

LA FABRICATION DU CHOCOLAT

Depuis la cueillette des cabosses, jusqu'à la tablette de chocolat, en passant par beaucoup d'étapes nécessaires et impératives, la fabrication du chocolat est un travail compliqué, long et précis.



ÉTAPE 1 - DE LA CABOSSE À LA GRAINE



La naissance du chocolat commence sur le

cacaoyer, un arbre qui a besoin de chaleur d'humidité et d'ombre. Il ne pousse que dans les zones équatoriales à l'ombre d'arbres plus grands, souvent des bananiers.

Le Cacaoyer possède de très petites fleurs roses blanches, apparaissant directement sur le tronc et sur les branches les plus grosses.



Les fruits de cet arbre sont les **cabosses**. Elles sont

cueillies et ouvertes manuellement, à l'aide

d'une machette ou d'un gourdin, c'est l'**écabossage**.

Les cabosses contiennent environ une quarantaine de graines, entourées d'une substance blanche et visqueuse : le **mucilage**.

ÉTAPE 2 - DE LA GRAINE À LA FÈVE



Les graines sont ensuite mises dans des caisses ou en tas, et sont

recouvertes de

feuilles de bananier. Cette

opération permet la **fermentation des graines**, qui sont ainsi débarrassées de leur mucilage. La

fermentation dure environ une semaine. Après cette étape les graines prennent le nom de **fèves**.

Ensuite, c'est le séchage au soleil qui dure environ 2 semaines, le séchage peut se faire aussi avec des fours.

Pendant les étapes du séchage et de fermentation les graines ou fèves sont brassées une à plusieurs fois par jour, très souvent manuellement.





ÉTAPE 3 - LE GRAND VOYAGE

Après ces étapes, les fèves sont vendues aux entreprises « **transformatrices** ». La plupart des petits chocolatiers achètent le chocolat en tablette aux grosses entreprises transformatrices.

ÉTAPE 4 - DE LA FÈVE À LA PÂTE

DE CACAO

Les fèves sont « **torréfiées** » c'est-à-dire **grillées**. Ensuite elles sont **concassées**, les fèves concassées s'appellent le **grué** (ou éclat de fèves de cacao). Puis le broyage va réduire les fèves concassées en **pâte de cacao**.



ÉTAPE 5 - DE LA PÂTE DE CACAO À NOTRE CONSOMMATION

Pour notre plus grand plaisir, cette pâte de cacao peut être transformée en plusieurs produits différents :



-Le cacao en poudre et le beurre de cacao :

La pâte est pressée pour en séparer **la partie grasse** - le **beurre de cacao** - de la **partie sèche** - le **tourteau** -.

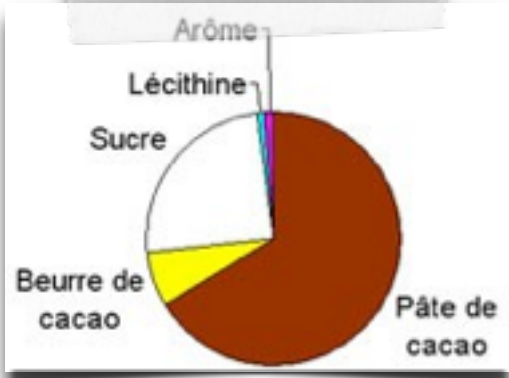
Le tourteau sera ensuite pulvérisé grâce à un procédé découvert par **Monsieur Van Houten** pour devenir du cacao en poudre.

*Pâte de cacao, à gauche (marron foncé)
Tourteau, au centre (marron clair)
Beurre de cacao, au dessus (blanc)*

-LES TABLETTES DE CHOCOLAT : L'étape d'affinage :

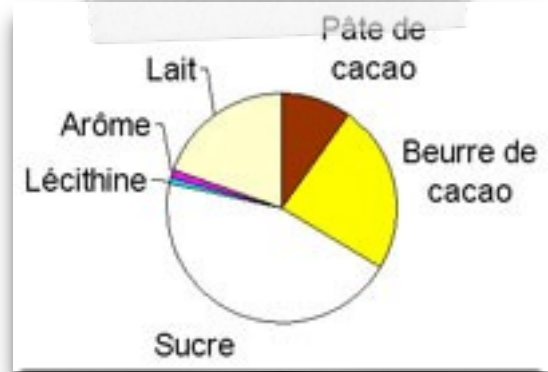
c'est le moment où l'on va ajouter à la pâte de cacao, du beurre de cacao, du sucre, et éventuellement du lait, de la lécithine de soja et des arômes (souvent de la vanille ou vanilline).

On mélange longuement le chocolat et plus c'est long plus c'est bon, cela permet d'affiner la texture du chocolat pour le rendre plus fin en bouche.



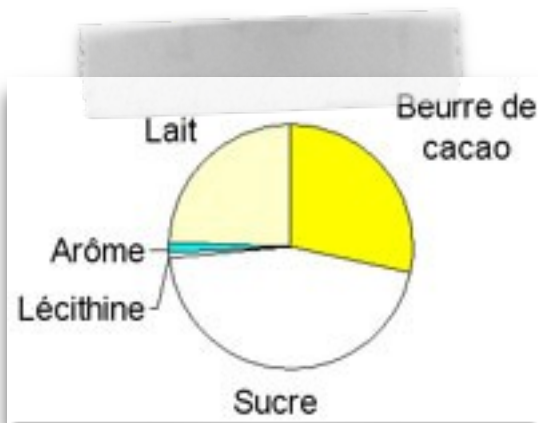
Le chocolat noir :

Il est composé de pâte de cacao, de beurre de cacao, de sucre, de lécithine de soja et d'arôme (vanille le plus souvent).



Le chocolat au lait :

Il est composé de pâte de cacao, de beurre de cacao, de lait, de sucre, de lécithine de soja et d'arôme (vanille le plus souvent).



Le chocolat blanc :

Il est composé de beurre de cacao, de lait, de sucre, de lécithine de soja et d'arôme (vanille le plus souvent). (Il ne contient pas de cacao juste la matière grasse, c'est pour cela qu'il n'a pas de goût chocolaté).

POUR CONCLURE : DÉGUSTER LE CHOCOLAT, C'EST APPRENDRE À UTILISER SES 5 SENS

Mes mots pour déguster

Avec mes yeux : **la vue** - Un bon chocolat doit être de couleur brune et chaude (marrons – auburn) l'aspect et la forme, lisse, brillant, mat, rond, plat, carré épais, mince, bombé...

Avec mes doigts : **le toucher** - nous renseigne sur la consistance - mou, tendre, lisse, froid, chaud, collant, en relief

Avec mon nez : **l'odorat** - nous permet d'imaginer le goût et nous donne l'eau à la bouche - doux, piquant, poivré, agressif (odeur forte perçue rapidement), fort, équilibré, harmonieux, avec des senteurs de banane, de rose, de vanille, de pomme, etc.

Avec mes oreilles : **l'ouïe** - nous précise sa texture, sa qualité : un « croc » franc et précis est le gage d'un bon chocolat - crissant, croquant, pétillant, fondant, mousseux

Avec ma bouche : **le goût** - sucré, salé, amer, acide, puissant - **la texture** - cassante, fondante, moelleuse, grasse ou sèche, pâteuse, granuleuse ou farineuse.