

335866

P.- 34.156

3201-II-6424



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se presenta para unir a la solicitud

de

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

formulada el 20 de enero de 1.967, con el núm. 335.866

en

E S P A Ñ A

por VEINTE años

a nombre de LEONARD MONHEIM, entidad alemana, establecida en Deliusstrasse 6, Aachen, República Federal Alemana,

por: "UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE ARTICULOS

DE CHOCOLATE"

5 Para la fabricación de artículos de chocolate - -
con relleno líquido es conocido el producir de piezas in- -
dividuales preformadas, cuerpos huecos sólidos por recris- -
talización de la capa exterior de azúcar. Estos cuerpos - -
5 encostrados presentan entonces un núcleo líquido consisten-
te en el líquido de partida. Además es conocido el recubrir
con chocolate tales cuerpos encostrados mediante inmersión.
El recubrimiento de chocolate se corresponde entonces con -
el contorno del cuerpo encostrado, por ejemplo, un cuerpo -
10 en forma de judía relleno de coñac.



Además se conocen artículos de chocolate relle-
nados con líquido, que consisten en cascarones producidos
por separado. Estos cuerpos huecos de chocolate se llenan
entonces por inyección con el líquido y la abertura es ce-
5 rrada mediante un tapón fundido. "Judías" o "guindas" relle-
nas de coñac se fabrican también de modo, que el cuerpo de
cascarón de chocolate sea fabricado abierto, llenado de
líquido y cerrado mediante un velo de chocolate.

En el caso de bombones de licor, palillos con -
10 limón y similares, que se hayan producido según el método
primeramente mencionado, el volumen de líquido limita tam-
bién en la pieza suelta la cantidad de líquido. Por otra
parte, la configuración viene determinada por la forma ex-
terior del cuerpo encostrado.

En los artículos de chocolate con relleno líqu-
15 do, cuya fabricación parte de la producción por separado
de un cuerpo de cascarón, el volumen de líquido puede ser
determinado dentro de límites más amplios. Pero en este -
caso se considera como inconveniente, aún en el caso de -
20 que se empleen capas de seguridad producidas por fases de
trabajo especiales, que el chocolate sea reblandecido por
el líquido, lo que disminuye notablemente la resistencia
al almacenamiento.

Para realizar artículos de chocolate rellenos -
25 de líquido, cuya producción parte de un cuerpo de cascarón,
resistente al almacenamiento respecto al relleno líquido,
y ampliar las gamas de sabores, es además ya conocido, dis-
poner uno o varios cuerpos huecos de costra en un cascarón
de chocolate producido por separado y de forma predetermi-
30 nada y rellenar los espacios intermedios con masas no lí-



quidas. En este caso se protege en muy amplio grado el relleno líquido, pero la forma definitiva queda predeterminada por el cascarón de chocolate.

5 Frente a estos procedimientos conocidos es el objetivo del invento el producir el núcleo líquido deseado de un artículo de chocolate en la forma definitiva a partir de piezas individuales de configuración más amplia, es decir, en especial mantener la forma que caracterice a los componentes de sabor sólidos y hacerla aparecer también sobre la superficie de los productos terminados. En este sentido hay que ampliar además las exigencias de sabores, como se conoce por ejemplo en los llamados bombones sólidos de fragmentos de almendra en combinación con chocolate o similares. Igualmente que en los procedimientos de producción mencionados, parte el invento además 10 de la condición de que sea posible una producción en máquinas en funcionamiento continuo.

El invento consiste en que para la producción de artículos de chocolate que contengan un relleno líquido, sean recubiertos con por lo menos un velo de chocolate 20 que esté dotado de sustancias de sabor o un portador de sabores de forma estable, uno o varios cuerpos huecos de forma estable, producidos de manera en sí conocida y llenos de líquido, y con ello se configure la forma definitiva de la pieza individual. Los portadores de sabor de forma estable, tales como fragmentos de nuez, filetes de jengibre, raspadura seca o similares, se fijan en un primer 25 velo de chocolate, o eventualmente mediante otros, y con ello se produce la forma definitiva de la pieza individual provista de relleno líquido. 30



Además prevé el invento, que para la configuración plástica del aspecto exterior de las piezas individuales, el cuerpo hueco relleno sea cubierto con masa de chocolate, así como que sea enfriado algo el velo de masa de chocolate, en el que se incrusten antes de su posterior solidificación por enfriamiento, portadores de sabor secos, y que el cuerpo así producido sea provisto de otro velo - más de masa de chocolate. Las piezas individuales preferiblemente siempre son sopladas después de la aplicación de los velos de chocolate y/o los portadores de sabores.

Según otra característica del invento, el cuerpo hueco relleno de líquido, o dos o más de tales cuerpos huecos, son configurados a una forma definitiva de piezas individuales, mediante los recubrimientos de chocolate y por distribución local de los portadores de sabores de forma estable en lugares predeterminados. Para esto también puede procederse de manera, que el o los cuerpo(s) hueco(s) de forma estable, después de aplicar un primer recubrimiento de chocolate de portadores de sabores encerrados entre velos de masa de chocolate, sea(n) recubierto(s) mediante otra capa de portadores de sabor de forma estable de otra tendencia de sabor y sea (n) configurado(s) a una forma definitiva mediante un velo exterior de masa de chocolate.

Como portadores de sabores con forma estable se toman en consideración, fragmentos de nuez o de almendra, filetes de jengibre, acitrón, raspadura seca, por ejemplo de fruta, o también ácidos de frutas cristalinos fácilmente solubles. Agentes de sabor se pueden añadir al chocolate mediante materiales de adición en sí conocidos, tales - como leche, productos aromáticos y similares.

335866



El invento se ilustra haciendo referencia a los ejemplos de realización que siguen:

Ejemplo 1º: Unos cuerpos encostrados de forma -
predeterminada, configurados en polvos de molde, que están
5 dotados de un relleno, por ejemplo de licor de cerezas, en
un volumen predeterminado, son provistos en una máquina de
recubrir con un velo de chocolate. Durante el enfriamiento
se aplica sobre este velo otro recubrimiento más de choco-
late, que se compone en una parte ampliamente predominante
10 de fragmentos de nuez, que sin embargo presentan un ligero
recubrimiento superficial de chocolate. Estos fragmentos -
de nuez como portadores de sabor cubren el núcleo líquido,
envolviéndolo. Después de la solidificación quedan piezas
individuales de forma predeterminada, que en su consumo -
15 producen efectos de sabor sorprendentes por la combinación
del relleno líquido con los portadores de sabor sólidos.

Ejemplo 2º: Un cuerpo encostrado producido de -
acuerdo con el ejemplo 1º, con una forma aproximadamente
parecida a rodajas con un relleno consistente en zumo de
20 naranja, es revestido en una máquina de recubrir con un -
velo de masa de chocolate, que es solidificado por enfria-
miento limitado, aplicándose un soplante, que al mismo tiem-
po elimina la masa de chocolate sobrante. En la masa en so-
lidificación se incrustan filetes de jengibre y raspaduras
25 de chocolate amargo, y se sigue enfriando. Después de ha-
berse solidificado los fragmentos se eliminan por soplado
los fragmentos residuales sueltos y se aplica otro velo de
chocolate, que determina el aspecto definitivo y fija adi-
cionalmente los fragmentos. Antes de la solidificación se
30 sopla el cuerpo así producido, recubierto de portadores de

335866



sabor, con una corriente de aire. Entonces se ha agrandado en el doble hasta el triple de sus dimensiones.

5 La conformación de las piezas individuales solidificadas desde el punto de vista del sabor, resulta por la combinación del relleno líquido con los portadores de sabor sólidos.

10 Ejemplo 3º: Un cuerpo de cascarón de chocolate, que contiene un relleno líquido alcohólico de una tendencia de sabor predeterminada y presenta una configuración predeterminada, es provisto de portadores de sabor sólidos según el procedimiento de acuerdo con los ejemplos 1º ó 2º. Las formas definitivas provistas de portadores de sabor sólidos están ajustadas entre sí respecto a los portadores de sabor sólidos y al relleno líquido para lograr una tendencia de sabor determinada. Como cuerpo de partida con relleno líquido puede elegirse, por ejemplo, también un cuerpo de cascarón, en el que además del relleno líquido esté colocado un fruto o similar.

15 También pueden llegar a aplicarse varias capas de portadores de sabor sólidos superpuestas. La primera capa del portador de sabor puede estar fijada en la capa de chocolate superficialmente fundida del cuerpo de cascarón. Como portador de sabor adicional puede emplearse ácido cítrico cristalizado, que se aplica sobre el velo de chocolate que recubre al primer portador de sabor. La aplicación y el soplado del velo de chocolate más exterior se efectúan entonces según el ejemplo 2º.

25 Ejemplo 4º: Un cuerpo hueco con una costra de azúcar fabricado por separado en una máquina de estirar azúcar, que está provisto de un relleno líquido, o un cuer



po en forma de gragea con relleno líquido es provisto de un recubrimiento dotado de un portador de sabor sólido según los ejemplos 1º hasta 3º. Los velos de chocolate utilizados simples o aplicados en varias veces contienen sustancias de sabor combinadas con el contenido en sabor del relleno líquido, que también pueden variar entre capa y -
5 capa.

Ejemplo 5º: Un cuerpo de cascarón relleno de líquido, con forma predeterminada y un cuerpo encostrado fabricado según el ejemplo 1º con distinto relleno de líquido, son unidos en una máquina de recubrir para dar una pieza de forma, mediante un velo de chocolate único, que contiene portadores de sabor sólidos. Los distintos rellenos líquidos pueden estar ajustados complementariamente desde el punto de vista del sabor. El portador de sabor añadido en forma sólida puede contener una tercera componente de sabor. En lugar de dos piezas de núcleo rellenas de líquido también pueden emplearse tres o eventualmente aún más -
15 cuerpos de núcleo con relleno líquido. En este caso se puede lograr la ampliación de las condiciones de sabor por
20 ajuste de los portadores de sabor líquidos y sólidos, o por las sustancias de sabor añadidas al chocolate.

Ejemplo 6º: Un cuerpo de núcleo relleno de líquido se une de tal modo a portadores de sabor de forma sólida, que el relleno líquido y los portadores de sabor sólidos estén embebidos yuxtapuestos en una pieza individual. En el consumo puede llegar a tener efecto entonces primero el portador de sabor consistente en sustancias sólidas y a continuación el relleno líquido. Por el reparto predeterminado del relleno líquido y de los portadores de sabor só-
25
30



lidos, que también puede estar identificado por velos de chocolate claros o más oscuros, resultan variaciones de sabor ampliadas logradas en la pieza final.

5 Los artículos de chocolate fabricados según el invento tienen una elevada resistencia al almacenamiento, sin que el relleno líquido actúe de manera no deseada sobre los portadores de sabor o sustancias de sabor sólidos. Resultan posibles las más variadas combinaciones de sabor, que sólo llegan a tener efecto en el consumo y por
10 el hecho, de que solo entonces desarrollan sus efectos - las sustancias de sabor ajustadas entre sí. Debido a que el relleno líquido sólo entra en combinación con el portador de sabor sólido en el momento del consumo, se logra el efecto completo de los matices de sabor. Se excluyen el
25 detrimento de los matices de sabor, por ejemplo, por el almacenamiento.

La presente solicitud que corresponde a la presentada en la República Federal Alemana, con fecha 21 de enero de 1.966, bajo el número M 68093 III/531, se acoge
20 a los beneficios del artículo 51 del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

N O T A

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta solicitud de Patente de Invención en España, por VEINTE años, son los siguientes:
25

335000



1.- Un procedimiento para la fabricación de artículos de chocolate que contengan un relleno líquido, caracterizado porque se recubren uno o varios cuerpos huecos de forma estable, rellenos de líquido, con por lo menos un velo de chocolate dotado de portadores de sabor o sustancias de sabor, y porque de este modo se determina la forma definitiva de la pieza individual.

2.- Un procedimiento según la reivindicación, caracterizado porque se fijan portadores de sabor de forma estable, tales como fragmentos de nuez, filetes de jengibre, raspadura seca o similares, en un primer velo de chocolate, o mediante otros velos más, y de este modo se produce la forma definitiva de la pieza individual provista de relleno líquido.

3.- Un procedimiento según la reivindicación 1 y 2, caracterizado porque el cuerpo hueco relleno es recubierto con masa de chocolate así como porque el velo de masa de chocolate es enfriado algo, embebiéndose en éste, antes de su posterior solidificación por enfriamiento, portadores de sabor secos, y porque el cuerpo así producido es provisto de otro velo más de chocolate.

4.- Un procedimiento según la reivindicación 1 hasta 3, caracterizado porque las piezas individuales son sopladas después de aplicar el velo de chocolate y/o los portadores de sabor.

5.- Un procedimiento según las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado porque el cuerpo hueco relleno de líquido, o dos o más de tales cuerpos huecos, son configurados mediante recubrimientos de chocolate y por distribución local de portadores de sabor de forma estable

335866



14

en lugares predeterminados, para dar la forma definitiva de piezas individuales.

5 6.- Un procedimiento según las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado porque después de aplicar un primer recubrimiento de chocolate hecho de portadores de sabor encerrados entre velos de masa de chocolate, el o los cuerpo(s) hueco(s) es (son) recubierto(s) con otra capa más de portadores de sabor de forma estable, de otra tendencia de sabor, y recibe(n) su forma definitiva mediante un velo exterior de masa de chocolate.

10 7.- Un procedimiento para la fabricación de artículos de chocolate.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede y para los fines que se han especificado.

15 La presente Memoria consta de diez hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

14 DIC. 1964

P.A.

Alberto Elizalde

335866

MGM/-

- 10 -

7.12.67