(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 376 390**

(51) Int. Cl.:
A23G 3/54 (2006.01)
A23G 3/50 (2006.01)
A23G 1/22 (2006.01)
A23G 1/50 (2006.01)
A23G 1/54 (2006.01)

(12) TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA T3

(96) Número de solicitud europea: **08773504 .9**
(96) Fecha de presentación: **19.06.2008**
(97) Número de publicación de la solicitud: **2166869**
(97) Fecha de publicación de la solicitud: **31.03.2010**

(54) Título: **PRODUCTO DE CONFITERÍA.**

(30) Prioridad:
05.07.2007 DE 102007031369

(45) Fecha de publicación de la mención BOPI:
13.03.2012

(45) Fecha de la publicación del folleto de la patente:
13.03.2012

(73) Titular/es:
MEDERER GMBH
OSTSTRASSE 94
90763 FÜRTH, DE

(72) Inventor/es:
MEDERER, Herbert

(74) Agente/Representante:
Carpintero López, Mario

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

ES 2 376 390 T3

DESCRIPCIÓN

Producto de confitería

La presente invención se refiere a un producto de confitería, así como a un procedimiento para su fabricación.

Un producto de confitería con varias capas de chocolate se muestra en el documento JP04281743A. El documento GB612029A muestra un molde con varias gamas de formas para la fabricación de un producto de confitería.

Se conoce del documento DE20300983U1 un caramelo de forma esférica con un relleno de masa de gominola de fruta así como un revestimiento de chocolate. Otros productos de confitería se conocen, por ejemplo, por los documentos JP63301747A, EP1214889A1, GB2396547A, EP1040763A1, EP0806151A1, GB2196828A, DE3527418A1, EP0661002A, EP0429969A, GB2018668A, EP0498357A, EP0838157A y DE19849816B1.

La invención tiene el objetivo de crear un nuevo producto de confitería.

El objetivo se consigue mediante las características de las reivindicaciones independientes 1 y 7. El aspecto fundamental de la invención consiste en prever en el lado superior de una barra de chocolate o una tableta de chocolate hendiduras, en las que se encuentren elementos insertados de gominola de fruta, especialmente ositos de gominola, visibles desde el exterior.

Otras configuraciones ventajosas se derivan de las reivindicaciones subordinadas. A partir de la descripción de un ejemplo de realización por medio del dibujo se obtienen características y detalles adicionales de la invención. Muestran:

fig. 1 una vista en perspectiva de un producto de confitería,

fig. 2 una representación en corte según la línea de corte II-II de la figura 1,

fig. 3 una vista en planta desde arriba de un molde para la fabricación del producto de confitería según la figura 1,

fig. 4 una representación en corte según la línea de corte IV-IV de la figura 3 y

fig. 5 una representación en corte en correspondencia con la figura 4 de un molde lleno.

A continuación, se describe un producto 1 de confitería mediante las figuras 1 y 2. Éste presenta un cuerpo 2 de base que tiene forma de una barra de chocolate compuesta por tres piezas individuales 3 que están unidas entre sí mediante nervios 4 de ruptura. También es posible que el cuerpo 2 de base tenga la forma de sólo una pieza individual o la de una tableta de chocolate con piezas individuales que están dispuestas unas al lado de otras en dos direcciones diferentes. El cuerpo 2 de base presenta en el contorno bordes laterales 5 que se ensanchan de forma oblicua hacia abajo, un lado inferior 6, así como un lado superior 7. Los nervios 4 de ruptura se crean en el lado superior 7 mediante hendiduras longitudinales 8 en forma de canal. El cuerpo 2 de base está hecho de un material de confitería con contenido de grasa, especialmente chocolate, en particular, chocolate amargo, chocolate semiamargo, chocolate con leche o chocolate blanco. Se pueden usar también masas similares al chocolate, en las que la manteca de cacao se sustituye por otra grasa vegetal.

En el lado superior 7, plano en sí, de cada pieza individual 3 está prevista una hendidura 9 con una base plana 10. Los flancos 11, que delimitan el contorno de la hendidura, discurren de forma oblicua hacia abajo, de modo que la hendidura 9 tiene en la zona de la base 10 una superficie de sección transversal más pequeña que en la zona de su borde superior. Sobre la base 10 de la hendidura 9 está prevista una capa límite delgada 12, hecha de un material de confitería, en especial de un material de confitería con contenido de grasa, en especial, de chocolate, especialmente, de chocolate blanco.

Sobre la capa límite 12 se encuentra un elemento insertado 13 que está hecho de un material de confitería, especialmente de una masa de gominola de fruta o de gelatina. Ésta tiene, en el presente caso, la forma de un osito de gominola, sobresaliendo hacia fuera el lado delantero del osito de gominola con pies, brazos, orejas y nariz esbozados. El elemento insertado 13 sobresale en relación al lado superior 7. También es posible configurar el elemento insertado 13 de manera que su lado superior se alinee con el lado superior 7 de la pieza individual 3. En el contorno, entre el elemento insertado 13 y los flancos periféricos 11, hay una hendidura 14 en forma de canal, de modo que el elemento insertado 13 sólo está unido por su lado inferior con el cuerpo base 2 a través de la capa límite 12. Mediante este tipo de disposición se puede ver libremente el elemento insertado 13 desde arriba y en perspectiva desde el lateral, mejorándose así el efecto estético. La capa límite 12 tiene la función de impedir que se vea el chocolate oscuro del cuerpo 2 de base, sobre todo en el caso de una masa clara de gominola de fruta, para no afectar el efecto cromático de ositos de gominola clara como, por ejemplo, ositos de gominola amarilla, mediante el chocolate marrón. Los elementos insertados 13 están dispuestos en las piezas individuales 3 sobre la respectiva diagonal para aprovechar mejor la superficie. Sin embargo, también es posible orientar de otro modo los elementos insertados 13. Asimismo, la forma de las piezas individuales 3 se puede variar de cuadrada a rectangular e incluso a

triangular.

A continuación, se describe un molde 15 para la fabricación del producto 1 de confitería con referencia a las figuras 3 y 4. El molde 15 presenta un fondo 16 de molde con una sección transversal esencialmente rectangular. Su lado inferior 17 tiene una configuración plana. En su lado superior 18 está configurado el molde negativo del producto 1 de confitería. El molde 15 presenta un nervio exterior 19 de molde, que se encuentra dispuesto en los lados exteriores del fondo 16 de molde y que sobresale hacia arriba, con un borde superior 20. El nervio exterior 19 de molde tiene esencialmente en sección transversal una forma rectangular y un contorno cerrado. Dentro del nervio exterior 19 de molde están previstos varios, en este caso tres, nervios interiores 21 de molde con un borde superior 22 que forman asimismo un contorno cerrado. El borde superior 20 sobresale respecto a los puntos inferiores del molde 15 aproximadamente el doble que los bordes interiores 22. Los nervios interiores 21 de molde delimitan el molde negativo del respectivo elemento insertado 13. En este caso se trata del molde negativo de un osito de gominola. Entre dos nervios interiores 21 de molde correspondientes, contiguos y cerrados respectivamente, está dispuesta en cada caso una barrera 24 que sobresale hacia arriba respecto al fondo 16 de molde, que está provista de flancos 23 que discurren de forma oblicua, que más tarde forma la hendidura 8 en el producto de confitería. Las barreras 24 sobresalen, respecto al fondo 16 de molde, aproximadamente lo mismo que los nervios interiores 21 de molde, dado el caso, algo menos. Si no se fabrican productos de confitería en forma de barra como en la figura 1, sino en forma de una tableta subdividida de chocolate, el molde correspondiente no sólo tiene barreras que discurren en paralelo entre sí, sino también una cuadrícula cartesiana de barreras. Las formas 25 de elemento insertado, rodeadas por los nervios interiores 21 de molde, están giradas en 45º en contra de la dirección de extensión longitudinal del cuerpo 2 de base, según se explicó en referencia al producto 1 de confitería.

Con referencia a la figura 5 se explica a continuación la fabricación del producto 1 de confitería. Se parte del molde 15 vacío según la representación de la figura 4. A continuación, se engrasa al menos la superficie de las formas 25 de elemento insertado, lo que se puede hacer mediante pulverización o presión de tampón. A continuación se llenan las formas 25 de elemento insertado con masa líquida 26 de gominola de fruta, quedando el lado superior 27 de la masa 26 de gominola de fruta por debajo del borde 22, es decir, la forma 25 de elemento insertado correspondiente no se llena completamente. En el lado superior 27 se vierte una capa delgada de chocolate blanco 28, de manera que se origina una unión adhesiva entre la masa 26 de gominola de fruta y el chocolate blanco 28. A continuación, el molde 15 se llena hasta el borde superior 20 de chocolate oscuro 29, especialmente chocolate con leche, originándose una unión adhesiva entre el chocolate blanco 28 y el chocolate marrón 29. En los procesos siguientes de fundición se presta atención a que la masa vertida antes esté lo suficientemente fría para que no se mezcle con la capa vertida encima y a que la capa situada debajo, sin embargo, se mantenga caliente para que se produzca una unión fundida adhesiva entre ambas capas. Por tanto, los elementos insertados 13 quedan unidos fijamente con el cuerpo 2 de base mediante uniones de fundición. A continuación, se le da tiempo suficiente a las masas 26, 28 y 29 para que se solidifiquen antes de extraerse el producto 1 de confitería del molde 15 y envasarse. Por razones prácticas resulta posible ensamblar numerosos moldes 15, dispuestos en forma matriz, para crear un molde grande.

El producto fabricado 1 de confitería reúne el atractivo del chocolate y la gominola de fruta. Se conserva la naturaleza, agradable y luminosa desde el punto de vista óptico, de las formas de la gominola de fruta, especialmente también mediante la capa divisora óptica de chocolate blanco.

REIVINDICACIONES

1. Producto de confitería con

   a) un cuerpo (2) de base que está constituido por un primer material (29) de confitería y que presenta al menos una hendidura (14), tratándose en el caso del primer material (29) de confitería se trata de un material de confitería con contenido de grasa, en especial chocolate y

   b) al menos un elemento insertado (13), dispuesto en la al menos una hendidura (14), visible desde el exterior.

   c) estando al menos un elemento insertado (13) moldeado con el cuerpo (2) de base,

   caracterizado porque

   d) el elemento insertado (13) está constituido por un segundo material (26) de confitería y

   e) en el caso del segundo material (26) de confitería se trata de masa de gominola de fruta.

2. Producto de confitería según una de las reivindicaciones precedentes, **caracterizado porque** entre el primer material (29) de confitería y el segundo material (26) de confitería está dispuesto un tercer material (28) de confitería.

3. Producto de confitería según la reivindicación 2, **caracterizado porque** en el caso del tercer material (28) de confitería se trata de un material de confitería con contenido de grasa que es más claro que el primer material (29) de confitería.

4. Producto de confitería según una de las reivindicaciones precedentes, **caracterizado porque** en el caso del cuerpo (2) de base se trata de una barra o de una tableta con nervios (4) de ruptura para crear piezas individuales (3) mediante ruptura.

5. Producto de confitería según una de las reivindicaciones precedentes, **caracterizado porque** en el caso del al menos un elemento insertado (13) se trata de un osito de gominola.

6. Producto de confitería según una de las reivindicaciones precedentes, **caracterizado porque** el al menos un elemento insertado (13) queda libre hacia arriba y/o por el contorno.

7. Procedimiento para la fabricación de un producto (1) de confitería según una de las reivindicaciones 1 a 6, que comprende los siguientes pasos:

   - puesta a disposición de un molde (15) con

     a) un fondo (16) de molde,

     b) al menos un segundo nervio (21) de molde, que sobresale del fondo (16) de molde y que está cerrado por el contorno, para delimitar el alojamiento de un segundo material (26) de confitería y

     c) al menos un primer nervio (19) de molde, que sobresale del fondo (16) de molde más allá del al menos un segundo nervio (21) de molde y que está cerrado por el contorno, para delimitar el alojamiento de un primer material (29) de confitería,

   - llenado de las zonas encerradas respectivamente por los segundos nervios (21) de molde con un segundo material (26) de confitería,

   - llenado de la zona rodeada por el primer nervio (19) de molde, con un primer material (29) de confitería tratándose en el caso del primer material (29) de confitería de un material de confitería con contenido de grasa, en especial chocolate,

   - solidificación del primer y del segundo material (29, 26) de confitería y

   - extracción del producto (1) de confitería resultante del molde (15).

   caracterizado porque

   en el caso del segundo material (26) de confitería se trata de una masa de gominola de fruta y

   el llenado del primer material (29) de confitería se efectúa si el segundo material (26) de confitería está lo suficientemente frío para que no se mezcle con los materiales de confitería (26, 29), y si el segundo material (29) de confitería se mantiene todavía lo suficientemente caliente para que se produzca una unión fundida adhesiva entre los materiales de confitería (26, 29).

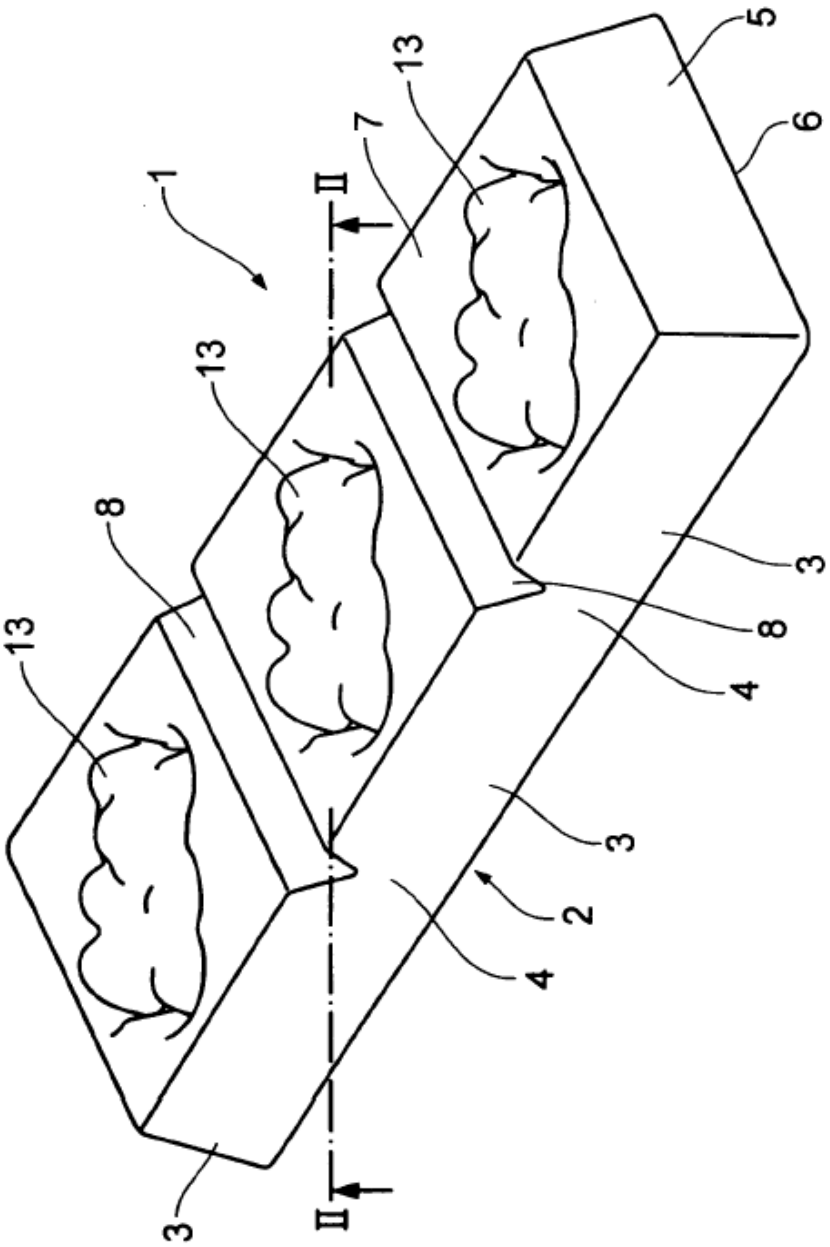

Fig. 1

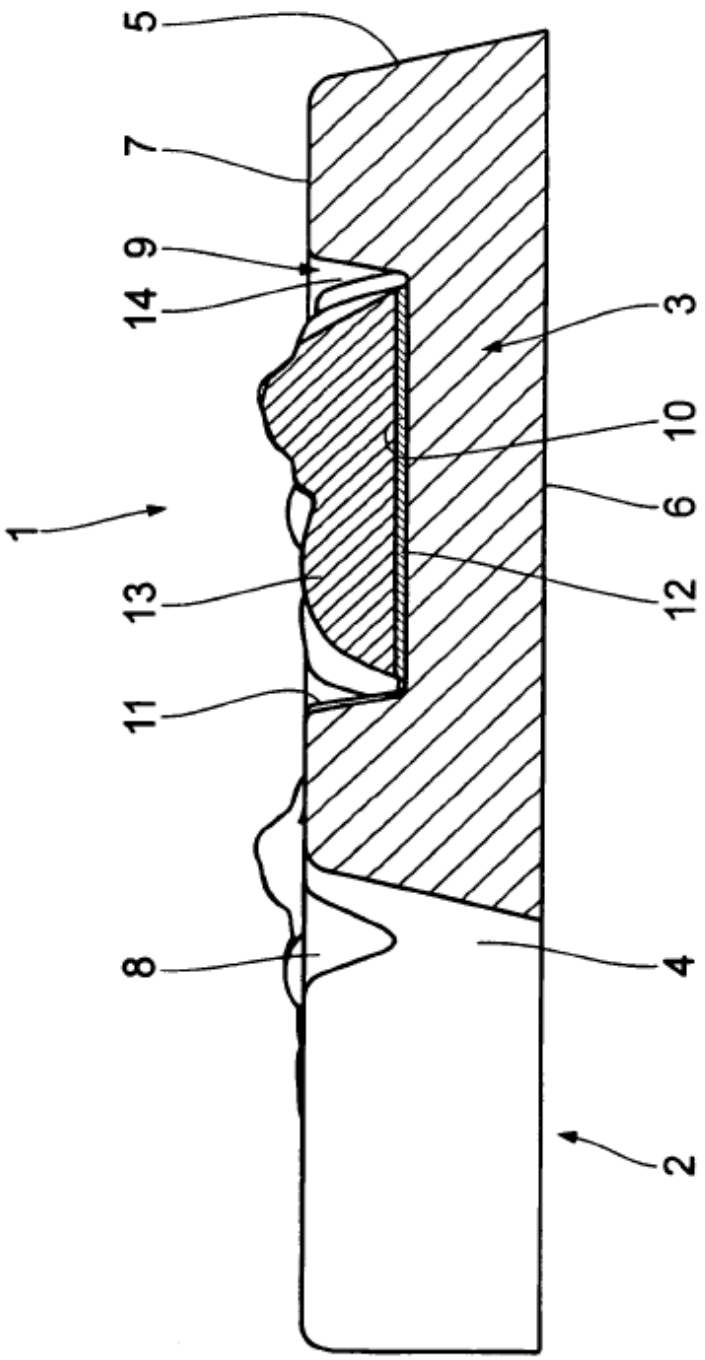

Fig. 2

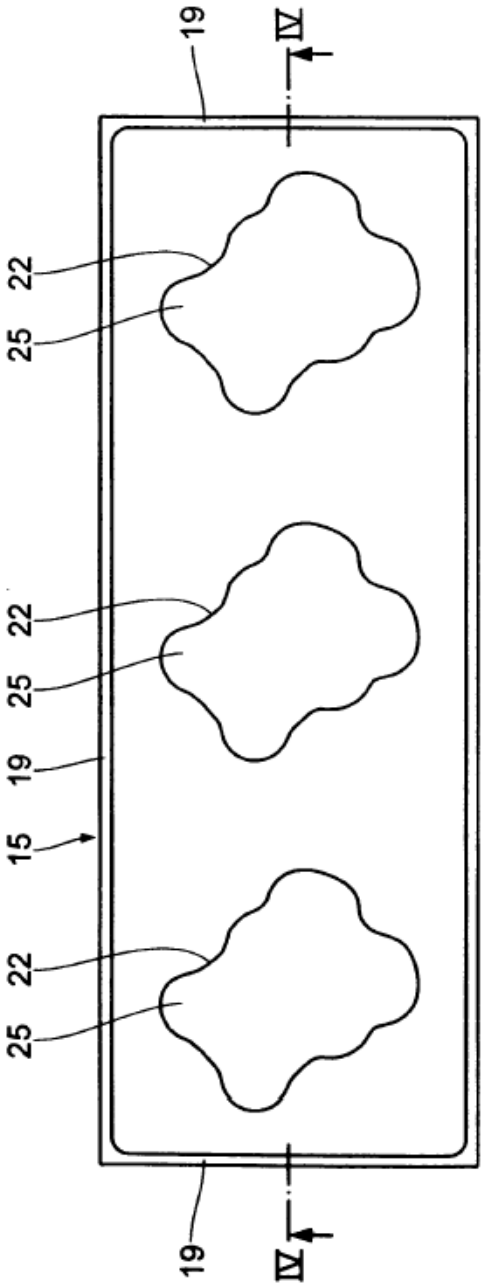
19
IV
22
25
22
25
19
15
22
25
19
IV

Fig. 3

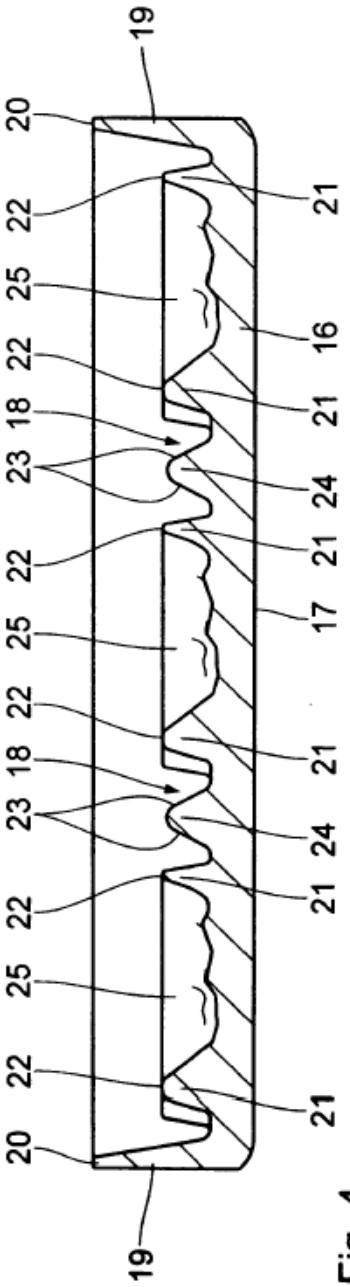
19
20
22
25
22
18
23
22
25
22
18
23
22
25
22
20
21
16
21
24
21
17
21
24
21
21
19

Fig. 4

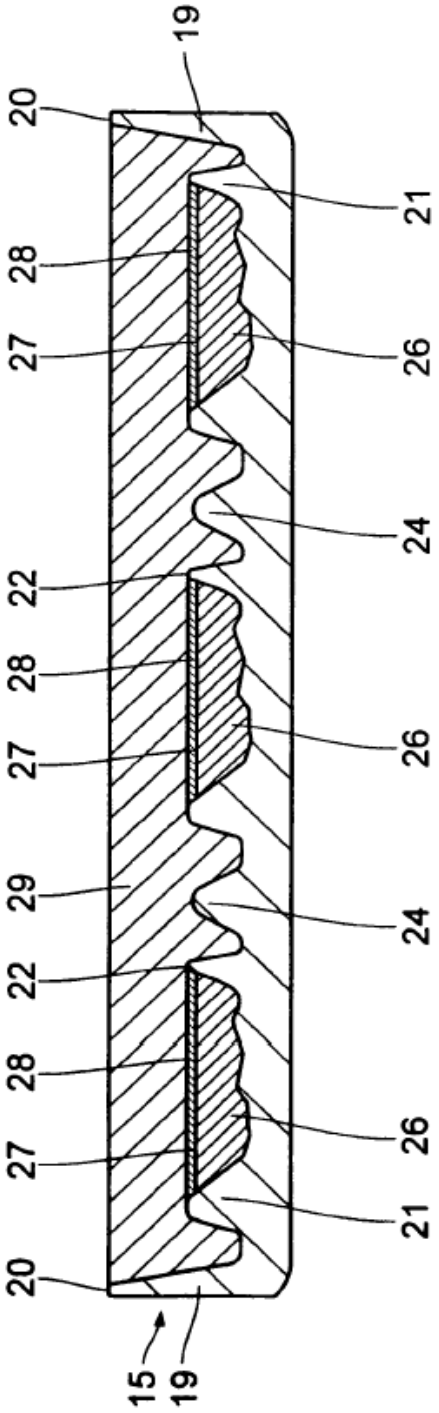

Fig. 5