

Le chocolat

Un peu d'histoire

- Les premières traces de la culture du cacao apparaissent **chez les Mayas, puis les Aztèques.**
- **Au XV^e siècle,** le conquistador **Hernán Cortés** fait connaître le chocolat en Europe. Il lance la culture du cacao à travers l'Amérique du Sud et dans les Caraïbes.
- **Dès le XVI^e siècle,** la production de chocolat se développe en Espagne.
- **En France,** les premiers chocolatiers s'installent **dès 1609** au Pays basque.
- À partir du milieu du XVI^e siècle, **Amsterdam**, en Hollande, devient le principal port de commerce pour le cacao. La route du cacao passe ensuite de la Hollande à l'Allemagne, puis dans les pays du nord de l'Europe.
- **En 1674,** un café londonien propose les premiers chocolats à croquer.
- Le premier fabricant de **chocolat suisse** apparaît en **1819.**

Amérique du Nord, Caraïbes, Océan Atlantique, Europe, Afrique, Amérique du Sud

L'arbre

Le chocolat est fabriqué à partir du fruit d'un arbuste, le cacaoier. Il se cultive **en zone tropicale** : il aime la chaleur (de 24° à 27 °C) et l'humidité. Comme il a besoin d'ombre, il se cultive sous des arbres plus grands. Il peut mesurer jusqu'à **15 mètres** de haut. Pour faciliter sa récolte, il est souvent taillé à 5 ou 6 mètres. Son fruit est la cabosse. Chaque cabosse renferme une quarantaine de fèves.

Cacaoyer, Cabosse, Fèves

Le traitement des fèves

Après la **cueillette** et l'**écabossage** (on enlève la cabosse), les fèves, une fois à l'air libre, entrent dans une phase de **fermentation**. Ce processus chimique transforme une matière brute, la fève, en cacao. Dès la fermentation terminée, la phase du **séchage des fèves** débute. Après ces différentes étapes, la **torréfaction** peut commencer. On sépare les fèves des coques, en chauffant les fèves de façon très rapide à 100/150 °C. Elles sont ensuite **décortiquées** et concassées afin d'en extraire les amandes, transformées en une **pâte amère**, base de tous les produits de chocolaterie.

Différents chocolats

Le chocolat est obtenu par le mélange de la poudre et du beurre de cacao et l'ajout de sucre et éventuellement de lait.

La proportion de chaque élément détermine la couleur du chocolat.

- Le chocolat noir ou fondant peut contenir jusqu'à **70 % de cacao.**
- Le chocolat au lait contient une part importante de poudre de lait.
- Le chocolat blanc ne gardera du cacao que son beurre ajouté au sucre et au lait en poudre.

Le chocolat

Un peu d'histoire

- Les premières traces de la culture du cacao apparaissent **chez les Mayas, puis les Aztèques.**
- **Au XV^e siècle,** le conquistador **Hernán Cortés** fait connaître le chocolat en Europe. Il lance la culture du cacao à travers l'Amérique du Sud et dans les Caraïbes.
- **Dès le XVI^e siècle,** la production de chocolat se développe en Espagne.
- **En France,** les premiers chocolatiers s'installent **dès 1609** au Pays basque.
- À partir du milieu du XVI^e siècle, **Amsterdam**, en Hollande, devient le principal port de commerce pour le cacao. La route du cacao passe ensuite de la Hollande à l'Allemagne, puis dans les pays du nord de l'Europe.
- **En 1674,** un café londonien propose les premiers chocolats à croquer.
- Le premier fabricant de **chocolat suisse** apparaît en **1819.**

Amérique du Nord, Caraïbes, Océan Atlantique, Europe, Afrique, Amérique du Sud

L'arbre

Le chocolat est fabriqué à partir du fruit d'un arbuste, le cacaoier. Il se cultive **en zone tropicale** : il aime la chaleur (de 24° à 27 °C) et l'humidité. Comme il a besoin d'ombre, il se cultive sous des arbres plus grands. Il peut mesurer jusqu'à **15 mètres** de haut. Pour faciliter sa récolte, il est souvent taillé à 5 ou 6 mètres. Son fruit est la cabosse. Chaque cabosse renferme une quarantaine de fèves.

Cacaoyer, Cabosse, Fèves

Le traitement des fèves

Après la **cueillette** et l'**écabossage** (on enlève la cabosse), les fèves, une fois à l'air libre, entrent dans une phase de **fermentation**. Ce processus chimique transforme une matière brute, la fève, en cacao. Dès la fermentation terminée, la phase du **séchage des fèves** débute. Après ces différentes étapes, la **torréfaction** peut commencer. On sépare les fèves des coques, en chauffant les fèves de façon très rapide à 100/150 °C. Elles sont ensuite **décortiquées** et concassées afin d'en extraire les amandes, transformées en une **pâte amère**, base de tous les produits de chocolaterie.

Différents chocolats

Le chocolat est obtenu par le mélange de la poudre et du beurre de cacao et l'ajout de sucre et éventuellement de lait.

La proportion de chaque élément détermine la couleur du chocolat.

- Le chocolat noir ou fondant peut contenir jusqu'à **70 % de cacao.**
- Le chocolat au lait contient une part importante de poudre de lait.
- Le chocolat blanc ne gardera du cacao que son beurre ajouté au sucre et au lait en poudre.

le titre et les sous-titres

Éléments qui organisent l'information

une carte

renseigne sur un lieu

un historique

Élément qui présente les dates de façon chronologique

les textes, diagrammes, tableaux, graphiques et glossaires

Éléments qui expliquent l'information

les schémas, dessins

photographies

Éléments qui illustrent l'information

les caractères gras, en italique ou différents
Élément qui mettent en évidence l'information

Le chocolat

Un peu d'histoire

- Les premières traces de la culture du cacao apparaissent chez les Mayas, puis les Aztèques.
- Au XV^e siècle, le conquistador Hernán Cortés fait connaître le chocolat en Europe. Il lance la culture du cacao à travers l'Amérique du Sud et dans les Caraïbes.
- Dès le XVI^e siècle, la production de chocolat se développe en Espagne.
- En France, les premiers chocolatiers s'installent dès 1609 au Pays basque.
- À partir du milieu du XVI^e siècle, Amsterdam, en Hollande, devient le principal port de commerce pour le cacao. La route du cacao passe ensuite de la Hollande à l'Allemagne, puis dans les pays du nord de l'Europe.
- En 1674, un café londonien propose les premiers chocolats à croquer.
- Le premier fabricant de chocolat suisse apparaît en 1819.

L'arbre

Le chocolat est fabriqué à partir du fruit d'un arbuste, le cacaoyer. Il se cultive en zone tropicale : il aime la chaleur (de 24° à 27 °C) et l'humidité. Comme il a besoin d'ombre, il se cultive sous des arbres plus grands. Il peut mesurer jusqu'à 15 mètres de haut. Pour faciliter sa récolte, il est souvent taillé à 5 ou 6 mètres. Son fruit est la cabosse. Chaque cabosse renferme une quarantaine de fèves.

Le traitement des fèves

Après la cueillette et l'écabossage (on enlève la cabosse), les fèves, une fois à l'air libre, entrent dans une phase de fermentation. Ce processus chimique transforme une matière brute, la fève, en cacao. Dès la fermentation terminée, la phase du séchage des fèves débute. Après ces différentes étapes, la torréfaction peut commencer. On sépare les fèves des coques, en chauffant les fèves de façon très rapide à 100/150 °C. Elles sont ensuite décortiquées et concassées afin d'en extraire les amandes, transformées en une pâte amère, base de tous les produits de chocolaterie.

Différents chocolats

Le chocolat est obtenu par le mélange de la poudre et du beurre de cacao et l'ajout de sucre et éventuellement de lait. La proportion de chaque élément détermine la couleur du chocolat.

Le chocolat noir ou fondant peut contenir jusqu'à 70 % de cacao.

Le chocolat au lait contient une part importante de poudre de lait.

Le chocolat blanc ne gardera du cacao que son beurre ajouté au sucre et au lait en poudre.

idée principale

+ 3 détails