

REIVINDICACIONES MODIFICADAS

1. Un método para preparar granos de cacao fermentados que comprende los pasos:

- recoger el sudor de los granos de cacao en fermentación y la pulpa de los mismos, en donde la fermentación es anaeróbica;

- recircular el sudor sobre dichos granos de cacao en fermentación y pulpa de los mismos;

y

- fermentar adicionalmente dichos granos de cacao en fermentación y pulpa de los mismos; obteniendo así granos de cacao fermentados.

2. El método de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el método comprende los pasos de:

(a) iniciar la fermentación anaeróbica de granos de cacao y pulpa de los mismos;

(b) recoger los sudores producidos por dichos granos de cacao en fermentación y pulpa de los mismos;

(c) recircular el sudor sobre dichos granos de cacao en fermentación y pulpa de los mismos;

y

(d) fermentar adicionalmente dichos granos de cacao en fermentación y pulpa de los mismos;

(e) opcionalmente repetir los pasos (b) a (d); obteniendo así granos de cacao fermentados.

3. El método según la reivindicación 1 ó 2, en donde el sudor se recoge y recircula continuamente.

4. El método de acuerdo con la reivindicación 1 ó 2, en donde el volumen de sudor que se recircula sobre los granos de cacao y su pulpa es al menos el 50% (v/v) del sudor recogido entre dos recirculaciones, preferiblemente el volumen es igual al 100% (v/v) de los sudores recogidos entre dos recirculaciones.

5. El método según la reivindicación 2 ó 4, en donde el período entre dos pasos posteriores de recirculación del sudor sobre los granos de cacao en fermentación y su pulpa es de 0.2 a 24 horas, preferiblemente de 0.2 a 3 horas.

6. El método según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, en donde los granos de cacao en fermentación y su pulpa están envueltos en un recipiente y en donde el sudor se recircula sobre dichos granos en fermentación y su pulpa distribuyendo uniformemente al sudor en al menos el 75%., preferentemente el 90%, más

preferentemente al menos el 99%, de la superficie superior de dichos granos de cacao en fermentación y pulpa de los mismos en dicho recipiente.

7. El método según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, en donde dichas semillas de cacao y pulpa de las mismas se fermentan mediante fermentación anaeróbica durante un período total de 6 a 72 horas, preferentemente de 12 a 60 horas, preferentemente de 24 a 48 horas.
8. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, en donde uno o más ingredientes seleccionados del grupo que consiste en iniciadores microbianos, enzimas, edulcorantes y aminoácidos se agregan a los granos de cacao y su pulpa antes de iniciar la fermentación anaeróbica. o durante la fermentación anaeróbica.
9. El método según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, donde los granos de cacao son granos de cacao de la especie *Theobroma* o *Herrania*, preferiblemente de la especie *Theobroma cacao* L. y *Theobroma grandiflorum*.
10. El método, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, comprende además someter los granos de cacao a una fermentación aeróbica.
11. Un método para preparar masa de cacao, que comprende los pasos de:

- proporcionar granos de cacao fermentados obtenidos por el método de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10;

- secado de los granos de cacao fermentados;
- tostar los granos de cacao secos;
- aventar los granos de cacao tostados; y
- moler los granos de cacao aventados; obteniendo así una masa de cacao.

12. Un método para preparar chocolate, que comprende los pasos de:

- proporcionar una masa de cacao obtenida por el método según la reivindicación 11; y

- mezclar la masa de cacao con manteca de cacao derretida y azúcar; obteniendo así chocolate.

13. El método para preparar chocolate de conformidad con la reivindicación 12, que comprende los pasos:

- fundir la masa de cacao;
- mezclar la masa de cacao con manteca de cacao derretida y azúcar;
- refinar la mezcla de masa de cacao, manteca de cacao y azúcar;

- calentar la mezcla refinada de masa de cacao, manteca de cacao y azúcar;
- opcionalmente, conchar la mezcla refinada; obteniendo así chocolate; y
- opcionalmente añadir otros ingredientes a la mezcla refinada o conchada; y
- templar la mezcla líquida, obteniendo así chocolate templado.

14. Granos de cacao fermentados obtenidos por el método según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, una masa de cacao obtenida por el método según la reivindicación 11, y/o chocolate obtenido por el método según las reivindicaciones 12 ó 13.