

UN PRODUCTO ALIMENTICIO UNTABLE

CAMPO

La presente descripción se refiere a un producto alimenticio unttable y más particularmente a una
5 crema que contiene un producto de nuez, tal como avellanas y/o chocolate. La descripción también se refiere a un método de fabricación de este producto alimenticio unttable.

ANTECEDENTES

Las cremas tal como las cremas de avellana y las cremas de chocolate se preparan típicamente
10 mediante la mezcla de aceite de palma con una pasta de avellana y/o cacao. Estas cremas tienen un alto contenido de azúcar.

El aceite de palma es un aceite vegetal comestible que se deriva del fruto de la palma aceitera. Es una de las pocas grasas vegetales altamente saturadas y es un ingrediente de cocina común en África, el sudeste asiático y partes de Brasil. Su uso en la industria alimenticia comercial en otras partes del
15 mundo está generalizado debido a su costo relativamente bajo.

Recientemente han habido preocupaciones sobre el uso generalizado del aceite de palma en productos alimenticios comerciales debido al efecto ambiental adverso de la deforestación para el desarrollo de plantaciones de palma aceitera. Por lo tanto, es deseable proporcionar una crema alternativa de avellana o chocolate la cual no contenga aceite de palma.

20 Reemplazar el aceite de palma en un crema de avellana o chocolate no es una tarea simple. La textura y la viscosidad de la crema deben ser tales que se pueda sacar fácilmente de su recipiente de almacenamiento, tal como un frasco, y aplicarse como una crema, por ejemplo, al pan, mediante el uso de un artículo de cubertería, tal como un cuchillo.

Un problema con algunas cremas de avellana y chocolate disponibles comercialmente es que la
25 mezcla de los componentes puede volverse inestable, lo que hace que el aceite de palma se separe de la mezcla con el tiempo. Esto puede hacer que aparezcan glóbulos de grasa en la mezcla, lo cual no tiene una apariencia atractiva, y también puede afectar el sabor y la textura de la crema cuando se consume.

Otro problema que se experimenta con algunas cremas de avellana y chocolate disponibles
30 comercialmente es que la untuosidad puede disminuir con el tiempo y la crema puede volverse demasiado dura para aplicar a temperatura ambiente. Además, el intervalo de temperatura dentro del cual la crema es fácil de aplicar puede ser limitado. Por ejemplo, algunas cremas de avellana

disponibles comercialmente no son adecuadas para almacenar en un refrigerador después de que se haya abierto el recipiente, por ejemplo, el frasco, en el cual se almacena la crema. Esto se debe a que la crema se vuelve dura a bajas temperaturas, y es difícil de untar inmediatamente después de sacarla del refrigerador. Además, por encima de una cierta temperatura, la crema se vuelve menos viscosa y difícil de sacar de un recipiente con un utensilio de cocina, tal como un cuchillo, el cual se usa para aplicar la crema.

Otro problema adicional con las cremas de avellana disponibles comercialmente es el alto contenido de azúcar, lo cual no solo trae problemas de salud, sino que también causa problemas en las plantas de fabricación porque es difícil limpiar las líneas de producción sin dejar azúcar y aceite de palma residuales en las tuberías.

Sin embargo, el azúcar es un material difícil de reemplazar en los productos alimenticios. El azúcar no solo funciona como edulcorante, sino que también funciona como agente de carga y proporciona textura a muchos alimentos. El reemplazo del azúcar con agentes edulcorantes alternativos puede resultar en características inaceptables del producto.

Los alcoholes de azúcar, como el sorbitol, se han usado como sustitutos del azúcar, sin embargo, se sabe que el consumo excesivo de alcoholes de azúcar puede tener un efecto laxante indeseable.

Por lo tanto, es deseable proporcionar una crema dulce, tal como una crema de avellana o chocolate, en la cual se alivien uno o más de los problemas anteriores. También es deseable proporcionar una crema dulce que proporcione una alternativa más saludable y amigable con el medio ambiente.

La referencia en esta descripción a cualquier publicación anterior (o información que se derive de esta), o a cualquier aspecto que se conoce, no es, y no debe tomarse como un reconocimiento o admisión o cualquier forma de sugerencia de que la publicación anterior (o información que se derive de esta) o aspecto que se conoce forme parte del conocimiento general común en el campo de trabajo al cual se relaciona esta descripción.

SUMARIO

De acuerdo con un aspecto de la presente descripción, se proporciona una crema dulce con bajo contenido de azúcar que comprende:

al menos uno de un producto de cacao y un producto de nuez;

al menos un aceite vegetal;

al menos un polisacárido;

al menos una harina y/o almidón; y

al menos un edulcorante;

en donde el contenido de azúcar de la crema es menos de aproximadamente 20 % en peso de la crema total.

De acuerdo con otro aspecto de la presente descripción, se proporciona una crema dulce de bajo contenido en azúcar que comprende:

al menos uno de un producto de cacao y un producto de nuez;

al menos un aceite vegetal;

al menos un polisacárido;

al menos una harina y/o almidón; y

al menos un edulcorante;

en donde el al menos un aceite vegetal está sustancialmente libre de aceite de palma, y

en donde el contenido de azúcar de la crema es menos de aproximadamente 20 % en peso de la crema total.

Por "sustancialmente libre de aceite de palma" se entiende que el contenido de aceite de palma de la crema es menos de 20 %, o menos de 15 %, o menos de 10 %, o menos de 5 %, o menos de 4 %, o menos de 3 %, o menos de 2 %, o menos de 1 % en peso de la crema total.

De acuerdo con otro aspecto de la presente descripción, se proporciona una crema dulce de bajo contenido en azúcar que comprende:

al menos uno de un producto de cacao y un producto de nuez;

al menos un aceite vegetal;

al menos un polisacárido

al menos una harina y/o almidón; y

al menos un edulcorante;

en donde el al menos un aceite vegetal no contiene aceite de palma, y

en donde el contenido de azúcar de la crema es menos de aproximadamente 20 % en peso de la crema total.

De acuerdo con otro aspecto de la presente descripción, se proporciona un método de fabricación de una crema dulce con bajo contenido de azúcar que comprende las etapas de: mezclar un aceite vegetal con al menos uno de un producto de cacao y un producto de nuez, al menos una harina y/o almidón, al menos un polisacárido, al menos un edulcorante y opcionalmente otros ingredientes, en donde el contenido de azúcar de la crema es menos de aproximadamente 20 % en peso de los ingredientes totales.

De acuerdo con otro aspecto de la presente descripción, se proporciona un método de fabricación de una crema dulce con bajo contenido de azúcar que comprende las etapas de: mezclar un aceite vegetal con al menos uno de un producto de cacao y un producto de nuez, al menos una harina y/o almidón, al menos un polisacárido, al menos un edulcorante y opcionalmente otros
5 ingredientes, en donde el al menos un aceite vegetal no contiene aceite de palma, y el contenido de azúcar de la crema es menos de aproximadamente 20 % en peso de los ingredientes totales.

De acuerdo con otro aspecto de la presente descripción, se proporciona un método de fabricación de una crema dulce con bajo contenido de azúcar que comprende las etapas de:

mezclar un aceite vegetal con al menos uno de un producto de cacao y un producto de nuez, al menos
10 una harina y/o almidón, al menos un polisacárido, al menos un edulcorante y opcionalmente otros ingredientes, en donde el al menos un aceite vegetal está sustancialmente libre de aceite de palma, y el contenido de azúcar de la crema es menos de aproximadamente 20 % en peso de los ingredientes totales.

Preferentemente, el contenido de azúcar de la crema es menos de aproximadamente 15 %, con mayor
15 preferencia menos de 10 % e incluso con mayor preferencia menos de 5 % en peso de la crema total. En una modalidad particularmente preferida, el contenido de azúcar de la crema no es más de aproximadamente 3 %, preferentemente entre 1 % y 2 %, y con mayor preferencia aproximadamente 1.5 % en peso de la crema total.

En algunas modalidades, la harina se selecciona del grupo que consiste en harina de almendras,
20 harina de plátano, harina de coco, harina de chía, harina de maíz, harina de cebada, harina de espelta, harina de soja, harina de cáñamo, harina de papa, quinoa, harina de teff, harina de centeno, harina de amaranto, harina de arrurruz, harina de garbanzo (garbanzo), harina de anacardo, harina de lino, harina de macadamia, harina de mijo, harina de sorgo, harina de arroz, harina de tapioca y mezclas de estas.

25 En una modalidad preferida, la harina es harina de arroz y/o harina de plátano.

En algunas modalidades, el almidón se selecciona del grupo que consiste en almidón de papa, almidón de arroz, almidón de maíz y mezclas de estos.

Una ventaja sorprendente de la crema que se describe en la presente descripción es que tiene
30 excelentes características para untar y servir con cuchara cuando se almacena a temperaturas normales de refrigerador (aproximadamente 3-4 °C), por el contrario a las cremas de la técnica anterior que contienen un producto de cacao o nuez las cuales son duras a estas temperaturas y no se pueden untar o servir con cuchara fácilmente.

La presente crema también puede poseer una o más de las siguientes ventajas adicionales:

- Cantidades moderadas de alcoholes de azúcar
- Sustancialmente libre o libre de aceite de palma.

5 Las características y ventajas adicionales de la presente descripción se entenderán con referencia a la siguiente descripción detallada.

DESCRIPCIÓN DE LAS MODALIDADES PREFERIDAS

10 La siguiente es una descripción detallada de la descripción que se proporciona para ayudar a los expertos en la técnica en la práctica de la presente descripción. Los expertos en la técnica pueden hacer modificaciones y variaciones en las modalidades que se describen en la presente descripción sin apartarse del espíritu o alcance de la presente descripción.

Aunque cualquiera de los métodos y materiales similares o equivalentes a los que se describen en la presente descripción pueden también usarse en la práctica o las pruebas de la presente descripción, los materiales y métodos preferidos se describen ahora.

15 Debe notarse también que, como se usa en la descripción y las reivindicaciones adjuntas, las formas singulares "un", "una" y "el/la" incluyen referentes plurales a menos que se especifique de cualquier otra manera. Por lo tanto, por ejemplo, la referencia a "edulcorante" puede incluir más de un edulcorante, y similares.

20 A lo largo de esta descripción, el uso de los términos "comprende" o "que comprende" o variaciones gramaticales de los mismos se tomará para especificar la presencia de características, números enteros, etapas o componentes declarados, pero no excluye la presencia o adición de una o más características, números enteros, etapas, componentes o grupos de estos que no se mencionan específicamente. A menos que se declare específicamente o sea obvio por el contexto, como se usa en la presente descripción, el término "aproximadamente" se entiende como dentro de un intervalo de tolerancia normal en la técnica, por ejemplo, dentro de dos desviaciones estándar de la media. 25 "Aproximadamente" puede entenderse como dentro de 10 %, 9 %, 8 %, 7 %, 6 %, 5 %, 4 %, 3 %, 2 %, 1 %, 0.5 %, 0.1 %, 0.05 % o 0.01 % del valor que se declara. A menos que quede claro de cualquier otra manera del contexto, todos los valores numéricos que se proporcionan en la presente descripción y la reivindicación pueden modificarse mediante el término "aproximadamente".

30 Se entiende que los intervalos que se proporcionan en la presente descripción son una forma abreviada de todos los valores dentro del intervalo. Por ejemplo, se entiende que un intervalo de 1 a 50 incluye cualquier número, combinación de números o subintervalo del grupo que consiste en 1,

2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49 o 50.

Ahora se hará referencia en detalle a modalidades ilustrativas de la descripción. Aunque la descripción se describirá junto con las modalidades ilustrativas, se debe entender que no se pretende
5 limitar la descripción a esas modalidades. Por el contrario, se pretende cubrir alternativas, modificaciones, y equivalentes que puedan incluirse dentro del espíritu y alcance de la descripción como se define en las reivindicaciones adjuntas.

El edulcorante

En algunas modalidades, el edulcorante no solo está presente para reemplazar el azúcar como un
10 edulcorante, sino que también está presente como agente de carga para añadir volumen a la crema.

El edulcorante está presente preferentemente en la crema en una cantidad de al menos aproximadamente 3 % en peso de la crema total, y con mayor preferencia al menos aproximadamente 7 %. Preferentemente, la cantidad de edulcorante en la crema no es más de aproximadamente 50 % en peso de la crema total en peso, y con mayor preferencia no más de aproximadamente 40 %. La
15 cantidad de edulcorante en la crema puede caer sustancialmente en el intervalo de 5 % a 40 %, y con mayor preferencia de 5 % a 30 % del peso total de la crema, e incluso con mayor preferencia de 7 % a 20 %, o de 3 a 25 % del peso total de la crema. En una modalidad particularmente preferida, el edulcorante está presente en la crema en una cantidad de aproximadamente 10 % en peso de la crema total.

20 El edulcorante puede comprender uno o más alcoholes de azúcar, uno o más polímeros de glucosa, uno o más edulcorantes de alta intensidad y combinaciones de estos.

El edulcorante comprende preferentemente al menos un edulcorante de origen natural.

En una modalidad preferida, el edulcorante incluye al menos un alcohol de azúcar, por ejemplo, una mezcla de alcoholes de azúcar. En otra modalidad preferida se puede incluir un solo alcohol de
25 azúcar, por ejemplo maltitol o eritritol.

El edulcorante incluye preferentemente un edulcorante de alta intensidad, tal como uno o más glucósidos de esteviol, fruta de monje y taumatina.

El edulcorante incluye preferentemente al menos un alcohol de azúcar en combinación con un edulcorante de alta intensidad, tal como uno o más glucósidos de esteviol, fruta de monje y
30 taumatina.

El al menos un alcohol de azúcar en el edulcorante se puede seleccionar de uno o más de los siguientes: glicerol, maltitol, eritritol, isomaltosa, lactitol, manitol, sorbitol, xilitol y oligofructosa.

El al menos un polímero de glucosa en el edulcorante se puede seleccionar de uno o más de los siguientes: polidextrosa y oligosacáridos.

El al menos un glucósido de esteviol puede incluir uno o más de los siguientes: esteviósido, rebaudiósido A, rebaudiósido B, rebaudiósido C, rebaudiósido D, rebaudiósido E, dulcósido A.

- 5 En algunas modalidades preferidas, el edulcorante comprende una mezcla de eritritol, al menos otro alcohol de azúcar y glucósidos de esteviol.

En una modalidad particularmente preferida, el edulcorante comprende una mezcla de eritritol y glucósidos de esteviol.

- 10 En otra modalidad particularmente preferida, el edulcorante comprende una mezcla de polidextrosa y glucósidos de esteviol.

- El eritritol está presente preferentemente en la crema en una cantidad de al menos 1 % en peso de la crema y con mayor preferencia al menos aproximadamente 3 %. Preferentemente, la cantidad de eritritol en la crema no es más de aproximadamente 35 % en peso del edulcorante total en peso, y con mayor preferencia no más de aproximadamente 25 %. La cantidad de eritritol en la crema puede
15 caer sustancialmente en el intervalo de 1 % a 35 %, y con mayor preferencia de 5 % a 30 % del peso total de la crema. En una modalidad particularmente preferida, el eritritol está presente en el edulcorante en una cantidad de aproximadamente 3 % a 8 % en peso de la crema total.

La polidextrosa puede estar presente en la crema en una cantidad de 5 % a 40 %, preferentemente de 10 % a 30 %.

- 20 Los glucósidos de esteviol están presentes preferentemente en la crema en una cantidad de al menos 0.005 % en peso de la crema total, y con mayor preferencia al menos aproximadamente 0.025 %. Preferentemente, la cantidad de glucósidos de esteviol en la crema no es más de aproximadamente 0.2 % en peso de la crema total en peso, y con mayor preferencia no más de aproximadamente 0.18 %. La cantidad de glucósidos de esteviol en la crema puede caer sustancialmente en el intervalo de
25 0.005 % a 0.2 % y con mayor preferencia de aproximadamente 0.025 % a aproximadamente 0.2 % del peso total de la crema. En una modalidad particularmente preferida, los glucósidos de esteviol están presentes en el edulcorante en una cantidad de aproximadamente 0.05 % en peso de la crema total.

- En otra modalidad, el edulcorante comprende una mezcla de alcoholes de azúcar y glucósidos de
30 esteviol, en donde la relación en peso de alcoholes de azúcar a glucósidos de esteviol está entre 200 a 1 y 10 a 1, o entre 150 a 1 y 20 a 1, o entre 150 a 1 y 30 a 1. Preferentemente, el alcohol de azúcar se selecciona entre eritritol y maltitol y combinaciones de estos.

En otra modalidad, el edulcorante comprende una mezcla de polímeros de glucosa y glucósidos de esteviol, en donde la relación en peso de polímeros de glucosa a glucósidos de esteviol está entre 200 a 1 y 10 a 1, o entre 150 a 1 y 20 a 1, o entre 150 a 1 y 30 a 1. Preferentemente, el polímero de glucosa es polidextrosa.

- 5 En una modalidad preferida, el edulcorante comprende una mezcla de glucósidos de eritritol y esteviol en los siguientes porcentajes aproximados del peso total del edulcorante:
Eritritol aproximadamente 10 %

Glucósidos de esteviol aproximadamente 0.05 %.

- 10 En otra modalidad preferida, el edulcorante comprende una mezcla de glucósidos de eritritol y esteviol en los siguientes porcentajes aproximados del peso total del edulcorante:

Eritritol aproximadamente 5 %

Glucósidos de esteviol aproximadamente 0.17 %.

- 15 El uso de alcoholes de azúcar como edulcorantes y un agente de carga en lugar de azúcar en la crema proporciona una alternativa más saludable para los consumidores. El uso de alcoholes de azúcar, tales como eritritol, elimina el problema del deterioro dental que es común con las cremas que contienen azúcares, y el uso de un edulcorante de origen natural de alta intensidad, tal como los glucósidos de esteviol, proporciona al consumidor un producto sin ingredientes artificiales.

- 20 También tiene la ventaja adicional de que es más fácil limpiar las líneas de producción en una instalación de fabricación cuando se usan alcoholes de azúcar como edulcorantes. Es difícil limpiar las tuberías en una línea de producción si se usa una gran cantidad de azúcar como ingrediente porque el azúcar residual frecuentemente está presente en las líneas después de que se lavan. Si una línea de producción existente que usa azúcar se convierte en una para la producción de la crema de la descripción, las tuberías se pueden lavar con algunos de los ingredientes crudos para limpiar las tuberías en las líneas de producción para eliminar cualquier azúcar residual que quede en las tuberías.

- 25 En otra modalidad preferida, el edulcorante comprende una mezcla de eritritol, polidextrosa y glucósidos de esteviol en los siguientes intervalos de porcentaje en peso aproximados.

Eritritol de 3 a 7 %

Polidextrosa de 10 a 30 %

Glucósidos de esteviol de 0.03 a 0.2 %

- 30 Aceite vegetal

Se proporciona un aceite vegetal comestible como lubricante en la crema para proporcionar una consistencia adecuada que permita sacar la crema de un recipiente de almacenamiento, tal como un

frasco, y untarla sobre pan o similar mediante el uso de un utensilio de cubertería, tal como un cuchillo.

El aceite vegetal contiene preferentemente una alta proporción de grasas poliinsaturadas.

5 En algunas modalidades, el aceite vegetal comprende al menos 50 % de aceites que tienen un contenido de aceite poliinsaturado de 20 % o más.

Preferentemente, el aceite vegetal contiene una baja proporción de grasas saturadas.

En algunas modalidades, el aceite vegetal comprende menos de 70 % de aceites que tienen un contenido de grasas saturadas de 25 % o menos. Preferentemente, 80 % de los aceites que tienen un contenido de grasa insaturada de 20 % o menos.

10 El aceite vegetal está presente preferentemente en la crema en una cantidad de más de 10 % en peso de la crema total, y con mayor preferencia de más de aproximadamente 15 %. Preferentemente, la cantidad de aceite vegetal en la crema no es más de aproximadamente 50 % en peso de la crema total en peso, y con mayor preferencia no más de 40 %. La cantidad de aceite vegetal en la crema puede caer sustancialmente en el intervalo de más de 15 % a aproximadamente 60 %, y con mayor
15 preferencia de 15 % a 40 % del peso total de la crema. En una modalidad particularmente preferida, el aceite vegetal está presente en la crema en una cantidad de aproximadamente 20 % en peso de la crema total.

El al menos un aceite vegetal se selecciona preferentemente entre los siguientes: aceite de girasol, aceite de coco, aceite de colza, aceite de karité, aceite de grano de soja, aceite de oliva, aceite de
20 cacahuete, aceite de cártamo, aceite de semilla de algodón, aceite de maíz.

En otra modalidad, el al menos un aceite vegetal se selecciona preferentemente de los siguientes: aceite de girasol, aceite de coco, aceite de colza, aceite de karité, aceite de grano de soja, aceite de cacahuete, aceite de cártamo, aceite de semilla de algodón, aceite de maíz.

En otra modalidad, el al menos un aceite vegetal se selecciona preferentemente entre los siguientes:
25 aceite de girasol, aceite de coco, aceite de colza, aceite de karité, aceite de grano de soja, aceite de cacahuete, aceite de cártamo, aceite de semilla de algodón, aceite de maíz y está sustancialmente libre o libre de aceite de oliva.

Por "sustancialmente libre de aceite de oliva" se entiende que la cantidad de aceite de oliva en la composición es menos de 2 %, o menos de 1 % en peso de la crema total.

30 El aceite vegetal puede comprender un solo aceite vegetal, tal como el aceite de girasol. Alternativamente, el aceite vegetal puede comprender una mezcla de dos o más aceites.

El aceite vegetal puede comprender una mezcla de aceites saturados e insaturados.

En una modalidad particularmente preferida, el aceite vegetal comprende una mezcla de dos o más de aceite de girasol, aceite de colza, aceite de coco y aceite de karité.

En otra modalidad particularmente preferida, el aceite vegetal comprende una mezcla de aceite de girasol y aceite de coco.

- 5 El aceite de girasol está presente preferentemente en la crema en una cantidad de al menos 1 % en peso de la crema total, y con mayor preferencia al menos 2 %. Preferentemente, la cantidad de aceite de girasol en la crema no es más de aproximadamente 30 % en peso de la crema total, y con mayor preferencia no más de aproximadamente 25 %. La cantidad de aceite de girasol en la crema puede caer sustancialmente en el intervalo de 1 % a 30 % y con mayor preferencia de 10 % a 25 % del peso total de la crema. En una modalidad particularmente preferida, el aceite de girasol está presente en la crema en una cantidad de aproximadamente 16 % en peso de la crema total.

- El aceite de coco está presente preferentemente en la crema en una cantidad de al menos aproximadamente 1 % en peso de la crema total. Preferentemente, la cantidad de aceite de coco en la crema no es más de aproximadamente 10 % en peso de la crema total en peso, y con mayor preferencia no más de aproximadamente 5 %. La cantidad de aceite de coco en la crema puede caer sustancialmente en el intervalo de 1 % a 10 % y con mayor preferencia de 1 % a 8 % del peso total de la crema. En una modalidad particularmente preferida, el aceite de coco está presente en la crema en una cantidad de aproximadamente 1 % en peso de la crema total.

- El aceite de colza está presente preferentemente en la crema en una cantidad de al menos 1 % en peso de la crema total, y con mayor preferencia al menos 2 %. Preferentemente, la cantidad de aceite de colza en la crema no es más de aproximadamente el 40 % en peso de la crema total, y con mayor preferencia no más de aproximadamente 25 %. La cantidad de aceite de colza en la crema puede caer sustancialmente en el intervalo de 1 % a 40 % y con mayor preferencia de 2 % a 25 % del peso total de la crema. En una modalidad particularmente preferida, el aceite de colza está presente en la crema en una cantidad de aproximadamente 10 % en peso de la crema total.

- El aceite de karité está presente preferentemente en la crema en una cantidad de al menos aproximadamente 1 % en peso de la crema total. Preferentemente, la cantidad de aceite de karité en la crema no es más de aproximadamente 10 % en peso de la crema total en peso, y con mayor preferencia no más de aproximadamente 5 %. La cantidad de aceite de karité en la crema puede caer sustancialmente en el intervalo de 1 % a 10 % y con mayor preferencia de 1 % a 5 % del peso total de la crema. En una modalidad particularmente preferida, el aceite de karité está presente en la crema en una cantidad de aproximadamente 1 % en peso de la crema total.

En una modalidad preferida, el aceite vegetal comprende una mezcla de aceite de girasol, aceite de colza, aceite de coco y aceite de karité en los siguientes porcentajes aproximados del peso total de la crema:

Aceite de girasol - aproximadamente 16 %

5 Aceite de colza - aproximadamente 10 %

Aceite de coco - aproximadamente 1 %

Aceite de karité - aproximadamente 1 %.

En otra modalidad preferida, el aceite vegetal comprende una mezcla de aceite de girasol y aceite de coco en los siguientes porcentajes aproximados del peso total de la crema:

10 Aceite de girasol - aproximadamente 18 %

Aceite de coco - aproximadamente 1 %.

Es importante destacar que el aceite vegetal está sustancialmente libre o libre de aceite de palma. El uso de aceite de palma no solo tiene un efecto ambiental adverso, sino que también puede tener efectos cancerígenos cuando el aceite de palma se refina y calienta a altas temperaturas.

15 La combinación de aceites vegetales en las modalidades preferidas tiene una temperatura de fusión reducida con respecto al aceite de palma puro o las mezclas de aceite ricas en aceite de palma. Esto reduce la temperatura de procesamiento, por lo tanto se reducen los requisitos de energía y el requisito de templado (lo que garantiza que las partículas granulares se mezclen completamente con los ingredientes del cacao).

20 Harina

En algunas modalidades, la harina está presente como agente de carga para añadir volumen a la crema.

La harina se puede seleccionar del grupo que consiste en harina de almendras, harina de plátano, harina de coco, harina de chía, harina de maíz, harina de cebada, harina de espelta, harina de soja, 25 harina de cáñamo, harina de papa, quinoa, harina de teff, harina de centeno, harina de amaranto, harina de arrurruz, harina de garbanzo (garbanzo), harina de anacardo, harina de lino, harina de macadamia, harina de mijo, harina de sorgo, harina de arroz, harina de tapioca y mezclas de estas.

En una modalidad preferida, la harina es harina de arroz o harina de plátano o mezclas de estas.

En algunas modalidades, la harina se puede tostar calentándola a temperatura elevada.

30 Las temperaturas de tostado preferidas están entre 140 y 220 °C o entre 160 y 200 °C.

Los tiempos de tostado preferidos son entre 1 minuto y 60 minutos o entre 2 minutos y 30 minutos.

- La harina está presente preferentemente en la crema en una cantidad de al menos 2 % en peso de la crema total, y con mayor preferencia al menos aproximadamente 5 %. Preferentemente, la cantidad de harina en la crema no es más de aproximadamente 35 % en peso de la crema total en peso, y con mayor preferencia no más de aproximadamente 25 %. La cantidad de harina en la crema puede caer sustancialmente en el intervalo de 10 % a 35 % y con mayor preferencia de 10 % a 30 % del peso total de la crema. En una modalidad particularmente preferida, la harina está presente en la crema en una cantidad de aproximadamente 10 % en peso de la crema total.
- En una modalidad preferida, la harina es harina de arroz o harina de plátano o mezclas de estas y está presente en la crema en una cantidad de 5 % a 20 % en peso de la crema total.
- 10 Saborizante de Chocolate y/o Nuez
- La crema incluye preferentemente un saborizante de chocolate en la forma de al menos un producto de cacao, tal como polvo de cacao y/o manteca de cacao.
- El al menos un producto de cacao está presente preferentemente en la crema en una cantidad de al menos aproximadamente 2 % en peso de la crema total, y con mayor preferencia al menos
- 15 aproximadamente 3 %. Preferentemente, la cantidad de producto de cacao en la crema no es más de aproximadamente 40 % en peso de la crema total en peso, y con mayor preferencia no más de aproximadamente 25 %. La cantidad de producto de cacao en la crema puede caer sustancialmente en el intervalo de 2 % a 40 %, y con mayor preferencia de 3 % a 25 % del peso total de la crema. En una modalidad particularmente preferida, el producto de cacao está presente en la crema en una
- 20 cantidad de aproximadamente 10 % en peso de la crema total.
- En una modalidad preferida, la crema incluye ambos, polvo de cacao y/o manteca de cacao.
- El polvo de cacao está presente preferentemente en la crema en una cantidad de al menos aproximadamente 2 % en peso de la crema total, y con mayor preferencia al menos aproximadamente 5 %. Preferentemente, la cantidad de polvo de cacao en la crema no es más de aproximadamente 25
- 25 % en peso de la crema total en peso, y con mayor preferencia no más de aproximadamente 15 %. La cantidad de polvo de cacao puede caer sustancialmente en el intervalo de 2 % a 25 % y con mayor preferencia de 5 % a 15 % del peso total de la crema. En una modalidad particularmente preferida, el polvo de cacao está presente en la crema en una cantidad de aproximadamente 7 % en peso de la crema total.
- 30 Preferentemente, se usa polvo de cacao reducido en grasa para que el contenido de grasa de la crema no aumente demasiado.

La manteca de cacao está presente preferentemente en la crema en una cantidad de al menos aproximadamente 1 % en peso de la crema total, y con mayor preferencia al menos aproximadamente 3 %. Preferentemente, la cantidad de manteca de cacao en la crema no es más de aproximadamente 15 % en peso de la crema total en peso, y con mayor preferencia no más de 8 %. La cantidad de manteca de cacao en la crema puede caer sustancialmente en el intervalo de 1 % a 15 %, y con mayor preferencia de 3 % a 8 % del peso total de la crema. En una modalidad particularmente preferida, la manteca de cacao está presente en la crema en una cantidad de aproximadamente 5 % en peso de la crema total.

La crema también incluye preferentemente al menos un producto de nuez, tal como una pasta de nuez, polvo de nuez o nueces que se han molido. El producto de nuez puede seleccionarse de uno o más de los siguientes: avellanas, almendras, nueces, cacahuets, anacardos, macadamias, castañas, nueces de Brasil, nueces pacanas, pistachos y piñones.

El producto de nuez puede estar presente en la crema en una cantidad de al menos aproximadamente 2 % en peso de la crema total, y preferentemente al menos aproximadamente 5 %. Preferentemente, la cantidad de producto de nuez en la crema no es más de aproximadamente 20 % en peso de la crema total en peso, y con mayor preferencia no más de aproximadamente 15 %. La cantidad de producto de nuez en la crema puede caer sustancialmente en el intervalo de 2 % a 20 %, y con mayor preferencia de 5 % a 15 % del peso total de la crema. En una modalidad particularmente preferida, el producto de nuez está presente en la crema en una cantidad de aproximadamente 10 % en peso de la crema total.

En una modalidad preferida, el producto de nuez consiste en pasta de avellanas o avellanas molidas. La cantidad de pasta de avellanas o avellanas molidas en la crema puede caer sustancialmente en el intervalo de 2 % a 20 %, y con mayor preferencia de 5 % a 15 % del peso total de la crema. En una modalidad particularmente preferida, la pasta de avellanas o las avellanas molidas están presentes en la crema en una cantidad de aproximadamente 10 % en peso de la crema total.

Polisacárido

Los polisacáridos están presentes preferentemente en la crema en una cantidad de al menos aproximadamente 1 % en peso de la crema total. Preferentemente, la cantidad de polisacáridos en la crema no es más de aproximadamente 50 % en peso de la crema total en peso, y con mayor preferencia no más de aproximadamente 40 %. La cantidad de polisacáridos en la crema puede caer sustancialmente en el intervalo de 1 % a 50 % y con mayor preferencia de 1 % a 40 % del peso total de la crema. En modalidades particularmente preferidas, los polisacáridos están presentes en la crema

en una cantidad de aproximadamente 10 % a aproximadamente 40 % o de aproximadamente 30 % a aproximadamente 40 % en peso de la crema total. Los polisacáridos pueden proporcionar volumen a la crema y también dulzor.

5 Un polisacárido preferido es una o más maltodextrinas. Las maltodextrinas están presentes preferentemente en la crema en una cantidad de al menos aproximadamente 1 % en peso de la crema total. Preferentemente, la cantidad de maltodextrinas en la crema no es más de aproximadamente 50 % en peso de la crema total en peso, y con mayor preferencia no más de aproximadamente 40 %. La cantidad de maltodextrinas en la crema puede caer sustancialmente en el intervalo de 1 % a 50 % y con mayor preferencia de 1 % a 40 % del peso total de la crema. En modalidades particularmente
10 preferidas, las maltodextrinas están presentes en la crema en una cantidad de aproximadamente 10 % a aproximadamente 40 %, o de aproximadamente 30 % a aproximadamente 40 %, o de aproximadamente 15 % a aproximadamente 25 % en peso de la crema total.

Las maltodextrinas pueden comprender entre 3 y 17 unidades de glucosa. Las maltodextrinas pueden tener un equivalente de dextrosa entre 5 y 30. Se pueden usar mezclas de maltodextrinas que tengan
15 diferentes equivalentes de dextrosa. Estas mezclas pueden mejorar las propiedades de fraguado de la crema.

En una modalidad, la crema puede contener entre aproximadamente 5 y 15 % en peso de una maltodextrina que tiene un equivalente de dextrosa de 10 y entre aproximadamente 15, y 30 % de una maltodextrina que tiene un equivalente de dextrosa de 28.

20 Otros ingredientes

La crema puede incluir otros ingredientes, que incluyen: emulsionantes, tales como lecitina, ésteres de mono y diglicéridos, gomas vegetales y emulsionantes de base química; y productos lácteos, tales como suero, grasas lácteas y leche en polvo (entera o desnatada).

25 La lecitina u otros emulsionantes están presentes preferentemente en la crema en una cantidad de al menos aproximadamente 0.05 % en peso de la crema total, y con mayor preferencia al menos aproximadamente 0.1 %. Preferentemente, la cantidad de lecitina u otros emulsionantes en la crema no es más de aproximadamente 5 % en peso de la crema total en peso, y con mayor preferencia no más de aproximadamente 1 %. La cantidad de lecitina u otros emulsionantes en la crema puede caer
30 sustancialmente en el intervalo de 0.05 % a 5 % y con mayor preferencia de 0.1 % a 1 % del peso total de la crema. En una modalidad particularmente preferida, la lecitina u otros emulsionantes están presentes en la crema en una cantidad de aproximadamente 1.0 % en peso de la crema total.

La lecitina se deriva preferentemente de una fuente natural, tal como granos de soja, huevos, leche, fuentes marinas, colza, semilla de algodón y girasol. En una modalidad preferida, la lecitina se deriva del aceite de girasol

5 El producto lácteo está preferentemente en la forma de suero en polvo, con mayor preferencia suero dulce en polvo.

El suero y/u otros productos lácteos están presentes preferentemente en la crema en una cantidad de al menos aproximadamente 1 % en peso de la crema total. Preferentemente, la cantidad de suero y/u otros productos lácteos en la crema no es más de aproximadamente 25 % en peso de la crema total en peso, y con mayor preferencia no más de aproximadamente 5 %. La cantidad de suero y/u otros
10 productos lácteos en la crema puede caer sustancialmente en el intervalo de 1 % a 25 % y con mayor preferencia de 1 % a 5 % del peso total de la crema. En una modalidad particularmente preferida, el suero y/u otros productos lácteos están presentes en la crema en una cantidad de aproximadamente 1 % en peso de la crema total.

La crema también puede contener fibra, por ejemplo, fibra dietética de caña de azúcar, manzana, cacao y gomas naturales tales como acacia, guar, gelatina, pectinas, algarroba y alginatos.
15

Otros saborizantes

Se pueden añadir varios otros saborizantes a los ingredientes de la crema para proporcionar sabores diferentes o mejorados. Por ejemplo, se pueden añadir saborizantes de frutas tales como cítricos, naranja, fresa, plátano, etc. y/u otros saborizantes, tales como extracto de vainilla, café, menta,
20 galletas y crema, nuez, smarties, caramelo, regaliz, galleta, coco, pan de jengibre, etc.

Contenido Nutricional

El contenido de grasa de la crema lo proporciona principalmente el aceite vegetal, con un contenido de grasa adicional que proporcionan algunos de los otros ingredientes, tales como la manteca de cacao.

25 La crema tiene preferentemente un contenido de grasa de no más de aproximadamente 35 % y con mayor preferencia no más de aproximadamente 33 % en peso de la crema total.

La cantidad de grasa saturada en la crema es preferentemente no más de aproximadamente 10 % y con mayor preferencia no más de aproximadamente 7 % en peso de la crema total.

Preferentemente, el contenido de grasa total de la crema cae sustancialmente en el intervalo de 25 %
30 a 35 % y con mayor preferencia de 27 % a 33 % del peso total de la crema.

El contenido de grasa saturada de la crema cae preferentemente sustancialmente en el intervalo de 3 % a 10 % y con mayor preferencia de 5 % a 7 % del peso total de la crema.

En una modalidad particularmente preferida, el contenido de grasa total es aproximadamente 32 % en peso de la crema total, y el contenido de grasa saturada de la crema es preferentemente aproximadamente 6 % del peso total de la crema.

5 El contenido de carbohidratos de la crema lo proporciona principalmente el edulcorante con un contenido adicional de carbohidratos que proporcionan algunos de los otros ingredientes, tales como la maltodextrina.

La crema tiene preferentemente un contenido de carbohidratos de no más de aproximadamente 60 % y con mayor preferencia no más de aproximadamente 55 % en peso de la crema total.

10 La cantidad de azúcares en la crema es preferentemente no más de aproximadamente 5 % y con mayor preferencia no más de aproximadamente 3 % en peso de la crema total.

Preferentemente, el contenido total de carbohidratos de la crema cae sustancialmente en el intervalo de 50 % a 60 % y con mayor preferencia de 54 % a 60 % del peso total de la crema.

Preferentemente, el contenido de azúcar total de la crema cae sustancialmente en el intervalo de 1 % a 5 % y con mayor preferencia de 1 % a 3 % del peso total de la crema.

15 En una modalidad particularmente preferida, el contenido total de carbohidratos es aproximadamente 55 % en peso de la crema total, y el contenido de azúcar de la crema es preferentemente aproximadamente 1.7 % del peso total de la crema.

El contenido de fibra de la crema lo proporciona principalmente el producto de nuez, tal como la pasta de avellanas o las avellanas molidas.

20 Preferentemente, el contenido total de fibra de la crema cae sustancialmente en el intervalo de 1 % a 10 % y con mayor preferencia de 2.5 % a 5 % del peso total de la crema.

En una modalidad preferida, el contenido total de fibra es aproximadamente 3.4 % en peso de la crema total.

25 El contenido de proteína de la crema lo proporciona principalmente el producto de nuez, y cualquier producto lácteo, tal como el suero.

Preferentemente, el contenido de proteína total de la crema cae sustancialmente en el intervalo de 1 % a 10 % y con mayor preferencia de 2.5 % a 5 % del peso total de la crema.

En una modalidad preferida, el contenido de proteína total es aproximadamente 3.4 % en peso de la crema total.

30

CIERTAS MODALIDADES

En una modalidad ilustrativa, se proporciona una crema que comprende:

- de 3-25 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;
- de 15 a 25 % en peso de aceite vegetal;
- de 5 a 25 % de harina;
- 5 de 10 a 45 % en peso de maltodextrina;
- de 5 a 15 % en peso de avellanas molidas;
- de 2 a 10 % en peso de polvo de cacao; y
- de 2 a 10 % en peso de manteca de cacao;
- en donde dicha crema está libre o sustancialmente libre de aceite de palma; y
- 10 en donde dicha crema comprende menos de 5 % en peso de azúcar.
- Preferentemente, el aceite vegetal está libre o sustancialmente libre de aceite de oliva.
- Preferentemente, la cantidad de azúcar es menos de 2 % en peso.
- Preferentemente, el alcohol de azúcar comprende eritritol.
- Preferentemente, la harina es harina de arroz o harina de plátano o mezclas de estas.
- 15 En otra modalidad ilustrativa se proporciona una crema que comprende:
- de 3-25 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;
- de 15 a 25 % en peso de aceite vegetal;
- 20 de 5 a 25 % de harina;
- de 10 a 45 % en peso de maltodextrina;
- de 5 a 15 % en peso de avellanas molidas;
- de 2 a 10 % en peso de polvo de cacao; y
- de 2 a 10 % en peso de manteca de cacao;
- 25 en donde dicha crema está libre de aceite de palma; y
- en donde dicha crema comprende menos de 5 % en peso de azúcar.
- Preferentemente, el aceite vegetal está libre o sustancialmente libre de aceite de oliva.
- Preferentemente, la cantidad de azúcar es menos de 2 % en peso.
- Preferentemente, el alcohol de azúcar comprende eritritol.
- 30 Preferentemente, la harina es harina de arroz o harina de plátano o mezclas de estas.
- En otra modalidad ilustrativa, se proporciona una crema que comprende: de 3-25 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;

- de 15 a 25 % en peso de aceite vegetal;
de 5 a 25 % de harina;
de 10 a 45 % en peso de maltodextrina;
de 5 a 15 % en peso de avellanas molidas;
- 5 de 2 a 10 % en peso de polvo de cacao; y
de 2 a 10 % en peso de manteca de cacao;
en donde dicha crema está libre de aceite de palma y aceite de oliva; y
en donde dicha crema comprende menos de 5 % en peso de azúcar.
Preferentemente, la cantidad de azúcar es menos de 2 % en peso.
- 10 Preferentemente, el alcohol de azúcar comprende eritritol
Preferentemente, la harina es harina de arroz o harina de plátano o mezclas de estas.
En otra modalidad ilustrativa, se proporciona una crema que comprende: de 3-25 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante consiste en alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;
de 15 a 25 % en peso de aceite vegetal;
- 15 de 5 a 25 % en peso de harina;
de 10 a 45 % en peso de maltodextrina;
de 5 a 15 % en peso de avellanas molidas;
de 2 a 10 % en peso de polvo de cacao; y
de 2 a 10 % en peso de manteca de cacao;
- 20 en donde dicha crema está libre de aceite de palma y aceite de oliva.
Preferentemente, la cantidad de azúcar es menos de 2 % en peso.
Preferentemente, el alcohol de azúcar comprende eritritol.
Preferentemente, la harina es harina de arroz o harina de plátano o mezclas de estas.
En otra modalidad ilustrativa, se proporciona una crema que comprende:
- 25 de 5-15 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;
de 15 a 25 % en peso de aceite vegetal;
de 10 a 20 % de harina;
de 10 a 40 % en peso de maltodextrina;
- 30 de 5 a 15 % en peso de avellanas molidas;
de 2 a 10 % en peso de polvo de cacao; y
de 2 a 10 % en peso de manteca de cacao;

en donde dicha crema está libre o sustancialmente libre de aceite de palma; y

en donde dicha crema comprende menos de 5 % en peso de azúcar.

Preferentemente, el aceite vegetal está libre o sustancialmente libre de aceite de oliva.

Preferentemente, la cantidad de azúcar es menos de 2 % en peso.

5 Preferentemente, el alcohol de azúcar comprende eritritol.

Preferentemente, la harina es harina de arroz o harina de plátano o mezclas de estas.

En otra modalidad ilustrativa se proporciona una crema

que comprende:

de 5-15 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende alcoholes de azúcar y glucósidos

10 de esteviol;

de 15 a 25 % en peso de aceite vegetal;

de 10 a 20 % de harina;

de 10 a 40 % en peso de maltodextrina;

de 5 a 15 % en peso de avellanas molidas;

15 de 2 a 10 % en peso de polvo de cacao; y

de 2 a 10 % en peso de manteca de cacao;

en donde dicha crema está libre de aceite de palma; y

en donde dicha crema comprende menos de 5 % en peso de azúcar.

Preferentemente, el aceite vegetal está libre o sustancialmente libre de aceite de oliva.

20 Preferentemente, la cantidad de azúcar es menos de 2 % en peso.

Preferentemente, el alcohol de azúcar comprende eritritol.

Preferentemente, la harina es harina de arroz o harina de plátano o mezclas de estas.

En otra modalidad ilustrativa, se proporciona una crema que comprende: de 5-15 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;

25 de 15 a 25 % en peso de aceite vegetal;

de 10 a 20 % de harina;

de 10 a 40 % en peso de maltodextrina;

de 5 a 15 % en peso de avellanas molidas;

de 2 a 10 % en peso de polvo de cacao; y

30 de 2 a 10 % en peso de manteca de cacao;

en donde dicha crema está libre de aceite de palma y aceite de oliva; y

en donde dicha crema comprende menos de 5 % en peso de azúcar.

Preferentemente, la cantidad de azúcar es menos de 2 % en peso.

Preferentemente, el alcohol de azúcar comprende eritritol.

Preferentemente, la harina es harina de arroz o harina de plátano o mezclas de estas.

- En otra modalidad ilustrativa, se proporciona una crema que comprende: de 5-15 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante consiste en alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;
- 5 de 15 a 25 % en peso de aceite vegetal;
- de 10 a 20 % en peso de harina;
- de 10 a 40 % en peso de maltodextrina;
- de 5 a 15 % en peso de avellanas molidas;
- 10 de 2 a 10 % en peso de polvo de cacao; y
- de 2 a 10 % en peso de manteca de cacao;
- en donde dicha crema está libre de aceite de palma y aceite de oliva.

Preferentemente, la cantidad de azúcar es menos de 2 % en peso.

Preferentemente, el alcohol de azúcar comprende eritritol.

- 15 Preferentemente, la harina es harina de arroz o harina de plátano o mezclas de estas.

En una cualquiera o más de las modalidades que se describen en la presente descripción, la maltodextrina comprende una mezcla de maltodextrina DE10 y maltodextrina DE28.

En otra modalidad ilustrativa, se proporciona una crema que comprende:

- de 10 a 40 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende polímeros de glucosa y
- 20 glucósidos de esteviol;
- de 15 a 25 % en peso de aceite vegetal;
- de 5 a 25 % de harina;
- de 10 a 45 % en peso de maltodextrina;
- de 5 a 15 % en peso de avellanas molidas;
- 25 de 2 a 10 % en peso de polvo de cacao; y
- de 2 a 10 % en peso de manteca de cacao;
- en donde dicha crema está libre o sustancialmente libre de aceite de palma; y
- en donde dicha crema comprende menos de 5 % en peso de azúcar.

Preferentemente, el aceite vegetal está libre o sustancialmente libre de aceite de oliva.

- 30 Preferentemente, la cantidad de azúcar es menos de 2 % en peso.

Preferentemente, el polímero de glucosa comprende polidextrosa.

Preferentemente, la harina es harina de arroz o harina de plátano o mezclas de estas.

En otra modalidad ilustrativa se proporciona una crema que comprende:

de 10 a 40 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende polímeros de glucosa y glucósidos de esteviol;

5 de 15 a 25 % en peso de aceite vegetal;

de 5 a 25 % de harina;

de 10 a 45 % en peso de maltodextrina;

de 5 a 15 % en peso de avellanas molidas;

de 2 a 10 % en peso de polvo de cacao; y

10 de 2 a 10 % en peso de manteca de cacao;

en donde dicha crema está libre de aceite de palma; y

en donde dicha crema comprende menos de 5 % en peso de azúcar.

Preferentemente, el aceite vegetal está libre o sustancialmente libre de aceite de oliva.

Preferentemente, la cantidad de azúcar es menos de 2 % en peso.

15 Preferentemente, el polímero de glucosa comprende polidextrosa.

Preferentemente, la harina es harina de arroz o harina de plátano o mezclas de estas.

En otra modalidad ilustrativa, se proporciona una crema que comprende: de 10 a 40 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende polímeros de glucosa y glucósidos de esteviol;

de 15 a 25 % en peso de aceite vegetal;

20 de 5 a 25 % de harina;

de 10 a 45 % en peso de maltodextrina;

de 5 a 15 % en peso de avellanas molidas;

de 2 a 10 % en peso de polvo de cacao; y

de 2 a 10 % en peso de manteca de cacao;

25 en donde dicha crema está libre de aceite de palma y aceite de oliva; y

en donde dicha crema comprende menos de 5 % en peso de azúcar.

Preferentemente, la cantidad de azúcar es menos de 2 % en peso.

Preferentemente, el polímero de glucosa comprende polidextrosa.

Preferentemente, la harina es harina de arroz o harina de plátano o mezclas de estas.

30 En otra modalidad ilustrativa, se proporciona una crema que comprende: de 10-40 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende polímeros de glucosa y glucósidos de esteviol;

de 15 a 25 % en peso de aceite vegetal;

- de 5 a 25 % en peso de harina;
de 10 a 45 % en peso de maltodextrina;
de 5 a 15 % en peso de avellanas molidas;
de 2 a 10 % en peso de polvo de cacao; y
- 5 de 2 a 10 % en peso de manteca de cacao;
en donde dicha crema está libre de aceite de palma y aceite de oliva.
Preferentemente, la cantidad de azúcar es menos de 2 % en peso.
Preferentemente, el polímero de glucosa comprende polidextrosa.
Preferentemente, la harina es harina de arroz o harina de plátano o mezclas de estas.
- 10 En otra modalidad ilustrativa, se proporciona una crema que comprende:
de 5-15 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende polímeros de glucosa y glucósidos de esteviol;
de 15 a 25 % en peso de aceite vegetal;
de 10 a 20 % de harina;
- 15 de 10 a 20 % en peso de maltodextrina;
de 5 a 15 % en peso de avellanas molidas;
de 2 a 10 % en peso de polvo de cacao; y
de 2 a 10 % en peso de manteca de cacao;
en donde dicha crema está libre o sustancialmente libre de aceite de palma; y
- 20 en donde dicha crema comprende menos de 5 % en peso de azúcar.
Preferentemente, el aceite vegetal está libre o sustancialmente libre de aceite de oliva.
Preferentemente, la cantidad de azúcar es menos de 2 % en peso.
Preferentemente, el polímero de glucosa comprende polidextrosa.
Preferentemente, la harina es harina de arroz o harina de plátano o mezclas de estas.
- 25 En otra modalidad ilustrativa se proporciona una crema
que comprende:
de 5-15 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende polímeros de glucosa y glucósidos
de esteviol;
de 15 a 25 % en peso de aceite vegetal;
- 30 de 10 a 20 % de harina;
de 10 a 20 % en peso de maltodextrina;
de 5 a 15 % en peso de avellanas molidas;

- de 2 a 10 % en peso de polvo de cacao; y
de 2 a 10 % en peso de manteca de cacao;
en donde dicha crema está libre de aceite de palma; y
en donde dicha crema comprende menos de 5 % en peso de azúcar.
- 5 Preferentemente, el aceite vegetal está libre o sustancialmente libre de aceite de oliva.
Preferentemente, la cantidad de azúcar es menos de 2 % en peso.
Preferentemente, el polímero de glucosa comprende povidona.
Preferentemente, la harina es harina de arroz o harina de maíz o mezclas de estas.
En otra modalidad ilustrativa, se proporciona una crema que comprende: de 5-15 % en peso de
- 10 edulcorante, dicho edulcorante comprende polímeros de glucosa y glucósidos de esteviol;
de 15 a 25 % en peso de aceite vegetal;
de 10 a 20 % de harina;
de 10 a 20 % en peso de maltodextrina;
de 5 a 15 % en peso de avellanas molidas;
- 15 de 2 a 10 % en peso de polvo de cacao; y
de 2 a 10 % en peso de manteca de cacao;
en donde dicha crema está libre de aceite de palma y aceite de oliva; y
en donde dicha crema comprende menos de 5 % en peso de azúcar.
Preferentemente, la cantidad de azúcar es menos de 2 % en peso.
- 20 Preferentemente, el polímero de glucosa comprende povidona.
Preferentemente, la harina es harina de arroz o harina de maíz o mezclas de estas.
En otra modalidad ilustrativa, se proporciona una crema que comprende: de 5-15 % en peso de
edulcorante, dicho edulcorante comprende polímeros de glucosa y glucósidos de esteviol;
de 15 a 25 % en peso de aceite vegetal;
- 25 de 10 a 20 % en peso de harina;
de 10 a 20 % en peso de maltodextrina;
de 5 a 15 % en peso de avellanas molidas;
de 2 a 10 % en peso de polvo de cacao; y
de 2 a 10 % en peso de manteca de cacao;
- 30 en donde dicha crema está libre de aceite de palma y aceite de oliva.
Preferentemente, la cantidad de azúcar es menos de 2 % en peso.
Preferentemente, el polímero de glucosa comprende povidona.

Preferentemente, la harina es harina de arroz o harina de plátano o mezclas de estas.

En una cualquiera o más de las modalidades que se describen en la presente descripción, la maltodextrina comprende una mezcla de maltodextrina DE10 y maltodextrina DE28.

5 En una cualquiera o más de las modalidades que se describen en la presente descripción, el edulcorante puede comprender una mezcla de alcoholes de azúcar, polímeros de glucosa y glucósidos de esteviol. Preferentemente, el edulcorante comprende una mezcla de glucósidos de eritritol, polidextrosa y esteviol.

10 En una cualquiera o más de las modalidades que se describen en la presente descripción, el edulcorante comprende una mezcla de alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol, en donde la relación en peso de alcoholes de azúcar a glucósidos de esteviol está entre 200 a 1 y 10 a 1, o entre 150 a 1 y 20 a 1, o entre 150 a 1 y 30 a 1. Preferentemente, el alcohol de azúcar se selecciona entre eritritol y maltitol y combinaciones de estos.

15 En una cualquiera o más de las modalidades que se describen en la presente descripción, el edulcorante comprende una mezcla de polímeros de glucosa y glucósidos de esteviol, en donde la relación en peso de polímeros de glucosa a glucósidos de esteviol está entre 200 a 1 y 10 a 1, o entre 150 a 1 y 20 a 1, o entre 150 a 1 y 30 a 1. Preferentemente, el polímero de glucosa es polidextrosa.

En una cualquiera o más de las modalidades que se describen en la presente descripción, la crema puede comprender de 0.1 a 2 % en peso de emulsionante y/o de 0.1 a 10 % en peso de fibra.

20 Ejemplo - Crema de avellana

En un ejemplo de una modalidad preferida, se preparó una crema de avellana al mezclar los siguientes ingredientes en peso:

un edulcorante (que comprende una mezcla de eritritol, polidextrosa y glucósidos de esteviol) - de 15 a 30 %;

25 un aceite vegetal (que comprende una mezcla de aceite de girasol y aceite de coco) - de 15-25 %
harina de arroz y harina de plátano - de 10-20 %

maltodextrina - de 10-40 %

avellanas molidas - de 8-12 %

polvo de cacao reducido en grasa - aproximadamente de 3-6 %

30 manteca de cacao - aproximadamente de 3-6 %

emulsionante (lecitina de girasol) – de 0.5-2 %

Este ejemplo se comparó con las siguientes cremas de avellana disponibles comercialmente las cuales contienen aceite de palma y/o azúcar:

NUTELLA™ Crema de Avellana la cual contiene azúcar; aceite vegetal (palma); avellanas (13 %), leche desnatada en polvo, polvo de cacao reducido en grasa, emulsionante - lecitina (soja);
5 saborizante (vainillina).

NUTINO™ Crema de Avellana la cual contiene azúcar; aceite vegetal (sin especificar); avellanas (13 %), leche desnatada en polvo, suero de leche en polvo; lactosa; polvo de cacao reducido en grasa, emulsionante - lecitina (soja); saborizante (vainillina).

KRAFT™ Crema de Avellana la cual contiene azúcar; aceite vegetal (sin especificar); avellanas (13
10 %), polvo de cacao (6 %); sólidos lácteos; emulsionantes (471, 322); sal; saborizante.

NUTELLA es una marca comercial registrada de Ferrero S.p.A. NUTINO es una marca comercial registrada de Cantarella Bros Pty Ltd. KRAFT es una marca comercial registrada de Kraft Foods Group Brands LLC.

El ejemplo también se comparó con las siguientes cremas de avellana disponibles comercialmente:

15 NOCCIOLATA™ Crema de Avellana la cual contiene azúcar de caña, pasta de avellana, aceite de girasol, polvo de cacao, manteca de cacao, lecitina (girasol), extracto de vainilla.

DIABLO™ Crema de Avellana la cual contiene: maltitol; aceite vegetal (colza, palma); avellanas (13 %), cacao reducido en grasa, leche desnatada en polvo; suero en polvo, emulsionante - lecitinas (girasol), saborizantes.

20 WYLDSSON™ Mantequilla de Avellana y Grano de Cacao la cual contiene avellanas tostadas (30 %), dátiles deglet nour, semillas de girasol tostadas, anacardos tostados, cacao peruano orgánico.

MERIDIAN™ Mantequilla de Cacao y Avellana la cual contiene avellanas tostadas, miel, polvo de cacao, coco y aceite de girasol.

25 NOCCIOLATA™ es una marca comercial de Rigoni di Asagio USA, LLC. DIABLO™ es una marca comercial de Diablo Confectionery.

El contenido de azúcar del ejemplo preferido de la presente descripción es significativamente menos del de todas las marcas de cremas de avellana disponibles comercialmente que se usaron en la comparación. También, las únicas marcas disponibles comercialmente en la comparación las cuales tienen un contenido de azúcar de menos de 20 % son DIABLO™ Crema de Avellana y
30 MERIDIAN™ Mantequilla de Cacao y Avellana. DIABLO™ Crema de Avellana contiene aceite de palma y solo usa un solo alcohol de azúcar, maltitol, como edulcorante para reemplazar el azúcar. MERIDIAN™ Mantequilla de Cacao y Avellana contiene miel y tiene un contenido de grasa

significativamente más alto que el ejemplo de la presente descripción. Las modalidades preferidas de la presente descripción no contienen ningún aceite de palma, y usan una combinación de alcoholes de azúcar y un edulcorante intenso natural para reemplazar el azúcar.

5 Por lo tanto, la presente descripción proporciona una crema de avellana alternativa más saludable y amigable con el medio ambiente, ya que tiene un contenido de azúcar significativamente reducido y no contiene ningún aceite de palma.

La combinación de la elección y el nivel de ingredientes en las modalidades de la descripción, con el reemplazo del azúcar (sacarosa) y el aceite de palma, produce un producto que tiene una estabilidad térmica y a la oxidación mejorada, así como también la estabilidad de emulsión.

10 Las modalidades de la presente descripción producen un producto que puede "servirse con cuchara" cuando se almacena a temperaturas entre 3 y 30 °C, sin ninguna separación del aceite líquido y los ingredientes sólidos, y el producto permanece en una condición similar durante su vida útil esperada. El producto también imparte un sabor/aroma agradable y tiene una textura agradable en la boca cuando se consume.

15 La Tabla 1 describe una serie de formulaciones ilustrativas pero no limitantes de cremas de acuerdo con la presente descripción.

Tabla 1					
Componente	Límites Preferidos (% en peso)	1	2	3	4
Aceite de coco	0.1-5	1.0	1.0	1.0	1.0
Aceite de girasol	5-30	18.0	18.0	18.0	18.0
Manteca de cacao	0.5-10	4.5	4.5	4.5	4.5
Polvo de cacao	3-15	7.4	7.4	7.4	7.4
Pasta de avellana	3-20	10.0	10.0	10.0	10.0
Maltodextrina	10-40	18.56	18.56	18.46	18.56
Eritritol	1-10	5.0	5.0	5.0	5.0
Maltitol	1-30	0	0	10.0	0
Polidextrosa	10-40	24.9	24.9	15.0	24.9

Tabla 1					
Glucósidos de esteviol	0.1-0.5	0.17	0.17	0.17	0.17
Almidón de papa	5-50	10.0	5.0	5.0	0
Semillas de chía	0.5-15	0	5.0	0	0
Harina de arroz	0.5-50	0	0	5.0	10.0
Lecitina	0.1-2	0.5	0.5	0.5	0.5

La Tabla 2 a continuación recopila los resultados de las pruebas de untuosidad y capacidad de servirse con cuchara que comparan una crema de acuerdo con la presente descripción con Nutella™, Nutino™, y una crema de avellana de marca propia del supermercado Coles. La crema de acuerdo con la presente descripción tenía la siguiente composición.

un edulcorante (que comprende una mezcla de eritritol, polidextrosa y glucósidos de esteviol) - de 15 a 30 %;

un aceite vegetal (que comprende una mezcla de aceite de girasol y aceite de coco) - de 15-25 %

harina de arroz y harina de plátano - de 10-20 %

maltodextrina - de 10-40 %

avellanas molidas - de 8-12 %

polvo de cacao reducido en grasa - aproximadamente de 3-6 %

manteca de cacao - aproximadamente de 3-6 %

emulsionante (lecitina de girasol) – de 0.5-2 %

Cada una de las cremas se almacenó en un refrigerador durante 23 días a 3 °C. La prueba de capacidad de servirse con cuchara se realizó con una cuchara pequeña de metal limpia la cual estaba a temperatura ambiente. La prueba de untuosidad se llevó a cabo colocando una muestra de 15 g de la crema en una rebanada de pan blanco a temperatura ambiente y tratando de untar la crema uniformemente sobre la superficie del pan mediante el uso de un cuchillo de mesa simple el cual estaba a temperatura ambiente.

Tabla 2		
Crema	Capacidad de servirse con cuchara 23 días; 3 °C	Untuosidad 23 días; 3 °C

Presente descripción	Bastante bien	Bastante rígida, pero aún posible
Nutella TM	Demasiado dura	Imposible
Nutino TM	Demasiado dura	Imposible
Marca Coles	Demasiado dura	Imposible

Los resultados indican claramente que la crema de acuerdo con la presente descripción es la única que se puede untar en una rebanada de pan cuando la crema se almacena durante un período prolongado de tiempo a la temperatura de refrigerador (3 °C). Las otras cremas no se pueden untar a temperatura de refrigerador y están demasiado rígidas y rompen el pan.

Las pruebas de capacidad de servirse con cuchara respaldan los resultados de untuosidad, lo que demuestra claramente que una crema de acuerdo con la presente descripción se puede servir con cuchara a 3 °C mientras que los materiales comparativos no. Los materiales comparativos eran todos demasiado duros para sacarlos de sus recipientes con una cuchara.

- 10 La untuosidad y la capacidad de servirse con cuchara de la crema de la presente descripción son muy ventajosos y bastante inesperados. Las cremas de acuerdo con la presente descripción pueden almacenarse durante períodos de tiempo prolongados en un refrigerador y usarse inmediatamente en aplicaciones que requieran servir con cuchara o untar, sin tener que calentarlas a una temperatura más alta.
- 15 La Tabla 3 recopila varios otros parámetros que comparan una crema de acuerdo con la presente descripción con NutellaTM, NutinoTM y una crema de avellana de marca propia del supermercado Coles. Las evaluaciones se realizaron en los productos después de un almacenamiento a 3 °C durante 23 días.

Tabla 3	
Crema	Apariencia; 23 días; 3 °C
Presente descripción	Aceptable
Nutella TM	Aceptable
Nutino TM	Algo de sequedad
Marca Coles	Algunas grietas
	Exudación de aceite
Presente descripción	Ninguna aparente

Tabla 3	
Nutella TM	Pequeñas burbujas de aceite presentes
Nutino TM	Pequeñas burbujas de aceite presentes
Marca Coles	Pequeñas burbujas de aceite presentes
	Separación larga/corta*
Presente descripción	Corto y aceptable
Nutella TM	Trozos duros
Nutino TM	Trozos duros
Marca Coles	Trozos duros

* La separación larga/corta es la facilidad para separar una cuchara/cuchillo de producto del volumen de acuerdo con la longitud de la "cola" que queda inmediatamente después de la separación completa. En general, la crema de la presente descripción tuvo el mejor rendimiento y es la única que conserva la untuosidad, la capacidad de servirse con cuchara, la falta de exudación de aceite, una separación aceptable y una buena apariencia general cuando se almacena a temperaturas de refrigerador.

Se apreciará que se pueden hacer varias modificaciones a las modalidades preferidas que se describieron anteriormente sin apartarse del alcance y espíritu de la descripción. Por ejemplo, se podrían añadir otros saborizantes, tales como extracto de vainilla, café, menta, etc. y/o saborizantes de fruta para proporcionar diferentes sabores.

REIVINDICACIONES

1. Una crema dulce con bajo contenido de azúcar que comprende:
al menos uno de un producto de cacao y un producto de nuez;
al menos un aceite vegetal;
- 5 al menos un polisacárido;
al menos una harina y/o almidón; y
al menos un edulcorante
en donde el contenido de azúcar de la crema es menos de aproximadamente 20 % en peso de la crema total.
- 10
2. Una crema de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la cantidad de aceite vegetal en la crema cae sustancialmente en el intervalo de más de 15 % a aproximadamente 50 %, preferentemente de 15 % a 40 % del peso total de la crema, y con mayor preferencia el aceite vegetal está presente en la crema en una cantidad de aproximadamente 20 % en peso de la crema total.
- 15
3. Una crema de acuerdo con la reivindicación 1 o la reivindicación 2, en donde el al menos un aceite vegetal se selecciona entre los siguientes: aceite de girasol, aceite de coco, aceite de colza, aceite de karité, aceite de soja, aceite de oliva, aceite de cacahuete, aceite de cártamo, aceite de semillas de algodón, aceite de maíz.
- 20
4. Una crema de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde el aceite vegetal comprende dos o más de aceite de girasol, aceite de colza, aceite de coco y aceite de karité.
5. Una crema de acuerdo con la reivindicación 3 o la reivindicación 4, en donde la cantidad de
- 25 aceite de girasol en la crema cae sustancialmente en el intervalo de 1 % a 30 %, preferentemente de 2 % a 25 % del peso total de la crema, y con mayor preferencia el aceite de girasol está presente en la crema en una cantidad de aproximadamente 20 % en peso de la crema total.
- 30
6. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 3 a 5, en donde la cantidad de aceite de coco en la crema cae sustancialmente en el intervalo de 1 % a 10 %, preferentemente de 1 % a 8 % del peso total de la crema, y con mayor preferencia, el aceite de coco está presente en la crema en una cantidad menor que aproximadamente 5 % en peso de la crema total.

7. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, en donde el contenido de aceite de palma de la crema es menos de 20 %, o menos de 15 %, o menos de 10 %, o menos de 5 %, o menos de 4 %, o menos de 3 %, o menos de 2 % o menos de 1 % en peso de la crema total.

5

8. Una crema de acuerdo con la reivindicación 7, en donde la crema no contiene aceite de palma.

9. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, en donde la crema no contiene aceite de oliva.

10

10. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, en donde el contenido de azúcar de la crema no es más de aproximadamente 15 %, preferentemente no más de aproximadamente 10 %, y con mayor preferencia no más de aproximadamente 5 % en peso de la crema total.

15

11. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde el polisacárido se selecciona de una o más maltodextrinas.

12. Una crema de acuerdo con la reivindicación 11, en donde el contenido de maltodextrina de la crema está entre aproximadamente 10 % y aproximadamente 40 %.

20

13. Una crema de acuerdo con la reivindicación 11 o la reivindicación 12, en donde la maltodextrina comprende una mezcla de maltodextrinas, preferentemente una mezcla de maltodextrinas que tienen un equivalente de dextrosa entre aproximadamente 7 y aproximadamente 13 y una maltodextrina que tiene un equivalente de dextrosa entre aproximadamente 23 y aproximadamente 30.

25

14. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde la harina se selecciona del grupo que consiste en harina de almendras, harina de plátano, harina de coco, harina de chía, harina de maíz, harina de cebada, harina de espelta, harina de soja, harina de cáñamo, harina de papa, quinoa, harina de teff, harina de centeno, harina de amaranto, harina de

30

arrurruz, harina de garbanzo (garbanzo), harina de anacardo, harina de lino, harina de macadamia, harina de mijo, harina de sorgo, harina de arroz, harina de tapioca y mezclas de estas.

5 15. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde la harina es harina de arroz o harina de plátano o mezclas de estas.

16. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde el contenido de harina de la crema está entre aproximadamente 5 % y aproximadamente 30 % en peso, preferentemente entre aproximadamente 10 % y aproximadamente 25 % en peso.

10 17. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde el almidón se selecciona del grupo que consiste en almidón de arroz, almidón de papa, almidón de maíz y mezclas de estos.

15 18. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde el contenido de edulcorante de la crema está entre aproximadamente 15 % y aproximadamente 35 % en peso.

20 19. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde el edulcorante comprende al menos un alcohol de azúcar tal como maltitol, eritritol, isomaltosa, lactitol, manitol, sorbitol, xilitol y oligofructosa, preferentemente presente en una cantidad de aproximadamente 5 % a aproximadamente 30 %.

25 20. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde el edulcorante incluye un edulcorante de alta intensidad, tal como uno o más glucósidos de esteviol.

21. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde el edulcorante incluye un polímero de glucosa, preferentemente polidextrosa.

30 22. Una crema de acuerdo con la reivindicación 21, en donde el edulcorante comprende una mezcla de alcoholes de azúcar, polidextrosa y glucósidos de esteviol.

23. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 19 a 22, en donde la cantidad de alcoholes de azúcar en la crema está entre aproximadamente 3 % a aproximadamente 40 % en peso, o entre aproximadamente 3 % y aproximadamente 15 % en peso.
- 5 24. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 21 a 23, en donde la cantidad de polidextrosa en la crema está entre aproximadamente 10 % y aproximadamente 30 % en peso.
- 10 25. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 19 a 24, en donde los glucósidos de esteviol están presentes en la crema en una cantidad de al menos aproximadamente 0.005 % en peso de la crema total, y preferentemente al menos aproximadamente 0.025 %.
- 15 26. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 19 a 25, en donde el alcohol de azúcar se selecciona entre eritritol y maltitol y combinaciones de estos.
27. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde la crema incluye un saborizante de chocolate en la forma de al menos un producto de cacao, preferentemente polvo de cacao y/o manteca de cacao.
- 20 28. Una crema de acuerdo con la reivindicación 27, en donde la cantidad de polvo de cacao en la crema cae sustancialmente en el intervalo de 2 a 25 %, preferentemente de 2 a 15 % del peso total de la crema, y con mayor preferencia el polvo de cacao está presente en la crema en una cantidad de aproximadamente 5 % en peso de la crema total.
- 25 29. Una crema de acuerdo con la reivindicación 27 o la reivindicación 28, en donde la cantidad de manteca de cacao en la crema cae sustancialmente en el intervalo de 1 a 15 % y preferentemente de 3 a 8 % del peso total de la crema, y con mayor preferencia la manteca de cacao está presente en la crema en una cantidad de aproximadamente 5 % en peso de la crema total.
- 30 30. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde la crema incluye al menos un producto de nuez.

31. Una crema de acuerdo con la reivindicación 30, en donde el producto de nuez se selecciona de uno o más de los siguientes: avellanas, almendras, nueces, cacahuets, anacardos, macadamias, castañas, nuez de Brasil, nueces pacanas, pistachos y piñones.
- 5 32. Una crema de acuerdo con la reivindicación 30 o la reivindicación 31, en donde la cantidad de producto de nuez en la crema cae sustancialmente en el intervalo de 2 % a 20 %, preferentemente de 5 % a 15 % del peso total de la crema, y con mayor preferencia el producto de nuez está presente en la crema en una cantidad de aproximadamente 10 % en peso de la crema total.
- 10 33. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 30 a 32, en donde el producto de nuez consiste en pasta de avellana o avellanas molidas.
34. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en donde la crema incluye otros ingredientes, que incluyen uno o más emulsionantes, productos lácteos o
15 saborizantes.
35. Una crema de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende:
de 15-35 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende alcoholes de azúcar y
glucósidos de esteviol;
20 de 15 a 25 % en peso de aceite vegetal;
de 5 a 20 % en peso de harina y/o almidón;
de 10 a 40 % en peso de maltodextrina;
de 5 a 15 % en peso de avellanas molidas;
de 2 a 10 % en peso de polvo de cacao; y
25 de 2 a 10 % en peso de manteca de cacao;
en donde dicha crema está sustancialmente libre de aceite de palma; y
en donde dicha crema comprende menos de 5 % en peso de azúcar.
36. Una crema de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende:
30 de 15-35 % en peso de edulcorante, dicho edulcorante comprende alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol;
de 15 a 25 % en peso de aceite vegetal;

de 5 a 20 % en peso de harina y/o almidón;

de 10 a 40 % en peso de maltodextrina;

de 5 a 15 % en peso de avellanas molidas;

de 2 a 10 % en peso de polvo de cacao; y

5 de 2 a 10 % en peso de manteca de cacao;

en donde dicha crema está libre de aceite de palma; y

en donde dicha crema comprende menos de 5 % en peso de azúcar.

10 37. Una crema de acuerdo con la reivindicación 35 o la reivindicación 36, en donde el edulcorante comprende además polidextrosa.

38. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 37, en donde el aceite vegetal está libre o sustancialmente libre de aceite de oliva.

15 39. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 38, en donde la cantidad de azúcar es menos de 2 % en peso.

20 40. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 35 a 39, en donde los alcoholes de azúcar son eritritol o una mezcla de eritritol y otro alcohol de azúcar, preferentemente maltitol.

41. Una crema de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 40, en donde la crema se puede untar a baja temperatura, preferentemente a 3 °C.

25

RESUMEN

Se proporciona una crema dulce con bajo contenido de azúcar que comprende al menos uno de un producto de cacao y un producto de nuez, al menos un aceite vegetal, al menos un polisacárido, al menos una harina y al menos un edulcorante. El al menos un aceite vegetal está sustancialmente libre o libre de aceite de palma y el contenido de azúcar de la crema es menos de aproximadamente 20 % en peso de la crema total. La crema posee excelentes propiedades y se puede untar ventajosamente a baja temperatura.