

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 425 551**

51 Int. Cl.:

A47J 31/00 (2006.01)

A47J 31/40 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **18.01.2012 E 12151548 (0)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **24.07.2013 EP 2478802**

54 Título: **Bebida de chocolate**

30 Prioridad:

19.01.2011 GB 201100942

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

16.10.2013

73 Titular/es:

**KRAFT FOODS R & D, INC. (100.0%)
Three Lakes Drive
Northfield, IL 60093, US**

72 Inventor/es:

BURKHALTER, SARAH

74 Agente/Representante:

DE ELZABURU MÁRQUEZ, Alberto

ES 2 425 551 T3

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).

DESCRIPCIÓN

Bebida de chocolate.

5 Esta descripción se refiere a un kit de bebida mejorado. En particular, un kit para la preparación de una bebida de chocolate que puede ser utilizado para preparar una bebida en una sola etapa de preparación, que tiene una apariencia atractiva y muchos sólidos de chocolate. Esta descripción también se refiere a un método de fabricación de la bebida a partir del kit.

10 Cuando los consumidores compran bebidas espumosas en cafés y restaurantes, la bebida se realiza comúnmente a partir de un ingrediente aromatizante y de una cantidad de leche convertida en espuma de manera separada. Los ingredientes están comúnmente en forma de un polvo, una pasta o un sirope. La leche es calentada y convertida en espuma comúnmente utilizando una fuente de vapor. En la preparación de la bebida, los ingredientes concentrados son dispuestos en una taza o tazón y se añade la leche convertida en espuma caliente. Típicamente se tiene cuidado de guardar la porción que produce más espuma de la leche hasta el final, de manera que pueda producirse una capa de espuma blanca en la parte superior de la bebida, que tenga el mayor espesor de espuma posible. Como un adorno final, a menudo se añaden salpicaduras de cacao o chocolate a la bebida.

15 Es sabido que los consumidores también aprecian la conveniencia de poder hacer las mismas bebidas espumosas en casa o en el lugar de trabajo, donde no es posible tener una fuente de leche espumosa caliente preparada con vapor. La preparación de chocolate caliente en casa se explica en el documento US2546514. De esta manera, se han desarrollado cremas para hacer espuma y son conocidas para su uso en la preparación de bebidas espumosas según la conveniencia de los consumidores. No obstante, cuando se preparan bebidas instantáneas la crema se mezcla típicamente con el componente aromatizante, ya sea en la preparación instantánea o en la bebida ya diluida. De esta manera, la espuma que es proporcionada sobre la bebida adopta una decoloración no apreciable del componente aromatizante. Esto recuerda al consumidor que la bebida instantánea es distinta de las bebidas espumosas disponibles en las cafeterías o restaurantes y degrada la experiencia de la bebida.

25 Como alternativa, es conocido producir una bebida en una máquina de preparación de bebida en casa utilizando un sistema de dos cápsulas. Una primera cápsula se utiliza para formar una primera porción aromatizada de una bebida haciendo pasar un medio caliente a través de los ingredientes, tal como café molido, y en una segunda etapa una segunda cápsula se utiliza para formar una segunda porción con leche de la bebida. Este proceso de dos etapas es indebidamente complicado y puede no necesariamente resultar en una espuma blanca. El consumidor tiene que estar presente para iniciar el uso de cada cápsula. El documento EP1985213, por ejemplo, describe la producción de una bebida inyectando un medio de bebida frío a través de dos cápsulas secuencialmente situadas en una máquina de preparación de bebida.

30 El documento WO2006/043102 describe el uso de almohadillas de dos ingredientes dispuestas juntas en una cámara de infusión de una máquina de bebida. La bebida se produce haciendo pasar el medio de bebida a través de las dos almohadillas secuencialmente en una sola operación. Esto produce una bebida mezclada formada a partir de los ingredientes de cada almohadilla. Si se fuese a obtener una espuma por este método, la mezcla conduciría a una espuma no blanca.

35 De acuerdo con esto, resulta deseable proporcionar una composición de bebida mejorada y/o enfrentarse al menos a algunos de los problemas asociados con la técnica anterior o, al menos, proporcionar una alternativa útil comercialmente de la misma.

40 En un primer aspecto, la presente descripción proporciona un kit para la preparación de una bebida de chocolate, comprendiendo el kit un primer recipiente no insertable en una máquina que contiene al menos un ingrediente de bebida de chocolate para transferir en un receptáculo de bebida y un segundo recipiente separado para su uso en una máquina de preparación de bebida y que contiene al menos sólidos de leche.

45 La presente descripción se describirá ahora con más detalle. En los siguientes pasajes se definen diferentes aspectos de la descripción con más detalle. Cada aspecto así definido puede ser combinado con cualquier otro aspecto a menos que se indique claramente lo contrario. En particular, cualquier característica indicada como preferida o ventajosa puede ser combinada con cualquier otra característica o características indicadas como preferidas o ventajosas.

50 Otros objetos y características de la descripción resultarán en parte evidentes y en parte son señaladas en lo que sigue.

Todos los porcentajes son en peso y, donde sea apropiado, en peso seco, a menos que se exprese de otra forma. Como resultará evidente, el término "peso seco" cuando se utiliza en esta memoria con referencia a ingredientes

líquidos, en gel o en pasta simplemente se refiere al peso de ese ingrediente antes de la adición del medio acuoso utilizado para formar el medio de la bebida.

5 Las máquinas de bebida son bien conocidas en el sector. Las máquinas de bebida preferibles para su uso con el kit descrito en esta memoria son las llamadas máquinas de preparación de bebida de baja presión que operan hasta a 3,5 bares. El uso de una máquina de bebida proporciona un número de ventajas al consumidor; en primer lugar la simplicidad de producir la bebida. Utilizando el kit descrito en esta memoria, una bebida de chocolate al estilo de café puede ser preparada en una única etapa de preparación.

10 La bebida de la presente descripción tiene un número de ventajas sobre las bebidas de chocolate convencionales, que incluyen un alto contenido en polvo y una atractiva apariencia de espuma blanca/espolvoreada. El método de preparación puede ser llevado a cabo en una sola etapa a partir de ingredientes en polvo secos. Ventajosamente el método proporciona una atractiva bebida con una simplicidad óptima para el consumidor. Donde se utilizan ingredientes en líquido, pasta o gel, el método de preparación también puede ser llevado a cabo en una sola etapa.

15 El kit comprende un primer recipiente que contiene al menos un ingrediente de bebida de chocolate. Preferiblemente el primer recipiente es en forma de un sobrecito o de un pote de multi-servicio. El primer recipiente es más preferiblemente en forma de un sobrecito o paquete en forma de palito de manera que pueda ser fácilmente abierto por un consumidor y vaciado en un receptáculo, tal como un tazón o taza, para transferir el contenido. Los sobrecitos o paquetes en forma de palito preferiblemente contienen una sola dosis que es vaciada completamente en un tazón después de que el sobrecito es abierto, o vaciado en parte para proporcionar una potencia de gusto deseada por el consumidor. Para evitar dudas, el primer recipiente no es un recipiente insertable en una máquina. El primer
20 recipiente está seleccionado de manera que el contenido puede ser vertido o vaciado en el receptáculo de manera separada desde cualquier medio de bebida. Esto es, el contenido del primer recipiente no es arrastrado fuera del recipiente mediante la introducción del medio de bebida en el citado recipiente. Preferiblemente el primer recipiente está sellado antes de su uso.

25 El ingrediente de bebida de chocolate es adecuado para hacer una bebida de chocolate cuando se mezcla con un medio de bebida. El ingrediente de bebida de chocolate preferiblemente comprende sólidos de cacao y/o manteca de cacao. Preferiblemente el ingrediente de la bebida de chocolate consiste en sólidos de cacao y/o manteca de cacao. Los sólidos de cacao son preferiblemente polvo de cacao y esto incluye polvo de cacao entero o bajo en grasas (descremado). El polvo de cacao y la manteca de cacao se obtienen comúnmente a partir de masa de cacao (granos de cacao finamente molidos). En una realización el ingrediente de la bebida de chocolate puede comprender tanto sólidos de cacao como manteca de cacao y opcionalmente ser proporcionado en forma de masa de cacao, lo que resulta en un producto final menos procesado. De manera similar, en otra realización, el primer recipiente puede
30 contener chocolate que comprende el ingrediente de bebida de chocolate además de otros ingredientes requeridos para formar el chocolate.

35 Ingredientes de bebida de chocolate adecuados son bien conocidos y pueden ser adquiridos comercialmente. El ingrediente de bebida de chocolate preferiblemente comprende al menos sólidos de cacao para formar una mezcla de chocolate negro o con leche. En otra realización, con el fin de proporcionar una bebida de chocolate blanco, el ingrediente de la bebida de chocolate comprende al menos manteca de cacao. Para una bebida de chocolate blanco, el ingrediente de bebida de chocolate preferiblemente no incluye sólidos de cacao.

40 Preferiblemente el primer recipiente contiene el ingrediente de bebida de chocolate y uno o más de otros ingredientes. Los otros ingredientes son preferiblemente seleccionados de uno o más de aromatizantes, espesantes, emulsionantes, lecitina, agentes anti apelmazantes, edulcorantes, azúcares, sal, crema de leche y/o leche en polvo. Estos ingredientes son bien conocidos en el sector. Es particularmente preferido que el primer recipiente contenga azúcares. La crema de leche incluye blanqueantes. El uso de polvo de leche o crema de leche añadidos puede ser
45 utilizado para aumentar el aspecto lechoso de la bebida final proporcionando más polvo de leche con respecto al dispensado desde el segundo recipiente. Cuando el primer recipiente contiene chocolate, el chocolate comprenderá un ingrediente de bebida de chocolate así como los otros ingredientes que forman el chocolate (tales como azúcares).

50 El ingrediente de la bebida de chocolate y cualquier otro ingrediente opcional que forma el contenido del primer recipiente son preferiblemente proporcionados como un polvo seco. Preferiblemente el polvo seco es una mezcla uniforme de los ingredientes. El uso de un polvo seco permite un fácil manejo del ingrediente de bebida de chocolate por parte del consumidor. Además, un polvo seco facilita el uso sencillo de un recipiente de mayor volumen que el primer recipiente. El uso de un polvo seco es preferido porque es más fácil que el primer recipiente de contenido sea transferido al receptáculo. Además, es especialmente preferido utilizar un polvo seco que contiene sólidos de cacao, porque cuando el medio de bebida es añadido a un polvo seco, algo del polvo puede ser arrastrado y transportado a
55 la superficie de la bebida para proporcionar una apariencia espolvoreada con chocolate. Así, puede conseguirse una

- bebida que simula de manera más cercana la experiencia del café. La sorprendente simulación de espolvoreado proporciona una mejor experiencia para el usuario sin requerir que se proporcionen una porción separada de espolvoreado al consumidor, lo que requeriría que se llevase a cabo otra etapa de aplicación para terminar la bebida. En otra realización, el ingrediente de la bebida de chocolate puede ser en forma de líquido, gel o pasta.
- 5** Tales formas son ventajosas porque se disuelven y/o dispersan fácilmente para formar una bebida final.
- Preferiblemente el ingrediente de la bebida de chocolate se forma a partir de 5 a 30% (en peso seco) del contenido del primer recipiente. Lo que resta del contenido del primer recipiente serán otros ingredientes y, en particular, azúcares y sólidos de leche. Más preferiblemente el ingrediente de la bebida de chocolate se forma a partir de 10 a 25% del contenido del primer recipiente. Preferiblemente el contenido total del primer recipiente es de 3 a 73 gr, más preferiblemente de 5 a 50 gr y más preferiblemente de 10 a 30 gr. Los márgenes de peso anteriores son cada uno aplicables individualmente a los márgenes del contenido del ingrediente de bebida de chocolate anteriores. Preferiblemente el ingrediente de la bebida de chocolate es sólidos de cacao en forma de polvo de cacao.
- 10**
- El presente kit y método son preferiblemente ventajosos en bebidas preparadas en una máquina de manera convencional, porque el ingrediente de la bebida de chocolate es dispuesto en el receptáculo antes de la preparación. De acuerdo con esto, la cantidad de ingrediente de la bebida de chocolate en la bebida final no está limitada a la cantidad extraíble o que se puede disolver de un cartucho de bebida en una máquina de preparación de bebida. Así, una bebida con alto contenido en sólidos de cacao y/o manteca de cacao con un fuerte y deseable olor puede ser preparada en casa a partir de una máquina de bebida de baja presión.
- 15**
- Pueden utilizarse aromatizantes para preparar bebidas de chocolate aromatizadas tales como una bebida de menta y chocolate o similar. Los aromatizantes están preferiblemente incluidos en el primer recipiente pero, en una realización menos preferida pueden estar incluidos en el segundo recipiente y opcionalmente en ambos recipientes. Aromatizantes adecuados son bien conocidos en el sector e incluyen naranja, vainilla, menta, jengibre, chile, avellana, coco, canela, fresa (particularmente para una bebida de chocolate blanco), frambuesa, plátano, toffee y banoffee (plátano y toffee, en inglés). Alternativamente, un aromatizante puede ser café, preferiblemente proporcionado mediante la inclusión de café soluble para producir una bebida de moka. Si se incluye el café se incluye preferiblemente en el primer recipiente para evitar la decoloración de la espuma.
- 20**
- 25**
- El kit comprende un segundo recipiente que contiene al menos leche en polvo y es adecuado para su uso en una máquina de preparación de bebida. Esto es, el recipiente es insertable en una máquina.
- De acuerdo con esto, en uso se hace pasar un medio acuoso por la máquina de preparación de bebida a través del segundo recipiente de manera que se forme un medio de bebida (o porción bebible) que contiene al menos algunos sólidos de leche y para dispensar el medio de bebida en el receptáculo. Preferiblemente de manera sustancial todos los sólidos de leche serán proporcionados al medio de bebida antes de ser dispensados. Por simplicidad, el término "producto de leche" se utiliza en esta memoria para referirse al medio de bebida formado a partir del medio acuoso y los sólidos de leche. Preferiblemente el medio acuoso de la bebida final consiste en el medio acuoso proporcionado por la máquina de preparación de bebida, y más preferiblemente el medio acuoso de la bebida consiste en el medio que se hace pasar a través del segundo recipiente. Resultará evidente que también puede haber un componente acuoso para la bebida final proporcionado por los ingredientes de bebida mantenidos antes del uso en los recipientes primero y segundo. Preferiblemente, no se hace pasar ningún medio acuoso a través del primer recipiente.
- 30**
- 35**
- Preferiblemente el segundo recipiente es en forma de un cartucho, cápsula, o almohadilla. Más preferiblemente el segundo recipiente comprende una almohadilla, preferiblemente hecha de papel de filtro. De acuerdo con esto, el segundo recipiente es preferiblemente suficiente para una sola dosis. Las almohadillas se explican, por ejemplo, en el documento EP0756844. El segundo recipiente está separado del primer recipiente y los recipientes no están unidos a o encerrados uno en otro como en el documento EP0756844. Los cartuchos y almohadillas para contener ingredientes líquidos tales como leche son conocidos, por ejemplo, en el documento EP1676786. Los recipientes primero y segundo están preferiblemente sellados o envueltos antes de su uso para evitar que se pierda o estropee el ingrediente.
- 40**
- 45**
- Los sólidos de leche contenidos en el segundo recipiente son preferiblemente al menos las proteínas y/o lactosa y/o hidratos de carbono de la leche. Preferiblemente los sólidos de la leche contienen proteínas e hidratos de carbono de la leche. Los sólidos de leche pueden ser preparados a partir de leche entera o de una leche baja en grasas. Las leches bajas en grasas tal como las leches desnatadas o semi-desnatadas pueden ser preferidas para proporcionar una bebida baja en grasas. La leche puede ser tratada de acuerdo con técnicas convencionales y es preferiblemente filtrada y/o ultrafiltrada y/o pasteurizada.
- 50**

- Los sólidos de la leche son preferiblemente proporcionados en forma de un polvo seco para ser disuelto en un medio acuoso para formar el producto leche. Preferiblemente el contenido del segundo recipiente es proporcionado como un polvo seco aglomerado puesto que esto proporciona propiedades de disolución rápida y fiable, particularmente en un sistema de baja presión. Las técnicas de aglomeración para polvos son bien conocidas en el campo de la preparación de bebida. Una forma preferida para los sólidos de la leche es un polvo de leche secado aglomerado.
- 5 En una realización alternativa los sólidos de la leche pueden ser proporcionados en el segundo recipiente como un ingrediente de leche líquido, preferiblemente un ingrediente de leche líquido concentrado. Tales ingredientes líquidos son conocidos para su uso en cartuchos dispensadores en máquina. Composiciones de leche líquida adecuadas son conocidas y explicadas, por ejemplo, en el documento EP1676786.
- 10 En una realización, el segundo recipiente puede también contener ingredientes adiciones junto con los sólidos de la leche, tales como ingredientes seleccionados de aromatizantes, espesantes, emulsionantes, lecitina, agentes anti apelmazantes, edulcorantes, azúcares y sal, y mezclas de los mismos, como se describe en esta memoria.
- En una realización, el kit descrito en esta memoria está empaquetado como un embalaje de una sola dosis para su venta o para su uso por un consumidor. Así, un kit particularmente preferido comprende una almohadilla de filtro que contiene sólidos de leche aglomerados secos y una bolsita de polvo de bebida de chocolate.
- 15 De acuerdo con un segundo aspecto, la presente descripción proporciona un método para preparar una bebida de chocolate que comprende las etapas de:
- proporcionar un kit tal como se describe en esta memoria;
- transferir al menos una porción del contenido del primer recipiente a un receptáculo de bebida; y
- 20 dispensar un medio de bebida desde una máquina de preparación de bebida en un receptáculo de bebida, por lo que el medio de bebida está formado haciendo pasar un medio acuoso a través del segundo recipiente.
- Preferiblemente el medio acuoso de la bebida final consiste en el medio acuoso proporcionado por la máquina de preparación de bebida y más preferiblemente el medio acuoso de la bebida consiste en el medio que se hace pasar a través del segundo recipiente. Resultará evidente que también puede haber un componente acuoso para la bebida final proporcionado por los ingredientes de bebida contenidos antes de su uso en los recipientes primero y segundo. Preferiblemente, no se hace pasar ningún medio acuoso a través del primer recipiente. Resultará evidente que algún medio de bebida podría intencionalmente (para dilución) o no intencionalmente (pérdidas) pasar a través del segundo recipiente sin que se caiga fuera del alcance de la presente invención.
- 25 Ventajosamente se ha encontrado que la separación del ingrediente de la bebida de chocolate del medio de bebida que contiene sólidos de leche significa que la grasa de la manteca de cacao y/o del polvo de cacao no interfiere con la espuma que se produce y por ello se produce una espuma que tiene mayor estabilidad y longevidad. En contraste, las composiciones instantáneas que comprenden crema/espumante combinados e ingredientes de chocolate para la reconstitución con agua hirviendo tienden a tener una baja estabilidad de la espuma así como una espuma descolorida marrón/rosa.
- 30 Así, la bebida es preparada a partir del kit descrito en esta memoria en una única etapa de preparación utilizando la máquina de preparación de bebida. Preferiblemente el método comprende también otra etapa de remover el contenido del receptáculo de bebida.
- El término “que transfiere” se utiliza en relación con el primer recipiente preferiblemente para denotar el vertido de la composición en un receptáculo. Esto es, el término preferiblemente no incluye el arrastre del ingrediente de la bebida de chocolate mediante un líquido en el receptáculo, tal como con una máquina de preparación de bebida. El término “que dispensa” en relación con el segundo recipiente se utiliza para indicar el arrastre con un líquido, extracción o disolución de los ingredientes mediante una máquina de preparación de bebida en el receptáculo.
- 35 El medio acuoso utilizado para preparar el producto leche es preferiblemente agua. Preferiblemente el agua es calentada y entra en contacto con el contenido del segundo recipiente a una temperatura de 50 a 100 °C, más preferiblemente de 65 a 96 °C y más preferiblemente de 75 a 90 °C. Preferiblemente se utilizan de 50 a 300 ml de medio acuoso para preparar una bebida, más preferiblemente de 100 a 150 ml.
- En una realización, el método de la presente descripción comprende emplear una bolsita de polvo de bebida de chocolate (que contiene el ingrediente de la bebida de chocolate y cualquier otro ingrediente) en un receptáculo y a continuación dispensar un producto de leche sobre el polvo para formar una bebida final. El producto de leche se
- 50

- 5 forma haciendo pasar un medio de bebida a través del segundo recipiente que contiene sólidos de leche. El producto de leche es preferiblemente dispensado desde una máquina de bebida que utiliza almohadillas/cartuchos de filtro. Las almohadillas de filtro hechas de papel de filtro son especialmente preferidas. Como consecuencia del presente método, el producto de leche inicialmente se extiende sobre el polvo de bebida. El polvo de bebida es una continuación removido por el consumido en el cuerpo de la bebida. Si la bebida es removida después de que la máquina de preparación de bebida haya terminado, entonces puede obtenerse una bebida que mantiene una espuma blanca.
- 10 En una realización el primer recipiente también puede contener un polvo reforzador (también conocido como un agente reforzador de espuma) para ser dispuesto en el receptáculo. El polvo reforzador puede ser mezclado con o simplemente empaquetado con el ingrediente de la bebida de chocolate y con cualquier otro ingrediente. Preferiblemente los ingredientes son mezclados juntos en un solo recipiente. Ventajosamente, la inclusión de un polvo reforzador conduce a una bebida altamente espumosa. Esto es porque el polvo reforzador está inicialmente atrapado bajo el producto de leche añadido. Debido a la presencia de proteínas de la leche en el producto de leche, se prepara una bebida eficientemente espumosa en comparación con la preparación de una bebida mezclando directamente el reforzador y un medio de bebida de agua.
- 15 Un agente reforzador es uno que, mediante la adición de un líquido, induce la formación de o forma una espuma. Se prefiere que el ingrediente reforzador de espuma comprenda una matriz que comprende hidratos de carbono y/o proteínas, preferiblemente proteínas de leche y gas atrapado en él. El gas está preferiblemente presente en una cierta cantidad para liberar mediante la adición de líquido al menos aproximadamente 1 ml de gas en condiciones de ambiente por gramo de reforzador. Tales ingredientes se describen en el documento WO01/08504 que es incorporado en esta memoria como referencia. Para evitar dudas, donde los ingredientes de la bebida son en forma de líquido, gel o pasta, el reforzador de espuma requiere la adición de líquido adicional para formar una espuma.
- 20 Opcionalmente el producto de leche es convertido en espuma cuando se dispensa mediante la presencia de un agente reforzador de espuma en el segundo recipiente y/o utilizando un medio para hacer espuma en la máquina de preparación de bebida para crear espuma en el producto de leche a medida que es dispensado. Tal medio para crear espuma incluye eyectores y/o superficies de impacto. Tal medio para crear espuma e ingredientes para crear espuma son bien conocidos en el sector.
- 25 De acuerdo con un tercer aspecto, la presente descripción comprende un kit que comprende una pluralidad de recipientes primeros tal como se describen en esta memoria y una pluralidad de recipientes segundos tal como se describen en esta memoria en un embalaje común. Tales embalajes pueden incluir una o más alternativas aromatizadas para proporcionar variedad al consumidor.
- 30 De acuerdo con un cuarto aspecto, la presente descripción proporciona un sistema de dispensar bebida que comprende un kit tal como se describe en esta memoria y una máquina de preparación de bebida para recibir al segundo recipiente y para dispensar una bebida desde la misma mediante la adición de un medio de bebida acuoso.
- 35 **Figuras**
- La invención se describirá ahora con más detalle con referencia a las figuras que siguen, proporcionadas a modo de ejemplos no limitativos:
- La Figura 1 muestra un diagrama de flujo que resume las etapas del método descrito en esta memoria.
- 40 La Figura 2 muestra tres figuras tomadas durante la preparación de una bebida tal como se describe en esta memoria. En la Figura 2A el contenido del segundo recipiente están siendo dispensados en un receptáculo sobre el contenido del primer recipiente. En la Figura 2B la bebida es completamente dispensada. En la Figura 2C la bebida ha sido removida. Debe observarse el efecto de espolvoreado de tipo de chocolate más negro claramente visible sobre la espuma blanca de la bebida.
- 45 La Figura 3 muestra una vista de arriba abajo de la bebida final que tiene una espuma blanca y un efecto de espolvoreado con chocolate.
- La Figura 4 muestra las ventajas de añadir un reforzador de espuma al contenido del primer recipiente. La altura de la espuma ha aumentado mientras que se ha mantenido la espuma blanca.
- 50 La Figura 5A muestra un embalaje 51 típico para su uso como el primer recipiente tal como se describe en esta memoria, tal como podría ser utilizado para la venta al por menor de un producto. La Figura 5B muestra un cartucho 52 adecuado para su uso como el segundo recipiente tal como se describe en esta memoria para su uso en una

máquina de producción de bebida 53. La Figura 5C muestra una máquina de preparación de bebida 53 adecuada para su uso con el cartucho 52 mostrado en la Figura 5B. La Figura 5D muestra una almohadilla de papel de filtro.

5 Con referencia a la Figura 1, se explicará ahora el método descrito en esta memoria. En una primera etapa A, un primer recipiente que contiene un ingrediente de bebida de chocolate es vaciado en un receptáculo tal como un tazón. En una segunda etapa B, una almohadilla de filtro que contiene sólidos de leche es dispuesta en una máquina de preparación de bebida y el receptáculo es dispuesto para recibir el fluido dispensado desde la máquina.

10 En la etapa C, la máquina es operada para hacer pasar un medio de bebida, preferiblemente agua y preferiblemente a una temperatura de 50 a 100 °C, más preferiblemente de 75 a 90 °C, a través de la almohadilla de filtro. Como resultado una porción de bebida que contiene el polvo de leche es dispensada en el receptáculo y se forma una bebida durante el periodo de dispensación.

En la etapa D opcional la bebida es removida para potenciar el que los ingredientes de la bebida de chocolate se distribuyan uniformemente. En la etapa E la bebida es consumida por el consumidor que puede experimentar la experiencia similar al café de una bebida de chocolate con una atractiva espuma blanca y un efecto de espolvoreado con chocolate.

15 La descripción se describirá ahora con relación a varios ejemplos no limitativos.

Ejemplo 1.

Se proporcionó una primera bolsita que incluye 19 gr de una composición de la bebida de chocolate de polvo seco existente.

La composición está compuesta (en peso) por:

- 20 Azúcar 42%
- Polvo de Cacao 12% (como el ingrediente de la bebida de chocolate)
- Polvo de Leche Desnatada 9%
- Crema de Leche (Blanqueador del Café) 35%
- Aromas < 2%
- 25 Sal < 1%
- Agente anti apelmazante < 1%

30 La primera bolsita fue abierta y vaciada en un tazón. Un segundo recipiente en forma de una almohadilla de papel de filtro conteniendo 4,5 gr de un polvo de leche desnatada aglomerado disponible comercialmente fue dispuesto en un infusor de almohadilla blanda a demanda de baja presión, tal como una máquina Privilegetm, y operada de acuerdo con sus instrucciones para infundir una sola taza de bebida en un tazón situado bajo la salida del infusor. El botón para la cantidad de 1 infusión fue activado y 130 ml de solución de leche caliente fueron proporcionados sobre el polvo, junto con 25 ml de espuma con una apariencia blanca/crema. Durante el infundido, el 'espolvoreado' de polvo de cacao fue llevado a la parte superior de la espuma.

Ejemplo 2.

35 Una bebida de chocolate blanco fue preparada de acuerdo con el Ejemplo 1 siendo una primera bolsita reemplazada con una bolsita que contiene 20 gr de un polvo de chocolate blanco disponible comercialmente. Resultó una bebida y espuma blancas. El polvo no contenía nada de polvo de cacao y por el contrario contenía una cantidad similar de manteca de cacao como el ingrediente de la bebida de chocolate.

Ejemplo 3.

40 El primer recipiente contenía 19 gr de una composición de polvo de chocolate disponible comercialmente. El segundo recipiente era un disco de leche de tamaño estándar de Tassimotm que contenía una preparación de 21,5 gr de lactosa y concentrado de leche ultra filtrada baja en minerales con azúcar. El contenido del primer recipiente fue vaciado en un tazón y el contenido del segundo recipiente fue dispensado en el tazón utilizando una máquina de preparación de bebida adecuada. El volumen dispensado en este caso es 60 ml líquido + 20 ml de espuma. Se produjo una bebida de chocolate con espuma blanca que tiene una apariencia espolvoreada.

45

Ejemplo 4.

Se preparó una bebida de acuerdo con el ejemplo 3, pero con un disco de leche Tassimotm grande que contenía una preparación de 52 gr de lactosa y concentrado de leche ultra filtrado baja en minerales con azúcar, dispensando 125 ml de líquido y 50 ml de espuma.

5 Como resultará evidente, una pasta de chocolate tal como se describe en esta memoria podría alternativamente ser utilizada en los ejemplos anteriores en lugar de las composiciones de polvo de chocolate.

10 Cuando se introducen elementos de la presente descripción o de la o las realización o realizaciones preferida o preferidas de la misma, los artículos “un”, “una”, “unos”, “unas”, “el”, “la”, “los”, “las” y “citado”, “citada” “citados” o “citadas” pretenden significar que hay uno o más elementos. Los términos “que comprende”, “que incluye”, “que tiene”, “que comprenden”, “que incluyen” y “que tienen” pretenden incluir y significan que puede haber elementos adicionales distintos de los elementos listados.

Aunque se han descrito con detalle en esta memoria realizaciones preferidas de la descripción, resultará evidente para los expertos en la materia que pueden realizarse variaciones a la misma sin separarse del alcance de la descripción o de las reivindicaciones adjuntas.

15

REIVINDICACIONES

- 5 1. Un kit para preparar una bebida de chocolate, comprendiendo el kit un primer recipiente (51) no insertable en una máquina que contiene al menos un ingrediente de la bebida de chocolate para transferir en un receptáculo de bebida y un segundo recipiente (52) separado para su uso en una máquina de preparación de bebida (53) y que contiene al menos sólidos de leche.
2. El kit de acuerdo con la reivindicación 1, en el que el ingrediente de la bebida de chocolate está seleccionado de uno o de los dos de sólidos de cacao y de manteca de cacao.
- 10 3. Un kit de acuerdo con la reivindicación 1 ó la reivindicación 2, en el que el primer recipiente (51) contiene también uno o más ingredientes seleccionados de aromatizantes, espesantes, lecitina, agentes anti apelmazantes, emulsionantes, edulcorantes, azúcares, sal, crema de leche y/o polvo de leche.
4. El kit de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el primer recipiente (51) contiene una mezcla de polvo seco que comprende el ingrediente de la bebida de chocolate.
- 15 5. Un kit de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, en el que el primer recipiente (51) contiene una composición líquida, en pasta o gel que comprende el ingrediente de la bebida de chocolate.
6. Un kit de acuerdo con la reivindicación 4 ó la reivindicación 5, en el que de 5 a 30% en peso seco de la mezcla de polvo seco, o de la composición líquida, en pasta o gel es sólidos de cacao.
7. Un kit de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el primer recipiente (51) contiene también un agente reforzador de espuma.
- 20 8. Un kit de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el segundo recipiente (52) contiene (i) un polvo aglomerado seco que comprende sólidos de leche; o (ii) un ingrediente de leche líquida.
9. Un kit de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el segundo recipiente (52) es en forma de un cartucho, cápsula, o almohadilla.
10. Un kit de acuerdo con la reivindicación 9, en el que el segundo recipiente (52) comprende una almohadilla, preferiblemente hecha de papel de filtro.
- 25 11. Un kit de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que el primer recipiente (51) es en forma de una bolsita o un pote de varias dosis.
12. Un método para preparar una bebida de chocolate que comprende las etapas de:
proporcionar un kit de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11;
transferir al menos una porción del contenido del primer recipiente (51) a un receptáculo de bebida separadamente de cualquier medio de bebida; y
30 dispensar un medio de bebida de una máquina de preparación de bebida (53) en el receptáculo de bebida, por lo que el medio de bebida está formado haciendo pasar un medio acuoso a través del segundo recipiente (52).
13. Un método de acuerdo con la reivindicación 12, en el que el método comprende también una etapa de
35 remover el contenido del receptáculo de bebida.
14. Un kit de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11 que comprende una pluralidad de primeros recipientes (51) y una pluralidad de segundos recipientes (52) en una envase común.
- 40 15. Un sistema de dispensación de bebida que comprende un kit de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11 y una máquina de preparación de bebida (53) para recibir el segundo recipiente (52) y para dispensar un medio de bebida desde la misma mediante la adición de un medio acuoso.

Figura 1

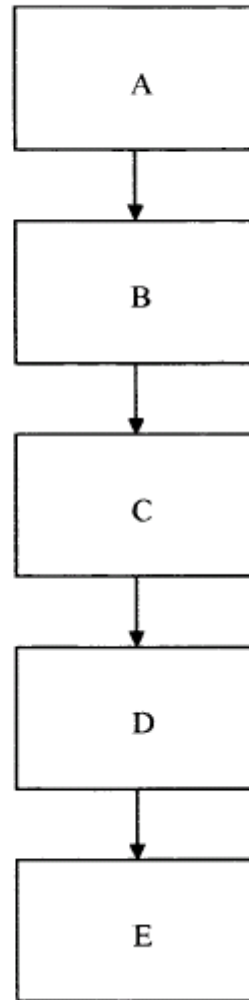




FIG. 2A



FIG. 2B



FIG. 2C

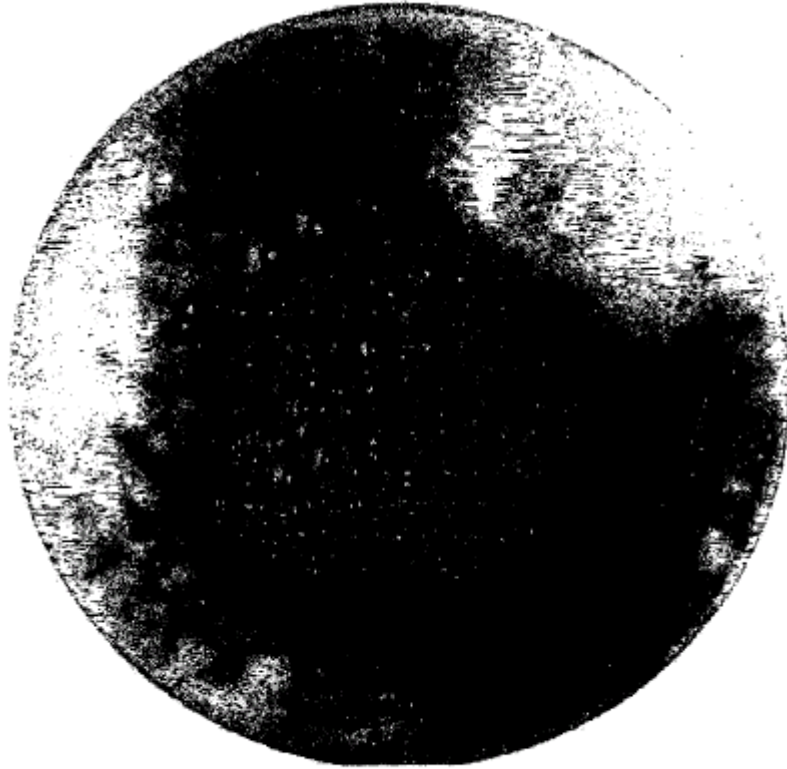


FIG. 3



FIG. 4A



FIG. 4B

Figura 5A

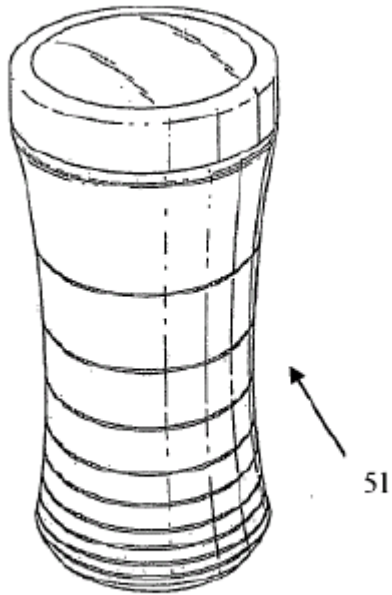


Figura 5B

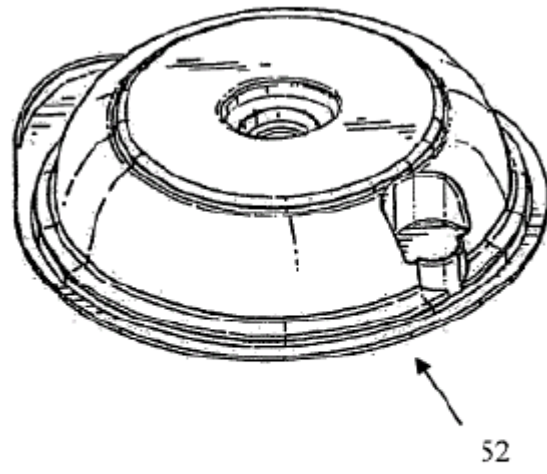


Figura 5C

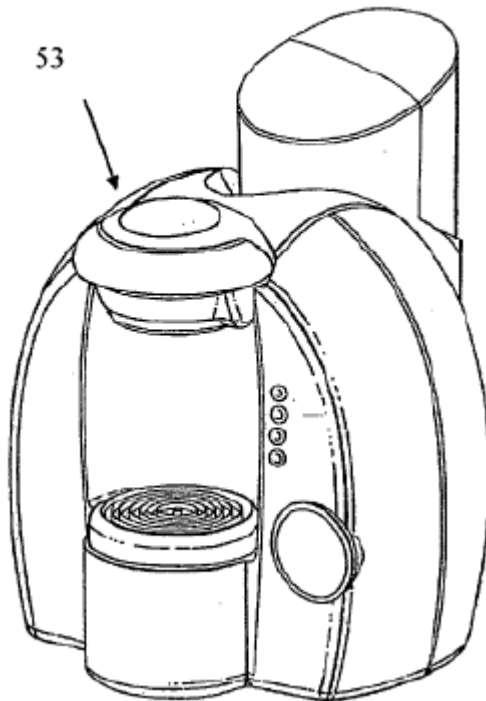


Figura 5D

