

les chocolats noirs à haut 0%



en **6** questions

ETHIQUABLE

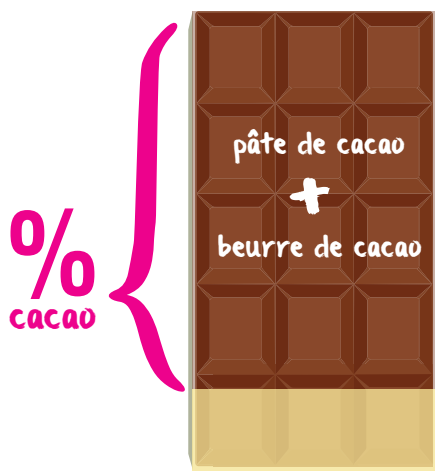
www.ethiquable.coop

Intenses, fins, riches en arômes, les chocolats haut pourcentage séduisent de plus en plus les amateurs de chocolats au goût authentique. Mais souvent les consommateurs s'arrêtent dans le choix de leur chocolat haut pourcentage au...pourcentage !

Pourtant chaque recette de grand cru est détentrice d'une combinaison d'arômes quasi unique, dont le pourcentage est le catalyseur. Variété, climat, terroir, pratiques agricoles sont autant de composantes qui confèrent à chaque grand cru sa typicité.

1

Que signifie le pourcentage de cacao indiqué sur la tablette ?



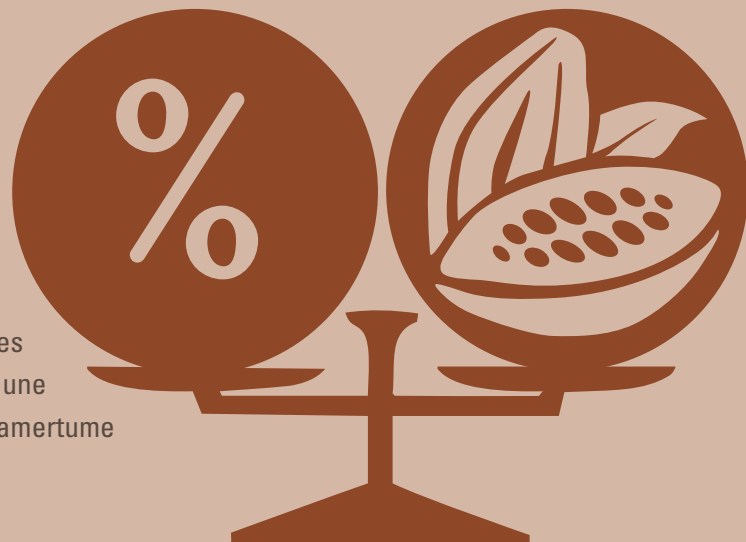
Le pourcentage indique la part de cacao contenu dans la tablette.

Celui-ci est issu à la fois de la pâte de cacao mais aussi du beurre de cacao utilisé dans la recette. Un même pourcentage peut avoir une part de beurre plus ou moins importante et donner ainsi plus de fondant ou de croquant au chocolat. **Bref, deux pourcentages ne se valent pas !**

2

Plus le pourcentage est élevé plus le chocolat est amer ?

Ce qui peut paraître logique n'est pas forcément vrai. Chez Ethiquable, **nous adaptons la teneur en cacao à l'origine et à la variété.** Cela permet de révéler les arômes caractéristiques de la fève, pas nécessairement son amertume. Par exemple, la variété Nacional d'Equateur supporte facilement de hauts pourcentages avec une fine amertume, contrairement à une fève de cacao forastero qui donnera une amertume peu agréable.



3

80% de cacao De quoi se composent les 20% restants ?

Du sucre et c'est tout ! Chez Ethiquable pas d'autres ajouts d'arômes (vanille) ou d'autres ingrédients (lécithine, beurre pâtissier), afin de révéler le terroir dans son authenticité et de ne pas dénaturer les arômes issus directement des fèves de cacao.



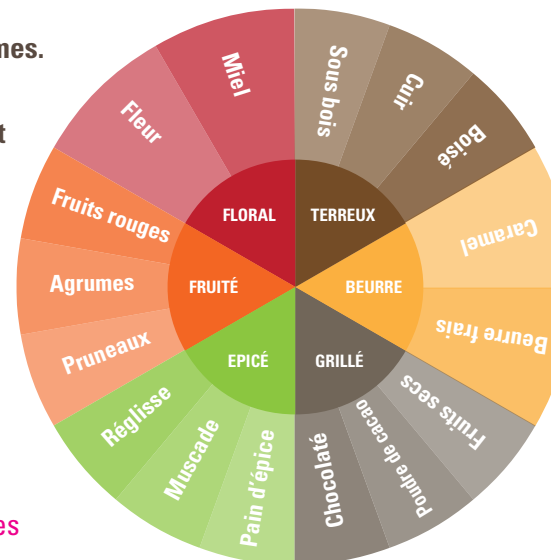
4

Tous les chocolats indiquant le même pays d'origine ont-ils le même goût ?

Non. Le terroir de provenance des fèves influe sur les arômes. Tout comme le vin le chocolat a ses terroirs. On préfère nommer les terroirs (Brouilly, Sancerre, Bordeaux...) plutôt que de parler de «vin France». Il en est de même pour les chocolats !

L'étape de fermentation a également un rôle important. Un savoir-faire crucial pour libérer les précurseurs d'arômes. Celle-ci se pratique de manières différentes d'une organisation paysanne à une autre. Fermentation en tas en Côte d'Ivoire ou en caisse en bois au Pérou, temps différents accordés à ces étapes suivant les pays ...

La richesse des pratiques se retrouve aussi dans les arômes délicats du chocolat et de son terroir.



5

Chocolat cru, chocolat grand cru, quelle différence ?

Pour la plupart des chocolats les fèves sont torréfiées à 110°-140°C.

- **Les chocolats cru** sont réalisés à partir de fèves non torréfiées et transformées à basse température (30°C à 40°C).
- **Un chocolat grand cru** signifie que sa recette est basée sur des fèves issues d'un terroir spécifique, sélectionné pour la qualité de son cacao : variétés, savoir-faire pour la fermentation et le séchage des fèves.

Mais au fait, comment fabrique-t-on le chocolat ?

Deux grandes étapes concourent à la fabrication d'un chocolat. A chaque étape, le savoir-faire a une influence cruciale dans la qualité finale de la tablette.

Chez les producteurs

Après récolte les producteurs écabossent pour libérer les fèves de cacao de leur écriin.

Ils assurent sur place :

- **la fermentation des fèves.** Elle permet la libération des précurseurs d'arômes. Dans des caisses en bois, en tas sur des feuilles de bananier. Les savoir-faire varient d'une région à l'autre. Décisive, seule une fermentation bien maîtrisée révélera les finesses aromatiques du cacao.
- **le séchage.** Il permet de stopper la fermentation. Un séchage long, avec des fèves remuées régulièrement garantit un cacao de qualité sans moisissure.

A la chocolaterie

- les fèves sont tour à tour nettoyées, triées, torréfiées, concassées, broyées pour obtenir la pâte de cacao. Le beurre de cacao est issu du pressage de la pâte.
- vient ensuite le **conchage**. A cet instant, tous les ingrédients sont ajoutés (sucre, lait...) et mélangés afin d'obtenir une fine pâte qui sera tempérée puis moulée. Un conchage de qualité jouera à la fois sur l'appréciation de la texture, comme sur le bon mariage de chaque élément composant la recette finale.

