(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 543 644**

(21) Número de solicitud: 201430224

(51) Int. CI.:

A23G 1/48 (2006.01)
A23G 1/54 (2006.01)
A23G 1/40 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE PATENTE A1

(22) Fecha de presentación:

19.02.2014

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

20.08.2015

(71) Solicitantes:

CASANOVA BLANES, Esther (100.0%)
Ferrán El Católico 1, 4º
03800 Alcoy (Alicante) ES

(72) Inventor/es:

CASANOVA BLANES, Esther

(74) Agente/Representante:

DEL CASTILLO CAMPOS, Enrique

(54) Título: **Procedimiento para la elaboración de bombones con relleno de hierbas aromáticas**

(57) Resumen:

Procedimiento para la elaboración de bombones con relleno de hierbas aromáticas que, con una cobertura a base de chocolate fundido con margarina, cuenta con un relleno a base de una infusión de hierbas de Mariola (tomillo, hinojo, anís verde, romero, etc.), gelatina y endulzante, consistiendo su elaboración en: fundir el chocolate con la margarina; preparar una infusión de la hierba o mezcla escogidas; mezclar dicha infusión con la gelatina y el endulzante; dejar reposar hasta que enfríe y quede gelatina compacta; aplicar en molde una capa de chocolate fundido, cubriendo la base y los lados del hueco, añadir una cucharada de la gelatina elaborada, y cubrir superiormente con más chocolate fundido; dejar enfriar y desmoldar. Opcionalmente incorporar polvo molido de hierbas en el chocolate y/o en la gelatina.

ES 2 543 644 A1

PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE BOMBONES CON RELLENO DE HIERBAS AROMÁTICAS

D E S C R I P C I Ó N

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 con relleno de hierbas aromáticas.

Más en particular, el objeto de la invención se centra en un procedimiento para elaborar bombones con cobertura de chocolate a los que se añade un relleno de una gelatina hecha a base de infusión de hierbas medicinales o aromáticas, en particular cualquiera de las denominadas hierbas de la Sierra de Mariola (tomillo, hinojo, anís verde, romero, entre otras) o sus mezclas.

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

El campo de aplicación de la presente invención se centra en el sector alimentario centrándose concretamente en el ámbito de la confitería y más en particular en la elaboración de bombones de chocolate rellenos.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Como es sabido en la zona de la Sierra de Mariola, comprendida entre las provincias de Alicante y Valencia (España), que cuenta con una extensa variedad de plantas aromáticas o medicinales que se utilizan para multitud de aplicaciones, tanto culinarias como medicinales o cosméticas, y en la que se conoce, también desde antiguo, una bebida espirituosa denominada “Herbero” que se elabora a partir de anís y distintas mezclas de otras plantas típicas de la región.

El objetivo de la presente invención es, pues, trasladar la utilización dichas plantas para desarrollar la elaboración de un novedoso postre de confitería, concretamente bombones cuyo relleno está elaborado a base de infusiones hechas con alguna o varias de las citadas hierbas, siendo las más comunes las que se listan a continuación según su nombre común y

científico:

- Salvia (Lavandulifolia subsp. Mariolensis)
- Tomillo: (Thymus vulgaris)
- Poleo (Satureja Fruticosa)
- Rabo de gato: (Sideritis leucantha)
- María Luisa (Aloysia Trphylla)
- Hierba de San Guillermo (Agrimonia Eupatoria)
- Hinojo: (Foeniculum piperitum ó vulgare)
- Melisa (Melissa officinalis)
- Menta piperina (Mentha piperita)
- Menta poleo (Mentha pulegium)
- Anis estrellado (Illicium verum)
- Cardo santo (Cnicus benedictus)
- Agrimonia (Agrimonia eupatoria)
- Manzanilla (Chamaemelum nobile)
- Ajedrea (Satureja palmeri)
- Zamarilla (Helianthemum apennium)
- Santonica (Artemisia cina)
- Anis verde (Pimpinella anisum)
- Romero (Rosmarinus officinalis)

Cabe señalar, por otra parte, que al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguna otra invención que describa un procedimiento de elaboración de bombones con las características e ingredientes del que aquí se preconiza.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

De forma concreta, para la elaboración de los bombones con relleno de hierbas aromáticas preconizados se utilizan los siguientes ingredientes, en las cantidades indicadas para obtener entre 25 a 30 unidades, dependiendo del tamaño del bombón y de la cantidad de relleno que se utilice):

- 250 gr de chocolate (negro, blanco o con leche) para la cobertura del bombón.
- 50 gr aproximadamente de margarina vegetal (grasa vegetal)

- ½ litro de agua, para la infusión.
- Hierbas de Mariola (tomillo, hinojo, anís verde, romero, etc.), en la mezcla y cantidad deseada.
- 4 gr de gelatina, para obtener una consistencia dura, o menos, si se prefiere una consistencia más blanda de dicha gelatina, la cual, preferentemente, es gelatina de agar-agar.
-20 gotas de extracto de stevia (edulcorante extraído de las hojas de stevia rebaudiana), o cualquier otro edulcorante o endulzante (2 cucharadas de azúcar, miel, etc).
- Almendras picadas, nueces, u otros frutos secos que se elijan, para decorar los bombones, siendo opcional cualquier otra opción que se desee.

Por su parte, el proceso de elaboración de los bombones preconizados comprende los siguientes pasos de preparación:

- Se prepara el chocolate fundido junto con la margarina.

- Opcionalmente, se muele en un molinillo un poco de tomillo u otra hierba, (según las que se desee utilizar para hacer la gelatina), y se convierte en polvo que, o bien se mezcla con el chocolate y la margarina para incluir en la cobertura del bombón, tal como se explica a continuación, o bien se mezcla con la gelatina del relleno, o bien se incorpora en ambas partes.

- A parte, se prepara una infusión de la hierba o hierbas escogidas, tomillo, hinojo, anís verde, romero o cualquier otra hierba de Mariola. Se mezcla dicha infusión con la gelatina de agar-agar y la stevia (o el endulzante elegido), y se va removiendo para que se disuelva.

- Se deja reposar hasta que se enfríe y quede una gelatina de relleno compacta.

- En un molde de silicona, en una bandeja específica para hacer bombones, u otro recipiente apropiado, se aplica una primera capa de chocolate fundido, de modo que cubra completamente la base y los lados del hueco del molde, en medio se añade una cucharada de la gelatina de relleno previamente elaborada, y después se cubre superiormente con más chocolate fundido.

- Opcionalmente, se pueden añadir los frutos secos (almendras, nueces, etc.) picados, u

otra opción que se desee, para que se mezcle en el chocolate fundido que forma la cobertura como decoración.

- Se deja enfriar y se desmolda.

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.

R E I V I N D I C A C I O N E S

1.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE BOMBONES CON RELLENO DE HIERBAS AROMÁTICAS que, contando con una cobertura a base de chocolate fundido con margarina, está **caracterizado** por contar con un relleno a base de hierbas aromáticas, comprendiendo, como ingredientes esenciales de dicho relleno, una infusión de hierbas de Mariola, tal como tomillo, hinojo, anís verde, romero, u otras, o una mezcla de ellas, así como gelatina y endulzante; y porque como pasos para su elaboración comprende:

- Fundir el chocolate con la margarina.

- Preparar una infusión de la hierba o mezcla de hierbas escogidas, tomillo, hinojo, anís verde, romero o cualquier otra hierba de Mariola.

- Mezclar dicha infusión con la gelatina y el endulzante, removiendo para que se disuelva.

- Dejar reposar hasta que se enfríe y quede una gelatina de relleno compacta.

- En un molde, aplicar una capa de chocolate fundido, de modo que cubra completamente la base y los lados del hueco, en medio añadir una cucharada de la gelatina de relleno previamente elaborada, y cubrir superiormente con más chocolate fundido.

- Dejar enfriar y desmoldar.

2.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE BOMBONES CON RELLENO DE HIERBAS AROMÁTICAS, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el ingrediente utilizado como gelatina es agar-agar.

3.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE BOMBONES CON RELLENO DE HIERBAS AROMÁTICAS, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque el ingrediente endulzante utilizado es stevia.

4.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE BOMBONES CON RELLENO DE HIERBAS AROMÁTICAS, según cualquiera de las reivindicaciones 1-3, **caracterizado** porque en la elaboración se muele un poco de la hierba o hierbas a utilizar en la infusión

para hacer la gelatina de relleno, y se convierte en polvo que se mezcla con el chocolate fundido y la margarina que forma la cobertura del bombón.

5.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE BOMBONES CON RELLENO DE HIERBAS AROMÁTICAS, según cualquiera de las reivindicaciones 1-4, **caracterizado** porque en la elaboración se muele en un molinillo un poco de la hierba o hierbas a utilizar en la infusión para hacer la gelatina de relleno, y se convierte en polvo que se mezcla con dicha gelatina.

6.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE BOMBONES CON RELLENO DE HIERBAS AROMÁTICAS, según cualquiera de las reivindicaciones 1-5, **caracterizado** porque en la elaboración se añaden frutos secos (almendras, nueces, etc.) picados y se mezclan en el chocolate fundido que forma la cobertura.

7.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE BOMBONES CON RELLENO DE HIERBAS AROMÁTICAS, según cualquiera de las reivindicaciones 1-6, **caracterizado** porque para la obtención de entre 25 a 30 bombones, los ingredientes se incorporan en las siguientes cantidades aproximadas:

- 250 gr de chocolate (negro, blanco o con leche) para la cobertura del bombón.
- 50 gr de margarina vegetal (grasa vegetal)
- ½ litro de agua, para la infusión.
- Una cantidad variable, según se desee, de hierbas de Mariola
- 4 gr de gelatina, o menos.
-20 gotas de extracto de stevia (en su caso) o 2 cucharadas de azúcar o miel.

OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(21) N.º solicitud: 201430224

(22) Fecha de presentación de la solicitud: 19.02.2014

(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	ES 8103635 A1 (RICHARDSON MERRELL GMBH) 16.06.1981, página 1 – página 3, línea 2.	1-7
Y	WO 2004030469 A2 (DANISCO et al.) 15.04.2004, ejemplo 5.	1-7
A	WO 2004010790 A1 (HORVATH ISTVAN) 05.02.2004, página 4, penúltimo párrafo – página 6, último párrafo; reivindicaciones 1,2,9,13.	1
A	Bombones rellenos sin azúcar. Receta BBSS. 15.05.2013 Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 08.01.2015] http://www.cousasdemilia.com/2013/05/bombones-rellenos-sin-azucar-receta-bbss.html	1,2
A	Handcrafted raw chocolates: goji love, cherry seduction and fig blossom. 15.12.2010. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 08.01.2015] http://ediblegoddess.com/2010/12/handcrafted-raw-chocolates/	1,3
A	Los mejores rellenos para bombones de chocolate. Protocolo. Foreign Affairs and Lifestyle. 03.06.2009. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 08.01.2015] http://www.protocolo.com.mx/gourmet/los-mejores-rellenos-para-bombones-de-chocolate/	1
A	ES 1028556 U (HERRANDO SANZ VICENTA et al.) 16.02.1995, todo el documento.	1
A	CN 102835533 A (XUZHOU LVZHIYE BIOLOG FOOD CO LTD et al.) 26.12.2012, (resumen) Resúmenes de las bases de datos WPI y EPODOC. Recuperados de EPOQUE [en línea] [recuperados el 08.01.2015].	1
A	KR 20060054025 A (BYUN KI WON) 22.05.2006, (resumen) Resumen de la base de datos WPI. Recuperado de EPOQUE [en línea] [recuperado el 08.01.2015].	1
A	BE 1015969 A6 (DEPLA POL JOHAN MARCEL) 06.12.2005, (resumen y figuras) Resúmenes de las bases de datos WPI y EPODOC. Recuperados de EPOQUE [en línea] [recuperados el 08.01.2015].	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
08.01.2015	A. I. Polo Díez	1/5

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23G1/48 (2006.01)
A23G1/54 (2006.01)
A23G1/40 (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, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 08.01.2015

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	1-7	**SI**
	Reivindicaciones		**NO**
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones		**SI**
	Reivindicaciones	1-7	**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	ES 8103635 A1 (RICHARDSON MERRELL GMBH)	16.06.1981
D02	WO 2004030469 A2 (DANISCO et al.)	15.04.2004
D03	WO 2004010790 A1 (HORVATH ISTVAN)	05.02.2004
D04	Bombones rellenos sin azúcar.	15.05.2013
D05	Handcrafted raw chocolates: goji love, cherry seductionand fig blossom.	15.12.2010
D06	Los mejores rellenos para bombones de chocolate.	03.06.2009
D07	ES 1028556 U (HERRANDO SANZ VICENTA et al.)	16.02.1995
D08	CN 102835533 A (XUZHOU LVZHIYE BIOLOG FOOD CO LTD et al.)	26.12.2012
D09	KR 20060054025 A (BYUN KI WON)	22.05.2006
D10	BE 1015969 A6 (DEPLA POL JOHAN MARCEL)	06.12.2005

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

La invención se refiere, según la primera reivindicación, a un procedimiento para elaborar bombones con relleno de hierbas aromáticas que comprende:

a) Fundir chocolate con margarina
b) Preparar una infusión de la hierba o hierbas escogidas tales como tomillo, hinojo, romero, etc. o mezclas de ellas.
c) Mezclar la infusión con gelatina y endulzante y dejar que se enfríe
d) En un molde aplicar el chocolate, añadir una cucharada de gelatina y cubrir con chocolate
e) Enfriar y desmoldar.

Los documentos citados en el estado de la técnica se refieren a bombones que contienen plantas o extractos vegetales.

El documento D1 trata de un procedimiento para elaborar un relleno de hierbas aromáticas tales como manzanilla, salvia, tomillo, menta, etc. para bombones. En el estado de la técnica se menciona como conocido un procedimiento para elaborar un relleno de hierbas en el que éstas se encuentran en forma de extracto acuoso o té. Con objeto de mejorar este procedimiento ya conocido, en el documento D1 se propone utilizar un relleno viscoso realizado con polvo muy fino de las hierbas aromáticas junto con jarabe de glucosa, miel o extractos de malta (páginas 1-página 3, línea 2)

El documento D2 describe una composición gelificante que resulta adecuada para rellenar bombones. En el ejemplo 5 se explica el procedimiento de elaborar dichos bombones rellenos que comprende fundir el chocolate, preparar una composición gelificante que contiene un agente gelificante y edulcorantes, aplicar una capa de chocolate a un molde, añadir la composición gelificante y cubrir con otra capa de chocolate.

El documento D3 divulga dulces enriquecidos con flavonoides. Entre los dulces se mencionan los bombones rellenos que se pueden rellenar con extractos vegetales líquidos ricos en flavinas en forma de gelatina. Además, se pueden añadir saborizantes, materiales aromáticos y endulzantes al relleno (página 4, penúltimo párrafo-página 6, último párrafo; reivindicaciones 1, 2, 9, 13)

En el documento D4 se explica cómo realizar unos bombones rellenos de gelatina de naranja en el que la gelatina se elabora con agar.

El documento D5 describe varios chocolates con infusiones de hierbas en los que se utiliza estevia como edulcorante.

Los documentos D6 a D9 se refieren a bombones rellenos de hierbas, plantas, especias, etc. En estos documentos o bien no se explica el método de elaboración o bien el relleno está elaborado de una manera diferente al de la solicitud, generalmente en forma de pasta.

Por último, el documento D10 describe un procedimiento para producir bombones decorados con plantas. El procedimiento consiste en depositar en un molde una capa lipídica y sobre ella una planta. Después, se rellena el molde con chocolate y se da la vuelta al molde para que quede sólo una capa de chocolate. Finalmente se vuelve a rellenar con chocolate.

Novedad (art. 6.1 de la L.P.)

Ningún documento del estado de la técnica describe exactamente el mismo procedimiento que el descrito en las reivindicaciones 1 a 7.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 7 cumplen el requisito de novedad.

Actividad inventiva (art. 8.1 de la L.P)

Sin embargo, se considera que ninguna de dichas reivindicaciones cumple el requisito de actividad inventiva teniendo en cuenta los documentos del estado de la técnica.

El documento D1 es el documento más cercano del estado de la técnica pues se refiere a bombones rellenos de hierbas aromáticas. En este documento, para evitar el problema de rellenar los bombones con una infusión líquida de las hierbas se propone un relleno viscoso. En este documento, sin embargo, no se explica los pasos para rellenar los bombones una vez elaborado el relleno.

El documento D2 se refiere a un método para rellenar bombones en el que el relleno está gelificado utilizando un agente gelificante y edulcorantes. Además, en este documento se detallan los pasos de cómo introducir el agente gelificante en el bombón.

Un experto en la materia que conociese el documento D1, y por tanto, conociese los bombones rellenos de hierbas aromáticas y la problemática de rellenar con un extracto o infusión el interior del bombón, podría adoptar la solución propuesta en el documento D2 de elaborar una gelatina con la infusión de hierbas aromáticas, edulcorantes y agentes gelificantes.

Así pues, para un experto en la materia, el procedimiento de la reivindicación 1 de la solicitud sería evidente a partir de las enseñanzas de los documento D1 y D2.

Las reivindicaciones dependientes 2 a 7 no contienen características que, en combinación con las reivindicaciones de las que dependen, les otorguen actividad inventiva.

Las reivindicaciones 2, 3 y 6 se refieren a la utilización de agentes gelificantes o edulcorantes concretos (agar y estevia) que ya han sido utilizados en la confección de bombones (ver documento D4 y D5) o de añadir ingredientes habituales en el sector (frutos secos).

Las reivindicaciones 4 y 5 mencionan la posibilidad de utilizar las hierbas en polvo, posibilidad que se encuentra anticipada en los documentos D1, D3 y D7.

La reivindicación 7 precisa unas proporciones de ingredientes que se encuentran dentro de los límites normalmente usados en la confección de bombones y que, por tanto, un experto en la materia podría utilizar. Se trata de selecciones arbitrarias que, en ausencia de un efecto técnico ligado a ellas, carecen de actividad inventiva.

En resumen, las reivindicaciones 1 a 7 carecen del requisito de actividad inventiva.