

CAPÍTULO REIVINDICATORIO

1. Un método para el procesamiento de los frutos de cacao, que comprende las etapas de:
 - a. añadir agua a los granos de cacao para formar una suspensión;
 - b. triturar en húmedo dicha suspensión;
 - c. someter dicha suspensión a un tratamiento térmico a una temperatura de 70 °C o inferior;
 - d. separar la suspensión en una fase acuosa (fase pesada), una fase grasa (fase ligera) y una fase sólida, comprendiendo dicha fase grasa manteca de cacao como componente principal y sólidos y/o agua como componentes secundarios y comprendiendo dicha fase sólida polvo de cacao y agua; y
 - e. procesar por separado las tres fases, que comprende opcionalmente:
 - separar la manteca de cacao de la fase grasa,
 - separar el polvo de cacao de la fase sólida, y
 - separar el aroma de cacao y un polvo polifenólico de al menos la fase acuosa;en el que dichos granos de cacao no se despulpan; o en el que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separa de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procesa por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añade a la suspensión antes o durante cualquiera de las etapas (a), (b), (c) o (d).
2. El método según la Reivindicación 1, en el que los granos de cacao no se despulpan y se someten a la etapa (a) inmediatamente después de la abertura del fruto de cacao y la separación de los granos de cacao no despulpados de la cáscara.
3. El método según la Reivindicación 1, en el que el procesamiento de la pulpa de cacao comprende neutralizar y/o retirar componentes ácidos, siendo los componentes ácidos preferentemente ácido cítrico y/o ácido acético.
4. El método según cualquiera de las Reivindicaciones anteriores, en el que dichos granos de cacao no se despulpan; o en el que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separa de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procesa por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añade a la suspensión antes de la etapa (c) de suspensión.

5. El método según cualquiera de las Reivindicaciones anteriores, en el que los granos de cacao en la etapa (a) están no fermentados.
6. El método según cualquiera de las Reivindicaciones anteriores, en el que dichos granos de cacao se han sometido a una etapa de incubación antes de la etapa (a).
7. El método según la Reivindicación 6, en el que dichos granos de cacao no están despulpados.
8. El método según cualquiera de las Reivindicaciones 6 y 7, en el que la etapa de incubación comprende la adición de granos de cacao a una solución etanólica a una temperatura de entre 10 °C y 70 °C durante un período de entre 2 horas y 10 días, siendo el volumen de la solución etanólica suficiente para recubrir los granos de cacao.
9. El método según cualquiera de las Reivindicaciones anteriores, en el que el aroma de cacao y el polvo polifenólico se extraen de la fase acuosa y la fase sólida.
10. El método según cualquiera de las Reivindicaciones anteriores, en el que cada una de dichas etapas de procesamiento de cacao se realizan a temperaturas no superiores a 70 °C.
11. Un kit de construcción para productos de chocolate o similares a chocolate, que comprende los extractos de manteca de cacao, polvo de cacao, polvo polifenólico y extractos de aroma de cacao obtenidos mediante el método según cualquiera de las Reivindicaciones 1 a 10.
12. Un método para la producción de productos de chocolate o similares a chocolate que comprende las etapas de:
 - a. añadir agua a los granos de cacao para formar una suspensión;
 - b. triturar en húmedo dicha suspensión;
 - c. someter dicha suspensión a un tratamiento térmico a una temperatura de 70 °C o inferior;

- d. separar la suspensión en tres fases, es decir, una fase acuosa (fase pesada), una fase grasa (fase ligera) y una fase sólida, comprendiendo dicha fase grasa manteca de cacao como componente principal y sólidos y/o agua como componentes secundarios y comprendiendo dicha fase sólida polvo y agua; y
- e. procesar por separado las tres fases, que comprende:
 - separar la manteca de cacao de la fase grasa,
 - separar el polvo de cacao de la fase sólida, y
 - separar el aroma de cacao y un polvo polifenólico de al menos la fase acuosa;
- f. recombinar el extracto de aroma de cacao con el extracto de manteca de cacao;
- g. mezclar los extractos recombinados con dicho extracto de polvo de cacao, dicho extracto de polvo polifenólico y/o polvo de leche; y
- h. someter a conchado dicha mezcla;
 - en el que dichos granos de cacao no se despulpan; o en el que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separa de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procesa por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añade a la suspensión antes o durante cualquiera de las etapas (a), (b), (c) o (d), o antes o durante las etapas (f), (g) y (h).

13. El método según la Reivindicación 12, en el que el procesamiento de la pulpa de cacao comprende neutralizar y/o retirar componentes ácidos, siendo los componentes ácidos preferentemente ácido cítrico y/o ácido acético.

14. El método según la Reivindicación 13, en el que los componentes ácidos son ácido cítrico y/o ácido acético.

15. Un producto de chocolate o similar a chocolate obtenido mediante el método según una cualquiera de las Reivindicaciones 12 a 14.