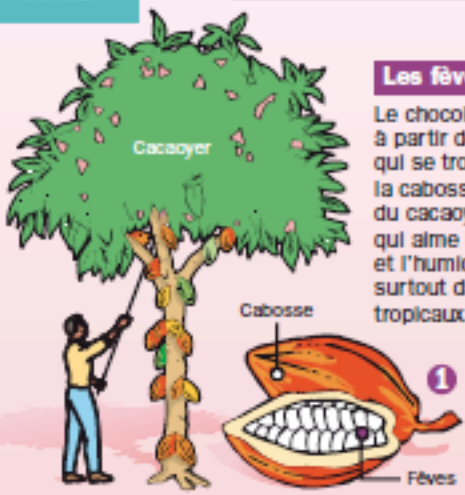
La fabrication du chocolat



Les fèves de cacao

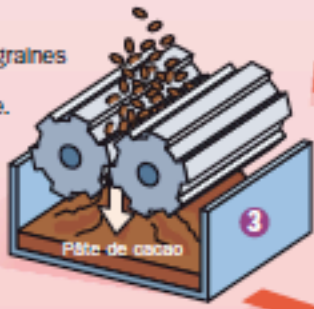
Le chocolat est préparé à partir de fèves de cacao qui se trouvent dans la cabosse, le fruit du cacaoyer. Cet arbre, qui aime la chaleur et l'humidité, pousse surtout dans les pays tropicaux.

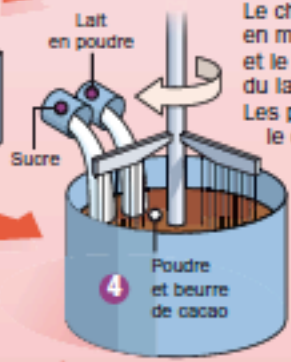
La torréfaction

Après la récolte, les fèves de cacao sont laissées à fermenter puis séchées au soleil ou dans des séchoirs. Ensuite, c'est la torréfaction : les fèves sont chauffées, les coques éclatent et on récupère les graines de cacao.

Le pressage

Une fois torréfiées, les graines de cacao sont broyées jusqu'à obtenir une pâte. La pâte de cacao est pressée. Elle se sépare ainsi en une partie liquide, le beurre de cacao, et une partie solide, la poudre de cacao.



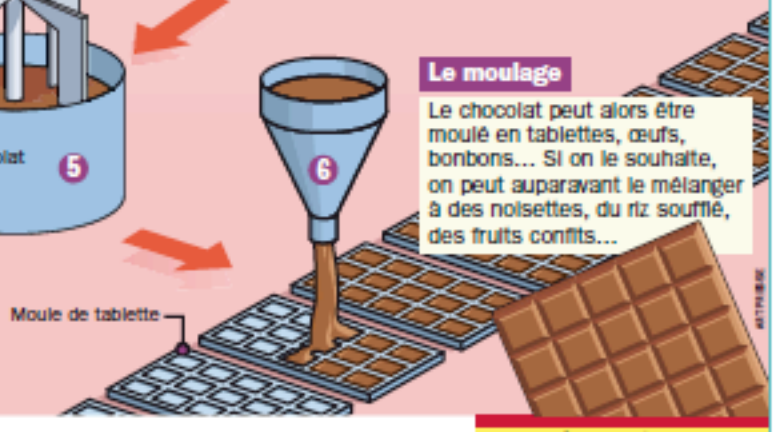


Le mélange

Le chocolat est obtenu en mélangeant la poudre et le beurre de cacao avec du lait en poudre et du sucre. Les proportions varient selon le chocolat que l'on veut obtenir : le chocolat noir contient beaucoup de cacao, mais pas de lait ; le chocolat au lait contient beaucoup de lait ; le chocolat blanc, lui, contient du beurre de cacao, du lait et du sucre, mais pas de poudre de cacao.

Le savoir-faire du chocolatier

Le chocolat est ensuite broyé, mélangé et chauffé dans des machines spéciales pour le rendre lisse, brillant, fondant… C'est là que le savoir-faire du chocolatier compte beaucoup. Selon les spécialistes, c'est pendant ces étapes que se fait toute la différence entre un très bon chocolat et un chocolat moyen. Le choix des ingrédients de base est, bien sûr, aussi très important.



Le moulage

Le chocolat peut alors être moulé en tablettes, œufs, bonbons… Si on le souhaite, on peut auparavant le mélanger à des noisettes, du riz soufflé, des fruits confits…

À RETENIR

1. Le chocolat est préparé à partir des fèves de cacao, qui se trouvent dans la cabosse, le fruit du cacaoyer.
2. On en extrait des graines qui sont chauffées, broyées puis pressées. On obtient ainsi du beurre de cacao et de la poudre de cacao.
3. Le chocolat au lait est obtenu en mélangeant le beurre et la poudre de cacao à du sucre et du lait en poudre. On peut après y ajouter des noisettes, du riz soufflé…

Fermenter : se transformer sous l'action d'organismes microscopiques.