

LE CACAO

Définition

Le cacao est la graine d'un arbre : le cacaoyer. Il est contenu dans le fruit : la cabosse (40 grains par fruit). Cette cabosse peut être jaune, verte ou orangée, selon la variété.

Variétés

Criollo

- **Saveur** : Cacao fin et fruité.
- **Taux de production** : Moins que 3% de la production mondiale.
- **Pays producteurs** : Caraïbes, Amérique centrale, Asie du sud-est.

Forastero

- **Saveur** : Corsé et prononcé.
- **Taux de production** : 85% de la production mondiale.
- **Pays producteurs** : Brésil, Équateur, Afrique occidentale.

Trinitario (croisement entre criollo et forastero)

- **Saveur** : Fin et gras.
- **Taux de production** : 15% de la production mondiale.
- **Pays producteurs** : Afrique de l'ouest (Ghana, Nigeria, Cameroun, etc.), Brésil, Indonésie.

Production et transformation

Récolte

- Récolte manuelle, deux fois par an quand les cabosses sont mures.

Écabossage et fermentation

- Extraction des graines quelques jours après la récolte.
- Nettoyage des graines de leur mucilage puis elles sont mises dans des paniers et des caisses pour une semaine.

- Les ouvriers les brassent régulièrement (tue les germes et développe l'arôme).

Séchage, stockage et traitement

- Les graines sont séchées au soleil → deviennent des fèves.
- Après le tri et la pesée, les fèves sont stockées ou expédiées aux usines pour la transformation.
- Nettoyage des fèves.

Concassage et décortilage

- On garde les graines suite à leur séparation de leurs coques.

Torréfaction

- Brassage à 150°C → développe l'arôme.

Broyage et affinage

- On obtient la pâte de cacao.
- Cette dernière est pressée pour séparer le beurre de cacao et le tourteau.

Produits dérivés et utilisations

Beurre de cacao

- Matière grasse de couleur marron clair.
→ Utilisé pour les couvertures noires et les bonbons au chocolat.

Cacao en poudre

- Obtenu à partir du tourteau après broyage et blutage.
→ Utilisé pour la génoise, les crèmes, les mousses, biscuits, truffes au chocolat, etc.

Grué

- Éclats de fèves torréfiées.
→ Utilisé dans les ganaches, les cakes, tablettes de chocolat, etc.

Pâte à glacer

- Cacao en poudre + sucre + huile végétale.
→ Utilisée dans le glaçage et enrobage.