

# LE CHOCOLAT

## Définition

Le chocolat est le produit obtenu par le mélange de pâte de cacao, de saccharose et de beurre de cacao.

## Fabrication

- Mélange des ingrédients ;
- Broyage de la préparation ;
- Le conchage, qui est le brassage du chocolat chaud → le rend plus lisse, améliore son goût et l'élimination de l'humidité ;
- Le tempérage → rend le chocolat brillant, croquant et fondant ;
- Le moulage en tablettes ;
- Stockage (15°C).

## Commercialisation

### Chocolat foncé (noir)

- Contient 43% de cacao sec au minimum ;
- Pour être de qualité supérieure : 50% de cacao sec et 26% de beurre de cacao ;
- Mi-amer : 58% de cacao sec ;
- amer : 64% de cacao sec ;
- Extra-amer : 70% de cacao sec au minimum.

### Chocolat lacté

Chocolat associé à de la poudre de lait. Peut être pur ou bien aromatisé ou complétement d'autres ingrédients (caramel, fruits secs, etc.).

### Chocolat ivoire (blanc)

- Ne contient pas de poudre de cacao ;
- Contient au minimum 20% de beurre de cacao ;
- Composé principalement de poudre de lait et de sucre.

## Utilisation en pâtisserie

### Chocolat de couverture

Contient au minimum 31M de beurre de cacao. Employé pur et convient à plusieurs préparations. Trois sortes existent :

➤ **Couverture foncée**

Riche en beurre de cacao (35 à 40%) et peu de sucre.

➤ **Couverture lactée**

Moins chocolatée et moins grasse (moins de beurre de cacao). Elle contient plus de sucre. Contient de la poudre de lait.

➤ **Couverture ivoire**

Ne contient que du beurre de cacao, de la poudre de lait et du sucre. Ne contient pas de poudre de cacao.

### Tempéage du chocolat de couverture

Le tempéage sert à obtenir un chocolat lisse, régulier et brillant.

Il faut respecter les différentes courbes de températures (dépendent de la teneur en beurre de cacao).

## Étiquetage du chocolat

- Ces mentions doivent obligatoirement être présentes :
- Nom et raison sociale du fabricant ;
- Dénomination du chocolat et du fourrage ;
- Teneur en cacao (pourcentage par rapport à la matière sèche) ;
- Produits ajoutés (arômes, additifs, etc.) ;
- Date limite d'utilisation ;
- Poids net.

## Conservation et stockage

Le chocolat est sensible à la lumière, la chaleur et l'humidité.

→ Le conserver dans un endroit sec, humide et à une température entre 12 et 18°C.

Le contenant doit aussi être hermétique pour éviter l'imprégnation des odeurs ambiantes.