

le chocolat

Le chocolat est un ingrédient populaire dans de nombreuses confiseries, glaces, biscuits, tartes, gâteaux et desserts.

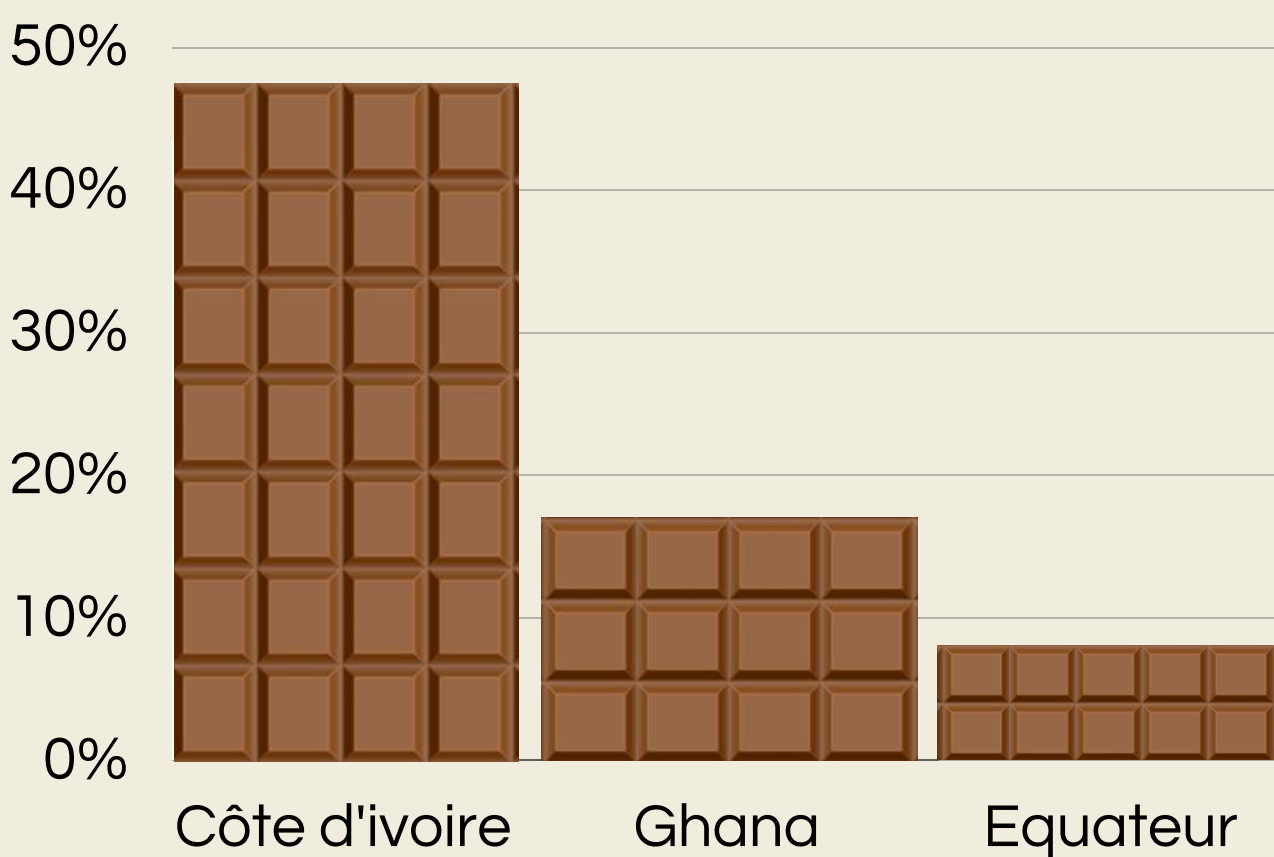


Il est le résultat d'une série de transformations ayant comme point de départ un fruit : la cabosse, qui contient les fèves de cacao. Elle a la forme d'un oeuf et mesure une vingtaine de cm. Son arbre, bien qu'originnaire d'Amérique, fût exporté en Afrique et en Asie par les côlons.

LA PRODUCTION DE CHOCOLAT



PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS



CLIMAT ADAPTÉ

Le cacaoyer est un arbre tropical qui ne peut pas se développer en Europe. En effet, il a des besoins très spécifique :



Beaucoup d'ombre

Entre 400 et 700m d'altitude



Un sol profond et fertile



De la chaleur et de l'humidité



De la pluie assez fréquemment

Dès sa 3ème année, le cacaoyer pourra produire de

100 À 300 KG

par an pendant 50 ans

LA FABRICATION DU CHOCOLAT

La cabosse est récoltée et l'on sépare les fèves de la pulpe blanche



Les fèves sont mises dans des cuves en bois et y restent plusieurs jours pour développer leur arômes

2. LA FERMENTATION

1. L'ÉCABOSSAGE

Les fèves sont séchées, elles sont étalées sur des claies et leur teneur en eau passe de 60 % à 8%



Les fèves sont torréfiées, afin de développer leurs arômes.

La torréfaction dure 30 minutes. La température peut varier de 100°C à 140°C selon le type de fèves et le type de chocolat souhaité.



Les fèves sont décortiquées et leur écorce est séparée du reste grâce à un système de ventilation (l'écorce étant plus légère, elle se détache plus facilement de la fève).

3. LA TORRÉFACTION

On ajoute à cette pâte du sucre et parfois du lait selon le type de chocolat que l'on souhaite obtenir.

Les fèves sont broyées, il en résulte une pâte de cacao. C'est le concassage.

4. LE CONCASSAGE

Le chocolat ainsi obtenu passe ensuite par une étape de conchage, il est malaxé pendant de nombreuses heures. Le résultat est un chocolat onctueux, plein de saveur et moins amer.



5. LE CONCHAGE

Pour finir, le chocolat est moulé, c'est à cette étape qu'on peut lui rajouter d'autres ingrédients : noisette, riz soufflé, fruits secs....

Cette étape permet au chocolat de passer de l'état liquide à l'état solide. Pour cela il va subir un changement de température suivant un cycle très précis. C'est ce qui va lui conférer son côté brillant et croquant.

6. LE TEMPERAGE



LES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE CHOCOLAT

Il existe 3 types de chocolat :

LE CHOCOLAT NOIR :

Il contient au minimum un tiers de cacao pour que le goût soit plus prononcé. L'ajout de sucre est plutôt faible. Il sera dosé en fonction du degré d'amertume souhaité. Ce chocolat amer s'avère être le chocolat avec le plus de caractère, c'est pourquoi il est le plus apprécié des amateurs de saveurs exotiques et corsées. Il est riche en antioxydants et en magnésium.

LE CHOCOLAT AU LAIT :

Il contient moins de cacao que le chocolat noir mais contient plus de lait et de sucre que ce dernier. Sa couleur est marron. Il est également fondant et onctueux, et a un goût bien plus doux et sucré que le chocolat noir. Ces caractéristiques en font le chocolat le plus apprécié des enfants.

LE CHOCOLAT BLANC :

Il est majoritairement composé de beurre de cacao, de lait en poudre et de sucre. Contrairement au chocolat noir et au chocolat au lait, celui-ci ne contient pas du tout de cacao : c'est pour cette raison qu'il a cette couleur blanche.

L'HISTOIRE DU CHOCOLAT

La consommation de cacao est très ancienne. En effet, des traces indiquent qu'on en consommait déjà il y a plus de 4000 ans, chez les Olmèques, un peuple qui vivait dans l'actuel Mexique.

Le cacao a également eu une symbolique religieuse au cours du temps : les Mayas et les Aztèques en utilisaient lors des mariages, des décès, mais également comme offrandes aux dieux. Les fèves de cacao, du fait de leur valeur, pouvaient être utilisées comme monnaie d'échange.

Le chocolat est donc depuis très longtemps consommé. Cependant, il n'était pas consommé de la même manière qu'aujourd'hui. Il se consommait sous forme de boisson, dilué dans l'eau avec des épices et du piment. Certaines civilisations y ajoutaient de la farine de maïs afin d'avoir un résultat plus épais. Elle était considérée comme la boisson des riches et des guerriers car elle était consommée afin de lutter contre la fatigue.

LES DATES CLÉS DE L'HISTOIRE DU CHOCOLAT

-2600 à 1520

Les mayas consommaient le cacao sous forme de boisson. Ils utilisaient de l'eau pour diluer les fèves, puis rajoutaient des épices et du piment.

1528

Le conquistador espagnol Hernán Cortés rapporte du Mexique des fèves de cacao en Europe.

1659

Le premier chocolatier de France, David Chaillou, alors "Chocolatier du roi" est l'unique chocolatier pendant 29 ans. Il servait du chocolat chaud.

1615

Le chocolat est introduit en France au mariage de Louis XIII et Anne D'Autriche. Il est consommé sous forme de boisson uniquement par les noble et la haute bourgeoisie.

1814

La 1ère fabrique de chocolat de France voit le jour, dans les Pyrénées- Orientales.

1820

Le chocolat n'est plus un produit de luxe et sa consommation devient accessible à toutes les classes de population.

1821

Le chocolat à croquer fait son apparition grâce à l'évolution des méthodes de fabrication.

1822

Introduction du cacaoyer en Afrique pour répondre à la demande grandissante.

1828

Le Hollandais Van Houten invente le chocolat en poudre.

1830

Le Suisse Charles Amédée Kohler crée le chocolat aux noisettes.

1847

Apparition de la 1ère tablette de chocolat grâce à l'invention des moules.

1870

Création d'une usine à chocolat à Noisiel, à moins d'1h de Paris. On peut aujourd'hui la visiter.

1879

Rodolphe Lindt permet d'avoir un chocolat fondant grâce au conchage et crée sa chocolaterie en Suisse.

1875

Henri Nestlé invente le chocolat au lait à croquer.

1900

La chaîne Menier de l'usine Noisiel est automatisée, c'est la première chocolaterie industrielle. Elle permet une fabrication en série des tablettes.

1912

Jean Neuhaus crée le praliné et lance sa marque : Côte d'Or.

1923

Franck Mars invente et lance, à Chicago, la première barre chocolatée.

1930

Nestlé invente le chocolat blanc.