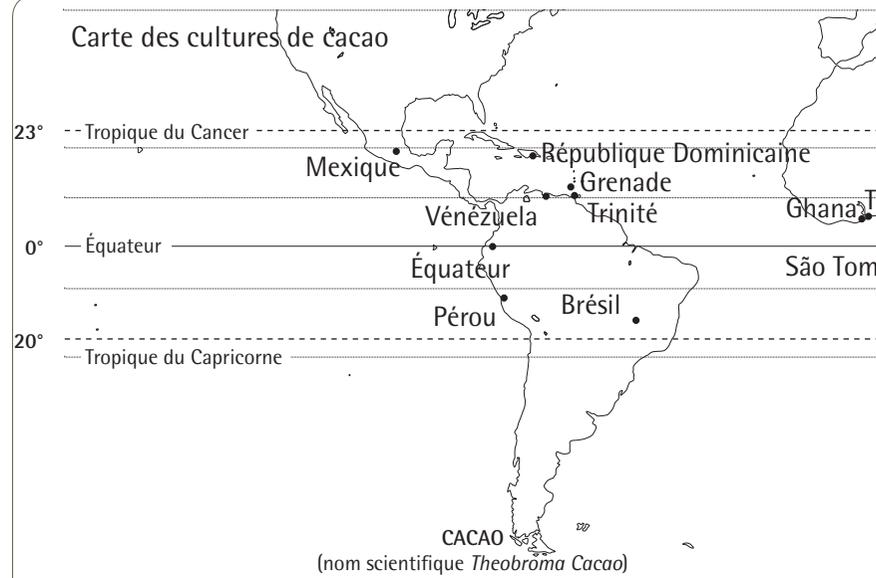


Carte des cultures de cacao



La culture de la plante du cacao est possible uniquement dans la zone comprise entre le 23° parallèle nord et le 20° parallèle sud, dans des conditions climatiques particulières : températures comprises entre 20 et 30°C, précipitations bien réparties sur l'ensemble de l'année et humidité supérieure à 80 %.

Variétés

Criollo

Cultivé principalement en Amérique Centrale, plus particulièrement en Équateur et au Venezuela. Particulièrement sensible aux conditions climatiques, il s'agit d'un cacao au rendement de production faible : c'est l'une des raisons pour lesquelles sa culture est destinée à la production d'un chocolat de qualité. Il représente environ 10 % des espèces de cacao utilisées dans la production de chocolat.

Délicat et aromatique.

Forastero

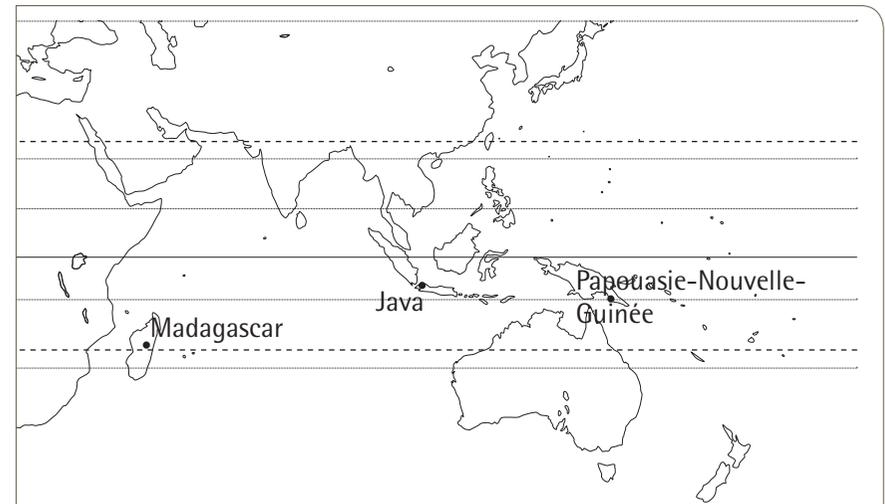
Culture très répandue, tout particulièrement au Brésil, en Afrique et en Asie du Sud-Est.

Plante robuste et résistante, caractérisée par un rendement élevé, elle contribue à la production d'environ 80 % du chocolat.

Goût légèrement amer.

Trinitario

Variété non connue à l'état sauvage, hybride des deux autres variétés, elle est originaire de la région méridionale de l'Amazonie et possède les meilleures caractéristiques des variétés Criollo et Forastero.



CHOCOLATS MONO-ORIGINE

Amérique

Brésil · Légèrement fumé avec des notes acidulées.

Équateur · Au goût délicat, il présente des notes florales, de fruits tropicaux et d'herbes aromatiques.

Grenade · Fin et délicat, mais au corps robuste. Aromaticité et légèreté délicate caractérisent ce chocolat, qui se distingue également par ses notes épicées et florales.

Mexique · Couleur sombre et goût intense. Équilibre entre les arômes, les parfums fruités et la saveur plutôt amère.

Pérou · Corps robuste à l'amertume agréable, arôme fort et notes fruitées, parmi lesquelles ressort un parfum de noisette.

République Dominicaine · Aromatique, équilibré, légèrement amer, avec une note prononcée de café.

Trinité · Arômes floraux délicats, acidité légère et peu d'amertume.

Venezuela · La légère amertume et le fort caractère font place à des notes fruitées qui rappellent le raisin.

Afrique

Ghana · Goût intense, rond et épicé.

Madagascar · Fort mais délicat, il présente des notes fruitées rappelant la réglisse.

São Tomé · Peu sucré et au caractère aromatique, il renferme un goût intense.

Togo · Corps robuste et goût rond, avec des notes aromatiques et fruitées et un mélange harmonieux entre douceur, amertume et acidité.

Asie

Java · Amer et fruité, avec des notes aromatiques intenses et une large gamme de saveurs.

Océanie

Papouasie-Nouvelle-Guinée · Extrêmement amer, avec des nuances aromatiques de fruit et de légères notes herbacées.

Glossaire

- Beurre de cacao** Matière grasse extraite de la fève de cacao.
- Broyage** Mouture des fèves de cacao entre des cylindres chauds qui, en fondant la graisse contenue dans les graines, les transforme en une masse liquide : la pâte de cacao.
- Cabosse** Fruit du cacaoyer.
- Cacao** Ingrédient principal du chocolat et de tous les produits à base de chocolat. Ce terme peut faire référence aussi bien à la plante qu'au fruit ou aux graines (connues également comme fèves de cacao) utilisés pour la production du chocolat ; le nom scientifique, Theobroma Cacao, signifie en grec "nourriture des dieux".
- Caissettes suédoises** Disques en papier alimentaire utilisés pour servir les pralines et chocolats.
- Chocolat plastique** Composé pouvant être modelé, obtenu en mélangeant le chocolat, le glucose et le sirop de sucre, permettant ainsi de réaliser des objets pour la décoration de gâteaux et d'autres produits de pâtisserie.
- Conchage** Processus qui consiste à mélanger et amalgamer la pâte de cacao pendant 12-24 heures et à une température qui oscille entre 60 et 80°C, dans de grandes cuves en fonte appelées justement "conques". Il consiste à libérer les sensations veloutées et l'arôme de la pâte de cacao, au détriment de la saveur légèrement amère.
- Cremino** Chocolat stratifié (composé généralement de 3 couches ou plus).
- Écossage ou Décorticage** Processus faisant suite à la torréfaction et consistant à éliminer les peaux des fèves de cacao.
- Fermentation** Processus faisant suite à la récolte : la pulpe atteint l'état liquide et se détache de la graine.
- Fève de cacao** Contenue dans la cabosse, elle est enveloppée dans la pulpe. Avant d'être emmagasinée et envoyée aux centres de collecte, elle doit être fermentée et séchée.
- Ganache** Crème obtenue en mélangeant le chocolat cassé en morceaux et la crème chaude, jusqu'à ce que le chocolat fonde.
- Gianduja** Chocolat composé de pâte de cacao, beurre de cacao, sucre, lait et noisettes finement hachées.
- Glaçage** Revêtement pour gâteaux composé de chocolat fondu au bain-marie ou bien de sucre fondu ou de caramel.

- Malaxage** Phase de la préparation du chocolat, faisant suite à celle du tempérage. A la pâte de cacao sont ajoutées d'autres matières premières, principalement le beurre de cacao, le lait en poudre et le sucre, afin d'obtenir différentes typologies de préparations (chocolat noir, chocolat au lait ou chocolat blanc).
- Moules** Récipients de différentes formes et mesures utilisés pour la réalisation de créations en chocolat. Ils peuvent être rigides ou souples, en plastique ou en aluminium.
- Napolitain** Petite tablette de chocolat aux dimensions variables, de 2 à 4 cm environ.
- Pépites ou Pastilles** Chocolat qui se présente en petites dimensions (semblables à celles d'un bouton) pour en faciliter la fonte ; utilisé principalement dans le domaine de la pâtisserie professionnelle.
- Plan de travail** Généralement constitué d'un matériau froid comme le marbre ou l'acier, il est également utilisé pour refroidir le chocolat pendant le tempérage manuel.
- Poche à douille** Sac conique à embout, ouvert à l'extrémité la plus petite, qui permet d'introduire des composés de chocolat et de pâtisserie dans les moules et dans les récipients mono-portion ou de réaliser des décorations, grâce aux multiples formes de douilles.
- Praline** Chocolat fourré.
- Racloir à pâtisserie** Ustensile en acier, formé d'un manche et d'une lame flexible, servant à étaler le chocolat.
- Séchage** Processus faisant suite à la fermentation, grâce auquel la fermentation est bloquée et le contenu d'humidité réduit.
- Tablette** Format classique du chocolat à déguster. Les dimensions varient en fonction du produit et du producteur.
- Tempérage** Processus effectué à différentes températures pour stabiliser les cristaux du beurre de cacao afin de pouvoir utiliser le chocolat pour réaliser des pralines, couvertures et autres produits de pâtisserie. Cette opération confère au chocolat la brillance et l'absence de rayures (dus essentiellement à la sortie du beurre de cacao).
- Thermomètre à sonde** Instrument indispensable dans la réalisation du chocolat pour porter les phases de cristallisation et de tempérage manuel aux bonnes températures.
- Torréfaction** Processus faisant suite au séchage, pendant lequel les fèves de cacao sont torréfiées à une température comprise entre 98 et 120°C (selon le type de production choisie) afin d'en faciliter le décorticage.
- Vermicelle** Petits morceaux de chocolat utilisés pour décorer les gâteaux.