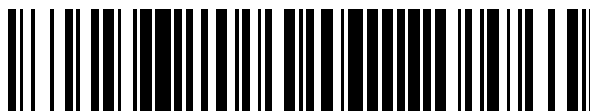


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 543 127**

51 Int. Cl.:

A47J 31/00 (2006.01)

A47J 31/40 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **18.01.2012** **E 13154781 (2)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **01.04.2015** **EP 2591705**

54 Título: **Bebida de chocolate**

30 Prioridad:

19.01.2011 GB 201100942

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

14.08.2015

73 Titular/es:

KRAFT FOODS R & D, INC. (100.0%)
Three Parkway North
Deerfield, IL 60015, US

72 Inventor/es:

BURKHALTER, SARAH

74 Agente/Representante:

DEL VALLE VALIENTE, Sonia

ES 2 543 127 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

Bebida de chocolate

5 Esta descripción se refiere a un kit de bebida mejorado. En particular, un kit para preparar una bebida de chocolate que se puede utilizar para preparar una bebida en una única etapa de preparación que presenta un aspecto atractivo y una cantidad elevada de sólidos de chocolate. La descripción también se refiere a un método de fabricación de la bebida con el kit.

10 Cuando los consumidores compran bebidas con espuma en cafeterías y restaurantes, esa bebida suele estar hecha de un ingrediente aromatizante y una cantidad de leche que se espuma por separado. Los ingredientes están, comúnmente, en forma de polvo, pasta o un jarabe. La leche se suele calentar y espumar usando una fuente de vapor. En la preparación de la bebida, los ingredientes concentrados se colocan en una taza o tazón y se añade la leche espumada caliente. De forma típica, se intenta conservar la parte de la leche con más espuma
15 para el final, con el fin de producir en la bebida una capa de espuma blanca en la parte superior que tenga el mayor tamaño posible de espuma. Como toque final, se suele añadir cacao o chocolate a la bebida.

Se sabe que los consumidores también aprecian la comodidad de poder hacer las mismas bebidas espumadas en casa o en el lugar de trabajo, donde no es posible contar con una fuente de vapor para preparar leche espumada caliente.
20 En US-2546514 se explica la preparación casera de chocolate caliente. Así, se han desarrollado y se conocen sustitutos de leche en polvo espumantes para su uso en la preparación de bebidas espumadas a conveniencia de los consumidores. Sin embargo, cuando se preparan bebidas instantáneas, el sustituto de leche en polvo se mezcla, de forma típica, con el componente aromatizante, ya sea en la preparación instantánea o en la bebida ya diluida. De este modo la espuma que se proporciona en la parte superior de la bebida adopta una decoloración antiestética por el
25 componente aromatizante. Esto recuerda al consumidor que la bebida instantánea es distinta de las bebidas con espuma disponibles en las cafeterías o restaurantes y empeora la experiencia con la bebida.

Como alternativa, se conoce la producción de una bebida en una máquina de preparación de bebidas casera usando un sistema de dos cápsulas. Se utiliza una primera cápsula para formar una primera porción aromatizada de una bebida,
30 haciendo pasar un medio caliente a través de ingredientes, tales como café molido y, en una segunda etapa, se utiliza una segunda cápsula para formar una segunda porción lechosa de la bebida. Este proceso de dos etapas es excesivamente complicado y no produce necesariamente una espuma blanca. El consumidor tiene que estar presente para iniciar el uso de cada cápsula. En EP-1985213, por ejemplo, se describe la producción de una bebida mediante la inyección de un medio de bebida fría a través de dos cápsulas colocadas secuencialmente en una máquina de preparación de bebidas.

35 En W02006/043102 se describe el uso de dos almohadillas de ingredientes colocadas juntas en una cámara de preparación de máquina de bebidas. La bebida se produce haciendo pasar el medio de bebida a través de ambas almohadillas secuencialmente en una sola operación. Esto produce una bebida mezclada formada a partir de los ingredientes de cada almohadilla. Si debiera producirse una espuma por este método, la mezcla no produciría una espuma blanca.
40

Por consiguiente, es deseable proporcionar una composición de bebida mejorada y/o abordar al menos algunos de los problemas asociados con la técnica anterior o, por lo menos, proporcionar una alternativa comercialmente útil a la misma.

45 En un primer aspecto, la presente descripción proporciona un kit para preparar una bebida de chocolate, comprendiendo el kit un primer recipiente que contiene al menos un ingrediente de bebida de chocolate para transferirlo a un receptáculo de bebida y un segundo recipiente separado para usarlo en una máquina de preparación de bebidas y que contiene, por lo menos, sólidos de leche, en el que el primer recipiente comprende además un agente acrecentador de espuma.

50 La presente descripción se describirá a continuación con mayor profundidad. En los pasajes siguientes se definen diferentes aspectos de la descripción con más detalle. Cada aspecto así definido se puede combinar con cualquier otro aspecto o aspectos, a menos que se especifique lo contrario. En particular, cualquier característica indicada como preferida o ventajosa puede combinarse con cualquier otra característica o características indicadas como preferidas o ventajosas.
55

Se deducirán otros objetos y características, en parte de la descripción y en parte se indicarán más adelante.

60 Todos los porcentajes son en peso y, en su caso, en peso seco, a menos que se indique lo contrario. Como se apreciará, el término “peso seco”, cuando se usa en la presente memoria con referencia a los ingredientes líquidos, en gel o pasta, simplemente se refiere al peso de dicho ingrediente antes de la adición del medio acuoso utilizado para formar el medio de bebida.

65 Las máquinas de bebidas son muy conocidas en la técnica. Las máquinas de bebidas preferibles para su uso con el kit descrito en la presente memoria son las llamadas máquinas de preparación de bebidas a baja presión, que funcionan hasta 0,35 MPa (3,5 bar). El uso de una máquina de bebidas ofrece una serie de ventajas para el

consumidor; principalmente la simplicidad de la producción de la bebida. Usando el kit descrito en la presente memoria, se puede preparar una bebida de chocolate al estilo de una cafetería en una única etapa de preparación.

La bebida de la presente descripción tiene una serie de ventajas con respecto a las bebidas de chocolate convencionales, incluido un alto contenido de sólidos y un atractivo aspecto de espuma blanca/rociada. El método de preparación se puede realizar en una sola etapa a partir de ingredientes en polvo seco. Ventajosamente, el método proporciona una bebida atractiva de una sencillez óptima para el consumidor. Cuando se utilizan ingredientes líquidos, en gel o pasta, el método de preparación también se puede realizar en una sola etapa.

El kit comprende un primer recipiente que contiene al menos un ingrediente de bebida de chocolate. Preferiblemente, el primer recipiente está en forma de un sobre o bote de varias porciones. El primer recipiente está, más preferiblemente, en forma de un sobre o sobre alargado, de modo que lo pueda abrir fácilmente un consumidor y vaciarlo en un receptáculo, como una taza o tazón, para transferir el contenido. Los sobres o sobres alargados contienen, preferiblemente, una sola porción que se vacía completamente en una taza después de la apertura del sobre, o se vacía parcialmente para proporcionar la intensidad de sabor deseada por el consumidor. Para evitar dudas, preferiblemente el primer recipiente no es un recipiente introducidible en una máquina. Preferiblemente, el primer recipiente se selecciona de manera que el contenido pueda verterse o vaciarse en el receptáculo separado de cualquier medio de bebida. Es decir, el contenido del primer recipiente no se vacía, preferiblemente, desde el recipiente por medio de la introducción del medio de bebida en dicho recipiente. Preferiblemente, el primer recipiente está sellado antes de su uso.

El ingrediente de bebida de chocolate es adecuado para hacer una bebida de chocolate cuando se mezcla con un medio de bebida. El ingrediente de bebida de chocolate comprende preferiblemente sólidos de cacao y/o manteca de cacao. El ingrediente de bebida de chocolate consiste, preferiblemente, en sólidos de cacao y/o manteca de cacao. Los sólidos de cacao son, preferiblemente, cacao en polvo, y esto incluye cacao en polvo entero o reducido en grasa (desgrasado). Los sólidos de cacao y manteca de cacao se obtienen, comúnmente, de la masa de cacao (granos de cacao finamente molidos). En una forma de realización, el ingrediente de bebida de chocolate puede comprender tanto los sólidos de cacao como la manteca de cacao y, opcionalmente, proporcionarse en forma de masa de cacao, lo que produce un producto final menos procesado. Del mismo modo, en otra realización, el primer recipiente puede contener el chocolate comprendiendo el ingrediente de bebida de chocolate, además de los otros ingredientes necesarios para formar el chocolate.

Los ingredientes de la bebida de chocolate adecuados son muy conocidos y se pueden comprar en las tiendas. El ingrediente de bebida de chocolate comprende, preferiblemente, al menos sólidos de cacao para formar una mezcla de chocolate negro o de chocolate con leche. En otra forma de realización, con el fin de proporcionar una bebida de chocolate blanco, el ingrediente de bebida de chocolate comprende, al menos, la manteca de cacao. Para una bebida de chocolate blanco, el ingrediente de bebida de chocolate preferiblemente no incluye sólidos de cacao.

Preferiblemente, el primer recipiente contiene el ingrediente de bebida de chocolate y uno o más ingredientes adicionales. Los ingredientes adicionales se seleccionan, preferiblemente, de uno o más de entre aromas, espesantes, emulsionantes, lecitina, agentes fluidizantes, edulcorantes, azúcares, sal, sustituto de nata en polvo y/o leche en polvo. Estos ingredientes son muy conocidos en la técnica. Se prefiere particularmente que el primer recipiente contenga azúcares. El sustituto de nata en polvo incluye blanqueadores. El uso de leche en polvo o sustituto de nata en polvo añadido se puede utilizar para aumentar la lechosidad de la bebida final, proporcionando sólidos de leche adicionales a los dispensados desde el segundo recipiente. Cuando el primer recipiente contiene chocolate, el chocolate comprenderá un ingrediente de bebida de chocolate, así como los ingredientes adicionales que forman el chocolate (tales como azúcares).

El ingrediente de bebida de chocolate y cualquier ingrediente opcional adicional que forman el contenido del primer recipiente se proporcionan, preferiblemente, como un polvo seco. Preferiblemente, el polvo seco es una mezcla de combinaciones de los ingredientes. El uso de un polvo seco permite un fácil manejo del ingrediente de bebida de chocolate por el consumidor. Además, un polvo seco facilita el uso de un recipiente de mayor volumen como el primer recipiente. Se prefiere el uso de un polvo seco, ya que es más fácil transferir los contenidos del primer recipiente al receptáculo. Además se prefiere especialmente utilizar un polvo seco que contenga sólidos de cacao, porque cuando se añade un medio de bebida a un polvo seco, se puede arrastrar algo del polvo y llevarlo a la superficie de la bebida para proporcionar un aspecto de chocolate espolvoreado. Así, se puede producir una bebida que simula mucho más la experiencia de las cafeterías. La simulación de granos espolvoreados proporciona una mejor experiencia para el usuario sin necesidad de tener que facilitar una porción separada de granos a los consumidores, lo que requeriría tener que realizar una etapa de aplicación más para terminar la bebida. En otra realización, el ingrediente de bebida de chocolate puede estar en forma de líquido, gel o pasta. Estas formas son ventajosas porque se disuelven y/o dispersan fácilmente para formar una bebida final.

Preferiblemente, los ingredientes de bebida de chocolate forman desde 5% a 30% (en peso seco) de los contenidos del primer recipiente. El resto de los contenidos del primer recipiente será ingredientes adicionales y, en particular, azúcares y sólidos de leche. Más preferiblemente, los ingredientes de bebida de chocolate forman de 10% a 25% de los contenidos del primer recipiente. Preferiblemente, los contenidos totales del primer recipiente son de 3 g a 75 g, más preferiblemente de 5 g a 50 g y con máxima preferencia de 10 g a 30 g. Los intervalos de peso anteriores son aplicables cada uno, individualmente, a los intervalos de contenido de ingrediente de bebida de chocolate anteriores. Preferiblemente, el ingrediente de bebida de chocolate es sólidos de cacao en forma de cacao en polvo.

El presente kit y el método son particularmente ventajosos con respecto a las bebidas preparadas con máquinas convencionalmente debido a que el ingrediente de bebida de chocolate se coloca en el receptáculo antes de la preparación. En consecuencia, la cantidad de ingrediente de bebida de chocolate en la bebida final no se limita a la cantidad extraíble o soluble de un cartucho de bebida en una máquina de preparación de bebidas. Por lo tanto, se puede preparar en casa una bebida de alto contenido en sólidos de cacao y/o manteca de cacao con un sabor fuerte y deseable con una máquina de bebidas de baja presión.

Se pueden usar aromatizantes para preparar bebidas de chocolate de sabores, como una bebida de chocolate con menta o similares. Los aromatizantes se incluyen, preferiblemente, en el primer recipiente pero, en una realización menos preferida, pueden incluirse en el segundo recipiente y, opcionalmente, en ambos recipientes. Los aromatizantes adecuados son muy conocidos en la técnica e incluyen naranja, vainilla, menta, jengibre, chile, avellana, coco, canela, fresa (especialmente para una bebida de chocolate blanco), frambuesa, plátano, caramelo, y banoffee (plátano y caramelo). De forma alternativa, un aromatizante puede ser café, preferiblemente proporcionado por la inclusión de café soluble para producir una bebida de moca. Si se incluye café, se incluye preferiblemente en el primer recipiente para evitar la decoloración de la espuma.

El kit comprende un segundo recipiente que contiene, al menos, sólidos de leche y es adecuado para usar en una máquina de preparación de bebidas. Es decir, el recipiente es introducible en la máquina.

En consecuencia, al usarlo, se hace pasar un medio acuoso por la máquina de preparación de bebidas a través del segundo recipiente para formar un medio de bebida (o porción de bebida) que contiene, al menos, algunos sólidos de leche, y para dispensar el medio de bebida en el receptáculo. Con preferencia, se incluirán prácticamente todos los sólidos de leche en el medio de bebida antes de que se dispense. Para simplificar, en la presente memoria se utiliza el término “producto lácteo” para referirse al medio de bebida formada a partir del medio acuoso y los sólidos de leche. Preferiblemente, el medio acuoso de la bebida final consiste en el medio acuoso proporcionado por la máquina de preparación de bebidas y, más preferiblemente, el medio acuoso de bebida consiste en el medio pasado a través del segundo recipiente. Se apreciará que también puede haber un componente acuoso para la bebida final proporcionado por los ingredientes de bebida contenidos antes del uso en el primer o el segundo recipiente. Preferiblemente, no pasa ningún medio acuoso a través del primer recipiente.

Preferiblemente, el segundo recipiente está en forma de un cartucho, cápsula, bolsita o almohadilla. Más preferiblemente, el segundo recipiente comprende una almohadilla, preferiblemente hecha de papel de filtro. En consecuencia, el segundo recipiente es preferiblemente suficiente para una sola porción. Las almohadillas se explican en, por ejemplo, EP-0756844. El segundo recipiente está separado del primer recipiente y los recipientes no están unidos entre sí ni encerrados uno dentro del otro como en EP-0756844. Los cartuchos y las bolsitas para contener ingredientes líquidos, como la leche, se conocen, por ejemplo, en EP-1676786. El primer y el segundo recipiente tienen, preferiblemente, una forma y diseño diferentes. Puede ser deseable que el segundo recipiente esté sellado o envuelto antes de su uso para evitar la pérdida o degeneración del ingrediente.

Los sólidos lácteos contenidos en el segundo recipiente son preferiblemente, al menos, proteínas y/o lactosa y/o hidratos de carbono de leche. Preferiblemente, los sólidos lácteos contienen proteínas e hidratos de carbono de leche. Los sólidos de leche se pueden preparar a partir de leche entera o leche con un contenido reducido de grasa. Las leches con un contenido reducido de grasa, como la leche desnatada o semidesnatada, pueden preferirse para proporcionar una bebida baja en grasa. La leche puede tratarse según técnicas convencionales y preferiblemente se filtra y/o ultrafiltra y/o pasteuriza.

Los sólidos de leche se proporcionan preferiblemente en forma de polvo seco para disolverlos en un medio acuoso para formar el producto de leche. Preferiblemente, el contenido del segundo recipiente se proporciona como un polvo seco aglomerado, ya que esto proporciona propiedades de disolución rápida y fiable, particularmente en un sistema de baja presión. Las técnicas de aglomeración de polvos son muy conocidas en el campo de la preparación de bebidas. Una forma preferida de los sólidos de leche es una leche en polvo seco aglomerado.

En una realización alternativa, los sólidos de leche se pueden proporcionar en el segundo recipiente como un ingrediente de leche líquida, preferiblemente un ingrediente de leche líquida concentrada. Estos ingredientes líquidos son conocidos por su uso en cartuchos dispensables en máquinas. Las composiciones de leche líquidas adecuadas son conocidas y se explican, por ejemplo, en EP-1676786.

En una realización, el segundo recipiente puede contener, además, ingredientes adicionales junto con los sólidos de leche, tales como ingredientes seleccionados entre aromatizantes, espesantes, emulsionantes, lecitina, agentes fluidizantes, edulcorantes, azúcares y sal, y mezclas de los mismos, como se describe en la presente memoria.

En una realización, el kit descrito en la presente memoria se envasa como un envase de una sola porción para la venta o para el uso por el consumidor. Así, un kit particularmente preferido comprende una almohadilla de filtro que contiene sólidos de leche, secos y aglomerados, y un sobre de bebida de chocolate en polvo.

Según un segundo aspecto, la presente descripción proporciona un método para preparar una bebida de chocolate que comprende las etapas de:

proporcionar un kit, tal como se describe en la presente memoria;

transferir al menos una parte de los contenidos del primer recipiente a un receptáculo de bebida; y

dispensar un medio de bebida de una máquina de preparación de bebida en el receptáculo de bebida, con lo cual el medio de bebida se forma haciendo pasar un medio acuoso a través del segundo recipiente.

Preferiblemente, el medio acuoso de la bebida final consiste en el medio acuoso proporcionado por la máquina de preparación de bebidas y, más preferiblemente, el medio acuoso de bebida consiste en el medio pasado a través del segundo recipiente. Se apreciará que también puede haber un componente acuoso para la bebida final proporcionado por los ingredientes de bebida contenidos antes del uso en el primer o el segundo recipiente. Preferiblemente, ningún medio acuoso pasa a través del primer recipiente. Se apreciará que algún medio de bebidas podría omitir intencionadamente (para su dilución) o involuntariamente (por fugas) el segundo recipiente, sin que por ello dejen de estar incluidos en el alcance de la presente invención.

Ventajosamente, se ha descubierto que la separación del ingrediente de bebida de chocolate de los sólidos de leche que contiene el medio de bebida hace que la grasa en la mantequilla de cacao y/o cacao en polvo no interfiera con la espuma que se genera y, por lo tanto, se produce una espuma que tiene una mayor estabilidad y longevidad. Por el contrario, las composiciones instantáneas que comprenden ingredientes combinados de sustituto de leche en polvo/espumante e ingredientes de chocolate para reconstituirlos con agua hirviendo tienden a tener una estabilidad deficiente de la espuma, así como una espuma descolorida entre marrón y rosa.

Por lo tanto, la bebida del kit descrito en la presente memoria se prepara en una única etapa de preparación utilizando una máquina de preparación de bebidas. Preferiblemente, el método comprende, además, una etapa adicional de agitar el contenido del recipiente de bebidas.

El término “transferir” se utiliza, en relación con el primer recipiente, preferiblemente para indicar el vertido de la composición en un recipiente. Es decir, el término no incluye, preferiblemente, la descarga del ingrediente de bebida de chocolate en el receptáculo, tal como con una máquina de preparación de bebidas. El término “dispensar” se utiliza, en relación con el segundo recipiente, para indicar la descarga, extracción o disolución de los ingredientes por una máquina de preparación de bebidas en el receptáculo.

El medio acuoso usado para preparar el producto lácteo es preferiblemente agua. Preferiblemente, el agua se calienta y entra en contacto con los contenidos del segundo recipiente a una temperatura de 50 °C a 100 °C, más preferiblemente de 65 °C a 95 °C y con mayor preferencia de 75 °C a 90 °C. Preferiblemente se utiliza de 50 ml a 300 ml de medio acuoso para preparar una bebida, más preferiblemente de 100 ml a 150 ml.

En una realización, el método de la presente descripción comprende vaciar un sobre de bebida de chocolate en polvo (que contiene el ingrediente de bebida de chocolate y cualesquiera ingredientes adicionales) en un receptáculo, y luego dispensar un producto lácteo sobre el polvo para formar una bebida final. El producto lácteo se forma haciendo pasar un medio de bebida a través del segundo recipiente que contiene sólidos de leche. El producto de leche se dispensa, preferiblemente, con una máquina de bebidas que utiliza bolsitas de filtro/cartuchos. Son especialmente preferidas las bolsitas hechas de papel de filtro. Como consecuencia del presente método, el producto de leche recubre inicialmente la bebida en polvo. Luego, el consumidor agita, preferiblemente, la bebida en polvo, mezclándose en el cuerpo de la bebida. Si la bebida se agita después de que la máquina de preparación de bebidas haya terminado, entonces se puede conseguir una bebida que conserva una espuma blanca.

El primer recipiente contiene un polvo aumentador (también conocido como agente aumentador de espuma) para colocarlo en el receptáculo. El polvo aumentador puede mezclarse o, simplemente, envasarse con el ingrediente de bebida de chocolate y cualesquiera ingredientes adicionales. Preferiblemente, los ingredientes se mezclan juntos en un solo recipiente. Ventajosamente, la inclusión de un polvo aumentador produce una bebida muy espumada. Esto es debido a que el polvo aumentador está atrapado inicialmente por debajo del producto lácteo añadido. Debido a la presencia de proteínas de leche en el producto lácteo se prepara una bebida eficazmente espumada, en comparación con la preparación de una bebida mezclando directamente el aumentador y un medio de bebida de agua.

Un agente aumentador de espuma es aquel que, al añadir un líquido, induce la formación de espuma o la forma. Se prefiere que el ingrediente aumentador de espuma comprenda una matriz que comprenda hidratos de carbono y/o proteína, preferiblemente proteína de leche y gas atrapado. El gas está presente, preferiblemente, en una cantidad para liberarse tras la adición de líquido de al menos aproximadamente 1 ml de gas en condiciones ambientales por gramo de aumentador. Estos ingredientes se describen en el documento WO01/08504, que se incorpora en la presente memoria como referencia. Para evitar dudas, cuando los ingredientes de bebida están en forma de líquido, gel o pasta, el aumentador de espuma requiere la adición de líquido adicional para formar una espuma.

Opcionalmente, el producto lácteo se espuma cuando se dispensa, por la presencia del agente aumentador de espuma en el segundo recipiente y/o por el uso de medios para la formación de espuma en la máquina de preparación de bebidas para espumar el producto lácteo mientras se dispensa. Estos medios para la formación de espuma incluyen eductores y/o superficies de impacto. Estos medios para la formación de espuma e ingredientes de formación de espuma son muy conocidos en la técnica.

Según un tercer aspecto, la presente descripción proporciona un kit que comprende una pluralidad de primeros recipientes, como se describen en la presente memoria, y una pluralidad de segundos recipientes, como se describe en la presente memoria, en un envase común. Estos envases pueden incluir una o más alternativas aromatizadas para proporcionar variedad al consumidor.

Según un cuarto aspecto, la presente descripción proporciona un sistema de dispensación de bebidas que comprende un kit, como se describe en la presente memoria, y una máquina de preparación de bebidas para recibir el segundo recipiente y para dispensar una bebida de la misma mediante la adición de un medio de bebida acuosa.

Figuras

La invención se describirá ahora con más detalle con referencia a las siguientes figuras, proporcionadas a modo de ejemplos no limitativos:

La Figura 1 muestra un diagrama de flujo que resume las etapas del método descrito en la presente memoria.

La Figura 2 muestra tres imágenes tomadas durante la preparación de una bebida tal como se describe en la presente memoria. En la Figura 2A el contenido del segundo recipiente se dispensa en un receptáculo sobre el contenido del primer recipiente. En la Figura 2B la bebida se dispensa completamente. En la Figura 2C la bebida ha sido agitada. Obsérvese el efecto como de espolvoreado de chocolate más oscuro claramente visible en la parte superior de la espuma blanca de la bebida.

La Figura 3 muestra una vista desde arriba hacia abajo de la bebida final que tiene una espuma blanca y un efecto como de espolvoreado de chocolate.

La Figura 4 muestra las ventajas de la adición de un aumentador de espuma al contenido del primer recipiente. La altura de la espuma se ha aumentado, mientras que la espuma blanca se ha mantenido.

La Figura 5A muestra un envase típico 51 para usarlo como primer recipiente como se describe en la presente memoria, como podría utilizarse para la venta al por menor de un producto. La Figura 5B muestra un cartucho 52 adecuado para usarlo como segundo recipiente tal como se describe en la presente memoria y para usarlo en la máquina 53 de producción de bebidas. La Figura 5C muestra una máquina 53 de preparación de bebidas adecuada para usarla con el cartucho 52 que se muestra en la figura 5B. La Figura 5D muestra una almohadilla de papel de filtro.

Con referencia a la Figura 1, se explicará a continuación el método descrito en la presente memoria. En una primera etapa A, un primer recipiente que contiene un ingrediente de bebida de chocolate se vacía en un receptáculo tal como un tazón. En una segunda etapa B, se coloca una almohadilla de filtro de contención de sólidos de leche en una máquina de preparación de bebidas y se coloca el recipiente para recibir el fluido dispensado desde la máquina.

En la etapa C, la máquina se hace funcionar de manera que pase un medio de bebida, preferiblemente agua, y preferiblemente a una temperatura de 50 °C a 100 °C, más preferiblemente de 75 °C a 90 °C, a través de la almohadilla de filtro. Como resultado, una porción de bebida que contiene la leche en polvo se dispensa en el receptáculo y se forma una bebida durante el período de dispensación.

En la etapa opcional D, la bebida se agita con el fin de favorecer que los ingredientes de la bebida de chocolate se distribuyan uniformemente. En la etapa E, la bebida se consume por el consumidor, quien puede experimentar la experiencia, como en una cafetería, de una bebida achocolatada con una espuma blanca atractiva y un efecto de chocolate espolvoreado.

La descripción se describirá ahora en relación con varios ejemplos no limitativos.

Ejemplo 1.

Se proporcionó un primer sobre que incluía 19 g de una composición existente de bebida de chocolate en polvo seco.

La composición comprendía (en peso):

Azúcar 42%

Cacao en polvo 12% (como ingrediente de bebida de chocolate)

Leche desnatada en polvo 9%

5 Sustituto de nata en polvo (blanqueador de café) 35%

Aromas <2%

Sal <1%

10 Agente fluidizante <1%

El primer sobre se abrió y se vació en un tazón. Se colocó un segundo recipiente en forma de una almohadilla de papel de filtro, que contenía 4,5 g de leche desnatada en polvo aglomerado disponible comercialmente, en una máquina de preparación de bebidas de baja presión con almohadillas a demanda, como una máquina Privilege™, y se la hizo funcionar siguiendo sus instrucciones para preparar una sola taza de bebida en el tazón colocado debajo de la salida de la máquina de bebidas. Se activó el botón de 1 preparación y se suministraron 130 ml de solución de leche caliente sobre el polvo, junto con 25 ml de espuma con un aspecto blanco/blanco roto. Durante la elaboración de la bebida, se llevaron a la parte superior de la espuma “gránulos” de cacao en polvo.

20 Ejemplo 2.

Se preparó una bebida de chocolate blanco según el Ejemplo 1, sustituyendo el primer sobre con un sobre que contenía 20 g de chocolate blanco en polvo disponible comercialmente. Se obtuvo una bebida y espuma blancas. El polvo no contenía cacao en polvo y en su lugar contenía una cantidad similar de manteca de cacao como ingrediente de bebida de chocolate.

Ejemplo 3.

El primer recipiente contenía 19 g de una composición de chocolate en polvo disponible comercialmente. El segundo recipiente era un disco de leche Tassimo™ de tamaño estándar que contenía una preparación de 21,5 g de un concentrado de lactosa y leche con una cantidad reducida de minerales ultrafiltrada con azúcar. El contenido del primer recipiente se vació en un tazón y el contenido del segundo recipiente se dispensó en el tazón usando una máquina de preparación de bebidas adecuada. El volumen suministrado en este caso es de 60 ml de líquido + 20 ml de espuma. Se produjo una bebida de chocolate con espuma blanca que tenía un aspecto de estar espolvoreada.

Ejemplo 4.

Se preparó una bebida según el Ejemplo 3, pero con un disco grande de leche Tassimo™ que contenía una preparación de 52 g de un concentrado de lactosa y leche con una cantidad reducida de minerales ultrafiltrada con azúcar, suministrando 125 ml de líquido y 50 ml de espuma.

Como se apreciará, en los ejemplos anteriores podría utilizarse, de forma alternativa, una pasta de chocolate, como se describe en la presente memoria, en lugar de las composiciones de chocolate en polvo.

Cuando se introducen elementos de la presente descripción o la(s) realización/realizaciones preferida(s) de esta, se entiende que los artículos “un”, “una”, “el/la” y “dicho/a” significan que hay uno o más de los elementos. Los términos “que comprende”, “que incluye” y “que tiene” pretenden ser inclusivos y significan que puede haber elementos adicionales distintos de los elementos enumerados.

Aunque en la presente memoria se han descrito con detalle las realizaciones preferidas de la descripción, los expertos en la técnica entenderán que se pueden hacer variaciones a las mismas sin apartarse del alcance de las reivindicaciones adjuntas.

REIVINDICACIONES

1. Un kit para preparar una bebida de chocolate, comprendiendo el kit un primer recipiente (51) que contiene al menos un ingrediente de bebida de chocolate para transferirlo a un receptáculo de bebidas y un segundo recipiente (52, 54) separado para usarlo en una máquina (53) de preparación de bebidas y que contiene, al menos, sólidos de leche,
5
caracterizado por que el primer recipiente (51) contiene, además, un agente aumentador de espuma.
- 10 2. Un kit según la reivindicación 1, en el que el ingrediente de bebida de chocolate se selecciona de uno o ambos de sólidos de cacao y manteca de cacao.
3. Un kit según la reivindicación 1 o la reivindicación 2, en el que el primer recipiente (51) contiene, además, uno o más ingrediente seleccionado de aromatizantes, espesantes, lecitina, agentes fluidizantes,
15 emulsionantes, edulcorantes, azúcares, sal, sustituto de nata de leche y/o leche en polvo.
4. Un kit según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el primer recipiente (51) contiene una mezcla de polvo seco que comprende el ingrediente de bebida de chocolate.
- 20 5. Un kit según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, en el que el primer recipiente (51) contiene una composición líquida, en gel o en pasta que comprende el ingrediente de bebida de chocolate.
6. Un kit según la reivindicación 4 o la reivindicación 5, en el que de 5% a 30% en peso seco de la mezcla de polvo seco, o de la composición líquida, en gel o en pasta es sólidos de cacao.
- 25 7. Un kit según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el segundo recipiente (52, 54) contiene (i) un polvo seco aglomerado que comprende sólidos de leche; o (ii) un ingrediente de leche líquido.
8. Un kit según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el segundo recipiente (52, 54) está en forma de un cartucho, cápsula, bolsita o almohadilla.
- 30 9. Un kit según la reivindicación 8, en el que el segundo recipiente comprende una almohadilla (54), preferiblemente hecha de papel de filtro.
- 35 10. Un kit según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el primer recipiente (51) está en forma de un sobre o bote de varias porciones.
11. Un kit según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el agente aumentador de espuma comprende una matriz que comprende hidrato de carbono y/o proteína, preferiblemente proteína de
40 leche, y gas atrapado.
12. Un kit según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, que comprende una pluralidad de primeros recipientes (51) y una pluralidad de segundos recipientes (52, 54) en un envase común.
- 45 13. Un método para preparar una bebida de chocolate que comprende las etapas de:
proporcionar un kit según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11;
transferir al menos una parte de los contenidos del primer recipiente (51) a un recipiente de bebida; y
50 dispensar un medio de bebida de una máquina (53) de preparación de bebidas en el receptáculo de bebida, con lo cual el medio de bebida se forma haciendo pasar un medio acuoso a través del segundo recipiente (52, 54).
14. Un método según la reivindicación 13, en el que el método comprende además una etapa de agitación de los contenidos del receptáculo de bebidas.
- 55 15. Un sistema de dispensación de bebidas que comprende un kit según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11 y una máquina (53) de preparación de bebidas para recibir el segundo recipiente (52, 54) y para dispensar un medio de bebida de la misma mediante la adición de un medio acuoso.

FIG. 1

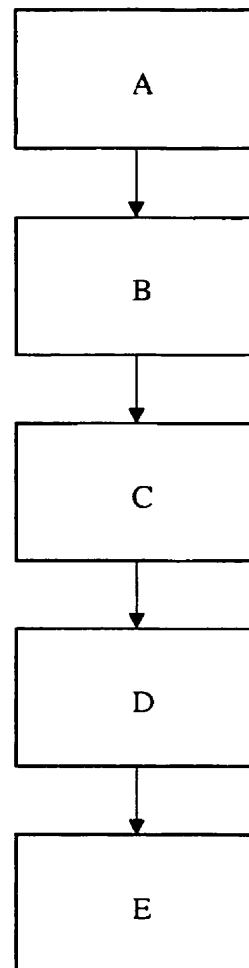




FIG. 2A



FIG. 2B



FIG. 2C

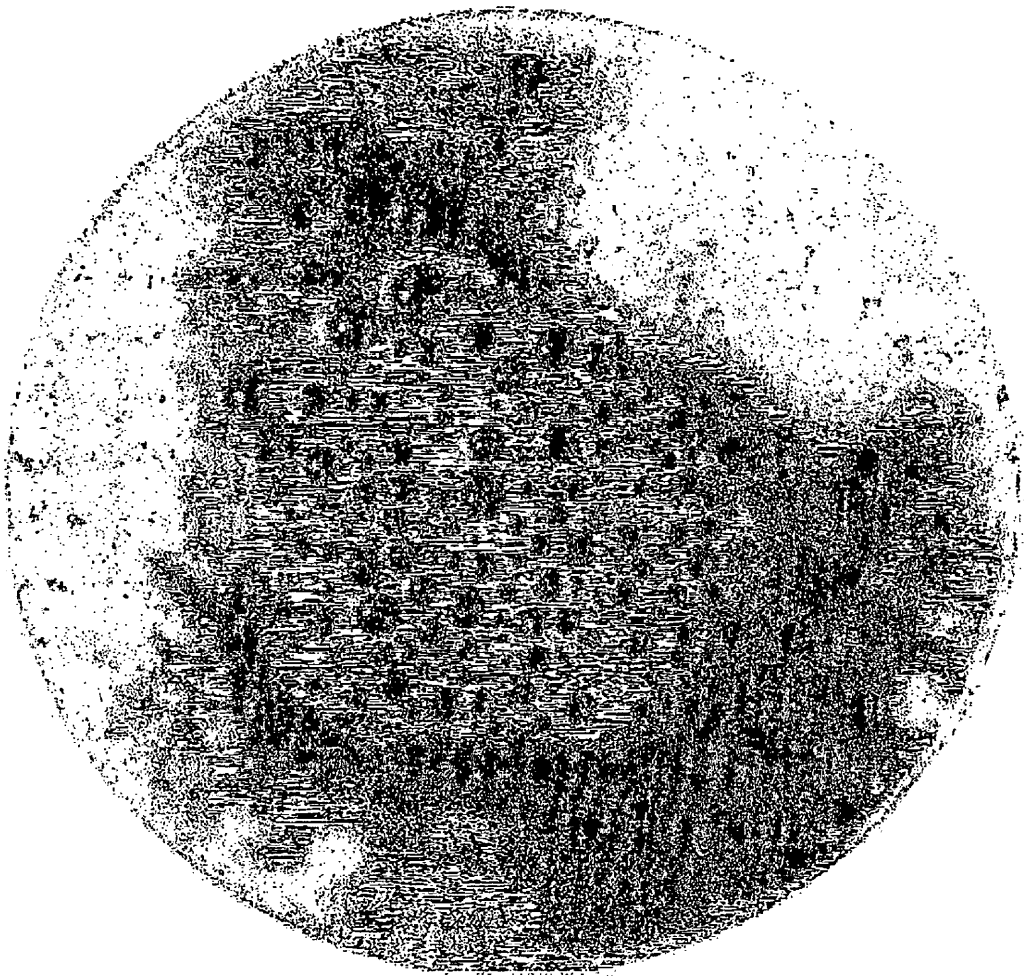


FIG. 3



FIG. 4A

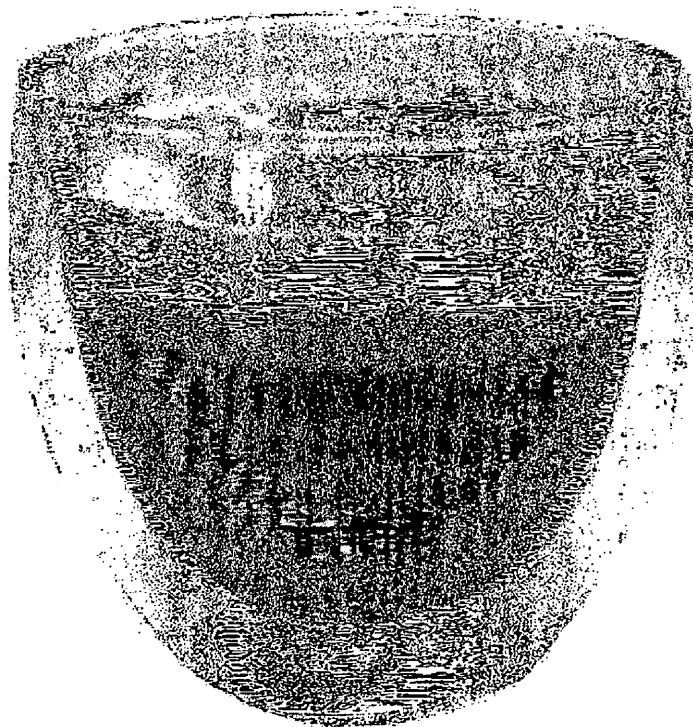


FIG. 4B

FIG. 5A

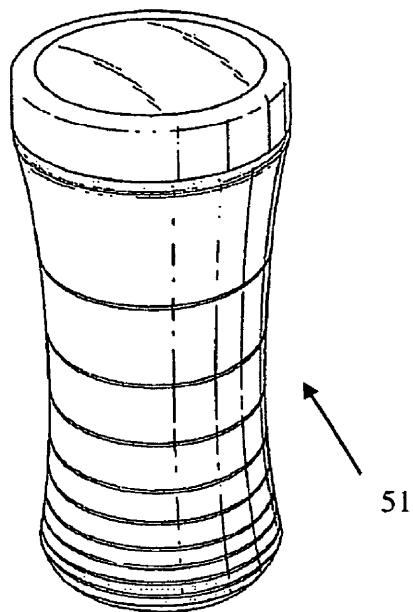


FIG. 5B

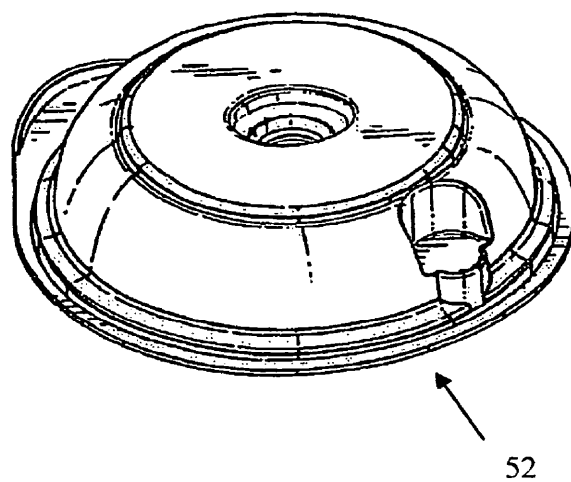


FIG. 5C

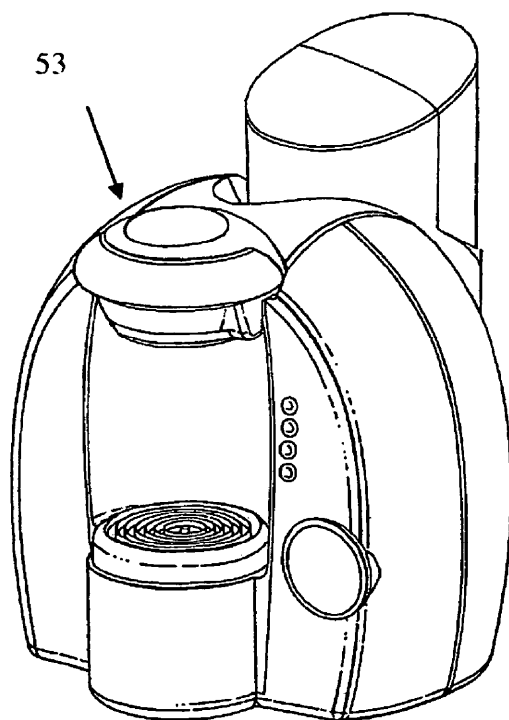


FIG. 5D

