OBTENIR DU CACAO

1/ L'écabossage

On cueille la cabosse. On la brise avec une machette. On récupère les graines qui sont entourées d'une pulpe blanche.
- Il y a entre 20 et 50 graines (ou fèves) dans chaque cabosse.
- Il faut 20 cabosses pour avoir 1kg de fèves sèches.

2/ La fermentation

On trie les fèves, on les nettoie et on les met dans des caisses recouvertes de feuilles de bananiers. La pulpe qui entoure la fève devient liquide et se transforme en vinaigre. On prend les fèves, on les nettoie et on les fait sécher au soleil.

3/ La torréfaction

C'est le fait de griller les fèves de cacao. En fonction d'où viennent les fèves et du type de chocolat qu'on veut (son goût), le torréfacteur ne grille pas les fèves à la même température ni pendant la même durée.

©Anne Estelle Dal Pont PLAISIR D'APPRENDRE – tous droits réservés

4/ Le broyage

Les fèves ont grillé dans leur coque. On les décortique et on les broie pour obtenir une pâte visqueuse malaxée : **la masse de cacao**.

5/ Le pressage

Lorsqu'on chauffe la masse de cacao, elle devient liquide.
On met cette liqueur de cacao dans une machine qui s'appelle une broyeuse hydrolique qui va donner 2 éléments :
- le **beurre de cacao,**
- et la **poudre de cacao.**

6/ le chocolat

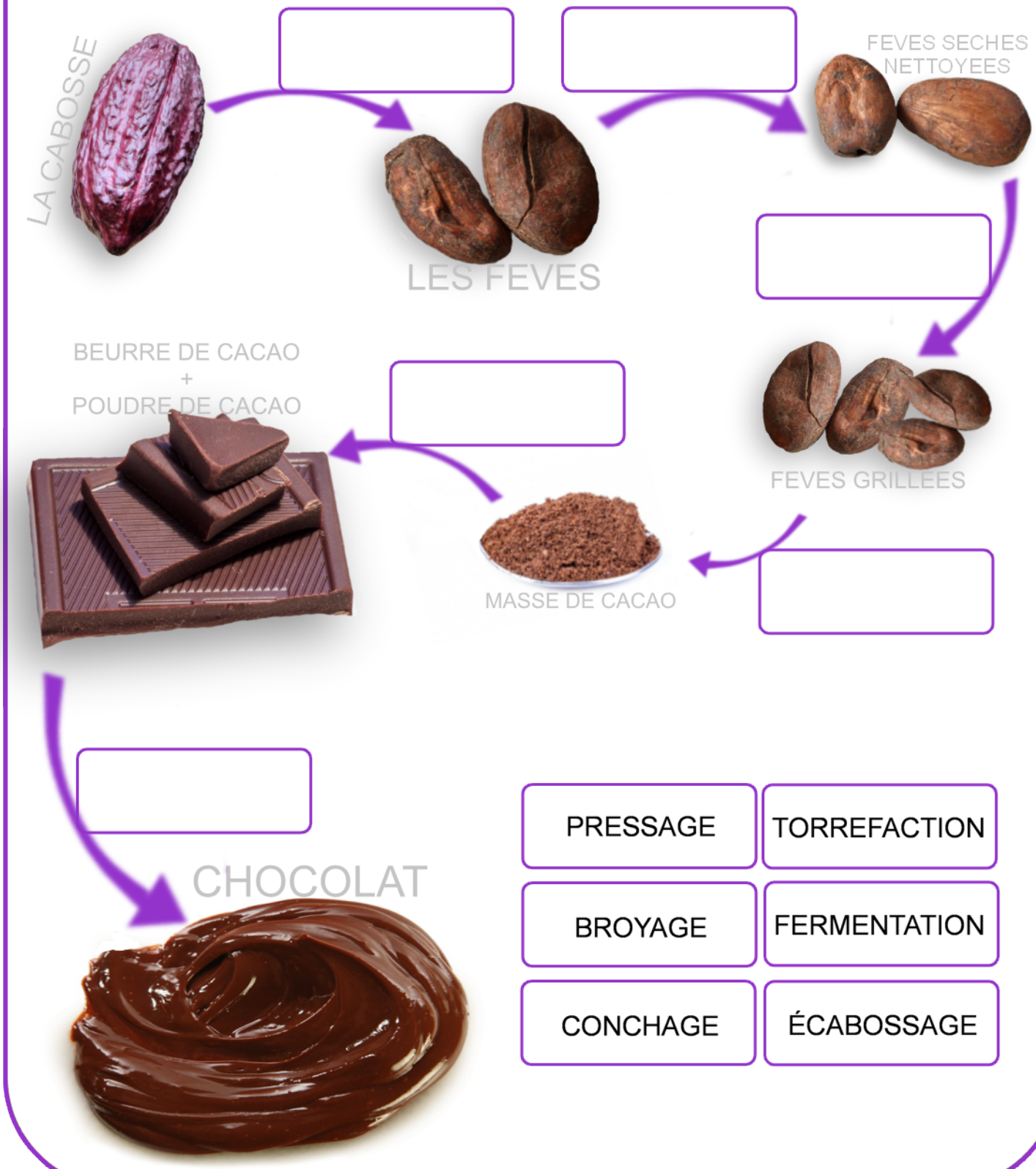
On mélange le beurre de cacao avec du sucre et éventuellement du lait.
Plus on met de poudre de cacao, plus le chocolat sera noir.
Le chocolat blanc ne contient que du beurre de cacao et pas de poudre.

7/ Le conchage

On chauffe le cacao pour qu'il soit plus onctueux et sans grumeaux, dans une mélangeuse qui brasse lentement le mélange pendant 12h.

EXERCICES

1/ Voici un schéma qui récapitule les étapes pour fabriquer du chocolat. À toi de replacer les étiquettes.



PRESSAGE	TORREFACTION
BROYAGE	FERMENTATION
CONCHAGE	ÉCABOSSAGE

EXERCICES

2/ Dans la première étape, je t'ai expliqué qu'il y avait entre 20 et 50 fèves par cabosse.
J'ai besoin de combien de cabosses pour réunir 60 graines ?

3/ Un cacaoyer a donné 5 cabosses. Combien y aura-t-il de graines au maximum ?
Et au minimum ?

4/ Je t'ai dit aussi qu'il fallait 20 cabosses pour avoir 1kg de fèves.
J'ai besoin de 4kg de fèves. Combien faut-il de cabosses ?

5/ Et si un cacaoyer possède 60 cabosses, combien cela fera-t-il de kg de fèves ?

6/ Un cacaoyer a produit 2250 grammes de fèves. Combien a-t-il produit de cabosses?

LE CHOCOLAT ET LA TEMPÉRATURE

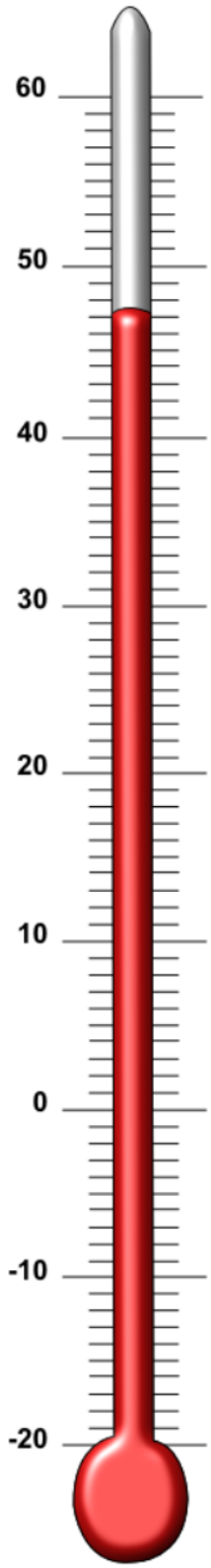
Le chocolat est très utilisé en cuisine.
Pour le chocolat, **la température** est extrêmement importante, surtout lorsque l'on veut avoir un beau chocolat brillant.
Pour cela on va faire fondre le chocolat et ensuite, le tempérer en le plaçant au-dessus de glaçons.
Le chocolat va rapidement refroidir pendant qu'on mélange.

Pour réussir il faut respecter plusieurs températures :
- il ne faut pas chauffer le chocolat au delà de 55° (pendant qu'il fond),
- et quand il refroidit, il faut qu'il atteigne 30°.

La réussite d'un beau chocolat brillant dépendra donc entièrement du **thermomètre** (c'est l'outil qui permet de mesurer la température, c'est-à-dire la sensation de chaud et de froid).
Il existe des thermomètres spéciaux pour la cuisine, mais le fonctionnement est le même que le thermomètre qui vérifie la température dehors, ou si tu as de la fièvre.

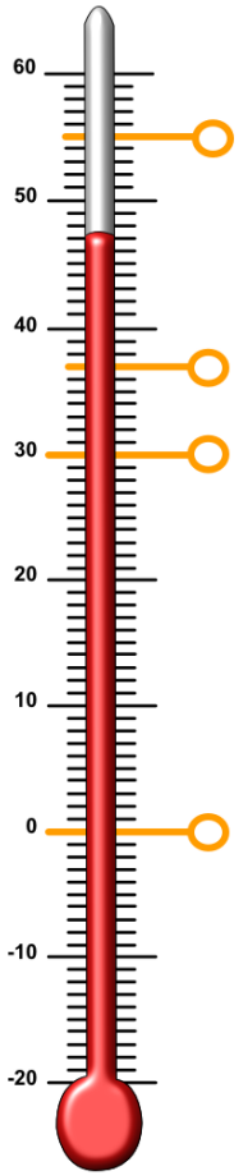
Chaque chose est composée de molécules.
Et bien la température mesure le degré d'agitation des molécules. Les molécules entre elles échangent de l'énergie thermique que l'on appelle chaleur.

Pour mesurer la température, quelqu'un a décidé que le 0 du thermomètre devait être le point où il n'y a aucune agitation de molécule. Mais on ne peut jamais l'atteindre. Donc quelqu'un d'autre a décidé que le 0 serait le point où l'eau passe de l'état solide à liquide.
L'unité internationale est le degré celcius (°C).



EXERCICES

1/ Sur l'image ci-dessous, relie les étiquettes aux températures correspondantes (sur le thermomètre).



TEMPÉRATURE IDÉALE POUR QUE LE CHOCOLAT FONDE

TEMPÉRATURE IDÉALE POUR QUE LE CHOCOLAT REFROIDISSE

TEMPÉRATURE À LAQUELLE L'EAU GÈLE

TEMPÉRATURE NORMALE POUR LE CORPS HUMAIN

2/ Et dis moi quelle est la température que tu préfères pour :
- l'eau quand tu prends un bain,
- l'eau quand tu vas à la piscine ou à la mer,
- être bien sans pull et sans collant.

Sois attentif(ve) aux températures et note celles où tu es bien.