



DEVENIR  
EXPERT  
DU CHOCOLAT

CAFÉS

F  LLIET 1880



# Le Chocolat - Chocolat Chaud à Boire



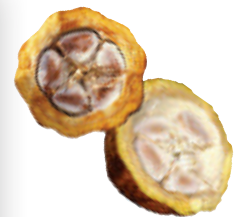
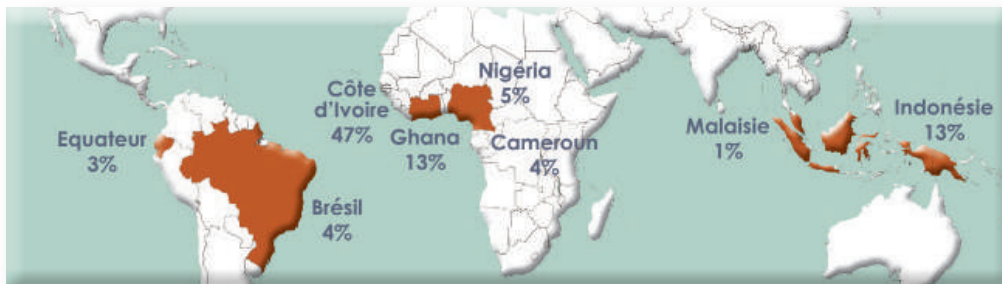
## Histoire

Vers 2000 avant J.C, les Olmèques ont été les premiers à boire du cacao, préparé avec des fèves broyées. Dans les civilisations Mayas et Aztèques, elles servaient de monnaie et d'aliment sacré. Si Christophe Colomb jeta les fèves par-dessus bord, lors de son premier voyage, c'est Cortes qui les ramena en Espagne.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, Jeanne-Antoinette, Marquise de Pompadour en fit un must à la cour de Louis XV.

## Production

Le cacao est produit dans les pays proches de l'Équateur. 80 % de la production mondiale est assurée par 8 pays : Côte d'Ivoire, Ghana, Indonésie, Brésil, Équateur, Nigeria, Cameroun et Malaisie. Le fruit du cacaoyer est appelé une **cabosse**, qui pèse environ 500 g et contient entre 20 et 50 fèves de cacao. Un cacaoyer produit environ 150 cabosses par an, ce qui donne près de 6 kg de cacao.



## 3 Variétés



- **Le Criollo** : originaire du Mexique, a été cultivé dès le 17<sup>e</sup> siècle. Cette espèce donne un cacao délicat, très parfumé aux arômes subtils.
- **Le Forastero** : originaire d'Amazonie, est principalement cultivé en Afrique. Ses cabosses offrent un cacao amer aux notes légèrement acidulées.
- **Le Trinitario** : est un croisement des 2 précédents. Découvert en 1727 sur l'île de la Trinité, ses cabosses donnent des fèves aux arômes fins et nuancés.

## Fabrication

Après l'écabossage, les fèves sont séchées, concassées, puis torréfiées.

Après torréfaction, les fèves sont broyées pour obtenir la pâte de cacao.



fèves de cacao



pâte de cacao

**Le broyage** des fèves de cacao permet d'obtenir la pâte de cacao, matière première pour la fabrication du chocolat.

**Morceaux de chocolat =**  
pâte de cacao + beurre de cacao + sucre



tourteau  
beurre de cacao

**Le pressage** (filtration haute pression) de la pâte de cacao permet de séparer le beurre de cacao (liquide) du tourteau (solide). Ce dernier est utilisé comme matière première pour la fabrication de la poudre de chocolat.

**Chocolat en poudre = tourteau broyé + sucre**

## Les chocolats chauds - appellations légales

### • À base de chocolat en poudre

Le chocolat en poudre est composé de cacao et de sucre.

**APPELLATION CHOCOLAT** : contient au minimum 32 % de cacao.

**BOISSON CACAOTÉE** : contient moins de 32 % de cacao, souvent entre 12% et 16%.

### • À base de morceaux de chocolat

Les morceaux de chocolat sont composés de pâte de cacao, de beurre de cacao et de sucre. Le pourcentage de cacao est celui contenu au total dans la pâte et le beurre de cacao.