

Title : Fabrication Chocolat Artisanal - Étapes et Schéma

<h1>Les 5 grandes étapes de la fabrication du chocolat artisanal </h1>

Ingrédient clé dans de nombreuses recettes sucrées et même salées, le chocolat figure parmi les produits les plus consommés dans le monde. Il est particulièrement dégusté et offert lors des fêtes de fin d'année mais aussi à Pâques. Le chocolat artisanal se décline en version noir, blanc ou au lait et se transforme en créations originales grâce au savoir-faire de l'artisan chocolatier. Mais savez-vous comment on fabrique le chocolat artisanalement depuis les fèves de cacao ? Découvrez dans cet article les secrets de fabrication du **chocolat artisanal**, de sa récolte jusqu'au produit final présenté en chocolaterie.

<h2>La production de cacao dans le monde</h2>

La fabrication artisanale du chocolat est un processus complexe qui implique plusieurs acteurs et pays. Ce processus démarre par la récolte de la coca, le raffinage de la coca en fèves de cacao (fruits du cacaoyer) et l'expédition des fèves de cacao à l'usine de fabrication pour le nettoyage, l'encadrement et le broyage. Une fois prêtes, les fèves sont ensuite envoyées dans tous les pays du monde et notamment la France, pour être ensuite transformées en différentes préparations : tablettes de chocolat, chocolats individuels, chocolat en poudre ...

La production de cacao est majoritairement assurée par 7 pays : Côte d'Ivoire, Ghana, Indonésie, Nigeria, Cameroun et Malaisie

<h2>Étape n°1 : Récolte et transformation du cacao </h2>

La récolte de la fève de cacao dans les cacaoyers est la première étape du long processus de fabrication du chocolat. Ces arbres tropicaux poussent exclusivement dans les zones humides d'Amérique centrale et du Sud, d'Afrique de l'Ouest et d'Asie du Sud-Est. Les fèves de cacao se trouvent dans des grosses cabosses (ou gousses) situées sur le tronc et les branches de l'arbre. Une seule cabosse peut contenir jusqu'à 50 fèves. Seules les gousses orange sont récoltées car cette couleur signifie qu'elles sont parfaitement mûres. Les cabosses sont ensuite coupées délicatement à l'aide de machettes. Il s'agit d'une étape qui s'exécute uniquement à la main, car des machines pourraient endommager l'arbre ou les fleurs qui poussent sur le tronc. Une fois collectées, les cabosses de cacao sont envoyées à l'usine de traitement.

<h2>Étape n° 2 : Fermentation des graines de cacao</h2>

Une fois nettoyées et triées, les fèves passent sur les plateaux de fermentation. Elles sont recouvertes de feuilles de bananier et chauffées par les plateaux ou par le soleil. La fermentation dure 5 à 8 jours en fonction des conditions météo. Durant cette période, des ouvriers viennent les remuer pour assurer une fermentation homogène.

<h3> Étape 3 : Séchage des graines de cacao</h3>

Après la fermentation, les graines de cacao sont séchées puis mise en sacs avant d'être expédiées aux différents fabricants. Le séchage prend une bonne semaine. Les graines diminuent alors de moitié.

<h2>Étape n° 3: La torréfaction et le broyages des graines de cacao</h2>

Une fois arrivées dans leur pays de destination, les fèves de cacao sont prêtes à être raffinées en chocolat. Ce processus diffère en fonction du type de cacaoyer et de la qualité des fèves mais en général, elles sont acheminées dans une machine qui les raffine en plume torréfiée par vannage. Elles sont ensuite chauffées et fondues en liqueur de chocolat.

Une fois que les fèves de cacao ont atteint les machines des usines de chocolat, elles sont prêtes à être raffinées en chocolat. En général, les processus de fabrication diffèrent légèrement en raison des différentes espèces de cacaoyers, mais la plupart des usines utilisent des machines similaires pour décomposer les fèves de cacao en beurre de cacao et en chocolat.

<h3>La torréfaction et le vannage du cacao</h3>

La torréfaction consiste à retirer la coque extérieure des fruits pour extraire la chair intérieure des fèves. Cette chair est ensuite brisée en petits morceaux, traditionnellement appelés éclats de cacao. La torréfaction est l'étape essentielle pour donner de la saveur au chocolat final. Le processus de torréfaction rend les coques du cacao cassantes, et les plumes de cacao passent à travers une série de tamis, qui tamisent et trient les plumes en fonction de leur taille dans un processus appelé "vannage".

<h3> Le broyage des fèves de cacao</h3>

Le broyage est le processus par lequel les éclats de cacao sont transformés en "liqueur de cacao". Le broyage génère de la chaleur qui transforme les éclats de cacao en liquide. La liqueur de cacao est ensuite mélangée au beurre de cacao et au sucre. Pour la fabrication du chocolat au lait, l'artisan chocolatier rajoute du lait frais, du lait concentré ou du lait en poudre.

<h2>Étape n°4 : le conchage du chocolat</h2>

L'avant-dernier procédé est appelé conchage. Le conchage affine encore la masse de chocolat en poursuivant le broyage. C'est à ce stade de la fabrication que le chocolatier ajoute d'autres ingrédients tels que du sucre, du lait en poudre (uniquement s'il fabrique du chocolat au lait) et d'autres ingrédients et arômes. Le conchage peut durer quelques heures seulement ou quelques jours. Avant le conchage, le chocolat a une texture irrégulière et granuleuse. Le processus de conchage produit des particules de cacao et de sucre plus petites que ce que la langue peut détecter à l'origine de cette douceur si appréciée des gourmands.

<h2>Étape n°5 : l'ultime mélange</h2>

Après le broyage et un premier mélange, la préparation est à nouveau raffinée pour réduire la taille des particules du lait et du sucre ajoutées à la finesse souhaitée. La poudre, appelée "masse" de cacao dans le jargon technique, est ensuite mélangée au beurre et à la liqueur en quantités variables pour obtenir différents types de chocolat ou de couverture.

<h2>Étape n°5 : le tempérage du chocolat</h2>

Cette dernière étape consiste à chauffer le chocolat à 50 °C pour faire fondre les six formes de cristaux dont il est composé. Il est ensuite ramené à 27 °C. À cette température, le chocolat est agité pour créer de nombreuses petites "graines" de cristaux qui serviront de noyaux pour créer de petits cristaux dans le chocolat. Il est enfin chauffé à nouveau à 31°C. Le tempérage est effectué à l'aide d'une machine spéciale ou manuellement à l'aide d'un tempérromètre.

<h2>Étape n°6: le moulage du chocolat</h2>

Une fois le mélange terminé, le moulage est la dernière étape de la transformation du chocolat. Cette étape permet à la liqueur de cacao de refroidir et de durcir en différentes formes selon le moule. La durée de conservation du chocolat dépendra ensuite des conditions de stockage et de la température.

<h2>Composition des 3 types de chocolats : noir, au lait et blanc</h2>

Si les ingrédients de base sont similaires, leur quantité varie en fonction du résultat désiré. Voici la liste des ingrédients des différents chocolats classés par ordre décroissant de quantité, sont les suivants :

- Chocolat au lait : sucre, lait ou lait en poudre, poudre de cacao, liqueur de cacao, beurre de cacao, lécithine et vanille.

- Chocolat blanc : sucre, lait ou lait en poudre, liqueur de cacao, beurre de cacao, lécithine et vanille.

- Chocolat noir : poudre de cacao, liqueur de cacao, beurre de cacao, sucre, lécithine et vanille.

- Chocolat Ruby : Le chocolat ruby est une nouvelle variété de chocolat riche et douce composée de cacao, de sucre, de lait et d'un arôme naturel de cacao rouge. Sa couleur unique provient de la présence d'un composé particulier, qui donne à ce chocolat sa couleur rose vif.
- Chocolat Blond : mélange de lait crémeux et de saveur de caramel mou, cette variété type chocolat blanc au goût inégalé est pleine de douceur

<h2>Schéma de la fabrication du chocolat</h2>

