

D'où vient LE CHOCOLAT?

Le chocolat suisse jouit d'une renommée internationale. Logique, puisqu'il est excellent! Mais d'où provient-il et comment parvient-il sur les étals de nos supermarchés? Coup de projecteur sur la fabrication de ce produit exotique des plus gourmands.

1 AU CŒUR DE LA PLANTATION

Le périple du chocolat commence à proximité de l'équateur. Son principal ingrédient, le cacao, pousse en effet là où le climat est chaud et humide, comme en Afrique ou en Amérique du Sud.

LE CACAoyer

La cabosse pousse le long du tronc et des branches du cacaoyer.



LA CABOSSE

Les fèves de cacao qui se trouvent à l'intérieur sont entourées d'une pulpe sucrée. Elles sont ainsi bien protégées.

LA FERMENTATION

Les fèves sont extraites du fruit et enveloppées dans des feuilles de bananier, ou bien déposées dans des caisses en bois, où elles reposent quelques jours afin de développer leurs arômes.



LE SÉCHAGE

Les fèves de cacao séchent au soleil avant de poursuivre leur voyage.

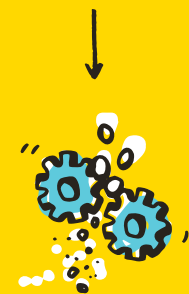
2 DANS L'USINE

C'est le moment de transformer les fèves en pâte de cacao:



LA TORRÉFACTION

Les fèves de cacao sont chauffées par en-dessous.

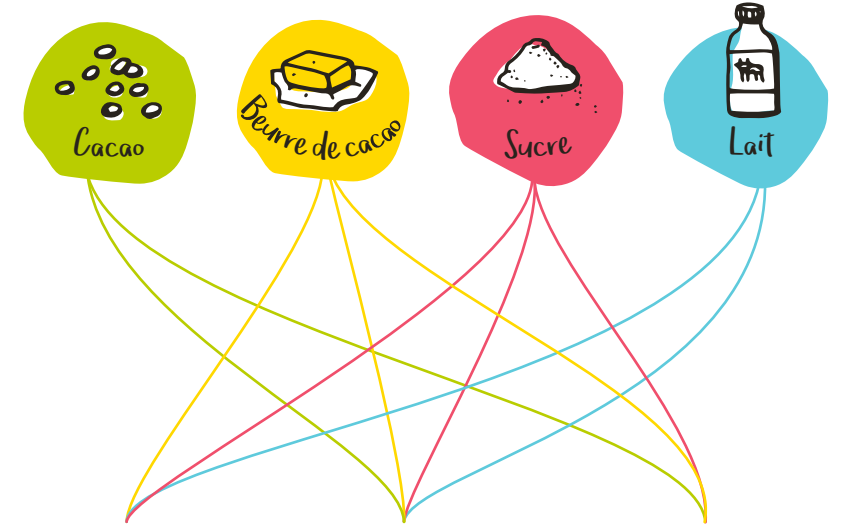


LE BROYAGE

Une fois torréfiées, les fèves sont concassées puis moulues.

3 LES TYPES DE CHOCOLAT

Les variétés les plus connues sont le chocolat noir, le chocolat au lait et le chocolat blanc. Elles doivent leur saveur et leur couleur aux ingrédients qu'elles contiennent, et dans quelles proportions.



Blanc

Lait

Noir



POURQUOI LE CHOCOLAT BLANC EST-IL BLANC?

Le chocolat blanc ne contient pas de pâte de cacao, mais uniquement de la matière grasse issue des fèves, autrement dit du beurre de cacao. C'est précisément la pâte de cacao qui donne au chocolat noir et au chocolat au lait leur couleur brune.

Retrouvez encore plus d'infos sur littlefooby.ch/conseils