

(12) **Patentschrift**

(21) Anmeldenummer: A 8009/2019
(22) Anmeldetag: 16.11.2018
(45) Veröffentlicht am: 15.11.2022

(51) Int. Cl.: **A23G 1/54** (2006.01)

(66) Umwandlung von GM 188/2018

(56) Entgegenhaltungen:
GB 586773 A
US 6616963 B1
DE 102016012680 A1
JP H01153044 A
DE 102016012680 A1
JP H01153044 A
DE 202006005729 U1
WO 2010133835 A1

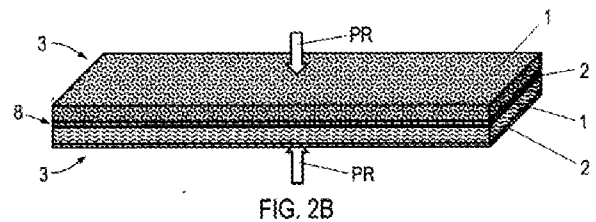
(73) Patentinhaber:
Zotter Holding GmbH & Co KG
8333 Kornberg bei Riegersburg (AT)

(74) Vertreter:
Schwarz & Partner Patentanwälte OG
1010 Wien (AT)

(54) **Verfahren zur Herstellung einer Mehrschichtschokoladentafel**

(57) Verfahren zur Herstellung einer Mehrschichtschokoladentafel (4, 6, 7), aufweisend die folgenden Verfahrensschritte:

- A) Bereitstellen von zumindest zwei auskristallisierten und in einer festen Phase befindlichen Schokoladentafeln (3) von im Wesentlichen gleicher Größe;
- B) Stapeln der Schokoladentafeln (3), wobei die Schokoladentafeln (3) in gestapeltem Zustand im Wesentlichen deckungsgleich zueinander sind;
- C) Zusammenpressen der gestapelten Schokoladentafeln (3) bei Umgebungstemperatur mittels einer Kombination aus Presskraft und Pressdauer, wobei diese Kombination derart gewählt wird, dass die Schokoladentafeln (3) durch Anschmelzen im Bereich der gemeinsamen Grenzfläche/n (8) aneinanderhaften; und
- D) Überziehen der gestapelten und aneinanderhaftenden Schokoladentafeln (3) mit einer gemeinsamen Kuvertüreschicht (5).



Beschreibung

VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG EINER MEHRSCICHTSCHOKOLADENTAFEL

[0001] Die Erfindung betrifft ein Verfahren zur Herstellung einer Mehrschichtschokoladentafel sowie eine gemäß dem Verfahren hergestellte Mehrschichtschokoladentafel.

[0002] Aus dem Stand der Technik sind Schokoladentafeln mit beispielsweise zwei oder drei Schichten, die unterschiedliche Geschmacksrichtungen aufweisen können, bekannt. Diese bekannten Schokoladentafeln werden entweder sukzessive schichtweise aus der flüssigen Phase gegossen oder es werden verschiedene Schichten in eine zuvor hohl gegossene Schokoladenhülle eingebracht. Diese Verfahren haben mehrere Nachteile: Erstens sind sie aufwändig und langwierig, da die verschiedenen Schokoladentafeln oder Schichten in flüssiger Form verarbeitet und zusammengefügt werden müssen. Zweitens ist aufgrund der Komplexität des Verfahrens, insbesondere bezüglich der Kombination und Anordnung mehrerer Schichten, die ökonomisch sinnvoll herstellbare Schichtanzahl begrenzt, üblicherweise auf 2 bis 3 Schichten. Drittens sind diese Verfahren aufgrund der zuvor angeführten Nachteile unflexibel, sodass nur mit entsprechender Vorlaufzeit auf individuelle Kundenwünsche eingegangen werden kann.

[0003] Es ist somit die Aufgabe der vorliegenden Erfindung ein Verfahren zur Herstellung einer Mehrschichtschokoladentafel sowie eine gemäß dem Verfahren hergestellte Mehrschichtschokoladentafel bereitzustellen, welche die oben erwähnten Nachteile verringern oder beseitigen.

[0004] Diese Aufgabe wird mit einem Verfahren gemäß Anspruch 1 gelöst. Die abhängigen Ansprüche betreffen weitere vorteilhafte Ausgestaltungen der Erfindung.

[0005] Ein erfindungsgemäßes Verfahren zur Herstellung einer Mehrschichtschokoladentafel ist durch folgende Verfahrensschritte gekennzeichnet:

- A) Bereitstellen von zumindest zwei auskristallisierten und in einer festen Phase befindlichen Schokoladentafeln von im Wesentlichen gleicher Größe;
- B) Stapeln der Schokoladentafeln, wobei die Schokoladentafeln in gestapeltem Zustand im Wesentlichen deckungsgleich zueinander sind;
- C) Zusammenpressen der gestapelten Schokoladentafeln bei Umgebungstemperatur mittels einer Kombination aus Presskraft und Pressdauer, wobei diese Kombination derart gewählt wird, dass die Schokoladentafeln durch Anschmelzen im Bereich der gemeinsamen Grenzfläche/n aneinanderhaften; und
- D) Überziehen der gestapelten und aneinanderhaftenden Schokoladentafeln mit einer gemeinsamen Kuvertüreschicht.

[0006] Das erfindungsgemäße Verfahren ermöglicht erstmals, innerhalb von kurzer Zeit eine Mehrschichtschokoladentafel aus einer im Wesentlichen unbegrenzten Anzahl von Schokoladentafeln unterschiedlicher Geschmacksrichtungen herzustellen. Es kommt dabei zu keiner Vermischung der unterschiedlichen Schokoladentafeln, insbesondere wenn die einzelnen Schokoladentafeln vor dem Verfahrensschritt A) für eine bestimmte Zeitdauer gekühlt werden. Dadurch ist ein schnelleres Überziehen mit einer Kuvertüreschicht und ein schnellerer Genuss der individuell zubereiteten Mehrschichtschokoladentafel möglich. Die, vorzugsweise vorgekühlten, Schokoladentafeln können nach Wunsch des Kunden herangezogen werden, wodurch individuelle Kundenwünsche sofort erfüllbar sind. Beispielsweise kann sich ein Kunde auf einem Weihnachtsmarkt seine eigene individuelle Schokolade konfigurieren und gleich mitnehmen. Dies war bisher mit den aus dem Stand der Technik bekannten Verfahren nicht möglich. Aus dem Stand der Technik sind folgende weitere Verfahren bekannt, die aber alle nicht die erfindungsgemäßen Verfahrensschritte und technischen Vorteile aufweisen.

[0007] Das Dokument GB 586,773 A offenbart ein Verfahren zur Herstellung von Schokoladeriegeln mit mehreren Schokoladeschichten. In dem offenbarten Verfahren werden die einzelnen Schichten nacheinander in eine Form gegossen, wobei jede der Schichten vor dem Aufbringen der nächsten Schicht abgekühlt wird, sodass eine Verfestigung eintritt.

[0008] Das Dokument DE 10 2016 012 680 A1 offenbart eine Schokoladentafel mit flüssiger Füllung, wobei die Füllung eine Kombination zweier Liquids umfasst, welche innerhalb einer Tafliebung gemäß dem Stand der Technik eingeschlossen ist.

[0009] Das Dokument JP H01153044 A offenbart ebenfalls keine Verpressung der Schokoladeschichten bei Umgebungstemperatur, sondern eine schichtweise, flüssige Aufbringung von Schokoladeschichten beziehungsweise eine Füllung zur Erzeugung einer Mehrschichttafel.

[0010] Das Dokument US 6,616,963 B1 offenbart eine mehrschichtige Süßigkeitstafel, wobei diese mit einer Kuvertüreschicht überzogen sein kann. Die Süßigkeitstafel besteht aus sogenannten Strips welche ihrerseits einzelne Schichten aufweisen können. Die Strips werden in einem Extrusionsverfahren hergestellt und in zähflüssigem Zustand geschichtet.

[0011] Gemäß einer vorteilhaften Ausführung stellt die Erfindung ein Verfahren bereit, wobei Verfahrensschritt B) manuell und/ oder maschinell durchgeführt wird.

[0012] Gemäß einer vorteilhaften Ausführung stellt die Erfindung ein Verfahren bereit, wobei Verfahrensschritt C) manuell und/ oder maschinell durchgeführt wird.

[0013] Gemäß einer vorteilhaften Ausführung stellt die Erfindung ein Verfahren bereit, wobei die Schokoladetafeln vor dem Verfahrensschritt A) für eine bestimmte Zeitdauer gekühlt werden. Dies ermöglicht vorteilhaft, dass in weiterer Folge das Überziehen mit der gemeinsamen Kuvertüreschicht viel schneller erfolgen kann. Nach dem Stand der Technik musste bisher immer die gesamte (Mehrschicht-)Schokoladentafel gekühlt werden, was viel länger dauert.

[0014] Gemäß einer vorteilhaften Ausführung stellt die Erfindung ein Verfahren bereit, wobei zwei bis acht, insbesondere zwei bis vier, Schokoladetafeln zur Herstellung der Mehrschichtschokoladentafel bereitgestellt werden.

[0015] Gemäß einer vorteilhaften Ausführung stellt die Erfindung ein Verfahren bereit, wobei zumindest zwei, vorzugsweise alle, der Schokoladetafeln unterschiedliche Geschmacksrichtungen aufweisen.

[0016] Gemäß einer vorteilhaften Ausführung stellt die Erfindung ein Verfahren bereit, wobei zumindest eine, vorzugsweise alle, der Schokoladetafeln einen Schokoladenboden und eine Zutatenschicht aufweisen, wobei das Verhältnis einer Schichtdicke der Zutatenschicht zu einer Schichtdicke des Schokoladenbodens vorzugsweise zwei zu eins, insbesondere drei zu eins, ist.

[0017] Außerdem stellt die Erfindung eine Mehrschichtschokoladentafel gemäß Anspruch 8 bereit.

[0018] Eine Mehrschichtschokoladentafel, die gemäß einer der oben dargelegten Ausführungen eines erfindungsgemäßen Verfahrens hergestellt ist, ist dadurch gekennzeichnet, dass die Mehrschichtschokoladentafel zumindest zwei, bei Umgebungstemperatur miteinander verpresste Schokoladetafeln aufweist, wobei die Schokoladetafeln mit einer gemeinsamen Kuvertüreschicht überzogen sind.

[0019] Gemäß einer vorteilhaften Ausführung stellt die Erfindung eine Mehrschichtschokoladentafel bereit, die zwei bis acht, insbesondere zwei bis vier, Schokoladetafeln aufweist.

[0020] Gemäß einer vorteilhaften Ausführung stellt die Erfindung eine Mehrschichtschokoladentafel bereit, wobei zumindest zwei, vorzugsweise alle, der Schokoladetafeln unterschiedliche Geschmacksrichtungen aufweisen.

[0021] Gemäß einer vorteilhaften Ausführung stellt die Erfindung eine Mehrschichtschokoladentafel bereit, wobei zumindest eine, vorzugsweise alle, der Schokoladetafeln aus einem Schokoladenboden und einer Zutatenschicht bestehen, wobei das Verhältnis einer Schichtdicke der Zutatenschicht zu einer Schichtdicke des Schokoladenbodens zumindest zwei, vorzugsweise zumindest fünf, ist.

[0022] Weitere Einzelheiten, Merkmale und Vorteile der Erfindung ergeben sich aus den nachfolgenden Erläuterungen von in den Zeichnungen schematisch dargestellten Ausführungsbei-

spielen. in den Zeichnungen zeigen:

- [0023]** - Fig. 1A bis Fig. 1C eine Schokoladetafel gemäß einer ersten Ausgestaltung, umfassend eine Zutatenschicht und einen Schokoladenboden, wobei Fig. 1A eine Draufsicht von oben, Fig. 1B eine perspektivische Darstellung von rechts oben und Fig. 1C eine Seitenansicht darstellt;
- [0024]** - Fig. 2A bis Fig. 2C die Verfahrensschritt A) bis C) des erfindungsgemäßen Verfahrens gemäß einem ersten Ausführungsbeispiel, wobei Fig. 2A und Fig. 2B eine perspektivische Darstellung von rechts oben darstellen und wobei Fig. 2C eine Seitenansicht darstellt;
- [0025]** - Fig. 3A bis Fig. 3C die Verfahrensschritt A) bis C) des erfindungsgemäßen Verfahrens gemäß einem zweiten Ausführungsbeispiel, wobei Fig. 3A und Fig. 3B eine perspektivische Darstellung von rechts oben darstellen und wobei Fig. 3C eine Seitenansicht darstellt;
- [0026]** - Fig. 4A bis Fig. 4C die Verfahrensschritt A) bis C) des erfindungsgemäßen Verfahrens gemäß einem dritten Ausführungsbeispiel, wobei Fig. 4A und Fig. 4B eine perspektivische Darstellung von rechts oben darstellen und wobei Fig. 4C eine Seitenansicht darstellt;
- [0027]** - Fig. 5A bis FIG 5C jeweils den Verfahrensschritt D) des erfindungsgemäßen Verfahrens gemäß dem ersten, zweiten oder dritten Ausführungsbeispiel, wobei Fig. 5A bis Fig. 5C jeweils eine perspektivische Darstellung von rechts oben (obere Darstellung) und eine Seitenansicht (untere Darstellung) darstellen; und
- [0028]** - Fig. 6A bis FIG 6C jeweils eine Mehrschichtschokoladetafel, die nach dem erfindungsgemäßen Verfahren gemäß dem ersten, zweiten oder dritten Ausführungsbeispiel hergestellt wurde, wobei Fig. 6A bis Fig. 6C jeweils eine perspektivische Darstellung von rechts oben (obere Darstellung) und eine Seitenansicht (untere Darstellung) darstellen.

[0029] Im Folgenden werden gleiche oder ähnliche Merkmale mit denselben Bezugszeichen bezeichnet. So weisen beispielsweise Schokoladetafeln der Einfachheit halber dasselbe Bezugszeichen auf, auch wenn diese eine unterschiedliche Geschmacksrichtung aufweisen.

[0030] Bezugnehmend auf die Figuren 1A bis 1C sind eine Zutatenschicht 1 und ein Schokoladenboden 2 dargestellt, die zusammengefügt eine Schokoladetafel 3 ausbilden. Die Schokoladetafel 3 umfasst also die Zutatenschicht 1 mit einer Schichtdicke SZ und den Schokoladenboden 2 mit einer Schichtdicke SB. Das Verhältnis der Schichtdicke SZ der Zutatenschicht 1 zu der Schichtdicke SB des Schokoladenbodens 2 ist vorzugsweise zwei zu eins (2:1), insbesondere drei zu eins (3:1). Die Schokoladetafel 3 kann alternativ auch nur die Zutatenschicht 1 umfassen. Durch die Zutatenschicht 1 erhält die Schokoladetafel 3 eine beliebige Geschmacksrichtung, abhängig von den Zutaten/Geschmäckern, welche die Zutatenschicht 1 aufweist. Ein Fachmann auf dem Gebiet der Technik kennt die Herstellung einer Schokoladetafel mit einer Geschmacksrichtung.

[0031] Die Zutatenschicht 1 und der optionale Schokoladenboden 2 können händisch oder maschinell zusammengefügt werden, beispielsweise durch eine Kombination aus Presskraft und Pressdauer. Alternativ kann die Zutatenschicht 1 aus der flüssigen Phase auf den Schokoladenboden 2 aufgegossen werden, beispielsweise in einer Form, wobei die Zutatenschicht 1 durch Abkühlen bei Umgebungstemperatur oder in einer künstlich gekühlten Umgebung, beispielsweise in einer Kühlkammer, auskristallisiert und in eine feste Phase übergeführt wird. Alternativ könnte der Schokoladenboden 2 auch entsprechend auf die Zutatenschicht 1 aufgegossen werden.

[0032] Bezugnehmend auf die Figuren 2A bis 2C und 5A sind die Verfahrensschritt A) bis D) des erfindungsgemäßen Verfahrens zur Herstellung einer Mehrschichtschokoladetafel 4 (siehe Figur 6A) gemäß einem ersten Ausführungsbeispiel dargestellt.

[0033] Gemäß dem erfindungsgemäßen Verfahren werden in Verfahrensschritt A) zwei Schokoladetafeln 3 gemäß Figur 1C von im Wesentlichen gleicher Größe bereitgestellt. Dabei kann die Größe der Schokoladetafeln 3 in einem Ausmaß abweichen, mit dem noch eine entsprechende Mehrschichtschokoladentafel 4 hergestellt werden kann, wobei das Ausmaß der Abweichung beispielsweise 10 % der Fläche der Schokoladetafeln 3 betragen kann (Bitte Überprüfen). Alternativ können Schokoladetafeln 3 ohne Schokoladenboden 2 bereitgestellt werden. Optional können die Schokoladetafeln 3 vor dem Verfahrensschritt A) für eine bestimmte Zeitdauer gekühlt werden, beispielsweise in einer Kühlkammer oder einem Kühlschrank. Die zwei Schokoladetafeln 3 weisen unterschiedliche Geschmacksrichtungen auf. Alternativ können die Schokoladetafeln 3 dieselbe Geschmacksrichtung aufweisen.

[0034] In Verfahrensschritt B) werden die Schokoladetafeln 3 gestapelt (siehe Figur 2A), wobei das Stapeln vorzugsweise entlang einer Stapelrichtung SR, die im Wesentlichen senkrecht zu den Schokoladetafeln 3 liegt, durchgeführt wird. In gestapeltem Zustand sind die beiden Schokoladetafeln 3 im Wesentlichen deckungsgleich und parallel zueinander. Der Verfahrensschritt B) kann manuell und/ oder maschinell, beispielsweise mittels eines automatisierten Roboterarms, durchgeführt werden.

[0035] In Verfahrensschritt C) werden die gestapelten Schokoladetafeln 3 bei Umgebungstemperatur mittels einer Kombination aus Presskraft und Pressdauer zusammengepresst (siehe Figuren 2B und 2C), wobei das Zusammenpressen vorzugsweise entlang einer Pressrichtung PR, die im Wesentlichen der Stapelrichtung SR entspricht, durchgeführt wird. Das Zusammenpressen kann von einer Seite und gleichzeitig oder abwechselnd von beiden Seiten erfolgen, beispielsweise gemäß den Figuren 2B und 2C von oben und unten (oder von rechts und links, falls die Schokoladetafeln 3 im Wesentlichen senkrecht ausgerichtet sind). Die Schokoladetafeln 3 werden vorzugsweise auf einer Tisch- oder Arbeitsplatte liegend von oben zusammengepresst. Die Kombination aus Presskraft und Pressdauer wird derart gewählt, dass die Schokoladetafeln 3 durch Anschmelzen im Bereich der gemeinsamen Grenzfläche/n 8 aneinanderhaften. Beispielsweise kann die Presskraft eine manuelle Presskraft sein und die Pressdauer kann beispielsweise zwischen einer und fünf Sekunden, vorzugsweise in etwa drei Sekunden, lang sein. Ein Fachmann auf dem Gebiet der Technik kann nach dem Studium der vorliegenden Beschreibung eine entsprechende manuelle Presskraft anwenden, sodass die Schokoladetafeln 3 durch Anschmelzen im Bereich der gemeinsamen Grenzfläche/n 8 aneinanderhaften. Die manuelle Presskraft kann beispielsweise einer Presskraft entsprechen, die zum Pressen von Zitrusfrüchten mit einer handelsüblichen Zitrusfruchtmaschine notwendig ist. Ein Fachmann auf dem Gebiet kennt eine derartige manuelle Presskraft. Der Verfahrensschritt C) kann manuell und/ oder maschinell, beispielsweise mittels eines automatisierten Roboterarms oder einer Fließbandpressung, durchgeführt werden.

[0036] Die „Umgebungstemperatur“ im Sinne dieser Erfindung entspricht der Temperatur, die während des Zusammenpressens der Schokoladentafeln 3 in der direkten und gegebenenfalls näheren Umgebung der Schokoladentafeln 3 vorherrscht. Dies kann beispielsweise eine Raumtemperatur in einer Schokoladenfabrik oder in einer Kühlhalle oder die aktuelle Lufttemperatur auf einem Weihnachtsmarkt im Freien sein. Jedenfalls werden während der Durchführung des erfindungsgemäßen Verfahrens die Schokoladentafeln 3 nicht zusätzlich künstlich erwärmt. In einem Spezialfall könnte zusätzliche künstliche Erwärmung erforderlich sein, wenn pure Schokoschichten direkt aufeinandergepresst werden müssen. Pure Schokoschichten sind fester und haften demnach schlechter aneinander. Wenn der Kunde also nur pure Schokoladeschichten aufeinandergepresst wünscht, dann müssen die einzelnen Schokoschichten erwärmt werden, um so dann aufeinandergepresst werden zu können. Diese Erwärmung kann beispielsweise durch Erwärmung mittels eines Föhens oder durch Auftragen von warmer Schokolade mit einem Pinsel auf die pure Schokoladeschicht erfolgen. Dieser Erwärmvorgang ist bei der Schichtung von Zutaten-schichten nicht erforderlich, da diese generell weicher sind, und daher leicht gepresst werden können.

[0037] In Verfahrensschritt D) werden die gestapelten und aneinanderhaftenden Schokoladetafeln 3 mit einer gemeinsamen Kuvertüreschicht 5 überzogen (siehe Figur 5A). Dies kann gemäß

Figur 5A entlang einer vorherrschenden Kuvertüre-Überzugsrichtung KR oder im Wesentlichen von allen Seiten gleichzeitig, beispielweise durch eintauchen in ein Kuvertürebad mit geschmolzener Kuvertüre, erfolgen.

[0038] Bezugnehmend auf die Figuren 3A bis 3C und 5B sind die Verfahrensschritt A) bis D) des erfindungsgemäßen Verfahrens zur Herstellung einer Mehrschichtschokoladentafel 6 (siehe Figur 6B) gemäß einem zweiten Ausführungsbeispiel dargestellt. Das Verfahren entspricht im Wesentlichen dem Verfahren gemäß dem ersten Ausführungsbeispiel, wobei die Mehrschichtschokoladentafel 6 drei, bei Umgebungstemperatur miteinander verpresste Schokoladentafeln 3 aufweist, wobei die Schokoladentafeln 3 mit einer gemeinsamen Kuvertüreschicht 5 überzogen sind. Die drei Schokoladentafeln 3 weisen unterschiedliche Geschmacksrichtungen auf. Alternativ können eine oder zwei Schokoladentafeln 3 dieselbe Geschmacksrichtung aufweisen.

[0039] Bezugnehmend auf die Figuren 4A bis 4C und 5C sind die Verfahrensschritt A) bis D) des erfindungsgemäßen Verfahrens zur Herstellung einer Mehrschichtschokoladentafel 7 (siehe Figur 6C) gemäß einem dritten Ausführungsbeispiel dargestellt. Das Verfahren entspricht im Wesentlichen dem Verfahren gemäß dem ersten und zweiten Ausführungsbeispiel, wobei die Mehrschichtschokoladentafel 7 vier, bei Umgebungstemperatur miteinander verpresste Schokoladentafeln 3 aufweist, wobei die Schokoladentafeln 3 mit einer gemeinsamen Kuvertüreschicht 5 überzogen sind. Die vier Schokoladentafeln 3 weisen drei unterschiedliche Geschmacksrichtungen auf, wobei die oberste und die unterste Schokoladentafeln 3 dieselbe Geschmacksrichtung aufweisen.

Mit dem erfindungsgemäßen Verfahren kann im Wesentlichen jede beliebige Anzahl von Schokoladentafeln 3 zur Herstellung einer Mehrschichtschokoladentafel bereitgestellt und verarbeitet werden. Vorzugsweise werden zwei, drei, vier, fünf, sechs, sieben, oder acht Schokoladentafeln 3 zur Herstellung einer Mehrschichtschokoladentafel bereitgestellt und verarbeitet. Insbesondere werden entsprechend zwei, drei oder vier Schokoladentafeln 3 zur Herstellung der Mehrschichtschokoladentafel 4, 6 oder 7 bereitgestellt und verarbeitet. Dabei kann jede der Schokoladentafeln 3 unterschiedliche Geschmacksrichtungen aufweisen oder es können zwei oder mehrere der Schokoladentafeln 3 dieselbe Geschmacksrichtung aufweisen. Weiters wäre es möglich, dass die Schokoladentafeln 3 unterschiedliche Körnung beziehungsweise Konsistenz durch Beigabe von beispielsweise Nusssplintern oder Rosinen aufweisen. In weiterer Folge kann eine Mehrschichtschokoladentafel in kleinere Teile, insbesondere Pralinenstücke, unterteilt, beispielsweise geschnitten, werden.

Patentansprüche

1. Verfahren zur Herstellung einer Mehrschichtschokoladentafel (4, 6, 7), **gekennzeichnet durch** folgende Verfahrensschritte:
 - A) Bereitstellen von zumindest zwei auskristallisierten und in einer festen Phase befindlichen Schokoladetafeln (3) von im Wesentlichen gleicher Größe;
 - B) Stapeln der Schokoladetafeln (3), wobei die Schokoladetafeln (3) in gestapeltem Zustand im Wesentlichen deckungsgleich zueinander sind;
 - C) Zusammenpressen der gestapelten Schokoladetafeln (3) bei Umgebungstemperatur mittels einer Kombination aus Presskraft und Pressdauer, wobei diese Kombination derart gewählt wird, dass die Schokoladetafeln (3) durch Anschmelzen im Bereich der gemeinsamen Grenzfläche/n (8) aneinanderhaften; und
 - D) Überziehen der gestapelten und aneinanderhaftenden Schokoladetafeln (3) mit einer gemeinsamen Kuvertüreschicht (5).
2. Verfahren gemäß Anspruch 1, wobei Verfahrensschritt B) manuell und/oder maschinell durchgeführt wird.
3. Verfahren gemäß Anspruch 1 oder 2, wobei Verfahrensschritt C) manuell und/oder maschinell durchgeführt wird.
4. Verfahren gemäß einem der Ansprüche 1 bis 3, wobei die Schokoladetafeln (3) vor dem Verfahrensschritt A) für eine bestimmte Zeitdauer gekühlt werden.
5. Verfahren gemäß einem der Ansprüche 1 bis 4, wobei zwei bis acht, insbesondere zwei bis vier, Schokoladetafeln (3) zur Herstellung der Mehrschichtschokoladentafel (4, 6, 7) bereitgestellt werden.
6. Verfahren gemäß einem der Ansprüche 1 bis 5, wobei zumindest eine, vorzugsweise alle, der Schokoladetafeln (3) aus einem Schokoladenboden (2) und einer Zutatenschicht (1) bestehen, wobei das Verhältnis einer Schichtdicke (SZ) der Zutatenschicht (1) zu einer Schichtdicke (SB) des Schokoladenbodens (2) vorzugsweise zwei zu eins, insbesondere drei zu eins, ist.

Hierzu 6 Blatt Zeichnungen

1/6

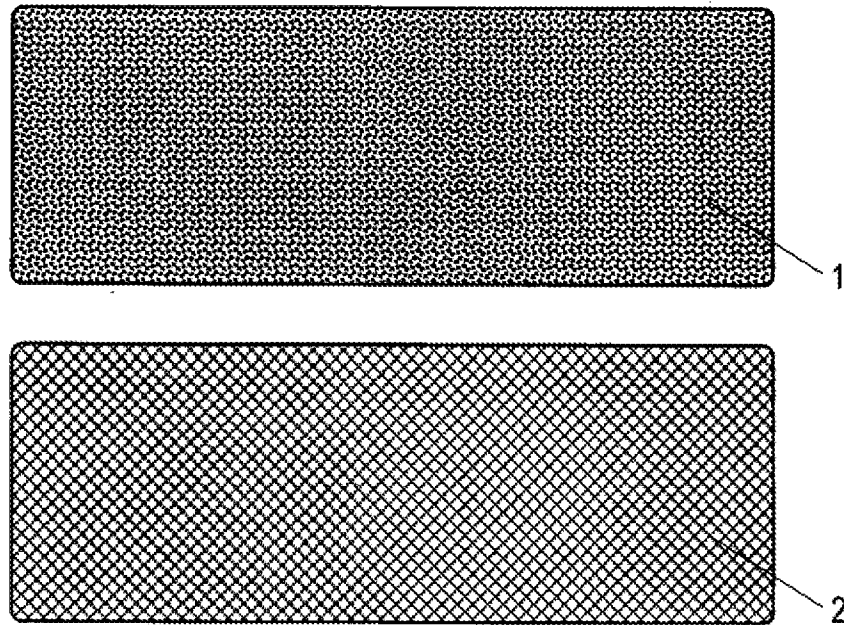


FIG. 1A

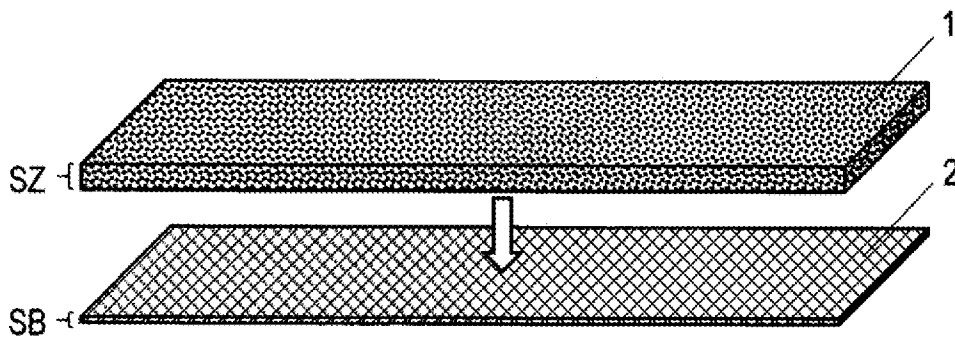


FIG. 1B

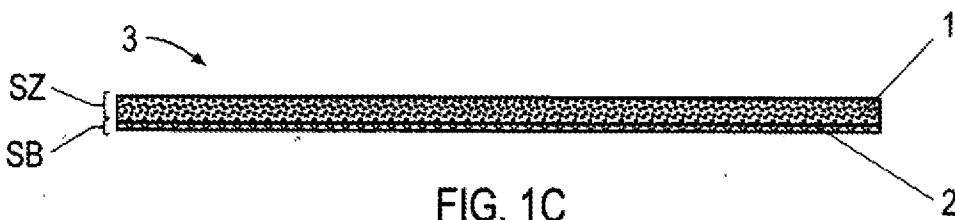


FIG. 1C

2/6

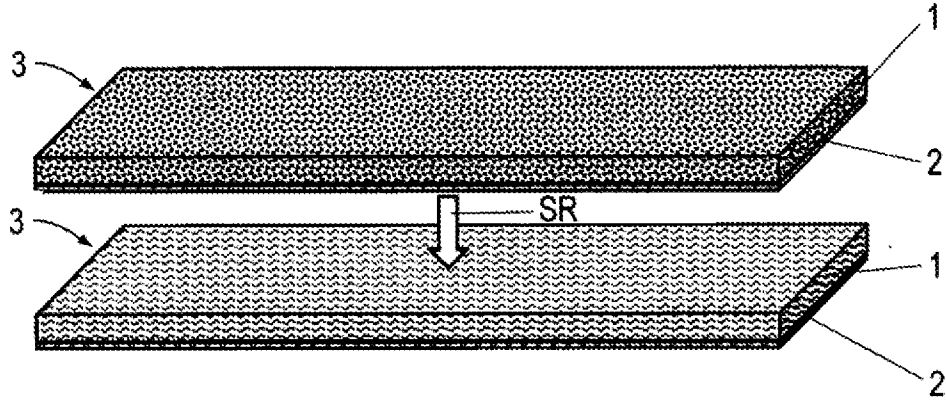


FIG. 2A

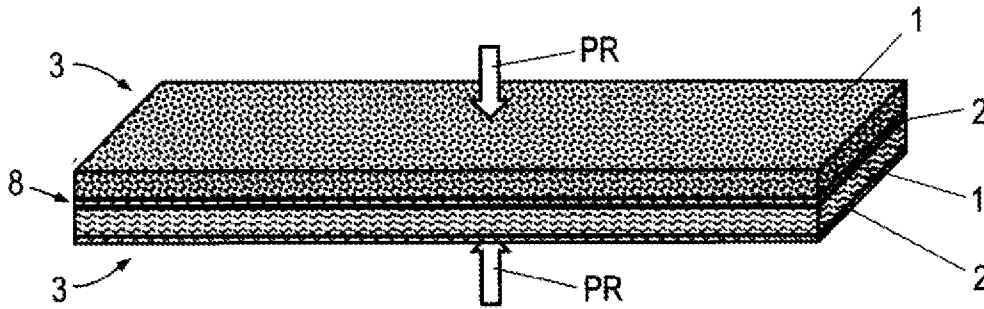


FIG. 2B

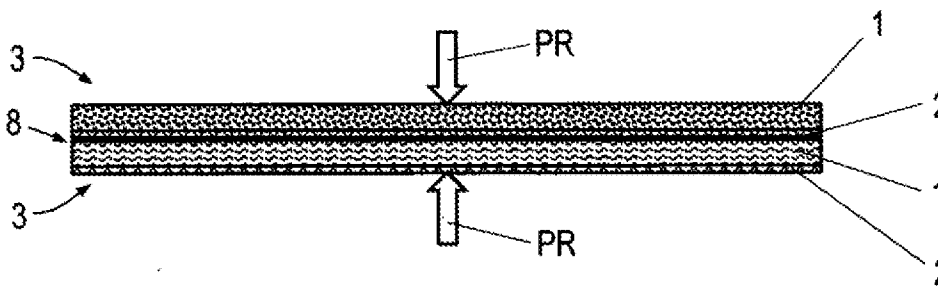
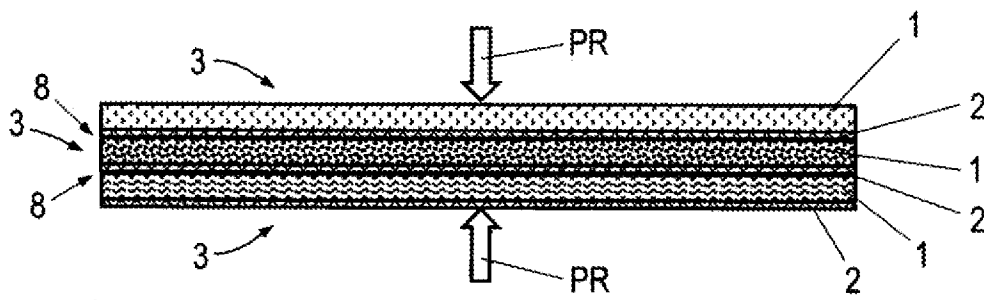
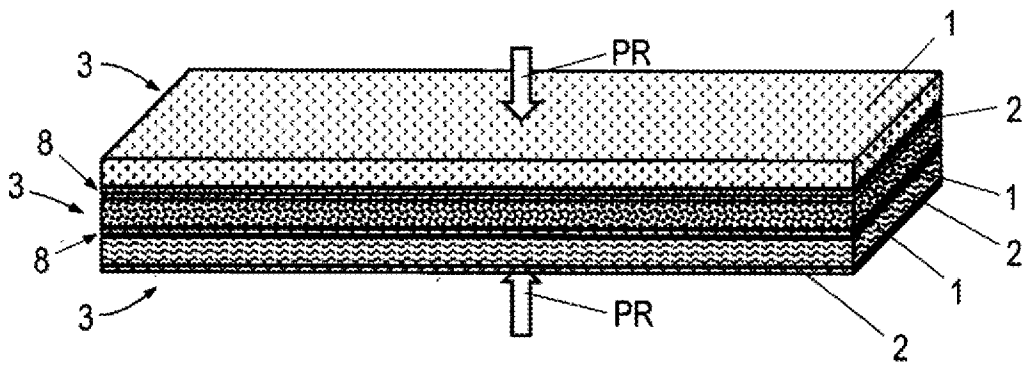
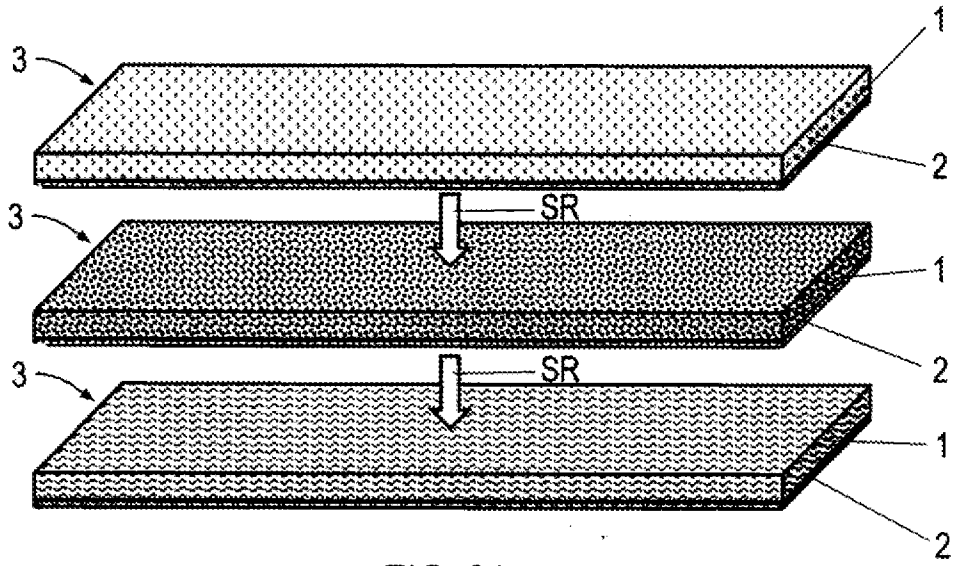


FIG. 2C

3/6



4/6

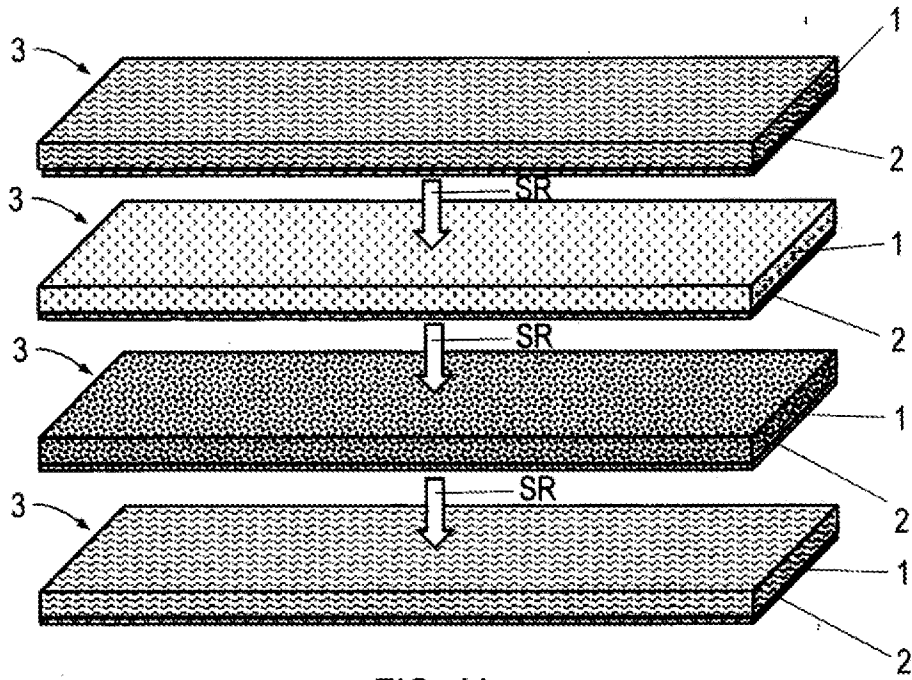


FIG. 4A

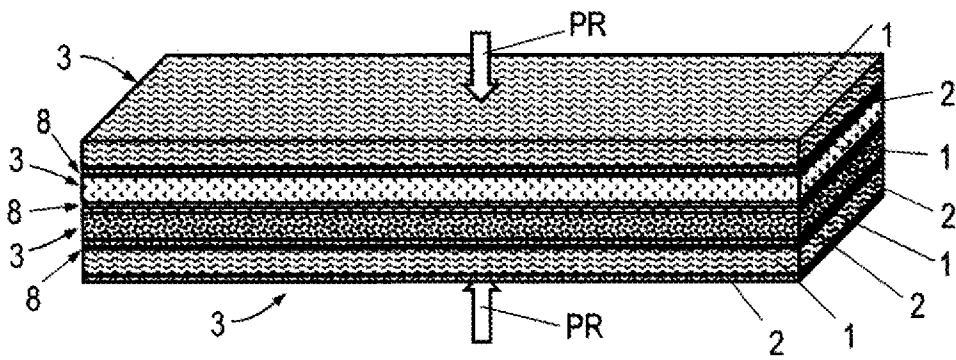


FIG. 4B

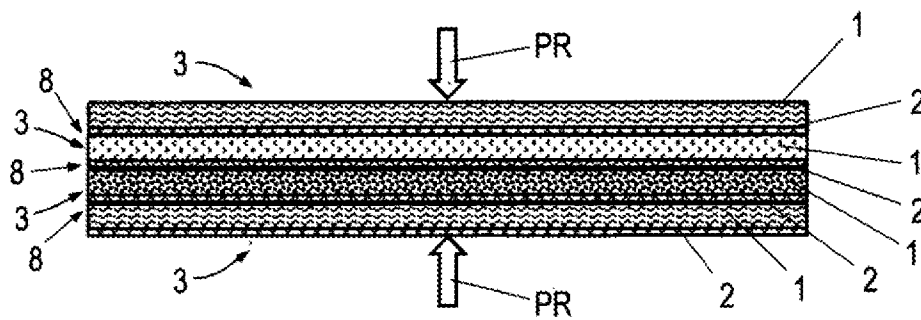


FIG. 4C

5/6

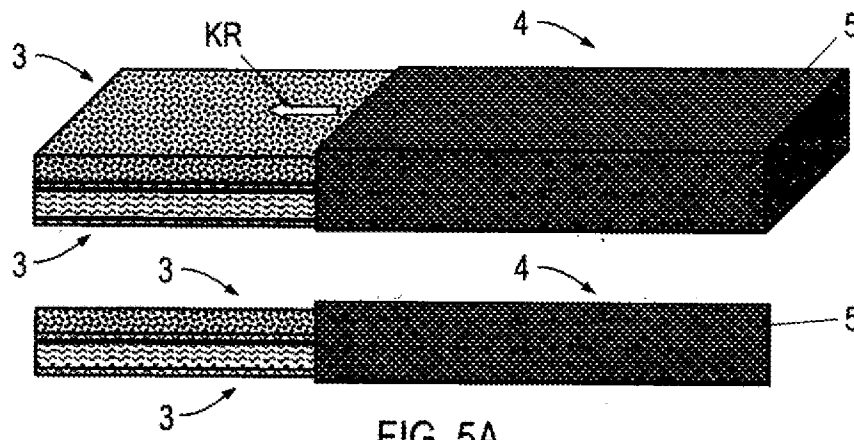


FIG. 5A

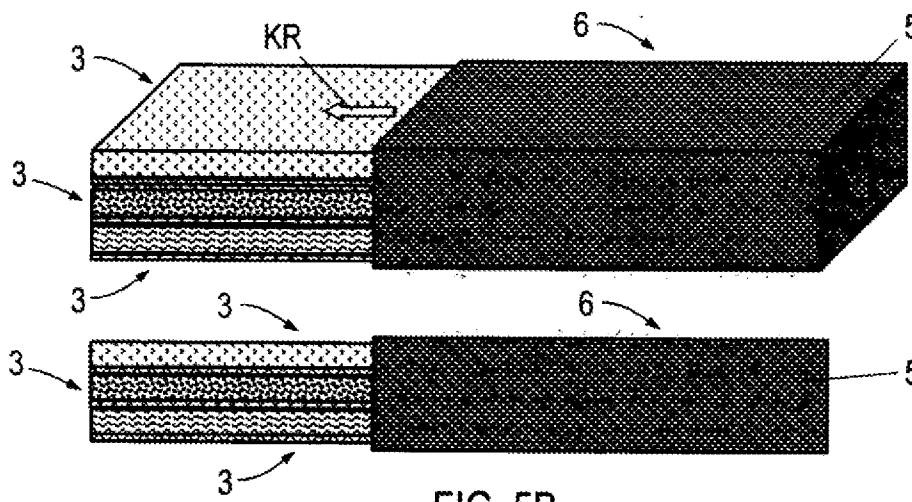


FIG. 5B

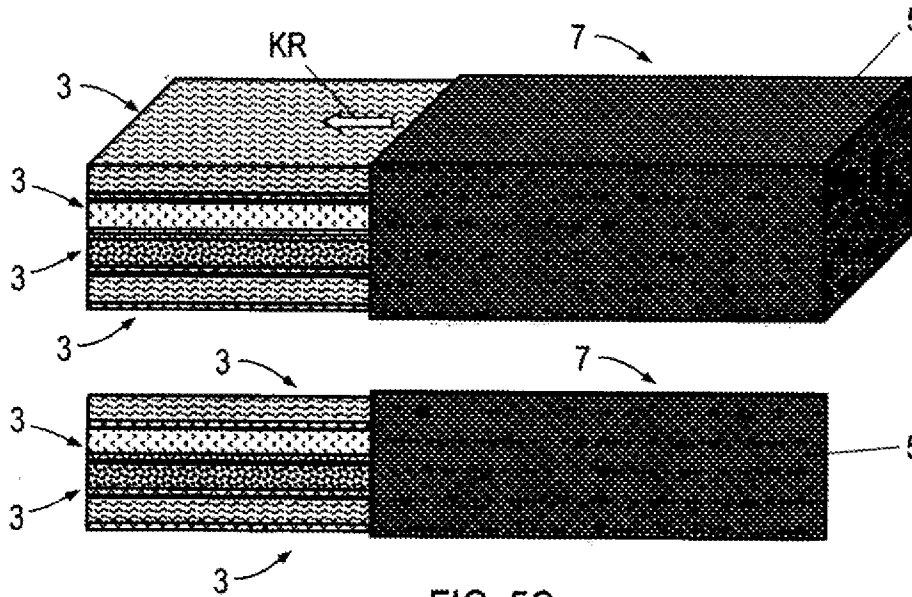


FIG. 5C

6/6

