

Écabossage

Fermentation

Séchage

Après une maturation d'environ 6 mois, les cabosses sont récoltées manuellement puis brisées à l'aide d'une machette pour extraire les graines, ou fèves de cacao ainsi que la pulpe blanchâtre.

Une fois récoltées, les graines sont entreposées dans de grands paniers en bois pendant une semaine afin de stopper la germination : on dit alors qu'elles fermentent. La pulpe blanche entourant les graines se dégrade alors peu à peu. Elle est composée de levures, de sucres et de bactéries. Lors de la fermentation, les levures consomment le sucre afin de créer de l'alcool. Ce sont ensuite les bactéries qui consomment l'alcool créant ainsi de l'acide acétique qui, pénétrant dans la graine, permettra d'entamer le travail des enzymes. Les enzymes sont indispensables pour que la graine devienne une fève : elle contient alors des précurseurs d'arômes comme du sucre et des pectines. Cela permet également à la fève de perdre en âpreté.

Après la fermentation, les fèves sont pleines d'humidité. Pour éviter qu'elles pourrissent, il est alors nécessaire de les faire sécher: les fèves sont étalées à même le sol et sèchent au soleil (elles peuvent également être séchées artificiellement au moyen d'un chauffage à 120°). On comptera encore pour cette étape, environ 7 jours. C'est à partir de ce moment que les fèves prennent leur teinte brune caractéristique. Elles seront nettoyées et triées pour éliminer tout corps étranger ou débris. Le cacao est prêt à être stocké ou exporté vers les pays consommateurs.



Torrefaction

Concassage

Broyage

Celle-ci consiste à griller les fèves (entre 100 et 140°) avec beaucoup de minutie car la couleur et l'arôme du cacao dépendent de cette manipulation. Une excellente torréfaction permettra d'obtenir, outre un excellent cacao, une qualité régulière du produit. C'est pourquoi cette opération qui était autrefois effectuée par des ouvriers qualifiés est aujourd'hui souvent et totalement automatisée dans les usines.

Lorsque la torréfaction a été effectuée, va débiter le concassage mécanique, qui consiste à casser les fèves, mais aussi à éliminer par la même occasion, les coques ligneuses et les germes. À l'issue de ce concassage, le cacao se trouve alors en petits grains de 2 à 3 millimètres, appelé grué.

Il faut alors broyer les grains de cacao pour obtenir « la pâte de cacao » appelée parfois aussi « liqueur de cacao ». Cette pâte, issue du broyage, contient environ 50 % de beurre de cacao.



Malaxage


Deuxième
broyage

Conchage

Encore très amer, il est nécessaire d'ajouter du sucre à la masse de cacao afin d'enfin obtenir notre chocolat. Cette étape s'appelle le malaxage : les autres matières premières (liqueur de cacao) sont ajoutées et sont malaxées pendant environ 20h afin d'obtenir une pâte homogène.

Il permet d'affiner très précisément la pâte et permet d'effectuer une déshydratation pour obtenir une poudre de cacao entraînée vers les conches, lourdes machines rotatives où la poudre de cacao est brassée longuement pour obtenir un nouvel état liquide.

C'est une des étapes les plus importantes. Il va permettre, en brassant longuement, d'éliminer toute humidité et odeurs acides mais va surtout permettre d'obtenir un produit très raffiné et homogène qui donne toute sa finesse et son onctuosité au chocolat. Cette étape peut durer plusieurs jours selon le résultat désiré.



Tempérage
et enrobage

Nous arrivons à l'étape finale de préparation du chocolat qui consiste à abaisser la température de la pâte (32°) pour effectuer le moulage et l'enrobage.

