

Le cacao

1/ culture du cacaoyer

Ghana
Nigeria
Côte d'ivoire
Cameroun

Costa rica
Nicaragua
Mexique

Brésil
Venezuela
Equateur
Colombie

Nouvelles Hébrides
Nouvelle guinée
Indonésie

cabosse

ovoïde

12 à 15 cm de longueur

Entre 300 et 600g

suyant variété, de vert à rouge violet, jaune et orangé

de 25 à 75 fèves sur 5 rangées longitudinales qui baignent dans la pulpe gluante de couleur blanchâtre.

Forestero (cabosse jaune) ordinaire mais très grosse production

Criollo (cabosse rouge) supérieure mais rare

Trinitario (cabosse orange) croisement des deux autres

2/ Opérations effectuées dans les plantations

Elle a lieu exactement à maturité des cabosses et s'effectue au couteau ou à la machette

Il s'effectue sur les lieux de la récolte, on entaille les cabosses pour extraire les fèves.

Elle doit durer 24 heures après l'écabossage, elle est réalisée sous l'action de la chaleur ambiante. Elle a pour but essentiel de développer l'arôme caractéristique du chocolat, de faire prendre une couleur brune rougeâtre aux fèves (de débarrasser les fèves à la pulpe, de tuer le germe).

Les fèves étalées sur de grandes claies sont séchées au soleil, ou artificiellement, afin d'en réduire l'humidité qui nuirait à leur conservation.

Les fèves sont mises en sac, puis stockées avec précaution avant d'être expédiées vers les usines de traitement de cacao.

3/ Le traitement du cacao

Les fèves sont nettoyées, dépoussiérées, triées, par un passage sur un tamis à agitation continue fortement ventilé.

Réalisée à température douce 100/150°C, développe l'arôme du cacao et diminue le taux d'humidité

Les fèves sont concassées, décortiquées de manière à séparer la coque de l'amande et enfin dégermées

Les graines de cacao sont écrasées dans des broyeurs dont les cylindres chauffés à 50/70°C provoquent la fusion des matières grasses qui mélangées à la partie solide permet d'obtenir la pâte de cacao ou cacao pure pâte

Les produits dérivés du cacao

A la sortie des moulins, la pâte de cacao passe dans des presses hydrauliques où elle va subir une forte pression (300 à 600kg cm²)

La matière grasse contenue dans cette pâte s'écoule, c'est le beurre de cacao. Il sera filtré, tempéré et moulé puis stocké.

Il a la particularité de passer de l'état solide à l'état liquide sans transition. Il se liquéfie vers 37°C, en dessous il devient dur.

Le résidu de l'extraction du beurre de cacao, appelé « Tourteau » est d'abord broyé, puis pulvérisé et enfin tamisé. Après ensachage, il sera stocké.

Le produit obtenu contient encore une certaine quantité de beurre de cacao. Cette quantité obtenue à la presse peut varier suivant la législation en vigueur :

8% minimum pour le cacao maigre

20% minimum pour le cacao en poudre

Varie suivant :

Teneur en matière grasse

Détermination du PH (potentiel hydrogène) acidité basicité

Finesse

Taux d'humidité

Etat microbiologique

Goût et arôme