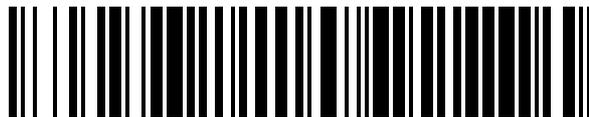


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 228 880**

21 Número de solicitud: 201900161

51 Int. Cl.:

A23G 3/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

26.03.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

30.04.2019

71 Solicitantes:

**GARCÍA SANCHIZ, David (100.0%)
C/ Ramón y Cajal, nº 23
02316 Salobre (Albacete) ES**

72 Inventor/es:

GARCÍA SANCHIZ, David

54 Título: **Bombones de chocolate rellenos de frutos secos cubiertos con miel**

ES 1 228 880 U

DESCRIPCIÓN

Bombones de chocolate rellenos de frutos secos cubiertos con miel.

5 Sector de la técnica

La presente invención, según se expresa en esta descripción, se refiere a un surtido de productos de repostería o bombones, que contiene chocolate, frutos secos como son la almendra, la nuez, la avellana o el pistacho y miel.

10 El solicitante desconoce la existencia en el mercado alimenticio de bombones de chocolate rellenos de frutos secos cubiertos con miel, puesto que si nos referimos al bombón de nuez, el producto contiene chocolate en forma de nuez, que a su vez, está rellena de una nuez pelada y cubierta con miel tostada.

15 De igual forma ocurre con el bombón de almendra, el bombón de avellana, y el bombón de pistacho.

20 Antecedentes de la invención

En el mercado alimenticio existen gran cantidad y tipos de bombones, o productos dulces con las variantes e ingredientes como son el chocolate y los frutos secos, en formato unidad, como son los bombones individuales, en formato de surtidos formando un conjunto, en formato tableta, etc.

25 Los bombones o pequeños dulces de la presente invención, se caracterizan por utilizar un recubrimiento de miel tostada o sin tostar que se le realizan a los frutos secos en su elaboración.

30 Explicación de la invención

El producto alimenticio de la invención, es un surtido de bombones o pequeños dulces que comprende los ingredientes chocolate, miel, y frutos secos como son la almendra, la nuez, la avellana o el pistacho. La elaboración del producto de invención consta en primer lugar, de la elaboración de la cáscara en chocolate del fruto seco a elegir, es decir, si realizamos un bombón o pequeño dulce de nuez, esta cáscara de chocolate tendrá que ser con forma de nuez, empleando para dicha labor la utilización de moldes.

35 En segundo lugar, se inicia el proceso a fuego lento del tostado de la miel, y una vez ésta alcance su punto óptimo de tostado, se introduce la nuez pelada para ser cubierta de miel. Una vez extraída la nuez cubierta con miel, se deja reposar, a la espera de la cristalización de la miel e introducirla dentro de la cobertura de chocolate con forma de cáscara de nuez. Una vez realizado este proceso, se tapa el dulce o bombón con la cáscara de chocolate de la parte de arriba.

45 De igual modo se elaboran y realizan los demás dulces o bombones, es decir, si utilizamos una almendra, este bombón o pequeño dulce tendrá una cáscara de chocolate en forma de almendra, y dicha almendra, estará recubierta con miel tostada situada dentro de la cobertura o cáscara de chocolate, a posteriori se cerrará el bombón con otra cáscara o cobertura de chocolate de la parte de arriba. Este proceso es idéntico tanto en la utilización de avellana y/o pistacho.

50

La elaboración del producto de repostería o bombón, también es posible efectuarla en mitades, quedando los frutos secos al descubierto y cubiertos con miel tostada, sin el cerramiento de cobertura de chocolate, tal y como se menciona en esta descripción.

- 5 La ventaja que viene a resolver este producto de repostería o bombón de invención, es su alto valor nutritivo aportado por los ingredientes utilizados y especialmente la miel, resolviendo el problema de que el consumidor tenga acceso a su degustación. En la elaboración del producto de la presente invención, no se utilizan colorantes ni conservantes artificiales severos.

10 **Breve descripción de los dibujos**

La figura 1, muestra, (2) la cobertura de chocolate con forma y aspecto de nuez, (3) es una porción de cobertura de chocolate, (4) la miel, (5) la nuez cubierta con miel tostada, donde 3, 4 y 5 muestran una sección transversal del bombón.

- 15 La figura 2, muestra un bombón de elaboración en mitad, sin la cobertura de chocolate en su parte de arriba, donde (3) es la cobertura de chocolate con forma del fruto seco utilizado, en este caso nuez, (4) es la nuez cubierta con miel tostada.

20 **Realización preferente de la invención**

Producto de repostería o bombón que comprende almendras, nueces, avellanas, pistachos, chocolate y miel. Ésta miel, podrá estar tostada o no. En la realización preferente, el producto de repostería o bombón de nuez de la invención comprende aproximadamente:

- 25
- 50% del peso en chocolate.
 - 30% del peso en nueces.
- 30
- 20% del peso en miel.

En la realización preferente del producto de repostería o bombón de almendra de la invención, comprende aproximadamente:

- 35
- 60% del peso en chocolate.
 - 20% del peso en almendras.
 - 20% del peso en miel.

40 En la realización preferente del producto de repostería o bombón de avellana de la invención, comprende aproximadamente:

- 45
- 50% del peso en chocolate.
 - 30% del peso en avellanas.
 - 20% del peso en miel.

50 En la realización preferente del producto de repostería o bombón de pistacho de la invención, comprende aproximadamente:

- 50% del peso en chocolate.

- 40% del peso en pistachos.
 - 10% del peso en miel.
- 5 Otra forma de realización preferente, consiste en la realización del producto de repostería o bombón con media cáscara de cobertura de chocolate, quedando el fruto seco a elaborar al descubierto y cubierto con miel. En el caso de la elaboración del bombón de la invención de nuez, éste comprende aproximadamente:
- 10
- 40% del peso en chocolate.
 - 40% del peso en nueces.
 - 20% del peso en miel.
- 15 En la realización preferente del producto de repostería o bombón de almendra de la invención, comprende aproximadamente:
- 20
- 40% del peso en chocolate.
 - 40% del peso almendras.
 - 20% del peso en miel.
- 25 En la realización preferente del producto de repostería o bombón de avellana de la invención, comprende aproximadamente:
- 30
- 40% del peso en chocolate.
 - 40% del peso en avellanas.
 - 20% del peso en miel.
- 35 En la realización preferente del producto de repostería o bombón de pistacho de la invención, comprende aproximadamente:
- 40
- 40% del peso en chocolate.
 - 40% del peso en pistachos.
 - 10% del peso en miel.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Bombones de chocolate rellenos de frutos secos, caracterizado por que los frutos secos están recubiertos con miel.
2. Bombones de chocolate, según reivindicación 1, caracterizado porque los frutos secos son almendras.
- 10 3. Bombones de chocolate, según reivindicación, 2, caracterizado porque comprende los siguientes ingredientes:
- 60% del peso en chocolate.
 - 20% del peso en almendras.
 - 15 - 20% del peso en miel.
- 20 4. Bombones de chocolate, según reivindicación 1, caracterizado porque los frutos secos son nueces.
- 25 5. Bombones de chocolate, según reivindicación 4, caracterizado porque comprende los siguientes ingredientes:
- 50% del peso en chocolate.
 - 30% del peso en nueces.
 - 20% del peso en miel.

FIG. 1

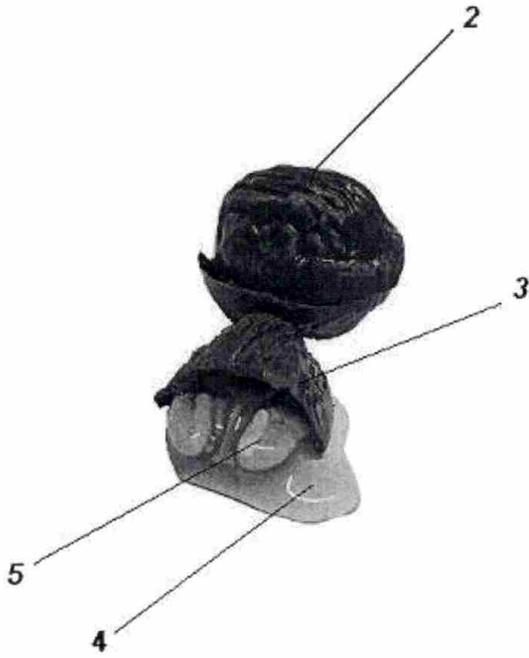


FIG. 2

