

# Le chocolat



# Les variétés

Il existe 3 variétés de cacao.

1. **Les criollos:** un cacao fin ,chaleureux et long en bouche.
2. **Les forasteros:** un cacao amer.
3. **Les trinitaros:** un cacao corsé et long bouche.

BLANETECHNOLOGIE

# Pour faire du chocolat

- Il faut des fèves de cacao que l'on trouve sur des cacaoyers.



- C'est un arbre originaire du continent américain mais aujourd'hui il pousse dans tous les pays chauds.

PLANÈTE CHOCOLAT

# Quel est le plus grand producteur ?

- Le plus grand producteur de cacao est la CÔTE D'IVOIRE.
- Ce pays se situe sur le continent africain .



# La récolte des fèves.

Elle se récolte 2 fois par an:

Au printemps ou à l'automne.

Il y a plusieurs étapes de nettoyage afin d'éliminer tous les insectes.

1. La torréfaction, pour développer l'arome.
2. Le concassage afin de la réduire en petits morceaux.
3. Le dégermage afin de retirer les derniers germes de la fèves.
4. La mouture qui formera la poudre de cacao puis la pâte de cacao.

BLANETECHNOLOGIAT

La torréfaction



Le concassage



Le dégermage



PLANETECHNO

# La mouture

