



THE
BELGIAN
CHOCOLATE MAKERS



LA SÉLECTION ET LA CULTURE DU CACAO
COCOA SELECTION AND GROWING



Les origines de l'utilisation du cacao traversent les âges... On retrouve des traces de son utilisation dans des céramiques datées de plus de 4000 ans. Différentes civilisations font mention de son utilisation (Mocaya, Olmèques, Maya, Aztèques...). De la préparation de boisson destinée aux dieux, à l'utilisation de ses fèves comme monnaie, le cacao est ancré dans l'histoire.

Introduit en Europe par les Espagnols au 16^{ème} siècle à la suite de sa découverte dans le « nouveau monde », le cacao gagne en notoriété grâce à sa préparation en boisson chaude, accompagné d'épices et de sucre. Cependant, ce n'est que dans le milieu du 17^{ème} siècle que sa consommation s'ancre définitivement dans l'aristocratie espagnole, point de départ de sa conquête européenne.



La culture du cacaoyer

UN ARBRE GOURMAND AUX MULTIPLES SECRETS

C'est un arbre capricieux qui pousse dans différentes zones équatoriales. La culture du cacaoyer se fait principalement en Afrique (69%), Amérique du Sud (13%) et Asie (18%). Il faut attendre cinq longues années après sa plantation pour obtenir un fruit, tandis que seulement 1% de toutes les fleurs qui le recouvrent deviendront des cabosses. Le cacaoyer donne environ 80 cabosses en une année, et pour chacune d'entre elles, 4 à 6 mois sont nécessaires pour mûrir.

A l'intérieur de chaque cabosse on trouve une quarantaine de graines, qui doivent d'abord être fermentées. Les graines sont ensuite séchées au soleil avant d'obtenir ce que l'on appelle des fèves de cacao. Ce n'est qu'à partir de cette étape que l'on retrouve l'arôme de cacao.

La fleur de cacaoyer pousse à même le tronc et sur les branches principales. Une fleur sur cent se transforme en un fruit appelé cabosse. Un même arbre porte simultanément des fruits à différents stades de maturité et des fleurs en train d'éclore. La récolte des cabosses est étalée sur l'année avec deux périodes plus marquées : d'avril à juin et d'octobre à novembre (les deux saisons des pluies).

Dans la cabosse, les fèves sont logées dans une paroi blanche et gélatineuse appelée « mucilage ». Le mucilage est utilisé comme liant naturel dans les diverses préparations élaborées sur place (miel du cacao, jus de cacao).

Les fèves fermentent alors pendant 6 à 8 jours. Cette étape est indispensable pour développer tous leurs arômes et réduire leur amertume. Elles sont ensuite séchées pendant 1 à 2 semaines. Le séchage s'effectue en plein air et au soleil. Les fèves sont disposées sur « le lit du cacao », des dalles métalliques ou sur des nattes et sont remuées plusieurs fois par jour.



CACAO CRIOLLO



CACAO FORASTERO



CACAO TRINITARIO

LES TROIS GRANDES VARIÉTÉS DE CABOSSES

Le Forastero

C'est le cacao le plus répandu et le plus productif. Il représente 80% de la production mondiale. C'est la variété de cabosse qui possède la qualité la plus basse de toutes.

Les fèves sont de couleur rouge violet et sont très amères. La cabosse est assez volumineuse et de couleur jaune.

On trouve cette variété principalement en Afrique.

Le Trinitario

Issu du mélange du Criollo et du Forastero, il ne représente que 15% de la production mondiale. Son arôme est similaire au Criollo mais la productivité est plus proche du Forastero.

Les fèves sont de couleur rouge avec des traits blancs et la cabosse est également rouge.

Le Criollo

C'est une variété rare et ancienne qui possède un bon potentiel aromatique. Le Criollo est la variété de cabosses la plus cher et représente seulement 5% de la production mondiale.

Les fèves sont complètement blanches, moins amères et moins acides que les autres variétés. Les cabosses ont la forme d'un cédrat mais plus long et sont vertes ou oranges.

On trouve cette variété principalement au Mexique, Équateur et Venezuela.

LA FABRICATION DU CHOCOLAT

LA TORRÉFACTION

Les fèves sont grillées entre 120 et 160 degrés Celsius. La température et le temps de torréfaction varient en fonction de l'origine des fèves et du type de cacao. Comme le café vert, le cacao ne développe réellement son arôme et sa couleur qu'une fois torréfié.



LE DÉCORTICAGE

Les fèves alors refroidies sont ensuite concassées et débarrassées de leur coque. Les fèves de cacao pré-séchées sont dirigées vers un concasseur, une sorte de moulin mécanique. A la fin de cette opération, il ne reste plus que le grain de cacao, que l'on appelle alors le gruë.

LE BROYAGE, LE MÉLANGE AU SUCRE ET LE CONCHAGE

Les gruës sont alors dosés, mélangés, et broyés, et deviennent une pâte liquide appelée masse, liqueur ou pâte de cacao.

La masse de cacao est mélangée au sucre dans un pétrin, jusqu'à devenir une pâte homogène. La pâte passe ensuite dans des broyeuses affineuses afin d'obtenir des grains si fins qu'ils ne sont pas perceptibles à la dégustation.

Le processus de fabrication du chocolat comprend la phase de conchage. Cette étape correspond à l'avant dernière de cette longue liste et sert à éliminer les résidus acides se cachant 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.

La liqueur de cacao est ensuite mélangée à différents ingrédients. Selon le chocolat que l'on souhaite obtenir, les ingrédients sont différents :

Le chocolat noir: pâte de cacao, beurre de cacao et sucre

Le chocolat au lait: pâte de cacao, sucre, beurre de cacao et lait en poudre

Le chocolat blanc: beurre de cacao, sucre et lait en poudre

Le chocolat ruby : beurre de cacao, sucre, pâte de cacao, lait en poudre et acide citrique

LE TEMPERAGE ET LE MOULAGE

Le conchage terminé, le chocolat doit être tempéré pour passer de l'état liquide à l'état solide. C'est ce que nous faisons ici en utilisant les machines que vous voyez derrière la table en marbre. Un vrai chocolatier doit aussi pouvoir faire le tempérage de façon manuelle, comme je vous ai montré (en utilisant la table en marbre) pendant l'atelier.

Une fois la température de la pâte redescendue, le chocolat peut alors être versé dans des moules. C'est ce long et fastidieux processus de fabrication du chocolat, qui nous permet chaque jour de déguster des merveilles plus surprenantes les unes que les autres. Les chocolatiers comme moi mettent tout leur cœur pour vous offrir un moment d'exception!

Retenez que la fabrication du chocolat est une histoire de temps...

Elisabetta



 THE
BELGIAN
CHOCOLATE MAKERS



The origins of the use of cocoa go back through the ages... Traces of its use can be found in ceramics dating back more than 4000 years. Various civilisations mention its use (Mocaya, Olmecs, Maya, Aztecs...). From the preparation of a drink for the gods to the use of its beans as currency, cocoa is steeped in history.

Introduced to Europe by the Spanish in the 16th century following its discovery in the "new world", cocoa gained notoriety through its preparation as a hot drink, accompanied by spices and sugar. However, it was not until the middle of the 17th century that its consumption became firmly established among the Spanish aristocracy, the starting point for its European conquest.



The cultivation of the cocoa tree
A GREEDY TREE WITH MANY SECRETS

It is a capricious tree that grows in different equatorial zones. Cocoa trees are mainly grown in Africa (69%), South America (13%) and Asia (18%). It takes five long years after planting to produce fruits, while only 1% of all the flowers that cover it will become pods. The cocoa tree produces about 80 pods in a year, each of which takes 4 to 6 months to ripen.

Inside each pod there are about 40 seeds, which must first be fermented. The seeds are then dried in the sun before they become what are known as cocoa beans. It is only at this stage that the cocoa flavour is found.

The cocoa flower grows on the trunk and on the main branches. One flower in a hundred turns into a fruit called a pod. The same tree simultaneously bears fruits at different stages of maturity and flowers in the process of blooming. The harvesting of the pods is spread over the year with two main periods: April to June and October to November (the two rainy seasons).

Inside the pod, the beans are housed in a white, gelatinous wall called "mucilage". The mucilage is used as a natural binder in the various preparations made on the spot (cocoa honey, cocoa juice).

The beans then ferment for 6 to 8 days. This stage is essential to develop all their aromas and reduce their bitterness. They are then dried for 1 to 2 weeks. The beans are dried in the open air and in the sun. The beans are placed on the "cocoa bed", metal slabs or mats, and stirred several times a day.



CACAO CRIOLLO



CACAO FORASTERO



CACAO TRINITARIO

THE THREE MAIN VARIETIES OF PODS

Forastero

This is the most widespread and most productive cocoa. It accounts for 80% of world production. It is the pod variety with the lowest quality of all.

The beans are reddish-purple in colour and very bitter. The pod is quite large and yellow in colour.

This variety is mainly found in Africa.

Trinitario

A mixture of Criollo and Forastero, it represents only 15% of world production. Its aroma is like that of the Criollo, but its productivity is closer to that of the Forastero.

The beans are red with white lines and the pod is also red.

The Criollo

This is a rare and ancient variety with good aromatic potential. The Criollo is the most expensive pod variety and represents only 5% of the world production.

The beans are completely white, less bitter, and less acidic than other varieties. The pods are shaped like a citron but longer and are green or orange.

This variety is mainly found in Mexico, Ecuador and Venezuela.

CHOCOLATE MAKING

ROASTING

The beans are roasted between 120 and 160 degrees Celsius. The temperature and roasting time vary depending on the origin of the beans and the type of cocoa. Like green coffee, cocoa does not really develop its aroma and colour until it is roasted.



DECORTICATION

The cooled beans are then crushed and their shells removed. The pre-dried cocoa beans are sent to a crusher, a sort of mechanical mill. At the end of this process, all that remains is the cocoa bean, which is then called the grits.

GRINDING, MIXING WITH SUGAR AND CONCHING

The nibs are then measured out, mixed and ground into a liquid paste called cocoa mass, liquor or paste.

The cocoa mass is mixed with sugar in a mixer until it becomes a homogeneous paste. The paste is then passed through refining mills to obtain grains so fine that they are not perceptible when tasted.

The chocolate making process includes the conching stage. This stage is the second to last in the long list and serves to remove the acidic residues still hiding in the cocoa paste. The chocolate is kneaded at high temperatures for many hours. Conching gives the chocolate a smooth, liquid texture.

The cocoa liquor is then mixed with various ingredients. Depending on the type of chocolate you want to obtain, the ingredients are different:

Dark chocolate: cocoa paste, cocoa butter and sugar

Milk chocolate: cocoa paste, sugar, cocoa butter and milk powder

White chocolate: cocoa butter, sugar and milk powder

Ruby chocolate: cocoa butter, sugar, cocoa mass, milk powder and citric acid

TEMPERING AND MOULDING

After the conching step, the chocolate must be tempered from liquid to solid. This is what we do here using the machines you see behind the marble table. A real chocolatier should also be able to do the tempering manually, as I showed you (using the marble table) during the workshop.

Once the temperature of the paste has come down, the chocolate can then be poured into moulds. It is this long and tedious process of making chocolate, which allows us to taste each day wonders more surprising than the others. Chocolate makers like me put all our heart into offering you an exceptional moment!

Remember that chocolate making is a story of time...



