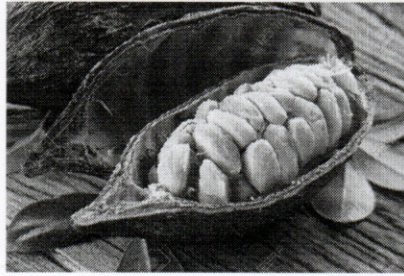


L'HISTOIRE DU CHOCOLAT

LE MATERIELLe matériel offert à chaque participant

3 moules lapin
Moule tablette

Matières premières

750g de chocolat Cacao Barry
Assortiment petits œufs
Pâte à sucre ou pâte d'amande
Plaque Joyeuses Pâques

Matériel à ramener

Cul de poule plastique (diam 20cm enviro)
Petit couteau
Tablier, torchon
Maryse
Petite palette, pinceau pâtissier

L'HISTOIRE DU CHOCOLAT

Le cacao est apparu en Europe en 1585 à Séville . Son introduction ne séduit guère la France, et si on peut le voir dans le pays Basque vers 1610 , ce n'est qu'à l'occasion du mariage de Louis XIV que Versailles s'enticha du produit. Mais il était toujours consommé que comme boisson, après dilution du cacao dans du lait. En 1675, on trouve en Angleterre, le « diablottin » premier chocolat solide .C'était une friandise de luxe que les riches aristocrates avaient toujours dans leurs poches. En 1847,c'est la fabrication de la première tablette de chocolat par l'anglais FRY. Il fallut attendre 30 ans pour que la 1^{ère} tablette de chocolat au lait voit le jour en Suisse . Ainsi naquit l'industrie du chocolat . Les Ste Caillet, Lindt, Nestlé, Suchard, Tobler, Van Houten, Menier, Poulain prirent ainsi leurs essors .

Comme pour les vins, chaque terroir est assimilé à un cru . Aujourd'hui la chocolaterie haut de gamme met en avant l'origine où sont produites les fèves de cacao : Caraïbes, Guayaquil, Quito.. Ces fèves peuvent correspondre à des cacaoyers différents : trinitario, criollo, forastoro ... étant les plus répandus .

PROCESSUS DE FABRICATION

Les fèves(graines) sont extaites des cabosses(fruits) du cacaoyer , puis mises à fermenter pendant quelques jours avant d'être séchées. Elles sont ensuite torréfiées, concassées et broyées pour obtenir la « pâte de cacao » Ensuite pressée en tourteau, on stocke la poudre de cacao . Avec 35% de la production mondiale la côte d'Ivoire est le premier producteur mondial.

Le chocolat est un mélange de cacao, de sucre, de beurre, de cacao, et éventuellement de lait . Les différentes étapes pour y parvenir sont le malaxage,le broyage, le conchage, le tempérage, le moulage

DIFFÉRENTS TYPES DE CHOCOLATS

. La législation est très précise selon l'appellation chocolat(18% beurre de caao), chocolat de ménage(12%), chocolat de couverture(31%) . Si 5% de graisses végétales sont admises dans l'UE , recherchez toujours un chocolat pur beurre cacao.

Un chocolat noir à 70% de cacao contient 70% d'un mélange de cacao dégraissé et de beurre de cacao . Mais la proportion de chacun de ces deux composants peut varier fortement

LA CONSOMMATION

Avec une moyenne de 6,5kg de chocolat par an (125g par semaine), la France se situe au 5^e rang européen , le 1^{er} consommateur étant l'Allemagne. La France se distingue par une propension à consommer plus de chocolat noir que le reste de l'Europe 30% contre 5% .

Le LAPIN DE PÂQUES



A SAVOIR

Courbe de cristallisation chocolat lait

Fonte 45-50°
Tempérage 25-26°
Travail 29-30°
Stockage 20°

Température de travail

Chocolat blanc 27-28°
Chocolat lait 29-30°
Chocolat noir. 31-32°

LA CRISTALLISATION DU CHOCOLAT

Le beurre de cacao à l'apparence homogène se compose en fait de trois groupes de graisses : oléiques, palmitiques, et stéariques qui ont des points de fusion différents allant de 20° à 33,5°. Si on laisse refroidir à température ambiante, la cristallisation sera donc lente et désordonnée. La cristallisation va permettre d'homogénéiser l'ensemble et de donner au chocolat un aspect cassant et brillant.

COMMENT CRISTALLISER LA COUVERTURE

Il faut effectuer une courbe de cristallisation en 3 étapes :

- 1) chauffer le chocolat (au bain marie, à l'étuve ou au four micro-ondes) afin de liquéfier le chocolat (40 à 50°)
- 2) refroidir le chocolat : (24 à 27°C) selon la nature du chocolat et vous pouvez le faire de trois manières
 - * en le tablant, ce qui consiste à refroidir le chocolat au contact d'un marbre froid
 - * par ensemencement, ce qui consiste à refroidir le chocolat en rajoutant 1/3 de pistoles à la masse chauffée
 - * par stockage, en remuant de temps en temps, et refroidir ainsi le chocolat en plongeant la bassine dans un bain marie froid
- 3) réchauffer le chocolat en remuant régulièrement pour atteindre un **chocolat tempéré** soit une température de
 - * 27-28° pour le chocolat blanc
 - * 29-30° pour le chocolat lait
 - * 31-32° pour le chocolat de couverture noire

Vous pouvez cristalliser directement votre chocolat au micro ondes .Pour un usage occasionnel, c'est ce que je vous conseille de faire . Mettre 5mn (1mn pour de toute petite quantité) puissance mini , en mélangeant toutes les minutes jusqu'à l'obtention d'une masse liquide (28 à 32 °) selon la couleur du chocolat . Attention, si vous chauffez trop, vous déstabilisez votre chocolat , vous serez alors obligé de refaire la courbe de cristallisation expliquée ci-dessus .

LE MOULAGE

Gardez toujours comme règle : **chocolat tempéré dans un moule tempéré**

Avant de procéder au moulage faire un essai sur un morceau de papier . Au bout de 5mn , le chocolat doit durcir, devenir brillant et cassant . Votre chocolat est au point, vous pouvez peindre votre moule. Badigeonnez votre moule au pinceau une première fois . Laisser le chocolat durcir, puis remplir le moule de chocolat liquide, tapoter légèrement , laisser bien couler , poser sur une feuille . Lorsque le chocolat commence à prendre , ébarber les bords . Laisser refroidir environ 30 mn . Le chocolat se rétractera tout naturellement , attendez surtout que se forme la bulle d'air qui permettra de démouler aisement votre moule . Coller les deux coquilles en les faisant fondre sur une plaque chaude .

LA DECORATION

Une fois le sujet assemblé, vous pouvez désormais le décorer selon votre goût et votre imagination :

- laisser tel quel , surtout s'il est strié
- le badigeonner au pinceau ou pulvériser au mélange beurre de cacao
- le décorer d'œufs, de mini tablettes ou de fleurs en sucre ou en pâte d'amande
- écrire un prénom ou JOYEUSES PÂQUES, ce que je vous souhaite à tous très sincèrement