

A close-up photograph of several chocolate bars in a tray. The bars are dark brown and have a slightly textured surface. The lighting is warm, highlighting the edges and the texture of the chocolate.

# CHOCOLAT

Le chocolat est partout! Dans les gâteaux, les bonbons, les glaces... et presque tout le monde adore ça. Mais sa fabrication est un travail long et difficile qui comporte plusieurs étapes.



# DE LA CABOSSE À LA GRAINE

La vie du chocolat commence sur le **cacaoyer**. Cet arbre, cultivé dans des plantations d'Amérique du sud et d'Afrique de l'ouest a besoin de chaleur et d'humidité pour pousser. Comme il craint le soleil direct il pousse à l'ombre de grands bananiers.

Les fruits de cet arbre sont les **cabosses** qui poussent directement sur les branches et le tronc (elles n'ont pas

de tige). Leur coque est très dure. Elles grossissent en 6 mois et prennent la forme d'un ballon de rugby.



# DE LA CABOSSE À LA GRAINE



Quand les cabosses sont mûres, elles sont cueillies et ouvertes à la main à l'aide d'une machette : c'est l'**écabossage**.

Les cabosses contiennent entre 20 et 50 graines entourées d'une substance blanche et visqueuse : le **mucilage**.



# DE LA GRAINE À LA FÈVE



Les graines récoltées sont mises en tas dans des caisses et sont recouvertes de feuilles de bananiers. Cette opération permet la fermentation des graines qui perdent ainsi leur mucilage. Après 1 semaine, les graines deviennent plus foncées et sont alors appelées **fèves**.

Ensuite, c'est le **séchage** au soleil qui dure environ 2 semaines (sinon, les fèves pourrissent).



# DE LA GRAINE À LA FÈVE



Une fois sèches, les fèves sont mises dans des sacs de toiles et expédiées vers les usines qui vont les transformer en **pâte de cacao**, puis en **chocolat**.



# DE LA FÈVE À LA PÂTE DE CACAO



Dans l'usine, les fèves sont nettoyées, triées et ensuite **torréfiées**, c'est-à-dire grillées entre 120 et 150 °C pendant une demi-heure.

Ensuite, les fèves sont broyées et forment une pâte épaisse: la **pâte de cacao**.



# DE LA PÂTE DE CACAO AU CHOCOLAT



La pâte de cacao contient 54 % de matière grasse. Il faut alors la presser pour séparer la matière grasse du cacao. On obtient ainsi :

- 1 matière solide qui s'appelle le **tourteau**.
- 1 matière grasse et liquide qui va former le **beurre de cacao** quand elle aura refroidi.

On peut alors préparer différents produits :

- le **cacao en poudre** : c'est le tourteau qui est broyé en fine poudre et plus ou moins sucré.
- les **tablettes de chocolat** qui seront utilisées telles ou comme ingrédient dans des recettes de cuisine.



# LES TABLETTES DE CHOCOLAT

La **pâte de cacao** et le beurre de cacao sont broyés, fondus et conservés à 45 °C dans des grandes citernes.

On peut ensuite faire le **chocolat**. On mélange la pâte et le beurre de cacao fondu et on ajoute du sucre (et de la poudre de lait si on veut faire du chocolat au lait). Il faut encore broyer cette pâte pour que tous les petits grains de sucres soient écrasés.





# LES TABLETTES DE CHOCOLAT



La poudre de chocolat obtenue est mélangée dans un réservoir pendant 12 heures. Au début, le chocolat forme une pâte pleine de boules, puis il devient liquide et lisse. C'est le **conchage** : une étape très importante car plus on brasse le chocolat, plus il devient bon.

Ensuite on refroidit le chocolat de 45 à 30 °C et on peut alors le mouler en **tablettes**.



# DIFFÉRENTS TYPES DE CHOCOLAT



Il y a plusieurs types de chocolat

- **Le chocolat noir** : c'est un mélange de cacao et de sucre. La teneur en cacao peut varier : plus il y en a, plus le chocolat sera amer.
- **Le chocolat au lait** : c'est un mélange de cacao, de sucre et de poudre de lait.
- **Le chocolat blanc** : c'est un mélange de beurre de cacao, de sucre, de lait et d'arômes.

Aujourd'hui, il existe aussi des tablettes de chocolat auxquelles on a ajouté un ingrédient : orange, noisette, noix de coco, pâte d'amande, gingembre...

# LE CHOCOLAT ET LA SANTÉ

A close-up photograph of a hand dipping a finger into a pool of melted chocolate. The chocolate is dark and glossy, and the finger is partially submerged, creating a small ripple in the surface. The background is dark, making the chocolate stand out.

Le chocolat fournit beaucoup d'énergie. C'est un stimulant et il favorise le fonctionnement du cerveau et la circulation sanguine. Par ailleurs, il contient de la vitamine E, et est aussi riche en magnésium et en fer.

N'hésitez donc pas à en manger!!!

Mais sans en abuser car il contient quand même du sucre et des matières grasses.

**MERCI DE  
VOTRE ATTENTION...**

**ET MAINTENANT  
SI ON GOÛTAIT !!!**