

Composition à base de café et procédé de préparation

DOMAINE TECHNIQUE DE L'INVENTION

[001] L'invention concerne un procédé de préparation d'une composition dite de base.

- 5 [002] L'invention concerne également un procédé de fabrication d'une composition finale comprenant ladite composition de base.

[003] L'invention concerne aussi une composition de base et une composition finale, ainsi qu'un produit alimentaire comprenant ladite composition de base ou finale.

ETAT DE LA TECHNIQUE

- 10 [004] Il existe aujourd'hui principalement deux types de préparation pour consommer du café, à savoir les préparations liquides obtenues par extraction et infusion à chaud, à ou à froid, et les préparations solides où on utilise directement le café solide en grains ou une poudre de grains plus ou moins moulu.

- 15 [005] Cependant la grande majorité du café est consommé dans une préparation liquide notamment parce que l'utilisation de café solide présente plusieurs inconvénients. Par exemple, la poudre de café est dure à façonner et il est difficile de l'agglomérer ce qui complique l'élaboration de préparation solide à base de café.

- 20 [006] Par ailleurs, une fois incorporée selon les techniques existantes, les grains persistent dans la préparation finale ce qui peut altérer le plaisir organoleptique du consommateur.

[007] Enfin, les grains de café de la préparation confèrent une amertume souvent excessive au produit fini.

[008] Ainsi, il existe un besoin d'améliorer les procédés des préparations à base de café solide ou mouture pour surmonter les inconvénients des techniques existantes.

- 25 [009] Un objet de la présente invention est donc de résoudre, ou au moins de minimiser les inconvénients des procédés de préparations solides à base de café en grains ou en mouture existants décrits ci-dessus.

[010] En particulier, un des objets de la présente invention est d'améliorer l'incorporation du café, par exemple de la mouture de grain de café, dans la préparation solide.

RÉSUMÉ DE L'INVENTION

[011] Ces objets sont au moins partiellement atteints par la présente invention dont un premier aspect concerne un procédé de préparation d'une composition dite de base, de préférence alimentaire, le procédé comprenant:

- 5 - Fournir une matière grasse et une mouture de café torréfié;
- Mélanger la matière grasse et la mouture pour obtenir la préparation de base,

le procédé étant caractérisé en ce que

- le mélange présente une granulométrie comprise entre environ 5 μm et environ 25 μm ;
- 10 - le mélange est effectué à une température supérieure à environ 28°C et inférieure à environ 85°C.

[012] Selon un deuxième aspect, l'invention concerne un procédé de préparation d'une composition dite finale, le procédé comprenant:

- Fournir une composition dite de base obtenue par un procédé selon l'invention;
- 15 - Ajouter à la composition de base un ou plusieurs additifs;
- Préparer ladite composition finale en mélangeant ladite composition de base avec ledit additif jusqu'à obtenir un mélange homogène;

[013] Selon un troisième aspect, l'invention concerne une composition, de préférence alimentaire, obtenue selon l'un des procédés selon l'invention.

20 DESCRIPTION DES FIGURES

[014] La Figure 1 est une photographie d'une règle à micron permettant de mesurer la granulométrie du mélange au sens de la présente invention. Ladite règle à micron comprend une graduation en μm (1) et une gorge (2) dont la profondeur est égale à la valeur de la graduation en μm . Afin de mesurer la granulométrie d'une composition, un échantillon de la composition (10g pour ce modèle) est déposé au début de la gorge, à la hauteur de la graduation indiquant 0 μm , puis la composition est raclée à l'aide d'une raclette appropriée de manière à pousser la composition en direction de la graduation indiquant 100 μm . Les particules sont ainsi poussées jusqu'à ce que la gorge devienne suffisamment profonde pour que les plus petites particules de l'échantillon soient
25 intégralement effacées dans la profondeur de la gorge et ne puisse plus être poussées par la raclette. La granulométrie des particules les plus petites est ainsi déterminée par la plus petite graduation à laquelle la composition est visible dans la gorge après raclage
30 (3). Dans l'exemple de la Figure 1, cette granulométrie est d'environ 10 μm .

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DE L'INVENTION

[015] La présente invention permet de résoudre, ou au moins de minimiser les inconvénients des procédés de préparations solides à base de café en grains ou en mouture existants décrits ci-dessus.

- 5 [016] A cet effet, la présente invention se rapporte selon un premier aspect à un procédé de préparation d'une composition dite de base, de préférence alimentaire, le procédé comprenant:

- Fournir une matière grasse et une mouture de café torréfié;
- Mélanger la matière grasse et la mouture pour obtenir la préparation de base,

- 10 le procédé étant caractérisé en ce que

- le mélange présente une granulométrie comprise entre environ 5 μm et environ 25 μm ;
- le mélange est effectué à une température supérieure à environ 28°C et inférieure à environ 85°C.

- 15 [017] Dans la présente invention, la composition de base est obtenue à partir d'au moins deux matières premières à savoir une matière grasse et une mouture de café.

- 20 [018] Le café qui est mélangé à la matière grasse doit être broyé (moulu) pour atteindre une granulométrie contrôlée comprise entre environ 5 μm et environ 25 μm (par environ on désigne un écart de +/-1 micron). Cette granulométrie permet d'éviter la sensation granuleuse que le consommateur peut détecter lorsqu'il consomme des compositions à base de café solide (mouture par exemple) préparées selon les méthodes existantes. Grâce à cette granulométrie contrôlée, le consommateur ne perçoit pas ou perçoit suffisamment peu la présence de café solide dans la composition (de base ou finale). Le consommateur détecte la présence de café uniquement par le goût, l'aspect et l'odeur.

- 25 [019] Avantageusement, cette granulométrie de mouture contrôlée facilite aussi l'incorporation des particules de café de la mouture dans la matière grasse et inversement.

- 30 [020] La matière grasse est de préférence une matière grasse présentant une ductilité et une viscosité contrôlable qui varient en fonction de la température. De plus, la matière grasse est de préférence choisie de manière à permettre un contrôle simplifié de l'état physique de ladite matière grasse (à savoir les états liquide, semi-liquide, semi-solide et solide) dans un panel de températures facilement contrôlable et proches de la température ambiante. Comme exemple d'une telle matière grasse, on peut mentionner

le beurre de cacao, qui est une matière grasse préférée pour l'exécution de la présente invention.

La granulométrie désirée du mélange peut être obtenue par deux méthodes alternatives. Les étapes consistant d'une part à fournir une matière grasse et une mouture de café torréfié et d'autre part à mélanger la mouture de café et la matière grasse peuvent être
5 soit des étapes séparées, soit être effectuées en une seule étape. Dans le premier cas, le café est broyé pour atteindre une granulométrie comprise entre environ 5 μm et environ 25 μm avant d'être mélangée à la matière grasse. Dans le second cas, le café est mélangé à la matière grasse sous forme de grains entiers ou sous la forme d'une
10 mouture de café d'une granulométrie plus grossière (soit sous forme d'une mouture ayant une granulométrie supérieure à 25 μm), puis le mélange comprenant le café en grains ou ladite mouture plus grossière et la matière grasse est broyé pour atteindre une granulométrie comprise entre environ 5 μm et environ 25 μm . Autrement dit, le café est mélangé à la matière grasse, puis l'ensemble est ensuite broyé jusqu'à ce que le mélange
15 atteigne la granulométrie cible entre environ 5 μm et environ 25 μm .

[021] Il est avantageux de mélanger le café à la matière grasse avant le broyage de l'ensemble

- pour incorporer la matière grasse progressivement dans les grains;
- pour ne pas surchauffer les grains lors du broyage;
- 20 - pour d'obtenir un mélange stable, contrôlable et agréable.

[022] Le mélange entre la mouture de café et la matière grasse est effectué à une température contrôlée qui est supérieure à environ 28°C et inférieure à environ 85°C. Cette température est choisie pour faciliter l'incorporation de la mouture de café dans la matière grasse. Si la température est inférieure à environ 28°C, le mélange entre la
25 mouture et la matière grasse ne se fait pas ou pas correctement. Si la température est supérieure à environ 85°C, le mélange n'est pas optimal. Le mélange est affecté négativement par la chaleur et risque différentes problématiques dont mais pas seulement une potentielle sur-torréfaction. Cela peut aboutir à une détérioration des propriétés organoleptiques de la composition obtenue.

30 [023] Dans un mode de réalisation préféré, une température contrôlée entre environ 40°C et 60°C permet de ne pas sur-torréfié le café qui est déjà torréfié au préalable.

[024] De manière avantageuse, le mélange est effectué à une température comprise entre environ 35°C et environ 70°C, de préférence entre environ 40°C et environ 65°C;

de préférence entre environ 50°C et environ 65°C, de préférence entre environ 40°C et 60°C, de préférence entre environ 40°C et environ 50°C.

5 [025] De manière avantageuse, la préparation de base présente un état solide ou au moins partiellement solide à une température comprise entre environ 20°C et 35°C, préférablement entre 25°C et environ 32°C, et un état liquide ou au moins partiellement liquide à une température supérieure à environ 35°C, préférablement 32°C. Cela permet une solidification optimale de la préparation de base, notamment une meilleure structuration de la matière grasse. Cela permet aussi une meilleure maîtrise de la texture et l'état de la composition de base, de la composition finale et du produit.

10 [026] De manière avantageuse, le mélange est broyé pour atteindre une granulométrie comprise entre environ 5 µm et environ 25 µm, de préférence entre environ 15 µm et environ 18 µm.

15 [027] Par exemple, la granulométrie est mesurée avec une règle à micron ou un tamis approprié. A titre d'illustration une règle à micron est représentée sur la Figure 1. Les techniques de la règle à micron et du tamis permettent de déterminer la taille des plus petites particules contenues dans l'échantillon dont on désire mesurer la granulométrie. Ainsi, les gammes de granulométrie au sens de la présente invention se réfèrent à la taille des plus petites particules du mélange, telles que détectées par une méthode de mesure telle que la règle à micron ou le tamis. Les gammes de granulométrie telles que
20 définies ci- permet d'avoir le maximum de goût, notamment le maximum de finesse en bouche, pour le minimum de texture.

[028] Cela permet aussi de pouvoir élaborer la composition de base facilement en conservant des granulométries accessibles en suivant les méthodes de travail et en utilisant des appareils connus par l'homme de métier, sans avoir besoin d'adaptation
25 spécifique, par exemple dans le savoir-faire ou coup de main ou le matériel.

[029] De manière avantageuse, le procédé comprend :

- Mélanger :
 - entre environ 15% m/m et 85% m/m de matière grasse, de préférence entre 20% m/m et 50% m/m de matière grasse, de préférence entre 20 et 45%
30 m/m, entre 20 et 40% m/m, entre 25 et 40% m/m ou entre 25% m/m et 45% m/m de matière grasse, de préférence entre 30% m/m et 40% m/m de matière grasse, de préférence entre 34% m/m et 37% m/m de matière grasse; et
 - entre environ 1% m/m et 60% m/m de mouture, de préférence entre 5%
35 m/m et 35% m/m de mouture, de préférence entre 10% m/m et 30% m/m

de mouture, de préférence entre 10% m/m et 25% m/m de mouture, de préférence entre 10% m/m et 20% m/m de mouture, de préférence entre 15% m/m et 20% m/m de mouture, de préférence entre 16% m/m et 19% m/m de mouture;

- 5 [030] Avantageusement, la stabilité du produit ainsi que la texture, et la maîtrise des états sont facilités par des proportions équivalentes à celles-ci (ci-dessus). Ces proportions permettent également de garantir un goût et un plaisir gustatif au consommateur pour éviter qu'il soit saturé (voir rapidement écœuré) par le produit.

- 10 [031] La viscosité de la composition de base détermine notamment la faculté à travailler cette composition, notamment en vue de préparer une composition finale en mélangeant la composition de base avec des additifs ou en vue de donner à la composition une forme particulière. Une composition trop visqueuse, soit ayant une viscosité supérieure à 50 Pa.s sera par exemple difficile à travailler, à mélanger avec d'autres ingrédients ou sera impropre à la production de certaines catégories de compositions finales. Une
15 composition ayant une trop faible viscosité, soit une viscosité inférieure à 0.5 Pa.s, manquera au contraire de tenue. Des compositions de base ayant une viscosité appropriée, soit une viscosité comprise entre 0.5 et 50 Pa.s sont typiquement obtenues lorsque la part de matière grasse dans le mélange est comprise entre environ 15% m/m et 85% m/m de matière grasse.

- 20 [032] De préférence, la composition de base est caractérisée par une viscosité entre 5 et 25 Pa.s, ce qui permet de travailler la composition de base de manière optimale pour une plus grande variété d'utilisations finales. Une telle viscosité est typiquement obtenue lorsque la part de matière grasse dans le mélange est comprise entre 20% m/m et 50% m/m, de préférence entre 20 et 45% m/m, entre 20 et 40% m/m, entre 25 et 45% m/m,
25 ou entre 25% m/m et 40% m/m.

[033] La viscosité est de préférence définie comme la viscosité mesurée à l'aide d'un viscosimètre rotatif.

- 30 [034] De manière avantageuse, la matière grasse est choisie parmi le beurre de cacao, le beurre de noix de coco, le beurre d'illipe, le beurre de karité, une matière grasse solide à température de moins de 28°C. De préférence la matière grasse est le beurre de cacao pour un résultat solide ou l'huile pour un résultat liquide, semi-liquide ou visqueux.

[035] Selon un mode de réalisation préféré, la matière grasse est du beurre de cacao.

[036] De manière avantageuse, le procédé comprend:

- Fournir des grains de café à torréfier; et

- Torréfier les grains de café selon un procédé de torréfaction déterminée;

ou

- Fournir directement des grains de café torréfiés.

[037] De manière avantageuse, le procédé comprend:

- 5 [038] Préparer la mouture de café torréfié par broyage de grains de café torréfié, par exemple par mélange et frictions de préférence dans une broyeuse à billes ou par écrasement des grains de café de préférence dans un broyeur à cylindre ou à rouleau et plus préférentiellement dans une broyeuse à billes. Cette technique de broyage, et plus particulièrement l'utilisation d'une broyeuse à billes, permet d'obtenir la granulométrie
- 10 désirée, après une durée de broyage d'environ 2 à 3 heures. La durée du broyage est largement inférieure à celle requise pour le broyage des fèves de cacao en vue de la fabrication de chocolat, ce qui rend le procédé de la présente invention particulièrement efficace.

- [039] Cette technique de broyage, ainsi que l'utilisation de café au lieu de fèves de cacao,
- 15 permettent l'obtention d'une composition de base qui peut être travaillée de manière à obtenir compositions finales ayant diverses textures et diverses formes sans nécessiter d'étape de conchage. Ainsi, dans un aspect préféré de l'invention, le procédé ne comprend pas d'étape de conchage. Le conchage, qui est nécessaire dans le procédé de fabrication du chocolat, consiste en un intense et long malaxage nécessaire à
- 20 l'amélioration de la fluidité et de la plasticité d'une masse. La possibilité d'éviter l'étape de conchage dans le procédé de la présente invention permet de diminuer significativement la durée et la complexité du procédé de fabrication et de rendre le procédé significativement plus économique et notamment d'augmenter le rendement et de réduire la consommation d'énergie.

- 25 [040] Selon un deuxième aspect, la présente invention concerne un procédé de préparation d'une composition dite finale, le procédé comprenant:

- Fournir une composition dite de base obtenue par un procédé selon l'invention;
 - Ajouter à la composition de base un ou plusieurs additifs;
 - Préparer ladite composition finale en mélangeant ladite composition de base avec
- 30 ledit additif jusqu'à obtenir un mélange homogène;

[041] Avantageusement, la présente invention permet l'élaboration d'une seule composition de base qui peut fournir des compositions finales de plusieurs types différents selon les besoins, par exemple, une composition finale solide sous forme de tablette et une pâte à tartiner. D'autres produits sont également possibles comme par

exemple les napolitains individuel, pistoles de produits, pastilles de produits, différents moulages, sujets ou sculptures, masse d'enrobage, masse aromatique.

5 [042] La présente invention permet de préparer des compositions à base de café permettant la consommation à 100% du grain de café sans la problématique dérangeante ou les gênes de la consommation pure du grain, telles que la granularité ou l'amertume.

10 [043] De manière avantageuse, la composition est un produit choisi parmi les tablettes, les pastilles, pâtes à tartiner, une masse à pâtisser (utilisée sous différentes formes par l'homme du métier après l'avoir fondu pour faire des moulages ou des mélanges), une masse de couverture (plus solide que la masse à pâtisser pour être retravaillée en particulier en pâtisserie), une masse brute (produit de base pour les chocolatiers par exemple).

[044] Selon un troisième aspect, la présente invention concerne une composition, de préférence alimentaire, obtenue selon l'un des procédés selon l'invention.

15 [045] Selon un mode de réalisation préféré, la composition est une composition alimentaire destinée au consommateur.

[046] L'invention selon la présente invention peut comprendre un mode de réalisation ou plusieurs modes de réalisation en combinaison.

DESCRIPTION D'EXEMPLES DE RÉALISATION DE L'INVENTION

20 [047] La présente description est donnée à titre non limitatif, chaque caractéristique d'un mode de réalisation pouvant être combinée à toute autre caractéristique de tout autre mode de réalisation de manière avantageuse.

[048] Exemple 1 : préparation d'une préparation de base

- Mélanger du café en grains torréfié 58 % m/m et du beurre de cacao 42 % m/m;
- 25 - Broyer le mélange jusqu'à 17 microns à 62°C pendant 5 heures dans un broyeur à billes.

[049] Exemple 2 :

30 Dans cet exemple 2, la composition de base selon l'exemple 1 a été utilisée pour former une composition finale sous forme d'un produit correspondant à une pâte à tartiner qui présente la composition suivante :

- 38,17 % m/m de sucre

- 15,40 % m/m de noisette
- 13,75 % m/m de lait en poudre
- 16,71 % m/m d'huile de tournesol
- 8,80 % m/m de café
- 5 - 6,60 % m/m de beurre de cacao
- Reste à 100% d'émulsifiant, ici de la lécithine de tournesol.

Dans cet exemple 2, la pâte à tartiner a été obtenue en utilisant le procédé suivant :

- fournir la composition de base et ajouter les quantités nécessaires de sucre, noisette, lait en poudre, d'huile de tournesol, et d'émulsifiant pour arriver à la composition définie ci-dessus et obtenir un mélange;
- 10 - broyer le mélange jusqu'à 18 microns à une température de 65°C pendant 4 heures dans un broyeur à billes;
- mettre en pot le mélange directement à la sortie du broyeur à billes;
- plonger les pots fermés dans l'eau bouillante 20 minutes, puis les retirer et laisser poser 12h à sec, en l'absence d'eau;
- 15 - la pâte est laissée refroidir 24 h pour remélanger à 45°C avant la mise en pots;
- laisser poser au frigo 7°C pendant 30 minutes puis 24 h à température ambiante (21°C).

[050] Exemple 3 :

- 20 Dans cet exemple 3, la composition de base selon l'exemple 1 a été utilisée pour former un produit correspondant à une tablette qui présente la composition suivante :
- 17.8 % m/m de café
 - 35.5 % de beurre de cacao
 - 9.4 % m/m de lait entier
 - 25 - 36.7 % m/m de sucre
 - Reste à 100% d'émulsifiant, ici de la lécithine de tournesol.

Dans cet exemple 3, la tablette ou le produit sorti a été obtenu en utilisant le procédé suivant :

- fournir la composition de base et ajouter les quantités nécessaires de lait entier, sucre et émulsifiants pour arriver à la composition définie ci-dessus et obtenir un mélange;
- 30

- broyer le mélange jusqu'à 18 microns à une température de 65°C pendant 4 heures dans un broyeur à billes;
- sortir le produit et le tempérer en faisant descendre la température du produit de manière homogène à une température comprise entre 25,5°C et 28°C; puis la faire remonter à une température comprise entre 28,1°C et 32°C, de préférence 26,5°C puis 29,2°C;
- une fois le produit tempéré, il est moulé dans un moule à chocolat de préférence en polycarbonate pour obtenir la tablette ou le moulage désiré (palets, pastilles, moulages, ou autres);

[051] Exemple 4 : essais comparatifs

- 10 Le demandeur a réalisé des essais comparatifs qui ont mis en évidence les caractéristiques suivantes :
- si la granulométrie est supérieure à environ 25 µm, le consommateur a une forte perception des particules de café autrement dit une sensation de grains désagréable;
 - si le mélange de la mouture et de la matière grasse est effectué à une température supérieure à environ 85°C, le café continue à se torréfier voire brule;
 - si le mélange de la mouture et de la matière grasse est effectué à une température inférieure à environ 25°C, la matière grasse ne fond pas, ce qui empêche l'amalgame entre la matière grasse et la mouture;
 - si la température du procédé de fabrication de la composition de base ou finale est incontrôlée, on observe une absence de cristallisation ou une mauvaise courbe de cristallisation du produit; autrement dit, la solidification n'est pas satisfaisante, le produit est non solide, non cassant, non brillant, voire il blanchit;
 - si temps de broyage est supérieur à environ 8h, on obtient un produit trop dense et difficile à travailler.
- 30 [052] Bien que les exemples aient été décrits en combinant plusieurs modes de réalisation, il est évident que de nombreuses variantes, modifications et variations seraient ou sont évidentes pour l'homme du métier. En conséquence, cette divulgation est destinée à englober toutes ces alternatives, modifications, équivalents et variations qui sont dans la portée de cette divulgation.

REVENDICATIONS

1. Procédé de préparation d'une composition dite de base, de préférence alimentaire,
5 le procédé comprenant :
 - Fournir une matière grasse et une mouture de café torréfié;
 - Mélanger la matière grasse et la mouture pour obtenir la préparation de base,
 - 10 le procédé étant caractérisé en ce que
 - le mélange présente une granulométrie comprise entre environ 5 μm et environ 25 μm ;
 - le mélange est effectué à une température supérieure à environ 28°C et inférieure
15 à environ 85°C.
2. Procédé selon la revendication 1, dans lequel ladite mouture est broyée pour
atteindre une granulométrie comprise entre environ 5 μm et environ 25 μm avant
d'être mélangée à la matière grasse.
3. Procédé selon la revendication 1, dans lequel un mélange comprenant du café sous
20 forme de grains entiers ou sous forme d'une mouture ayant une granulométrie
supérieure à 25 μm et de la matière grasse est broyé pour atteindre une
granulométrie comprise entre environ 5 μm et environ 25 μm .
4. Procédé selon l'une des revendications précédentes, dans lequel la préparation de
base présente un état solide ou au moins partiellement solide à une température
25 ambiante comprise entre environ 20°C et 35°C, préféablement entre 25°C et
environ 32°C, et un état liquide ou au moins partiellement liquide à une température
supérieure à environ 35°C, préféablement 32°C.
5. Procédé selon l'une des revendications précédentes, dans lequel le procédé
comprend :
 - 30 - le mélange est broyé pour atteindre une granulométrie comprise entre environ 10
 μm et environ 20 μm , de préférence entre environ 15 μm et environ 18 μm ;

6. Procédé selon l'une des revendications précédentes, dans lequel le procédé comprend :
- le mélange est effectué à une température comprise entre environ 35°C et environ 70°C, de préférence entre environ 40°C et environ 65°C; de préférence entre environ 50°C et environ 65°C, de préférence entre environ 55°C et environ 65°C, par exemple environ 60°C;
7. Procédé selon l'une des revendications précédentes, dans lequel le procédé comprend :
- Mélanger :
 - entre environ 15% m/m et 55% m/m de matière grasse, de préférence entre 20% m/m et 50% m/m, de préférence entre 20 et 45% m/m, entre 20 et 40% m/m, entre 25 et 40% m/m ou entre 25% m/m et 45% m/m de matière grasse, de préférence entre 30% m/m et 40% m/m de matière grasse, de préférence entre 34% m/m et 37% m/m de matière grasse; et
 - entre environ 1% m/m et 40% m/m de mouture, de préférence entre 5% m/m et 35% m/m de mouture, de préférence entre 10% m/m et 30% m/m de mouture, de préférence entre 10% m/m et 25% m/m de mouture, de préférence entre 10% m/m et 20% m/m de mouture, de préférence entre 15% m/m et 20% m/m de mouture, de préférence entre 16% m/m et 19% m/m de mouture;
8. Procédé selon l'une des revendications précédentes, dans lequel la matière grasse est choisie parmi le beurre de cacao, le beurre de noix de coco, beurre d'illipe, le beurre de karité, une matière grasse solide à température de moins d'environ 28°C, de préférence le beurre de cacao.
9. Procédé selon l'une des revendications précédentes, dans lequel le procédé comprend:
- Fournir des grains de café à torréfier;
 - Torréfier les grains de café selon un procédé de torréfaction déterminé;
10. Procédé selon l'une des revendications précédentes, dans lequel le procédé comprend:
- Préparer la mouture de café torréfié par broyage de grains de café torréfié, par exemple par mélange et frictions de préférence dans une broyeuse à billes ou par

écrasement des grains de café de préférence dans un broyeur à cylindre ou à rouleau.

11. Procédé de préparation d'une composition dite finale, le procédé comprenant:
 - Fournir une composition dite de base obtenue par un procédé selon l'une des revendications 1 à 10;
 - Ajouter à la composition de base un ou plusieurs additifs;
 - Préparer ladite composition finale en mélangeant ladite composition de base avec ledit additif jusqu'à obtenir un mélange homogène;
12. Procédé selon la revendication précédente, dans lequel ledit additif est choisi parmi un produit laitier, un produit sucrant, un émulsifiant, une huile, un extrait de fruits, de préférence à coque, par exemple sous forme brute ou sous forme de praliné.
13. Procédé selon l'une des revendications 11 à 12, dans lequel le procédé comprend :
 - Mélanger ladite composition de base avec ledit additif par broyage jusqu'à obtenir un mélange homogène
14. Procédé selon l'une des revendications 11 à 13, dans lequel le mélange est réalisé à une température comprise entre environ 40°C et 70°C, de préférence de préférence entre environ 50°C et environ 65°C, de préférence entre environ 55°C et environ 65°C, par exemple environ 60°C.
15. Procédé selon l'une des revendications 11 à 14, dans lequel la proportion de produit sucrant, par exemple du sucre, est comprise entre environ 10% m/m et environ 60% m/m, de préférence entre environ 15 % m/m et environ 50 % m/m, de préférence entre environ 20 % m/m et environ 40 % m/m, de préférence entre environ 30% m/m et environ 40 % m/m.
16. Procédé selon l'une des revendications 11 à 15, dans lequel la proportion de produit laitier est comprise entre environ 1% m/m et environ 30% m/m, de préférence entre environ 2% m/m et environ 20% m/m, de préférence entre environ 3% m/m et environ 15% m/m, de préférence entre environ 5% m/m et environ 12% m/m, environ 7% m/m et environ 11% m/m.
17. Procédé selon l'une des revendications 11 à 16, dans lequel la proportion d'émulsifiant, par exemple de la lécithine de soja ou de tournesol, est comprise entre environ 0.1% m/m et environ 5% m/m, de préférence entre environ 0.2% m/m et environ 4% m/m, de préférence entre environ 0.3% m/m et environ 3% m/m, de

préférence entre environ 0.4% m/m et environ 2% m/m, environ 0.5% m/m et environ 1% m/m.

18. Composition, de préférence alimentaire, obtenu selon l'une des procédés des revendications 1 à 17.
- 5 19. Composition selon la revendication précédente, dans lequel la composition est un produit choisi parmi les tablettes, les pastilles, pâtes à tartiner, une masse à pâtisser, une masse couverture, une masse à ratisser, une masse brute.