

<https://www.maisondesprovinces.fr/spip.php?article754>



Du cacao au chocolat

- Les Provinces - Antilles -



Date de mise en ligne : dimanche 19 juin 2022

Tous droits réservésMaison des Provinces - Tous droits réservés

Le cacao est la poudre obtenue après torréfaction et broyage de l'amande des fèves de cacao fermentées produites par le cacaoyer.

Les Mayas vouaient un véritable culte au cacaoyer. De ses fèves appelées Cacau, ils tiraient un breuvage rougeâtre nommé Cacauhaa, censé guérir nombre de maladies (crises de foie, toux, brûlures, etc.).

Les Aztèques avaient une vénération identique pour le cacaoyer dont ils tiraient une boisson, le Xocoalt d'où viendrait le nom de chocolat. Avec les fèves, les écorces de l'arbre, la boisson chocolatée, ils combattaient différentes affections.



La variété la plus réputée mais aussi la plus fragile (5% de la production mondiale) est le Criollo. On la rencontre essentiellement en Amérique du Sud où elle produit des cacaos très aromatiques, à la saveur douce et peu amère, qui sont utilisés pour la confection du chocolat dit « supérieur ». La deuxième espèce, le Forastero est plus vigoureuse, mais aussi très productive (80% de la production mondiale). Cela se traduit par une importante répartition géographique : Brésil, Afrique de l'Ouest, Java. Enfin, le Trinitario (15% de la production mondiale) est le croisement obtenu au XVIII^e siècle à partir de Criollos de Trinidad et de Forasteros. Il est cultivé en Amérique du Sud, Antilles, Asie, Afrique. Généralement il donne un cacao fin à teneur élevée en matières grasses.

La récolte dans la cacaoyère a lieu deux fois par an, détachée de l'arbre à l'aide d'un couteau ou d'une machette, la cabosse est traditionnellement fendue avec un coupe-coupe ou un gourdin, ceci s'appelle l'écabossage.



La fermentation est l'étape suivante, les fèves sont placées dans des caisses en bois pour permettre à la graine d'effectuer une réaction chimique naturelle développant les « précurseurs d'arômes » du cacao.

Du cacao au chocolat

Afin de réduire le taux d'humidité, le séchage est effectué en plein soleil. A ce stade les fèves deviennent brunes. Elles sont prêtes alors, à quitter leur pays d'origine pour être torréfiées puis concassées, en fragments.

Comme pour le café, les fèves sont torréfiées afin d'augmenter leur arôme. Cette phase se déroule après nettoyage des graines dans un torréfacteur. Les fèves sont cuites à cœur avec leur coque puis elles sont décortiquées.

Les grains de cacao broyés se transforment en une pâte liquide appelée « masse de cacao ».

La séparation du liquide (beurre de cacao) de la partie solide (les tourteaux) est appelée le pressage.

La poudre de cacao (tourteaux broyés), le sucre, le beurre de cacao sont malaxés ensuite afin d'obtenir une pâte homogène qui sera affinée puis brassée pendant des heures dans une conche (grande cuve) pour obtenir Le Chocolat. Le conchage permet au cacao d'acquies de l'homogénéité et de l'onctuosité, et de développer les arômes du futur chocolat. Plus il y aura de sucre, moins le pourcentage de cacao sera élevé. Du lait en poudre est ajouté si on désire du chocolat au lait.



Bonne dégustation, avec modération, pour ne pas risquer la crise de foie.



<https://www.maisondesprovinces.fr/spip.php?article754&lang=fr>" title="" />