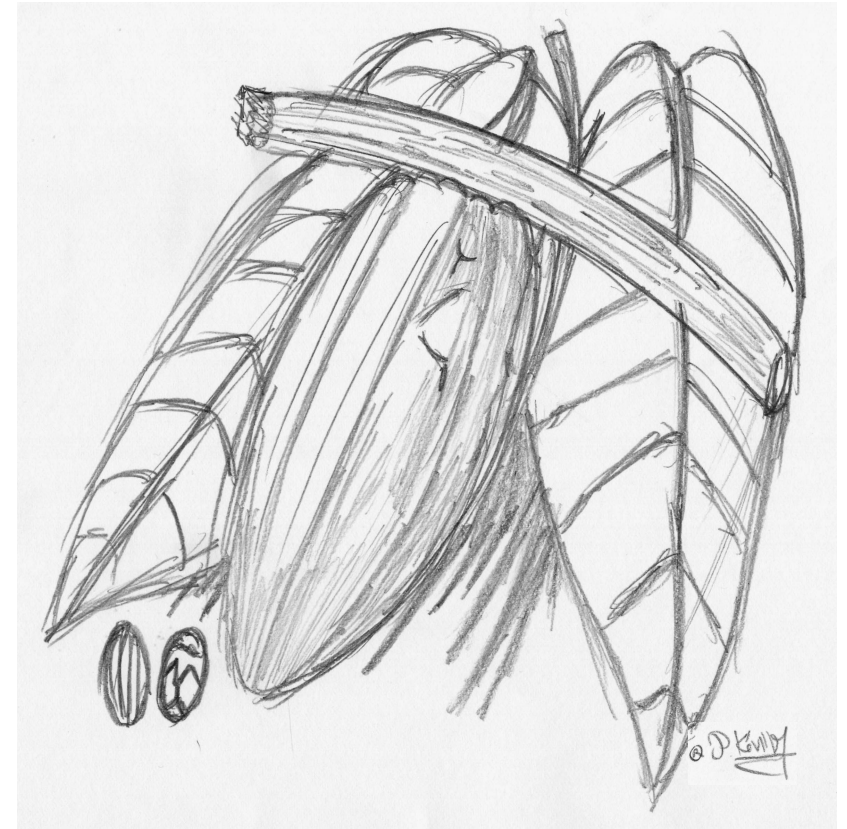


Du cacao au chocolat

Le fruit du cacaotier s'appelle la cabosse. À l'extérieur, il est jaune. À l'intérieur, on y trouve des graines allant du blanc au violet foncé. Ces graines, **les fèves**, sont nettoyées, mises à fermenter 4 à 6 jours puis séchées au soleil une à deux semaines. Les fèves sont ensuite grillées entre 120°C et 140°C : c'est la torréfaction. Cela va développer les arômes du cacao. On obtient ensuite **la pâte de cacao** en broyant les fèves. Cette pâte amère est pressée pour donner :

- un liquide, **le beurre de cacao**, qui est blanc et correspond à de la matière grasse,
- un solide, **le tourteau**, qui est marron et qui, une fois broyé, donnera la poudre de cacao.



*Le chocolat est prêt
à être utilisé !
À gauche, dans une préparation
pour cookies.*

Le chocolat est obtenu en mélangeant de la pâte de cacao, du sucre, du beurre de cacao et éventuellement du lait.

Le chocolat amer par exemple ne doit pas contenir plus de 40% de sucre. Plus le chocolat est blanc, plus il contient de beurre de cacao.

Pour donner au chocolat son fondant et son onctuosité, la pâte doit être mélangée de 12h à 48h à 80°C : c'est le conchage. Enfin, le chocolat est passé à différentes températures pour favoriser la cristallisation et pour pouvoir être moulé.