

【公報種別】特許法第 17 条の 2 の規定による補正の掲載

【部門区分】第 1 部門第 1 区分

【発行日】平成 17 年 2 月 24 日 (2005.2.24)

【公表番号】特表 2003-530864 (P2003-530864A)

【公表日】平成 15 年 10 月 21 日 (2003.10.21)

【出願番号】特願 2001-577769 (P2001-577769)

【国際特許分類第 7 版】

A 2 3 G 1/00

A 2 3 G 3/00

【F I】

A 2 3 G 1/00

A 2 3 G 3/00 1 0 9

【誤訳訂正書】

【提出日】平成 15 年 2 月 17 日 (2003.2.17)

【誤訳訂正 1】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】0 0 4 4

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【0 0 4 4】

次に、チョコレート混合物を以下のようにテンパリング処理する：4 5 を越える温度までチョコレート混合物を加熱した後、約 2 7 に冷却し、さらにその後約 3 0 - 3 2 に再加熱する。テンパー値の理想的なセットは、- 2 . 0 から約 0 . 0 1 の範囲の勾配（屈曲の際）、および約 6 . 7 から約 1 0 . 0 の範囲のチョコレートテンパー単位値を有する。その後、スクレーブド表面熱交換器にテンパリング処理チョコレートを通過させ、約 2 5 - 約 3 3 に温度を下げる。

1) 当初明細書における、「約 4 5」なる訳を、原文の「a b o v e 4 5」に基づいて「4 5 を越える温度」に誤訳訂正した。