

**RESUMEN DE LA INVENCION**

La presente invención proporciona métodos para preparar granos de cacao fermentados que comprenden las etapas de recolectar la sudoración de los granos de cacao en fermentación y la pulpa de ese modo, en donde la fermentación es una fermentación anaeróbica; recircular la sudoración sobre dichos granos de cacao en fermentación y pulpa de ese modo; y fermentar adicionalmente dichos granos de cacao en fermentación y pulpa de los mismos; obteniendo así granos de cacao fermentados. La invención proporciona además métodos para preparar masa de cacao a partir de dichos granos de cacao fermentados y la masa de cacao obtenida del mismo. También se proporcionan en este documento métodos para preparar chocolate a partir de dicha masa de cacao y el chocolate obtenido de ese modo.