

REIVINDICACIONES

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.
5. El método de acuerdo con la reivindicación 4, en donde el volumen de sudor que se recircula sobre los granos de cacao y su pulpa es igual al 100% (v/v) de los sudores recogidos entre dos recirculaciones.
6. El método según la reivindicación 2 ó 4 a 5, 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.

7. El método de acuerdo con la reivindicación 6, 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 3 horas.
8. El método según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, 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%, de la superficie superior de dichos granos de cacao en fermentación y pulpa de los mismos en dicho recipiente.
9. El método según la reivindicación 8, en donde el sudor se recircula sobre los granos de cacao en fermentación y su pulpa, distribuyendo uniformemente el sudor sobre al menos el 90 % de la superficie superior de dichos granos de cacao en fermentación y su pulpa en dicho recipiente.
10. El método según la reivindicación 8, en donde el sudor se recircula sobre los granos de cacao en fermentación y su pulpa, distribuyendo uniformemente el sudor sobre al menos el 99 % de la superficie superior de dichos granos de cacao en fermentación y su pulpa en dicho recipiente.
11. 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.
12. El método según la reivindicación 11 en donde dichas semillas de cacao y pulpa de las mismas se fermentan mediante fermentación anaeróbica durante un período total de 12 a 60 horas.
13. El método según la reivindicación 11 en donde dichas semillas de cacao y pulpa de las mismas se fermentan mediante fermentación anaeróbica durante un período total de 24 a 48 horas.
14. El método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 13, 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.
15. 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*
16. El método según la reivindicación 15, donde los granos de cacao son granos de cacao de la especie *Theobroma cacao* L. y *Theobroma grandiflorum*.
17. El método, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 16, que comprende además someter los granos de cacao a una fermentación aeróbica.
18. Un método para preparar masa de cacao, en donde el método comprende los pasos de:

- proporcionar granos de cacao fermentados obtenidos por el método de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 17;

- secar 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.

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

- proporcionar una masa de cacao obtenida por el método según la reivindicación 18; y

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

20. El método para preparar chocolate de conformidad con la reivindicación 19, 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.

21. Granos de cacao fermentados obtenidos por el método según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 17, una masa de cacao obtenida por el método según la reivindicación 18, y/o chocolate obtenido por el método según las reivindicaciones 19 o 20.