



MEMORIA DESCRIPTIVA

que acompaña a la solicitud de una PATENTE DE INVENCION por 20 años a favor del señor Victor Wayaffe, súbdito belga, fabricante de chocolates, con residencia en Verviers, Bélgica, calle Renkin, 64, por

"Procedimiento de fabricación de chocolate"

Constituye el objeto de esta invención, que como propia se reivindica, un nuevo procedimiento de fabricación de chocolate.

En los procedimientos conocidos las almendras de cacao son generalmente sometidas a una torrefacción antes de ser descortezadas. De ello resulta que una parte importante de las materias grasas y aromáticas contenidas en las almendras del cacao, o sea en el cacao crudo, y que constituyen la manteca de cacao son absorbidas por las cortezas o pellejos y quedan en consecuencia perdidas una vez han sido descortezadas.

El procedimiento de la presente invención evita y ahorra totalmente esta pérdida y permite conservar íntegramente las materias expresadas. Fundamentalmente se caracteriza por el hecho de que las almendras del cacao son descortezadas antes de ser tratadas por el calor.



La descripción subsiguiente dá, a título de ejemplo simplemente, uno de los modos de realización del
20 procedimiento según la invención,

Las almendras o semillas del cacao crudo son primeramente sometidas al descortezamiento a fin de despojarlas de su corteza o peladura inútil. Seguidamente se las muele y son reducidas a polvo. A este polvo
25 se le mezcla manteca y azúcar en proporciones apropiadas para formar una pasta cuya finura se acrece sometiéndola a nueva molidura. Finalmente se somete esta pasta a la acción de una fuente de calor de temperatura apropiada hasta la obtención del gusto o del aroma
30 que se quiere.

La práctica ha demostrado que una temperatura variando entre 80 y 90 grados Centígrados es la adecuada en general, pero, como se comprende, esta temperatura puede variar sin salirse del dominio del invento.

35

N O T A -----

R e i v i n d i c a c i o n e s

1. Procedimiento de fabricación de chocolate caracterizado por someter las almendras o semillas del cacao al descortezamiento antes de ser tratadas
40 por el calor.

2. Procedimiento de fabricación de chocolate según la reivindicación 1, caracterizado porqué mediante el mismo las almendras del cacao, previamente descortezadas, son pulverizadas y mezcladas en proporciones
45 convenientes con productos apropiados para formar la pasta de chocolate la cual después de haber sido finalmente molida otra vez se la somete a la acción de una temperatura apropiada hasta la obtención del aro-



- 3 -

ma o del gusto que se quiere.

50 3. Procedimiento de fabricación de chocolate.

4 Consta la presente memoria de tres hojas foliadas y sus líneas numeradas de cinco en cinco escritas por una sola cara.

Barcelona 18 de marzo de 1930

Victor Wayaffe

P. A.

José Pedraza