

Les étapes de fabrications du chocolat

Les étapes	Description
La récolte de la Cabosse	Les cabosses sont cueillies dans le cacaoyer « l'arbre à chocolat ».
L'écabossage	Environ 3 jours après la récolte, les cabosses sont ouvertes afin de séparer les fèves de cacao de la pulpe blanche contenue dans la cabosse. Ce travail est fait à la main.
La fermentation	Cette étape à lieu 24 heures après l'écabossage. Les fèves sont stockées pendant une semaine dans des grands paniers en bois, chaque panier sera brassé toutes les 24 heures. Cette opération a pour objectif de stopper le processus de germination de la fève.
Le séchage	Afin de stopper le processus de fermentation, les fèves de cacao sont séchées pendant 1 à 4 semaines.
La torréfaction	Les fèves sont ensuite chauffées pendant une demi-heure (de 100° à 140°C selon le type de cacao) afin de développer l'arôme du chocolat.
Le décortilage	Une fois torréfiées, les fèves sont broyées grossièrement pour séparer les morceaux de coques des germes par un système de ventilation/vibration.
Le broyage	Les graines de cacao passent ensuite dans différents broyeurs à meules selon l'affinage souhaité. Ils se transforment alors en une pâte épaisse et liquide appelée masse de cacao.
Le malaxage	La masse de cacao est mélangée aux autres matières premières jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Puis elle est de nouveau broyée.
Le conchage	Il sert à éliminer les résidus acides qui se cachent encore dans la pâte de cacao. Le chocolat est malaxé à haute température durant de longues heures. Le conchage permet de rendre au chocolat, une texture liquide et lisse !
Le moulage et l-enrobage	Une fois la température de la pâte redescendue à 45°C, le chocolat est alors déversé dans des moules. Ces derniers sont ensuite engagés dans un tunnel réfrigéré. De belles et appétissantes pièces de chocolat sont alors démoulées et prêtes à être consommées.