

17
X**REIVINDICACIONES**

1. Chocolate termoestable que comprende una fase grasa, la cual fase grasa del mencionado chocolate termoestable comprende:
0,1-15% en peso de semillas cristalinas,
0,01-5% en peso de un emulsionante diferente de la lecitina,
la cual fase grasa del mencionado chocolate termoestable además comprende 25-94,9% en peso de una manteca de cacao, un equivalente de manteca de cacao o combinaciones de los mismos, y
por lo menos 5% en peso de un mejorador de manteca de cacao, que se caracteriza porque las mencionadas semillas cristalinas comprenden triglicéridos del tipo SatOSat en una cantidad de entre 40-95% en peso de las mencionadas semillas cristalinas y triglicéridos del tipo StOSt en una cantidad de 30-85% en peso de las mencionadas semillas cristalinas, que se caracteriza porque la posición principal del pico de fusión endotérmica de las mencionadas semillas cristalinas es de cerca de 40°C o más alta medida por calorimetría de barrido diferencial calentando muestras de 10±1 mg de semillas cristalinas a temperatura de 20°C a 50°C a una tasa de 3°C/min para producir un termograma de fusión que define la mencionada posición principal del pico de fusión endotérmica, y que se caracteriza porque Sat quiere decir un ácido graso saturado, St quiere decir ácido esteárico y O quiere decir ácido oleico.
2. Un chocolate termoestable de acuerdo con la reivindicación 1, que se caracteriza porque el mencionado emulsionante diferente de la lecitina se selecciona de entre el grupo compuesto por polisorbato, monoglicéridos, diglicéridos, ésteres de poliglicerol, ésteres de polietilenglicol, ésteres de sorbitán y cualquier combinación de los mismos.
3. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-2, que se caracteriza porque el mencionado emulsionante diferente de la lecitina comprende triestearato de sorbitán.
4. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-3, que se caracteriza porque la mencionada fase grasa del mencionado chocolate termoestable comprende manteca de cacao, un equivalente de manteca de cacao o cualquier combinación de los mismos en una cantidad de 30-94% en peso de la mencionada fase grasa, como 40-92% en peso de la mencionada fase grasa o 50-90% en peso de la mencionada fase grasa.
5. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-4, que se caracteriza porque el mencionado equivalente de manteca de cacao comprende una mezcla de grasas interesterificadas, un fracción de una mezcla de grasas interesterificadas o combinaciones de las mismas compuestas por uno o más de entre aceite de palma, manteca de karité, aceite de sal, fracciones de los mismos y mezclas de

18

los mismos en una cantidad de 0,1-15% en peso de la mencionada fase grasa del mencionado chocolate termoestable.

6. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-5, que se caracteriza porque el mencionado mejorador de manteca de cacao se selecciona de entre el grupo compuesto por karité, sal, mango, mowra, mangostino, madhuca, copoazú, fracciones de los mismos y cualquier combinación de los mismos.
7. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-6, que se caracteriza porque el mencionado mejorador de manteca de cacao comprende o está compuesto por manteca de karité o una fracción de manteca de karité.
8. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-7, que se caracteriza porque el mencionado mejorador de manteca de cacao se encuentra presente en una cantidad de 10-40% en peso de la mencionada fase grasa, como 12-30% en peso de la mencionada fase grasa.
9. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-8, que se caracteriza porque las mencionadas semillas cristalinas comprenden SatOSat en una cantidad de 50-93% en peso de las mencionadas semillas cristalinas, como 60-90% en peso de las mencionadas semillas cristalinas.
10. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-9, que se caracteriza porque las mencionadas semillas cristalinas comprenden StOSt en una cantidad de 40-80% en peso de las mencionadas semillas cristalinas, como 45-75% en peso de las mencionadas semillas cristalinas o 50-70% en peso de las mencionadas semillas cristalinas.
11. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-10, que se caracteriza porque las mencionadas semillas cristalinas comprenden o están compuestas por estearina de karité.
12. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-11, que se caracteriza porque la posición principal del pico de fusión endotérmica de las mencionadas semillas cristalinas es 41°C o más alta, como 42°C o más alta medida por calorimetría de barrido diferencial calentando muestras de 10±1 mg de semillas cristalinas de 20°C a 50°C a una tasa de 3°C/min para producir un termograma de fusión.
13. Un método para producir un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1- 12, el cual método comprende las etapas de:
 - a) fundir una composición de chocolate que comprende una fase grasa, la cual fase grasa comprende 0,01-5% en peso de un emulsionante diferente de la lecitina, 25-94,9% en peso de una manteca de cacao, un equivalente de manteca de cacao o combinaciones de los mismos, y por lo menos 5% en peso de un mejorador de manteca de cacao,
 - b) enfriar la mencionada composición de chocolate a 25-39°C, y
 - c) adicionar 0,1-15% en peso de la mencionada fase grasa de semillas cristalinas durante la agitación para producir un chocolate sembrado.

19

14. El método de acuerdo con la reivindicación 13, que se caracteriza porque las semillas cristalinas se adicionan como un polvo cristalino, una suspensión parcialmente fundida o una combinación de los mismos.
15. Uso del chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-12 o producido por un método de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 13 -14 para aplicaciones de moldeo, cobertura, revestimiento o relleno.