

# LA FABRICATION DU CHOCOLAT

## LA CABOSSE

Le fruit du cacaoyer s'appelle la **cabosse** ; c'est un fruit charnu qui peut contenir jusqu'à 75 graines.

Une cabosse peut peser jusqu'à 400 g pour 15 à 20cm de long et peut pousser directement sur le tronc de l'arbre !



← Fèves de cacao entourées de pulpe, dans les cabosses (fruits du cacaoyer)



← Les cabosses sur le tronc du cacaoyer

La récolte est réalisée lorsque les fruits sont matures (on les reconnaît à leur couleur jaune orangée) : cela se produit deux fois par an. Il faut alors délicatement couper les fruits de l'arbre.

## LES DIFFÉRENTES ÉTAPES DE LA FABRICATION

La première étape consiste à fendre la cabosse pour extraire les fèves en les séparant de la pulpe (cette opération est réalisée localement en utilisant un gourdin ou une machette).

Cette séparation est suivie de plusieurs **fermentations** : des micro-organismes vont transformer certaines molécules de la pulpe (la digérer en quelque sorte) jusqu'à l'éliminer, tuer le germe de la graine, réduire l'amertume et produire tous les éléments chimiques nécessaires à la suite de la transformation.

L'étape qui suit, est un **séchage** des fèves (à l'air libre) qui diminue l'humidité de 60 à 70 %. Les graines sont alors régulièrement retournées pour optimiser l'opération : elles brunissent.

Les fèves sont alors prêtes (avec la bonne humidité pour éviter le pourrissement en cours de route) et sont expédiées partout dans le monde, vers les chocolateries.

## DE LA FÈVE AU CHOCOLAT NOIR

La première étape en chocolaterie est une phase de **torréfaction**. Il s'agit de placer les fèves dans un grand four, constitué d'un tambour en rotation : le mouvement continu des grains permet d'éviter leur calcination (le fait de brûler). Le but est uniquement d'apporter la chaleur nécessaire aux réactions chimiques. Les graines y séjournent une trentaine de minutes et la température y est de l'ordre de 140-160°C.

Grâce à la chaleur, de nouveaux arômes sont libérés et l'humidité diminue de 7 à 2 %. Les réactions chimiques mises en jeu ici permettent de transformer les acides aminés (issus des protéines coupées) et certains sucres pour faire apparaître des molécules qui ont un super goût ! Ces réactions s'accompagnent également d'un brunissement caractéristique (comme celui de la croûte de pain).

L'étape suivante consiste en un **broyage** en deux étapes :

- un broyage grossier
- un broyage plus fin à chaud (60°C) qui permet d'obtenir une pâte visqueuse : la pâte de cacao.

Cette pâte, montée à une température encore plus élevée (100 °C) devient alors liquide. Des opérations de **pressage** permettent alors d'extraire facilement la partie grasse : le beurre de cacao.

Après extraction d'une grande proportion du beurre de cacao de la pâte de cacao, les fragments solides appelés « tourteaux » sont concassés : c'est la poudre de cacao.

Le chocolat noir résulte d'un délicat mélange entre pâte de cacao, beurre de cacao et sucre. Le chocolatier va ajuster le tout en faisant fondre le chocolat à une température bien précise (30-35°C). Cette opération va assurer la conservation du chocolat, et optimiser son aspect (brillant, uniforme et lisse).

## LE CHOCOLAT AU LAIT ET LE CHOCOLAT BLANC

Différents ingrédients sont ajoutés pour modifier le goût du chocolat : lait en poudre (chocolat au lait), sucre, vanille (chocolat blanc) ce qui modifie la teneur en cacao. Il est également autorisé de remplacer le beurre de cacao en partie par d'autres graisses d'origine végétale.