

Fiche d'analyse technique

Objectifs :

- Définition
- L'origine
- La culture
- Les produits dérivés du cacao
- Les courbes de températures
- Le tablage, la mise au point du chocolat
- Les différentes origines

Le chocolat

1. Définition

- Le chocolat est un mélange de pâte de cacao, de beurre de cacao et de sucre avec l'addition possible de lécithine, d'arômes, de poudre de lait, et de colorants.
- Le pourcentage de beurre de cacao englobe sans distinction la pâte et le beurre de cacao.
- La mention pur beurre de cacao désigne un chocolat sans autres matières grasses que le beurre de cacao.
- La loi autorise l'ajout de matière grasse végétale tropicale (beurre d'illipé, de sal, de karité, et d'huile de palme, de kokum gurgi, de noyaux de mangue) dans la limite de 5 % du produit (la mention « ajout de matière grasse végétale autre que le beurre de cacao » doit être écrite sur l'emballage).



2. L'origine du cacao

Origine amérindienne (civilisation Maya et Aztèque)

3. La culture

L'arbre Le cacaoyer	Il a besoin d'un climat tropical (chaud et humide). Il rapporte à partir de 5 ans. Un arbre donne environ 150 fruits
Le fruit La cabosse	Chaque cabosse contient entre 25 et 75 graines.

La graine
La fève de Cacao

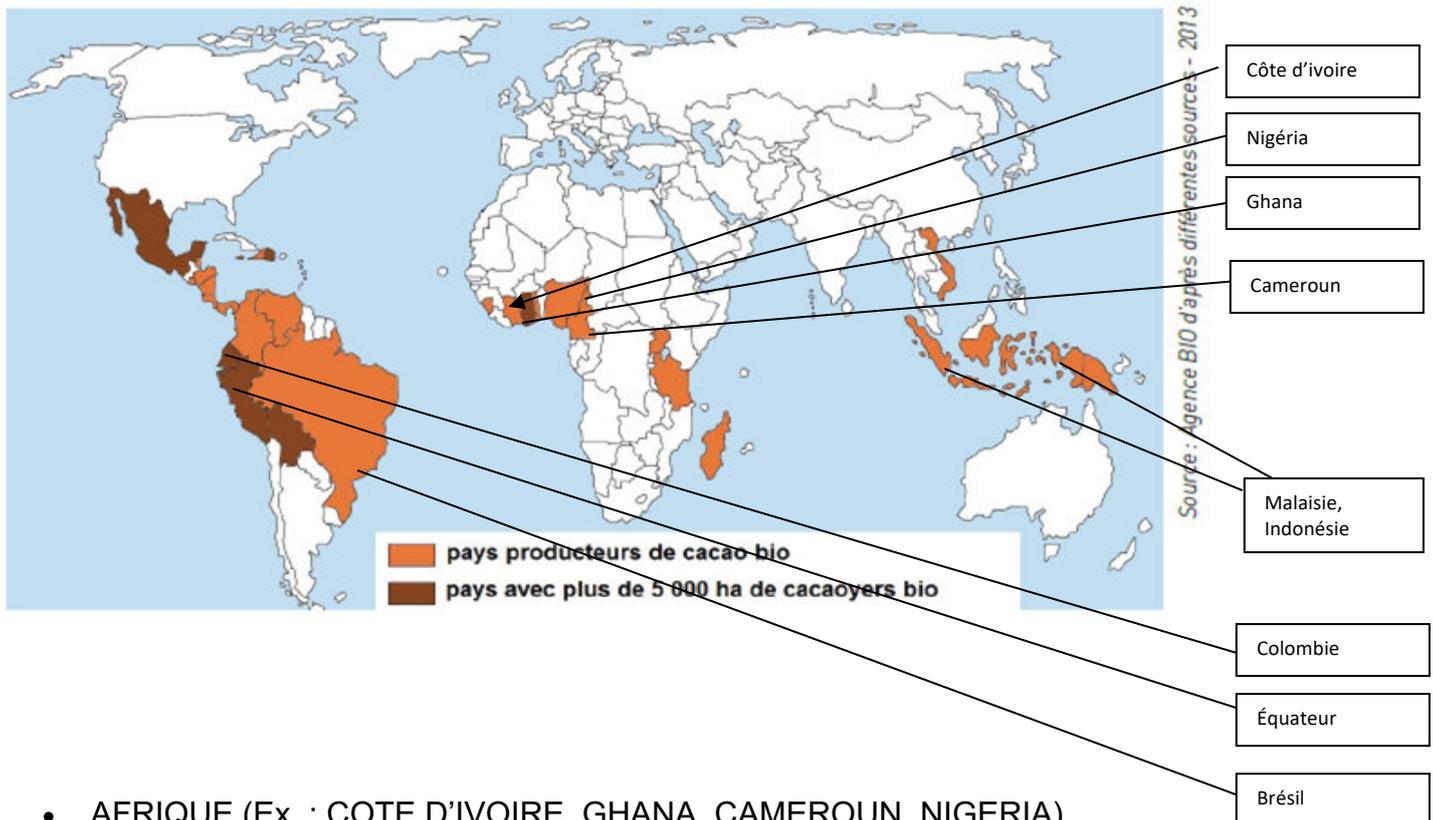
Elle se trouve à l'intérieur de la cabosse. C'est à partir des fèves que l'on obtient le cacao



4. On trouve trois grandes espèces de cacaoyers

Le « CRIOLLO »	Le « TRINITARIO »	Le « FORASTERO »
8 % de la production mondiale	20 % de la production mondiale	70 % de la production mondiale
Il donne des cacaos très fins . C'est le chocolat le plus recherché et aussi le plus cher	Croisement des deux autres espèces	Il donne des cacaos amers aux arômes acides, moins subtils mais beaucoup plus abordables

5. Les pays producteurs



- AFRIQUE (Ex. : COTE D'IVOIRE, GHANA, CAMEROUN, NIGERIA)
- AMERIQUE DU SUD ET CENTRALE (Ex. : BRESIL, EQUATEUR, COLOMBIE)
- ASIE ET OCEANIE (Ex. : MALAISIE, INDONESIAIE)

6. Les produits dérivés du cacao

- La pâte de cacao
- Le beurre de cacao
- Le cacao en poudre

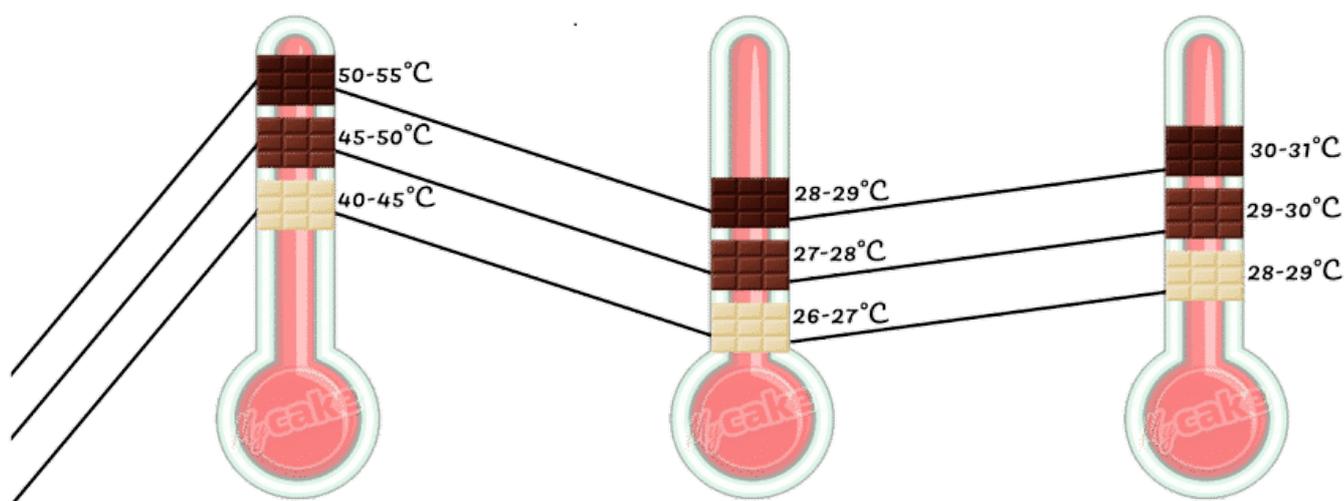
- Le chocolat (noir, blanc, lait)
- Les autres produits (grué, gianduja, pâte à glacer...)

7. Conditions de stockage et de conservation

Température idéale pour conserver du chocolat	Entre 12 et 18°C	Il faut éviter les variations de température trop élevées, car cela accélère le blanchiment du chocolat.
Hydrométrie	Entre 60% et 70%,	Au-delà il y a un risque de condensation à la surface du produit ce qui entraîne le blanchiment du chocolat
Lieu de stockage	Dans un local sec et bien aéré	
	À l'abri de la lumière	L'exposition aux UV (soleil ou lampes) provoque des oxydations dans le chocolat, ce qui provoque une décoloration et un goût rance.
	Protégé des odeurs indésirables	Car il absorbe et retient les odeurs
	À l'abri des nuisibles, de la poussière	

8. Courbes de température des différentes couvertures

	Couverture noire	Couverture lait	Couverture ivoire ou de couleur
Fondre entre...	50/55°C	45/50°C	45°C
Descendre en température à...	28/29°C	27/28°C	26/27°C
Remonter à...	30/31°C	29/30°C	28/29°C



Température ambiante

Température de fonte

Température de précristallisation

Température de travail

9. Mise au point du chocolat

Fondre	1. Mettre la totalité du chocolat dans une bassine	
	2. Faire chauffer au bain marie en remuant régulièrement avec la spatule	Attention de ne pas intégrer de l'eau. Ne pas trop chauffer le chocolat ; il ne doit pas dépasser la température de 55°C et 50°C pour les couvertures lait et ivoire. Au-delà le chocolat perd sa qualité gustative.
Refroidir et tableur Le chocolat fondu, il faut maintenant refroidir la masse c'est à dire tableur	3. Verser une grande partie les 3/4 de la masse sur une table très propre et très sec et la remuer à l'aide d'une spatule ou d'un triangle	Le chocolat est très fluide sur le marbre.
	4. Procéder à un refroidissement régulier : étaler/rassembler jusqu'à observer un léger épaissement jusqu'à ce qu'elle atteigne sa température de pré-cristallisation.	Le chocolat ne doit pas figer, la température sera entre 27°/29°C.
	5. Reverser cette masse dans la masse chaude et mélanger de façon homogène afin d'obtenir la température de travail idéale et la cristallisation totale des matières grasses.	Le mélange bien homogène, réchauffer le chocolat au bain marie quelques secondes pour arriver à la température du chocolat (32°C). -le thermomètre 30°/32°. - Contrôlé avec une feuille de papier sulfurisé, en mettant un peu de chocolat sur le dessus et voir comment le chocolat réagi, il est appelé témoin. Attention de ne pas surchauffer la masse sinon il faut recommencer la mise au point.
	6. Verser dans une poche à douille et remplir les moules en forme de tablettes.	Si les courbes de température sont respectées, votre chocolat sera toujours brillant et cassant. Afin de maintenir la température du chocolat le réchauffer au bain-marie ou avec un décapeur thermique.

10. Une sélection de différents crus :

Tulakalum 75%	Acide, amer et fruits murs
Guanaja 70%	Café, caramel, vanille, tabacs, fève de tonka
Manjari 64%,	Notes acidulées de fruits rouges

Oriado 60%.	Notes de fruits murs et acides
Madirofolo Bio 65%	Ne certaine amertume et des notes fruitées d'agrumes
Vénézuela 72%	Notes de raisins secs et amertume et notes de réglisse

Et il en existe beaucoup d'autres...