(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 541 981**

(21) Número de solicitud: 201430096

(51) Int. CI.:

A23G 1/54 (2006.01)
A23G 1/30 (2006.01)
A23G 3/00 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE PATENTE A1

(22) Fecha de presentación:

28.01.2014

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

28.07.2015

(71) Solicitantes:

GIBERT GÓMEZ, Alicia (100.0%)
C/ Ferrán Agullo, 18
08021 Barcelona ES

(72) Inventor/es:

GIBERT GÓMEZ, Alicia

(74) Agente/Representante:

DÍAZ NUÑEZ, Joaquín

(54) Título: **Procedimiento para la elaboración de bombones**

(57) Resumen:
Procedimiento para la elaboración de bombones con relleno variado y manteca de cacao con colorante alimentario en su cobertura, comprendiendo los siguientes pasos: realizar mezclas de manteca de cacao con dos o más colorantes diferentes; calentadas a 30 a 37ºC para fundirlas; repartirlas sobre un papel vegetal o similar, distribuidas en pequeñas porciones que se puedan mezclar entre sí como una paleta; con el dedo, o utensilio apropiado, impregnar un molde curvo-cóncavo, con dos o más tonos distintos, realizando trazos irregulares, hasta cubrirlo; enfriar a 10ºC; incorporar chocolate o camisa e ingredientes de relleno, cerrar y desmoldar.

ES 2 541 981 A1

DESCRIPCIÓN

Procedimiento para la elaboración de bombones.

OBJETO DE LA INVENCIÓN

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un procedimiento para la elaboración de bombones, el cual aporta una serie de innovadoras características técnicas y constitutivas, que se describirán en detalle más adelante, que suponen una novedad dentro de su campo de aplicación.

Más en particular, el objeto de la invención se centra en un novedoso procedimiento para la elaboración de bombones, concretamente bombones con efecto marmolizado brillante, es decir, un procedimiento que permite dotar a los bombones de un aspecto externo que, además de brillo, imita, en distintas combinaciones de color, las manchas y vetas que presentan típicamente las superficies de mármol pulidas.

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria alimentaria, centrándose particularmente en el ámbito de la fabricación o elaboración de elementos de repostería, y más concretamente bombones.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, si bien se conocen múltiples procedimientos y recetas diferentes para la elaboración y fabricación de bombones, al menos por parte del solicitante se desconoce la existencia de ninguno que presente las características técnicas del que aquí se preconiza, según se reivindica.

En dicho sentido, se conoce la existencia de diversos documentos relacionados con la elaboración de elementos de repostería que incluyen efecto marmolizado en los mismos, un ejemplo de los cuales son:

- la patente CN102894159(A), referida a “Chocolates de mármol y método de fabricación de los mismos”, según la cual se prepara mediante la mezcla de materias primas llevando a cabo su molienda fina, ajuste de la temperatura y conformación. Las materias primas comprenden una masa de 15 a 38% de manteca de cacao, de 47 a 60% de azúcar blanco de primer grado que cumpla con el estándar nacional, 12 a 16% de polvo de cacao alcalinizado, de 2 a 6% de comestibles glucosa y 1 a 3% de fosfatidilcolina. El chocolate proporcionado está en un estado sólido semiesférico en lugar de fluido blando, mantiene el sabor y es ventajoso para su posterior procesamiento y almacenamiento; cuando se añade en una torta, una galleta o un helado, se permite disfrutar de un sabor fresco y agradable;

- la patente RU2008109010 que, referida a un producto de chocolate con superficie de mármol, consiste en un producto de confitería en forma de gragea que incluye un poco de chocolate con un recubrimiento adhesivo de color en la superficie. El recubrimiento contiene una solución de recubrimiento adhesivo de color seleccionado del grupo que consiste en chocolate glasé y confitería cubierta y al menos un colorante de alimentos secos con tamaño de partícula de menos de 150 micras que se retiene en la superficie del revestimiento debido a la adhesión. El chocolate glasé contiene goma mientras que la cubierta de confitería contiene al menos una sustancia seleccionada a partir de alcohol de bajo carbono, goma laca, resina o cera. El método de producción del producto implica la colocación de pedacitos de chocolate en una cuba mezcladora, agitar, aplicar la solución de revestimiento adhesivo de color, aplicar un colorante de alimentos secos y trozos coloreados. La invención permite la producción de un producto que tiene un patrón de adhesivo discontinuo, aplicado de forma regular, que se asemeja a mármol artificial;

- la patente RU2193328(C2), referida a un método para preparar chocolate mármol, el cual se centra en la industria de la confitería y consiste en dar a la masa de chocolate aspecto de mármol, para durante el moldeo se utiliza, alternativamente en un molde, varios tipos de masa de chocolate. El molde se mueve entre cada moldeado con un intervalo de tiempo entre cada moldeo es de 5 a 20 segundos, consiguiendo la simplificación de la tecnología de proceso, producción de chocolate con sabor inicial mezclado;

- o la patente FR2794614 (A1) que divulga la producción de artículos de chocolate de color comprendeiendo la mezcla de manteca de cacao con un colorante alimentario, en un molde, la cristalización, la aplicación de una capa de chocolate blanco, cristalización y llenando.

Sin embargo, no se observa que ninguna de las patentes anteriores, tomadas por separado o en combinación, describa la presente invención , según se reivindica.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

Así, el procedimiento para la elaboración de bombones que la invención propone, aplicable para conseguir bombones marmolizado brillante, se configura como una destacable novedad dentro de su campo de aplicación, estando los detalles caracterizadores del mismo, convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente descripción.

En concreto, lo que la invención preconiza es, como se ha apuntado anteriormente, un procedimiento para la elaboración de bombones cuya superficie externa tiene el aspecto de una superficie de mármol brillante, con manchas y vetas que pueden ser de muy variados colores.

Para ello dicho procedimiento, además de los ingredientes que corresponda para el relleno interior del bombón, contempla como ingredientes de la cobertura externa la utilización, exclusivamente de manteca de cacao y colorante alimentario, comprendiendo los siguientes pasos:

- En primer lugar, se llevan a cabo varias mezclas de la manteca de cacao con dos o más colorantes diferentes para obtener varios tonos de manteca de distintos colores.

- Seguidamente se calientan las distintas mezclas de manteca de cacao preparadas en cada color a una temperatura de entre 30 a 37ºC para fundirlas.

- Sobre un papel vegetal u otra superficie apropiada, se distribuyen pequeñas porciones de las diferentes mezclas de manteca de cada color, repartiéndolas sobre dicha superficie, por ejemplo formando un arco o círculo, de modo que se puedan mezclar entre sí tal como si fuera una paleta de pintor.

- Con la yema de un dedo, o alternativamente mediante algún utensilio blando apropiado,

por ejemplo un pincel o una esponja, se impregna, con dos o más tonos distintos de las antedichas mezclas de manteca dispuestas en el papel vegetal, el fondo de un molde curvo-cóncavo, procurando realizar trazos irregulares que imiten las manchas y vetas del mármol, hasta cubrir dicho fondo con una fina capa de mantecas mezcladas.

- A continuación, y con la premura necesaria para evitar que las mezclas de mantecas se acumulen en el fondo del molde curvo-cóncavo, se coloca el molde en nevera para su enfriamiento a 10ºC y conseguir que se solidifique.

- Posteriormente se echa chocolate (negro/blanco o con leche) para acabar el bombón o, en caso de tratarse de bombones rellenos, se echa solo dicho chocolate para conseguir una cobertura para hacer la camisa (la parte crujiente externa del bombón que contiene dentro el relleno blando) y, una vez la camisa se solidifica en nevera, se procede a incorporar los ingredientes que corresponda para realizar dicho relleno según el tipo de bombón que se desee elaborar, chocolate, licor, caramelo, etc., y posteriormente cerrarlo según el procedimiento convencional, por ejemplo con una tapa de chocolate, tras lo cual se desmolda, obteniéndose un bombón cuya superficie superior externa, que será curvo-convexa, será completamente brillante y con manchas y vetas de distintos colores, dando el efecto de tratarse de mármol pulido.

Lógicamente, se entiende que para la elaboración industrial, el descrito procedimiento con todos los pasos que se han detallado hablando de un molde, se llevará a cabo en una multitud o pluralidad de moldes simultáneamente.

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

REIVINDICACIONES

1.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE BOMBONES que, comprendiendo variados ingredientes para el relleno interior, como chocolate, licor, caramelo, etc., y solamente manteca de cacao con colorante alimentario en su cobertura, está **caracterizado** por comprender los siguientes pasos:

- realizar diversas mezclas de manteca de cacao con dos o más colorantes diferentes para obtener varios tonos de manteca de distintos colores.

- calentar las distintas mezclas de manteca de cacao preparadas a una temperatura de entre 30 a 37ºC para fundirlas.

- sobre un papel vegetal o similar, distribuir pequeñas porciones de las diferentes mezclas de manteca de cada color, repartidas de modo que se puedan mezclar entre sí como si fuera una paleta de pintor.

- Con la yema del dedo, o un utensilio blando apropiado, impregnar, con dos o más tonos distintos de mezclas de manteca, el fondo de un molde curvo-cóncavo, realizando trazos irregulares que imiten manchas y vetas de mármol, hasta cubrir dicho fondo con una fina capa de mantecas mezcladas.

- En seguida, colocar el molde en nevera para enfriamiento a 10ºC hasta que solidifique la manteca.

- Posteriormente, incorporar chocolate (negro/blanco o con leche) para acabar el bombón, o para conseguir una camisa a la que, una vez solidifica en nevera, se incorporan ingredientes de relleno y, finalmente, cerrar y desmoldar.

OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(21) N.º solicitud: 201430096

(22) Fecha de presentación de la solicitud: 28.01.2014

(32) Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

(51) **Int. Cl. :** Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	(56) **Documentos citados**	**Reivindicaciones afectadas**
Y	FR 2794614 A1 (ENGRAND GREGOIRE) 15.12.2000, página 2, línea 5 – página 3, línea 14.	1
Y	Coloreando el chocolate. En: Chocolate-coloreando el chocolate. 05.07.2010. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 04.09.2014] http://www.chocozona.com/coloreando-el-chocolate	1
Y	WO 2012080360 A1 (UNILEVER PLC et al.) 21.06.2012, página 1, líneas 16-26.	1
A	Contemporary introduction to cocoa butter painting. Lisa Berczel. 2010. En: Chef Rubber University. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 04.09.2014] http://chefrubber.com/uploads/CBPainting1.pdf	1
A	Chocolate (Bombones) En: Callebaut- Chocolate (bombones). 23.10.2013. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 04.09.2014] http://www.callebaut.com/eses/tecnicas/moldeado/chocolate-bombones	1

Categoría de los documentos citados
X: de particular relevancia
Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría
A: refleja el estado de la técnica
O: referido a divulgación no escrita
P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud
E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

☒ para todas las reivindicaciones ☐ para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe	**Examinador**	**Página**
04.09.2014	A. I. Polo Diez	1/5

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23G1/54 (2006.01)
A23G1/30 (2006.01)
A23G3/00 (2006.01)

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23G

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI, BD-TXTE, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 04.09.2014

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	1	**SI**
	Reivindicaciones		**NO**
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones		**SI**
	Reivindicaciones	1	**NO**

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	FR 2794614 A1 (ENGRAND GREGOIRE)	15.12.2000
D02	Coloreando el chocolate. En: Chocolate-coloreando el chocolate.	05.07.2010
D03	WO 2012080360 A1 (UNILEVER PLC et al.)	21.06.2012
D04	Contemporary introduction to cocoa butter painting.	2010
D05	Chocolate (Bombones) En: Callebaut- Chocolate (bombones).	23.10.2013

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

El objeto de la invención, según la primera reivindicación, es un procedimiento para la elaboración de bombones que se caracteriza por comprender las siguientes etapas:

- Obtener mantecas de colores mezclando **manteca de cacao** con al menos dos **colorantes** diferentes.
- Fundir las mezclas calentando a una temperatura de 30 a 37ºC y colocar en distintos lugares como si fuera una paleta de pintor.
- Impregnar el fondo de un **molde** cóncavo con dos o más tonos distintos de manteca utilizando la yema del dedo o un utensilio blando y realizando trazos irregulares que imiten el **mármol**.
- Enfriar en nevera a 10ºC hasta que solidifique la manteca.
- Incorporar chocolate para acabar el bombón o para conseguir una camisa a la que, una vez solidificada en nevera, se añada el relleno.
- Desmoldar

El documento D1 describe un procedimiento para elaborar piezas de chocolate coloreadas que consiste en mezclar **manteca de cacao** con **colorantes** liposolubles, depositar una capa de manteca coloreada en un molde, dejar cristalizar, depositar una capa de chocolate blanco encima, cristalizar dicha capa y rellenar el molde cóncavo. Después de desmoldar, se obtienen piezas de chocolate rellenas y con un revestimiento coloreado y brillante (página 2, líneas 5-página 3, línea 14)

El documento D2 explica cómo colorear el chocolate utilizando **manteca de cacao** mezclada con **colorantes** que luego se disponen en varios recipientes formando una paleta de colores. Mezclando ligeramente diversos colores con el dedo o con un palillo se puede conseguir un efecto **marmóreo**.

El documento D3 divulga un proceso para preparar un dulce helado con cobertura estampada. En el estado de la técnica de este documento se describe el procedimiento para elaborar barras **marmóreas** de chocolate de modo artesanal que consiste en utilizar dos tipos de chocolate y mezclarlos del modo deseado con ayuda de una espátula (página 1, líneas 16-26)

El documento D4 trata sobre la decoración de dulce con **manteca de cacao** mezclada con **colorantes**. Muestra algunas de las herramientas que se utilizan para llevar a cabo dicha decoración.

El documento D5 se refiere a un procedimiento para realizar bombones rellenos utilizando moldes. Contempla la posibilidad de utilizar chocolates coloreados para pintar el fondo de los moldes (con el dedo o con brocha).

Novedad y actividad inventiva (art. 6.1 y 8.1 de la L.P.)

Ningún documento de los citados anteriormente describe un procedimiento con todas las etapas, ingredientes y condiciones descritas en la reivindicación 1. En consecuencia, dicha reivindicación cumple el requisito de novedad.

Consideramos el documento D1 como el más cercano del estado de la técnica, pues describe un procedimiento para realizar bombones rellenos en molde con las mismas etapas que las de la primera reivindicación de la solicitud: mezclar **manteca de cacao** con **colorante**, depositar en el fondo de un **molde**, cristalizar, incorporar el resto del bombón, cristalizar y desmoldar.

Aunque en este documento no se precisan las temperaturas utilizadas para mezclar la manteca de cacao y el colorante ni para cristalizar las capas, se considera que las temperaturas utilizadas en la solicitud son selecciones arbitrarias entre las temperaturas habitualmente utilizadas en el estado de la técnica (ver documento D4, donde se menciona que la temperatura a la que funde la manteca es 31ºC y documento D5 donde se establece que el enfriamiento en nevera en las diferentes etapas se lleve a 10ºC). Por tanto, el uso las temperaturas establecidas en la solicitud no implica actividad inventiva respecto al documento D1.

La diferencia entre la solicitud y el documento D1 es que en D1 la capa de manteca de cacao coloreada que se dispone en el molde es uniforme, es decir de un solo color, y, por tanto, no se contempla la posibilidad de proporcionar un efecto marmóreo a la capa externa del bombón.

Sin embargo, este efecto es bien conocido en el estado de la técnica, ya que tanto el documento D2 como D3 se refieren a la posibilidad de mezclar varios colores con ayuda del dedo u otras herramientas para conseguir un efecto marmóreo o variegado. Así pues, un experto en la materia que siguiese el procedimiento descrito en D1 podría optar por el diseño descrito en D2 o D3 sin ejercer actividad inventiva.

Por ello, la reivindicación 1 carece de actividad inventiva en vista de la combinación de documento D1 y D2 o D1 y D3.