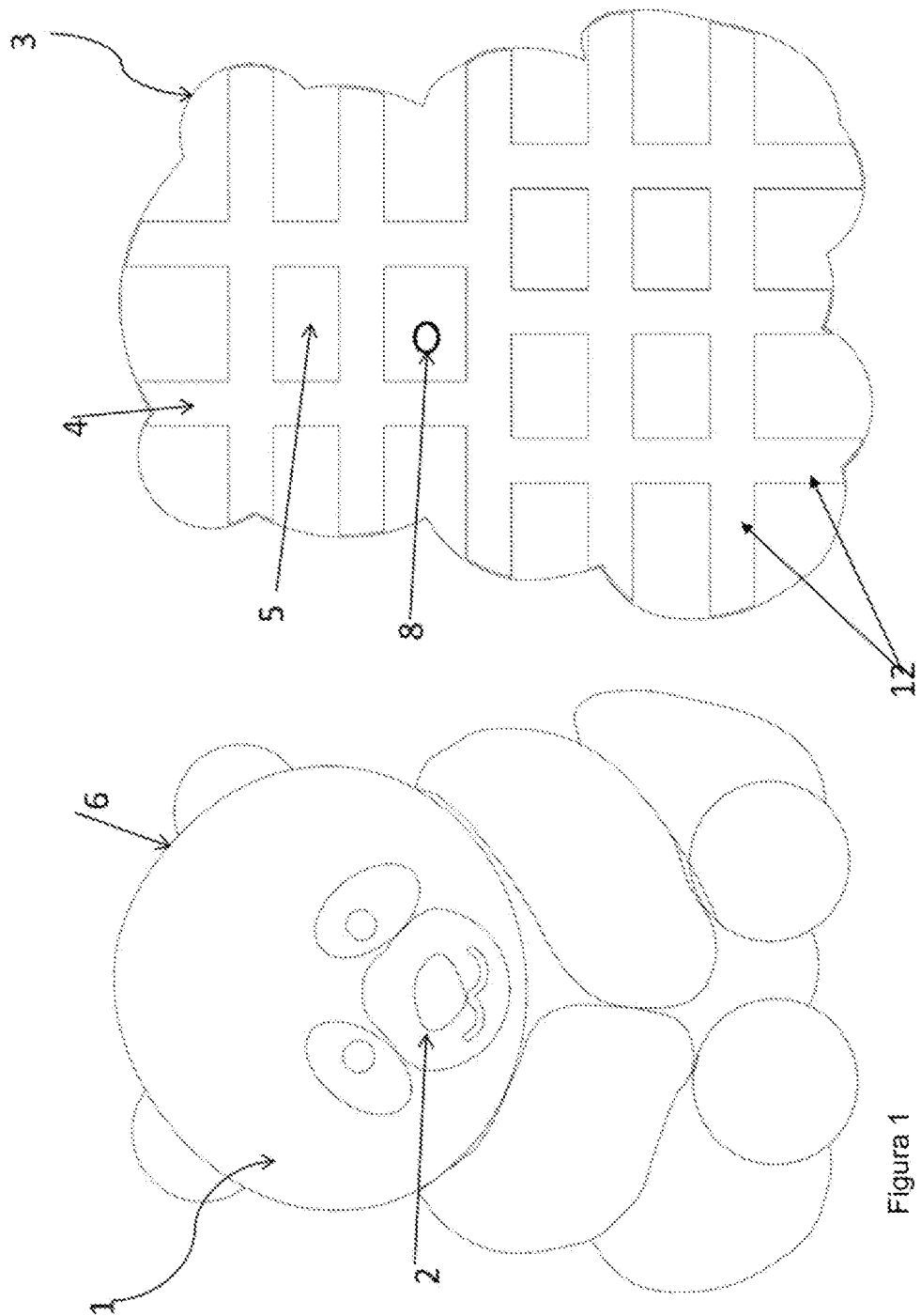


Figure 1

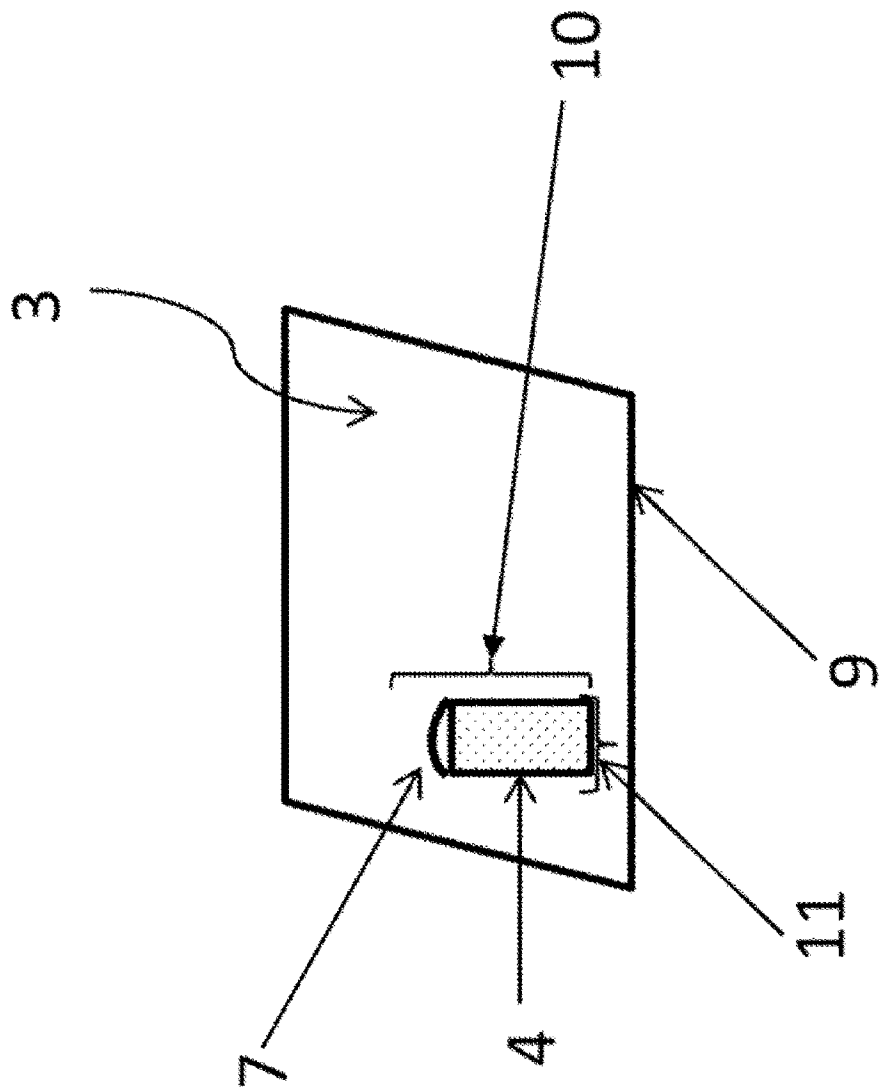


Figure 2