

## Du cacao au chocolat

### La production du cacao

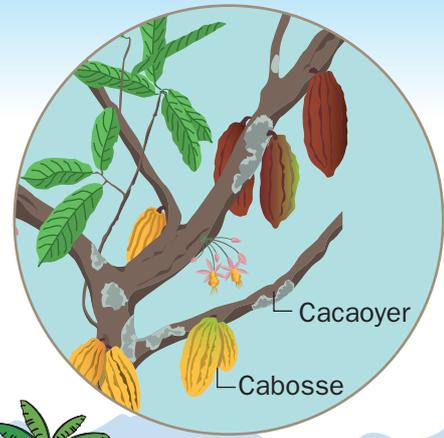
1 Les **cabosses** poussent sur le tronc et les branches inférieures du cacaoyer.



Cabosse de cacao entière...



... et ouverte



2 Les cabosses sont ouvertes à l'aide d'une **machette**.

3 Les fèves sont épluchées et placées sur des feuilles de bananier, pour que des **arômes** se développent.

Altitude inférieure à 600 mètres

4 On fait ensuite sécher les fèves. Il existe 2 techniques, l'une naturelle, sur des tables au soleil, l'autre industrielle, dans des sortes de fours à 100 °C. Le séchage naturel dure de 8 à 15 jours.

5 Les fèves de cacao sont rapidement transportées dans des sacs. La région, le climat et la manière de travailler déterminent la qualité du cacao.

### La fabrication du chocolat

Fèves



Triage, décortilage



À partir de la fève, on sépare le grain de cacao de sa fine coque

Torréfaction

Les grains de cacao sont grillés



Broyage

Il donne la pâte de cacao



Chaufage, pressage

Pour séparer la partie liquide (beurre de cacao) de la partie solide (le tourteau)



\* Long malaxage qui détermine la finesse du chocolat



### À RETENIR

1 Les fèves de cacao sont extraites du fruit d'un arbre appelé cacaoyer.

2 Après les avoir fait sécher, puis les avoir **torréfiés**, les fèves sont broyées pour obtenir la pâte de cacao.

3 En ajoutant du sucre et du beurre de cacao à cette pâte, elle devient du chocolat.

4 Il est utilisé en pâtisserie, ou bien vendu en tablettes.

**Cabosse** : fruit du cacaoyer dans lequel se trouvent les fèves.  
**Machette** : long couteau.  
**Arôme** : parfum.  
**Torréfié** : grillé.