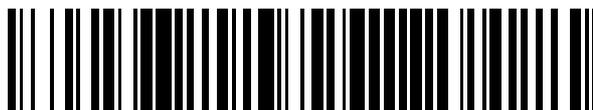


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 497 167**

51 Int. Cl.:

A23L 1/00 (2006.01)

A23L 2/52 (2006.01)

A47J 31/41 (2006.01)

A23G 1/56 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **22.11.2010 E 10782515 (0)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **30.07.2014 EP 2503900**

54 Título: **Una composición de bebida**

30 Prioridad:

23.11.2009 GB 0920500

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

22.09.2014

73 Titular/es:

**KRAFT FOODS R & D, INC. (100.0%)
Three Parkway North
Deerfield, IL 60015, US**

72 Inventor/es:

**WILLIAMS, CLAIRE ELIZABETH y
HERAUD, SANDRA**

74 Agente/Representante:

DE ELZABURU MÁRQUEZ, Alberto

ES 2 497 167 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

Una composición de bebida

La presente invención está relacionada con una composición de bebida y más particularmente con una composición de bebida de chocolate que puede utilizarse para preparar una bebida que tiene una espuma blanca en su superficie. Las composiciones según la presente invención son adecuadas para formar una bebida al añadir un líquido caliente o frío.

Antecedentes

Cuando los consumidores compran bebidas espumadas en cafeterías y restaurantes, la bebida comúnmente se hace a partir de un licor concentrado con sabor, tal como un expreso. Por separado se espuma una cantidad de leche utilizando una fuente de vapor de agua con el fin de obtener una leche espumada caliente. Al preparar la bebida, el licor se coloca en una taza o jarra y se añade la leche espumada caliente. Típicamente se tiene cuidado para retener la parte más espumosa de la leche hasta el final de modo que en la bebida pueda producirse una capa más alta de espuma blanca que tenga el mayor tamaño posible de espuma.

Se sabe que los consumidores también aprecian la comodidad de poder hacer las mismas bebidas espumadas en casa o en el lugar del trabajo, en los que no es posible tener una fuente de leche espumada caliente preparada con vapor. De esta manera, se han desarrollado y se conocen natas en polvo espumantes para usar al preparar bebidas espumadas para la comodidad de los consumidores. Sin embargo, al preparar bebidas instantáneas la nata en polvo se mezcla típicamente con el componente saborizante, ya sea en la preparación instantánea o en la bebida ya diluida. De esta manera la espuma que se proporciona encima de la bebida adopta una decoloración antiestética debido al componente saborizante. Esto recuerda al consumidor que la bebida instantánea es distinta de las bebidas espumadas disponibles en cafeterías o restaurantes y empeora la percepción de la bebida.

Las bebidas de chocolate derivan comúnmente su sabor a chocolate de la presencia de cacao en polvo. El cacao retiene su coloración marrón característica cuando se disuelve en un líquido. Por consiguiente, cuando se incluye cacao en polvo en una composición de bebida instantánea de chocolate, es arrastrado y forma una parte de cualquier espuma producida a partir de la nata en polvo incluida con el mismo. De esta manera, la espuma obtiene una decoloración indeseable y le resta valor a la impresión que proporciona la bebida final.

Como una alternativa, se sabe incluir chocolate en lugar de cacao en polvo en una bebida con el fin de obtener un sabor achocolatado. Sin embargo, el chocolate tiene una densidad baja (alrededor de $1,2\text{g/cm}^3$) lo que significa que es arrastrado fácilmente en la nata en polvo espumante y decolora la espuma. Por otra parte, el alto contenido en materia grasa del chocolate desestabiliza una espuma formada encima de tal bebida. El documento WO2004/095937 describe unos gránulos de chocolate en composiciones de café y de nata en polvo.

El documento WO2006/058713 describe bebidas bajo solicitud con diversos sabores.

Por consiguiente, existe el deseo de aportar una composición de bebida de chocolate a partir de la cual se pueda preparar una bebida de chocolate que proporcione una espuma blanca y/o que aborde por lo menos algunas de las desventajas asociadas con la técnica anterior o proporcione una alternativa útil para el consumidor.

Compendio de la invención

Según un primer aspecto, la presente invención proporciona una composición de bebida de chocolate que comprende una nata en polvo espumante y sólidos discretos de cacao, en donde substancialmente todos los sólidos de cacao están en forma que no es en polvo y en donde los sólidos de cacao tienen menos del 15% en peso de grasa.

En un segundo aspecto la presente invención proporciona un recipiente dispensador de bebida que comprende la composición de la presente invención.

En un aspecto adicional la presente invención proporciona un sistema dispensador de bebida que comprende un recipiente según la presente invención y una máquina dispensadora de bebida adaptada para recibir el recipiente y para dispensar una bebida desde la misma por la adición de un medio acuoso de bebida.

En un aspecto adicional la presente invención proporciona un método para formar una bebida que comprende hacer pasar un medio acuoso de bebida a través del recipiente según la presente invención.

En una realización adicional la presente invención proporciona un método para preparar una bebida, el método comprende:

- (i) proporcionar una composición según la presente invención en un receptáculo; e
- (ii) introducir un fluido bebible, preferiblemente agua o leche calientes, en el receptáculo.

Figuras

La Figura 1A muestra una bebida comparativa espumada de chocolate que tiene una espuma decolorada.

La Figura 1B muestra una bebida espumada de chocolate hecha según la presente invención que tiene una espuma blanca.

5 La Figura 2A muestra un paquete típico de café 21 para contener una composición como se ha descrito en esta memoria, tal como podría utilizarse para la venta al por menor de un producto de bebida de chocolate. La Figura 2B muestra un cartucho 22 adecuado para contener la composición de bebida de chocolate y para el uso en una máquina 23 de producción de bebida. La Figura 2C muestra una máquina 23 de producción de bebida adecuada para el uso con el cartucho 22 mostrado en la Figura 5B.

10 **Descripción detallada**

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

15 Los inventores han encontrado que en una bebida, tal como un capuchino de chocolate, los consumidores prefieren una espuma blanca, en lugar de una espuma que tenga el mismo color que la bebida principal o que tenga pegotes de color moteado. Los inventores han descubierto que debido a que el cacao se disuelve al mismo tiempo y en proximidad de la nata en polvo espumante se produce una decoloración indeseable de espuma.

20 Los inventores han descubierto además que al utilizar un cacao denso, preferiblemente por lo menos de mayor densidad que el agua, en la mezcla de nata en polvo espumante / cacao, tal como cacao extruido o cacao en polvo compacto, puede obtenerse una espuma blanca. Al mezclar con agua, la nata en polvo espumante en la mezcla nata en polvo / cacao se disuelve rápidamente para formar una espuma blanca. Al mismo tiempo, el cacao denso se hunde en el fondo de la bebida, en el que se disuelve más lentamente, produciendo una bebida principal de chocolate.

25 La composición de la presente descripción se proporciona preferiblemente como una composición de mezcla instantánea seca. La composición de mezcla instantánea seca, en la reconstitución en un líquido (preferiblemente un líquido caliente), proporciona una bebida que tiene una espuma blanca en su superficie, que tiene la apariencia de una bebida auténtica. El término "instantáneo" tal como se emplea en esta memoria se refiere a un producto que se disuelve o dispersa fácilmente en un líquido adecuado para beber, particularmente agua caliente, leche caliente u otra bebida caliente, tal como café, chocolate (caliente) o té. De este modo, una composición de mezcla instantánea seca es una que puede elaborarse en una sola etapa.

30 El término espuma "blanca" tal como se emplea en esta memoria se refiere a un blanco de espuma que tiene substancialmente el mismo color de espuma que el producido al espumar el espumador en ausencia de sólidos de cacao. Esa es típicamente una espuma blanca o substancialmente blanca, en la que la superficie está esencialmente libre de áreas de color relativamente más oscuro. Dado que la invención está relacionada con una composición que comprende sólidos de cacao, cualquier área más oscura será generalmente marrón.

35 El término "substancialmente" tal como se emplea en relación con los sólidos de cacao en esta memoria se refiere a la mayoría de sólidos de cacao que se proporcionan en una forma que no es en polvo. Esto es, esencialmente se minimiza la presencia de cacao en polvo suelto. Se prefiere que los sólidos de cacao comprendan menos del 5% de cacao en polvo, más preferiblemente menos del 2% y lo más preferiblemente menos del 1% de los sólidos de cacao en la composición por peso de los sólidos de cacao.

40 El término "discreto" tal como se emplea en esta memoria en relación con la nata en polvo y los sólidos de cacao se refiere a los componentes que son distintos entre sí. Esto no impide que los componentes se proporcionen en contacto entre sí siempre que los componentes no se enreden ni se adhieran ente sí en un grado significativo de modo que los sólidos de cacao no sean arrastrados a la espuma y se evite la decoloración. En el contexto de esta invención, el término indica que al agregar un fluido tal como agua a la composición, la nata en polvo puede disolverse completamente sin que se dificulte o se impida que se disuelva por la proximidad o por la presencia de los sólidos de cacao.

45 Los sólidos de cacao son el componente sin grasa del chocolate. Sin embargo, en los sólidos de cacao utilizados según la presente invención puede haber alguna cantidad de la grasa, menos del 15%. Preferiblemente los sólidos de cacao tienen menos del 10% de grasa y pueden permitir que se proporcione una bebida esencialmente sin grasa. Lo más preferiblemente los sólidos de cacao tienen del 9 al 4% de grasa y más preferiblemente del 8,5 al 5,5% de grasa. Utilizar sólidos de cacao con menor contenido de materia grasa proporciona la ventaja adicional de que puede obtenerse una forma comprimida de mayor densidad. Los sólidos de cacao preferiblemente se secan antes del uso, por ejemplo por secado al vacío.

Todos los porcentajes en esta memoria son porcentajes en peso seco del componente pertinente.

5 En la composición los sólidos de cacao están presentes preferiblemente como partículas discretas que tienen un diámetro de más de 0,25 mm, más preferiblemente de 0,5 mm a 7 mm, más preferiblemente de 1 mm a 6 mm, más preferiblemente de 1,5 mm a 4,5 mm, más preferiblemente de 1,75 mm a 4,25 mm, y lo más preferiblemente de 2 mm a 4 mm. El diámetro preferido es de aproximadamente 3 mm. Por "diámetro" se entiende la dimensión media más larga a través de las partículas. Esto puede medirse con métodos convencionales y se pretende que todas o substancialmente todas las partículas satisfagan el requisito de dimensión. En particular, por lo menos el 70%, más preferiblemente por lo menos el 85%, y lo más preferiblemente por lo menos el 95% satisface este requisito de dimensión. Especialmente se prefiere que las partículas no incluyan substancialmente partículas de menos de 0,5 mm dado que es más probable que estas sean arrastradas en la nata en polvo espumante y tenga como resultado una decoloración indeseable. Preferiblemente menos del 5%, más preferiblemente menos del 2% y lo más preferiblemente menos del 1% de los sólidos de cacao incluidos en la composición tienen un diámetro de menos de 0,5 mm.

15 El cacao en polvo, que preferiblemente se minimiza en la composición, se conoce bien en la técnica. El cacao en polvo es el residuo sin procesar de quitarle al cacao la manteca de cacao. Esto tiene típicamente una forma muy fina de polvo suelto que tiene un diámetro promedio (medio) de partícula de menos de 0,1 mm.

20 Con el fin de evitar la presencia de cacao en polvo, por lo tanto se prefiere que los sólidos de cacao discretos, que substancialmente no son en forma de polvo, se proporcionen en partículas, granulado, tabletas, extruido, aglomerado, compactado o una combinación de dos o más de éstos. Los sólidos de cacao también pueden haber experimentado una etapa adicional de tratamiento tal como secado o clasificación, por ejemplo, para eliminar el polvo. Un sólido preferido se extruye y luego se seca al vacío.

25 En otra realización, el cacao en polvo puede proporcionarse en forma expandida. Esta forma incluye unas estructuras huecas, expandidas y discretas de sólidos de cacao que son demasiado grandes para ser arrastradas en la espuma. La forma contiene un mínimo de cacao en polvo suelto y se disuelve rápidamente debido a gran área superficial.

30 Los sólidos de cacao se proporcionan preferiblemente en una forma comprimida tal como forma sólida, de tableta o extruída, en el último caso, los sólidos de cacao preferiblemente se extruyen con un agente edulcorante, preferiblemente un azúcar como se ha descrito en esta memoria, en una primera etapa. Cuando el agente edulcorante es un azúcar, tal como glucosa, la proporción de sólidos de cacao a azúcar está preferiblemente en el intervalo de 1:10 a 10:1. Más preferiblemente la proporción está en el intervalo de 1:2 a 2:1.

Se prefiere que los sólidos de cacao se incluyan en una forma comprimida, tal como tabletas o extruidos, para aumentar la densidad, y por tanto reducir la velocidad de disolución cuando están en agua. Preferiblemente los sólidos de cacao se comprimen para tener una densidad mayor que el agua.

35 La forma comprimida tiene preferiblemente una densidad en el intervalo de 1,5 g/cm³ a 3 g/cm³, más preferiblemente en el intervalo de 2 g/cm³ a 2,5 g/cm³. Al tener mayor densidad que el agua (aproximadamente 1g/cm³) los sólidos de cacao se hunden dentro del fluido bebible que se utiliza para elaborar una bebida y así no son arrastrados con la nata en polvo espumante. Como consecuencia, los inventores han encontrado que puede reducirse o puede evitarse la decoloración indeseable de la espuma.

40 La nata en polvo utilizada en la descripción puede ser cualquier nata en polvo convencional que cree una cantidad significativa de una capa estable de espuma cremosa que sea similar a la espuma de la leche al vapor. La nata en polvo es preferiblemente en forma de polvo. La nata en polvo se conoce bien en la técnica. La nata en polvo puede ser láctea o no láctea o una combinación de las mismas, e incluye proteína, lípido y rellenos como componentes esenciales. Para lograr el efecto espumoso, la nata en polvo puede incluir una fuente de gas para crear la espuma. Esto puede ser una incorporación simple de burbujas de gas dentro de la nata en polvo seca que se liberan cuando se disuelve en un líquido caliente o puede implicar el uso solo, o adicionalmente, de carbonatación química para generar gas cuando la nata en polvo se dispersa en un líquido. La nata en polvo puede envasarse y utilizarse como tal o puede mezclarse en seco con edulcorantes, saborizantes, colores (por ejemplo blanqueadores) y con otros ingredientes convencionales en las natas en polvo secadas por pulverización y en composiciones de bebidas instantáneas. En la patente de EE.UU. n° 4.438.147, en la patente de EE.UU. n° 4.736.527 y en la patente de EE.UU. n° 4.798.040 se describen unas natas en polvo espumantes adecuadas inyectadas por gas. En las patentes de EE.UU. n° 5.721.003 y n° 5.780.092 y en la solicitud de patente alemana n° 4.407.361 A1 publicada el 7 de septiembre de 1995 se describen natas en polvo espumantes adecuadas que contienen un sistema de carbonatación.

55 La composición puede incluir además uno o varios de un agente edulcorante, un agente saborizante, un espesante o un blanqueador. Todos estos son convencionales en la técnica. Obviamente es preferible que cualquier inclusión adicional en la composición no tenga un efecto colorante en la espuma que pudiera producir una decoloración indeseable. Por consiguiente, los aditivos coloreados deben incluirse en cantidades mínimas o, si necesario, incluirse en los sólidos de cacao comprimidos con el fin de minimizar la decoloración de la espuma.

Un agente edulcorante, si se utiliza, está presente en una cantidad de tal manera que la bebida sea endulzada apropiadamente. Puede utilizarse además de un agente edulcorante utilizado para la extrusión del cacao, o el agente edulcorante descrito en esta memoria puede utilizarse para la coextrusión. La cantidad de agente edulcorante presente en la composición depende del tipo de agente edulcorante así como de si en la nata en polvo también hay presente un agente edulcorante. El componente edulcorante puede ser natural o artificial. Unos agentes edulcorantes naturales adecuados incluyen sólidos de jarabe de maíz u otros agentes edulcorantes de azúcar tales como sacarosa; fructosa, lactosa y maltosa.

Cuando se desea reducir o eliminar el contenido de azúcar de la formulación e incorporar uno o más agentes edulcorantes artificiales, un agente de aumento de volumen, tal como maltodextrina, povidexina, lactosa y similares pueden ser sustituidos por substancialmente la misma cantidad de azúcar. Además, la presente descripción también contempla el uso de un componente tal como aspartamo, ciclamato, acesulfam-K o sacarina como componente de agente edulcorante.

También pueden emplearse agentes espesantes, tal como gomas de grado alimenticio, para mejorar la sensación en la boca de la composición cuando se reconstituye en un líquido caliente. La composición puede incluir además unos agentes espesantes, tal como gomas naturales y sintéticas y almidones naturales y químicamente modificados.

En la técnica se conocen bien agentes saborizantes para el uso para proporcionar bebidas con aromas y/o sabores distintivos. Unos ejemplos incluyen sabor a caramelo, menta o café y éstos pueden proporcionarse mediante la inclusión de un sirope u otro agente saborizante en la composición. Preferiblemente estos saborizantes sólo están presentes como saborizantes secundarios en la bebida de chocolate. Esto es, la bebida sigue siendo una bebida de chocolate con sabor a chocolate que tiene un saborizante secundario, en lugar de una bebida que tiene un sabor secundario a chocolate (tal como en una bebida de capuchino). En una realización preferida, la bebida es simplemente una bebida de chocolate.

En una realización, por supuesto se contempla que la composición consista en los componentes recitados en las reivindicaciones y/o en combinación con los indicados como preferibles en la descripción.

Para preparar una bebida caliente a partir de la composición de mezcla seca, la nata en polvo espumante y los sólidos de cacao se combinan en una taza con un fluido bebible, típicamente agua o leche. El fluido es preferiblemente un fluido caliente. La mezcla puede revolverse hasta que se haya disuelto la nata en polvo y se tenga como resultado una capa de espuma. Los sólidos de cacao también se disolverán en la bebida pero, debido a su mayor densidad, esto tiene lugar dentro o substancialmente cerca del fondo del cuerpo de la bebida. De esta manera la espuma sigue siendo blanca y no es contaminada por los sólidos de cacao. Preferiblemente la nata en polvo espumante produce una espuma sin agitación más allá de la introducción del fluido espumante (o fluido bebible) en un recipiente.

El fluido bebible es preferiblemente agua o leche y preferiblemente está a una temperatura de 50°C o más. Esto es, preferiblemente de aproximadamente 50°C a aproximadamente 100°C, por ejemplo de aproximadamente 70°C a aproximadamente 95°C, tal como aproximadamente 85°C. Este fluido, preferiblemente un medio acuoso, puede calentarse a esta temperatura con un calentador que se proporciona en un dispensador de bebida o desde una fuente aparte tal como un hervidor.

A la bebida caliente se le puede añadir un componente adicional fluido con sabor. Esto significa que el componente adicional con sabor puede verterse en la bebida caliente después de que se haya hecho o, como alternativa, la bebida caliente puede verterse en el componente adicional con sabor. Unos componentes adecuados con sabor incluyen, por ejemplo, mezclas calientes o frías de café, de esta manera puede prepararse una bebida de capuchino. Otros componentes con sabor incluyen chocolate (caliente) y té. Se prefiere el chocolate caliente porque, dado que se añade después de que se haya formado la espuma tiene un efecto mínimo en el color de espuma pero, en combinación con la composición de la presente descripción, puede prepararse una bebida muy achocolatada.

La densidad del componente adicional con sabor es preferiblemente mayor que la densidad de la capa de espuma, lo que permite que la mayoría del componente sea propulsado a través de la capa de espuma, o la capa de espuma se queda preferencialmente encima del componente con sabor. Removiendo rápidamente, es decir, remover 3-5 veces, el componente adicional con sabor se dispersa para formar una bebida bebible terminada.

El componente adicional con sabor está preferiblemente a una temperatura de 50°C o más. Esto es, preferiblemente de aproximadamente 50°C a aproximadamente 100°C, por ejemplo de aproximadamente 70°C a aproximadamente 95°C, tal como aproximadamente 85°C. Este componente puede calentarse a esta temperatura con un calentador que se proporciona en un dispensador de bebida o desde una fuente aparte tal como un hervidor.

En una realización preferida de la descripción, el saborizante utilizado en la composición o, más preferiblemente, el componente fluido adicional con sabor que se utiliza es café instantáneo. El café instantáneo se prepara convencionalmente tostando y moliendo granos de café, extrayendo el café tostado y molido con agua para formar un extracto acuoso de café, y entonces se seca el extracto, típicamente mediante secado por pulverización o por congelación. El café puede ser una única variedad de granos de café o una mezcla de varias variedades.

El café puede ser además descafeinado. También puede utilizarse cualquier método convencional para aglomerar el café como se ha descrito antes.

5 En una realización los componentes de la composición se empaquetan en un sistema de múltiples compartimentos. En este caso, la nata en polvo se empaqueta por sí misma. Los sólidos de cacao se empaquetan por separado de la nata en polvo. Preferiblemente, sin embargo, los sólidos de cacao y la nata líquida se empaquetan juntos, por ejemplo, en un cartucho. Un cartucho como el descrito en esta memoria incluye cualquier clase de saquito, cápsula, bolsita o recipiente conocido en la técnica, incluidas las bolsitas con filtro. Esto permite una preparación y provisión más ímples de la composición para preparar una bebida de chocolate. La nata en polvo y los sólidos de cacao, mientras se empaquetan juntos permaneciendo separados de la nata en polvo porque los sólidos de cacao forman partículas o cuerpos discretos que no incluyen la nata en polvo. Esto es, no hay una mezcla íntima de la nata en polvo y los sólidos de cacao.

En una realización preferida, el cartucho es un saquito sellado de la composición de bebida que puede abrirse y vaciarse en una taza o jarra para la preparación de una bebida que contiene chocolate.

15 Según un aspecto adicional de la presente descripción, se proporciona un cartucho dispensador de bebida que comprende la composición de bebida de la presente descripción. Un sistema dispensador de bebida consiste típicamente en una máquina dispensadora de bebida y un cartucho que comprende una composición de bebida. Durante el uso, la composición de bebida se diluye típicamente con 0,1 partes a 10 partes en peso de un medio acuoso y la bebida se dispensa desde el sistema dispensador de bebida desde una salida a una taza o jarra. La bebida a veces puede diluirse aún más con fluidos acuosos adicionales, por ejemplo leche. De este modo, los concentrados de bebida proporcionan una manera cómoda y eficiente de proporcionar una bebida para un consumidor.

Se prefiere que la nata en polvo y los sólidos de cacao sean proporcionados en el mismo compartimiento dentro del cartucho para tener un diseño y uso más simples de cartucho.

25 Esto reduce los costes de fabricación y disminuye el tiempo de servicio necesario para preparar una bebida. Como se apreciará, la nata en polvo y los sólidos de cacao se proporcionan típicamente como una composición de mezcla instantánea seca.

30 Unos cartuchos adecuados pueden sellarse y formarse de materiales substancialmente impermeables al aire y al agua. Los cartuchos pueden comprender una entrada para la introducción de un medio acuoso en el cartucho, una salida aguas abajo de la entrada para la descarga de una bebida desde el cartucho y un recorrido de flujo que conecta la entrada con la salida. Al proporcionar la composición de bebida dentro del recorrido de flujo que conecta la entrada y la salida del cartucho, por ejemplo dentro de una cámara, los cartuchos proporcionan convenientemente unos medios integrados para mezclar la composición de bebida con un líquido acuoso. En otra realización la composición se proporciona simplemente en un solo saquito de servicio o en un recipiente de varios servicios y se introduce a mano en un recipiente cuando se prepara una bebida.

35 Según el aspecto adicional, se proporciona un método para preparar una bebida, el método comprende:

- (i) proporcionar una composición de la invención en un receptáculo, preferiblemente una jarra o taza; e
- (ii) introducir un fluido bebible, preferiblemente agua o leche calientes, en el receptáculo.

En una realización, la bebida final se prepara en las siguientes etapas:

- 40 (i) abrir un saquito que contiene la composición de la presente invención;
- (ii) introducir la composición en un receptáculo para la bebida;
- (iii) llenar en parte el receptáculo con leche o agua calientes;

En este punto la espuma blanca se forma en la superficie y los sólidos densos de cacao se asientan en el fondo del receptáculo y se disuelven lentamente.

- (iv) llenar hasta arriba el receptáculo con café caliente, chocolate (caliente) o té (u otra bebida caliente).

45 La bebida caliente incluida en la etapa (iv) puede prepararse preferiblemente haciendo una bebida desde un cartucho en una máquina de elaboración de bebida, tal como utilizando una bolsita de elaboración de café. Tales bolsitas se conocen bien en la técnica. La bebida está entonces preparada para beber. Según una realización preferida, puede proporcionarse un paquete combinado que incluye un saquito o recipiente de la composición de la presente descripción y una bolsita para hacer o preparar una bebida caliente que se mezcla con el mismo.

50 En una realización alternativa menos preferida, se omite la etapa (iii) y se hace espuma con la composición por la adición de la bebida caliente.

Una composición adecuada de bebida según la presente descripción puede comprender:

	Nata en polvo espumante láctea o no láctea	10-14 g
	Pedazos de cacao.	2,0-6,0 g
	Azúcar	2,0-4,0 g
5	Saborizantes	0,05-1,0 g

El peso total de la composición es de aproximadamente 15 g a aproximadamente 25 g, lo más preferible aproximadamente 20 g.

La descripción se ilustra además haciendo referencia a los siguientes ejemplos y a las figuras acompañantes.

	Nata en polvo espumante, láctea o no láctea	11 g
10	Pedazos de cacao.	2,0 g (diámetro medio 3 mm)
	Azúcar	2,5 g
	Saborizantes	0,05 g

15 Se preparó una composición relativa (bebida final mostrada en la Figura 1A) a partir de una composición que comprendía cacao en polvo en lugar de los pedazos de cacao. Se observó que dado que la composición de la presente descripción no afecta al color de la espuma, sería posible incluir el doble de cacao en la composición de bebida para tener como resultado una composición más achocolatada que la del ejemplo comparativo.

20 Las composiciones se colocaron en una jarra de cristal 1. La composición se elaboró inicialmente con agua caliente (80°C), que formó una espuma y disolvió el componente de cacao, para formar una bebida intermedia. La bebida final se formó con la elaboración de una bebida de café a partir de una máquina de bolsita con filtro hasta obtener una bebida intermedia.

25 En la bebida comparativa, encima de la bebida principal 5 se formó una espuma decolorada 3. La bebida principal 5 era substancialmente homogénea poco después de formarse la bebida dado que el cacao en polvo se disolvió rápidamente a través de la bebida. Parte del cacao en polvo fue arrastrado con la espuma 3, lo que provocó decoloración.

30 En la bebida de la presente descripción, encima de la bebida principal 5 se formó una espuma blanca limpia no decolorada 7. Después un breve rato, la bebida principal 5 formó un estrato de dos capas que tenía una capa de café cerca de la espuma 7 y una capa achocolatada debajo de ella. Los pedazos de cacao 9 en la composición se habían hundido rápidamente al fondo de la bebida y se habían disuelto lentamente a través de la bebida principal 5. Finalmente se obtuvo una bebida principal homogénea 5 y permaneció la espuma no decolorada 7.

REIVINDICACIONES

1. Una composición de bebida de chocolate que comprende una nata en polvo espumante y sólidos discretos de cacao, en donde substancialmente todos los sólidos de cacao están en forma que no es en polvo y en donde los sólidos de cacao tienen menos del 15% en peso de grasa.
- 5 2. Una composición según la reivindicación 1, en donde los sólidos de cacao se forman en partículas, granulados, tabletas, extruídos, aglomerados, comprimidos o una combinación de dos o más de éstos.
3. Una composición según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde los sólidos de cacao están presentes como partículas que tienen un diámetro de más que 0,25 mm, preferiblemente de 1,5 mm a 4,5 mm.
- 10 4. Una composición según la reivindicación 2, en donde los sólidos de cacao son sólidos de cacao extruídos, preferiblemente una coextrusión con un agente edulcorante.
5. Una composición según la reivindicación 4, en donde la proporción de sólidos de cacao a agente edulcorante está en el intervalo de 1:10 a 10:1.
6. Una composición según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde la nata en polvo tiene una base de nata en polvo láctea.
- 15 7. Una composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, en donde la nata en polvo tiene una base de nata en polvo no láctea.
8. Una composición según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde la bebida comprende además uno o varios de un agente edulcorante, un agente saborizante, un espesante o un blanqueador.
- 20 9. Una composición según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en donde los sólidos de cacao tienen una densidad en el intervalo de 1,5 g/cm³ a 3 g/cm³.
10. Un recipiente dispensador de bebida que comprende la composición de bebida según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, el contenedor es en forma de un cartucho, saquito, bolsita o cápsula.
- 25 11. Un sistema dispensador de bebida que comprende un recipiente según la reivindicación 10 y una máquina dispensadora de bebida adaptada para recibir el recipiente y para dispensar una bebida desde la misma por la adición de un medio acuoso de bebida.
12. Un método para formar una bebida que comprende pasar un medio acuoso de bebida a través del recipiente según la reivindicación 10.
13. Un método para preparar una bebida, el método comprende:
 - (i) proporcionar una composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9 en un receptáculo; e
 - 30 (ii) introducir un fluido bebible, preferiblemente agua o leche calientes, en el receptáculo, y, opcionalmente, añadir café, chocolate caliente o té al receptáculo.

Figura 1A

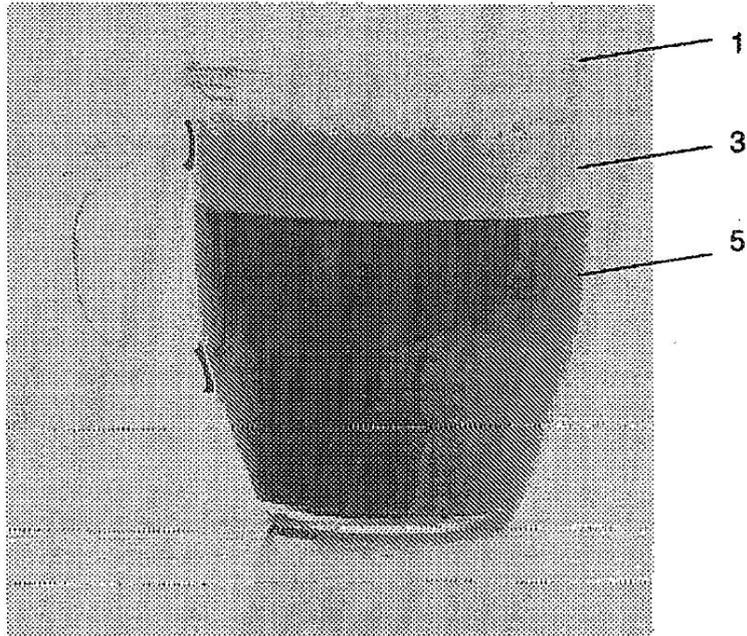


Figura 1B

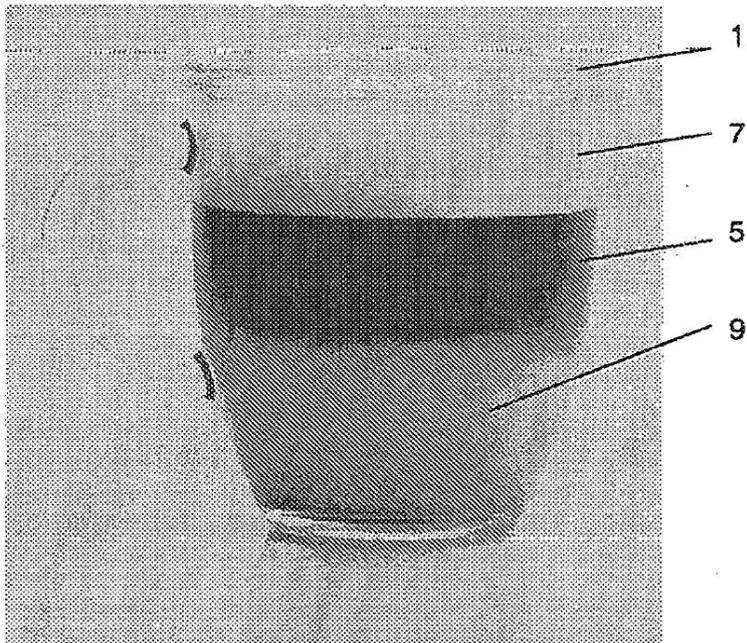


Figura 2A

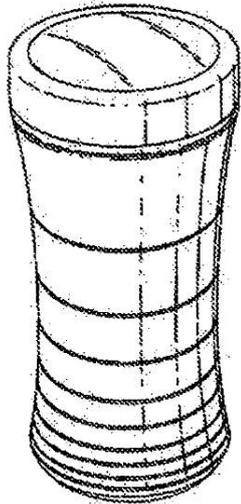


Figura 2B

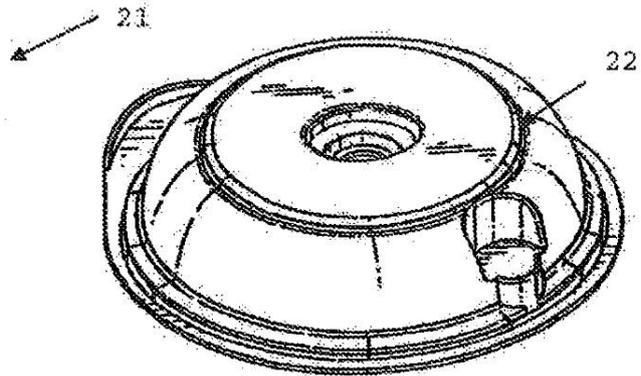


Figura 2C

