

La transformation du cacao : comment devient-il du chocolat ?

À la Maison du Bon Café, nous nous sommes lancés dans l'aventure du Saint-Chocolat il y a maintenant plus de deux ans. Notre double compétence en café et thé se devait d'être complétée par des boissons chocolatées.

Nous avons mené à bien cette nouvelle activité avec grand plaisir et aujourd'hui nous avons envie de vous parler de la transformation du cacao en chocolat. Nous en consommons tous, mais savez-vous comment la graine se transforme en une bonne tasse de chocolat chaud ?

Histoire du cacao

Le cacao était réservé aux nobles et consommé dans une boisson - le chocolat - dilué dans l'eau, à laquelle on ajoutait notamment du piment et du roucou (pour lui donner une couleur rouge), et ce mélange était battu énergiquement pour former une mousse épaisse à sa surface. Chez les Mayas, il était utilisé principalement lors de cérémonies religieuses. Les Aztèques, qui ne la consommaient pas dans un cadre rituel, diffusèrent la fève, au fil de leur expansion, dans d'autres régions du Mexique.

La cabosse, qu'est-ce que c'est ?

Le cacaoyer produit un fruit que l'on appelle la cabosse. Rien à voir avec le terme "cabossé", rassurez-vous ! Cette baie qui est en fait une sorte de coque rigide en forme de concombre contient entre 15 et 40 graines selon la variété. Ces graines sont des fèves de cacao. La cabosse mûrit pendant 5 mois après la floraison, avant d'être récoltée. Une fois mûre, les fèves qu'elle contient servent à créer le chocolat.

Quand je serai grand,

je deviendrai chocolat !

Il existe plusieurs étapes préalables à la transformation du cacao en chocolat.

Certaines étapes ont des points communs avec le métier de torréfacteur, et c'est tout naturellement que nous avons lancé notre gamme [Saint-Chocolat](#). Au fait, savez-vous pourquoi nous avons choisi le nom de Saint-Chocolat ?

C'est un hommage à un monument emblématique de notre chère Provence, le Palais des Papes.

La fermentation et la torréfaction

Les graines de cacao sont extraites de la cabosse, couvertes puis laissées en fermentation : à 50°C environ. C'est cette fermentation naturelle qui permet aux arômes du cacao de se développer. Les graines brunissent et deviennent des fèves. Dans les pays producteurs de cacao, les graines sont séchées au soleil puis triées et nettoyées à la brosse.

Une fois séchées, ces graines sont grillées, c'est à cet instant que le travail du torréfacteur rejoint celui du producteur de cacao !

Une fois la torréfaction terminée, les graines sont broyées, ce qui permet d'obtenir la pâte de cacao, composée à 50 % de beurre de cacao.

Du cacao au chocolat

Pour obtenir du chocolat, la pâte de cacao est mélangée, puis broyée et mixée à du sucre et du lait, pour obtenir une pâte qui devient du chocolat au lait. Le chocolat passe par plusieurs stades de température, ce qu'on appelle le tempérage. Après cette étape, il peut être mélangé à d'autres ingrédients (noisettes, coco, amandes, vanille...)

Pour le Saint-Chocolat, il est réduit en poudre et c'est comme cela qu'on obtient de délicieuses boissons pour se réchauffer le coeur !

La transformation du cacao : comment devient-il du chocolat ?

Articles similaires



**Comment bien
préparer sa rentrée ?
Nos conseils**



**Noël, ses
gourmandises et nos
films préférés !**



**Mousse au chocolat et
café, L'alliance
parfaite**