

Passion chocolat

Ambiance chocolatées

«il levait haut son petit nez pointu pour respirer
la merveilleuse odeur sucrée de chocolat fondu»

Roald Dahl, Charlie et la chocolaterie



NE TENEZ amer, en poudre, en mousse, le chocolat peut prendre beaucoup de formes : tablettes, bouchées, gâteaux, bonbons, chocolat de dégustation, figurines, barres, boisson pour les enfants, ...

A la fois aliment réconfortant du quotidien et élément de luxe, il est présent dans de nombreuses circonstances. Comme le champagne, il accompagne toutes les fêtes :

Noël, ses truffes et ses jolies boîtes de chocolat offertes en cadeau;
Pâques et ses œufs, cloches, poissons, lapins, ou poules en chocolat,
tous attachés d'un ruban de satin; anniversaires, St Valentin, ...
Il est l'invité idéal des fêtes dont les enfants sont les rois.

Car enfants et chocolat vont souvent ensemble. On a à l'esprit l'image de l'enfant à la bouche maculée de chocolat fondu, ou au nez couronné d'une trace de chocolat (défendu ?).

Pourquoi un tel attrait pour le chocolat ? Parce qu'il est symbole de plaisir, de volupté gastronomique. Parce que l'exotisme de ses origines fait rêver.

Mais depuis son arrivée en Espagne au 16^e siècle, le chocolat a évolué. D'aliment médicinal il est devenu l'objet des attentions les plus pointues, que ce soit lors de sa récolte ou de son élaboration. Les consommateurs recherchent la qualité et les grands crus (et souvent un chocolat de plus en plus noir).

Les artisans chocolatiers rivalisent de créativité et inventent des associations de goûts inédites, des notes aromatiques nouvelles (épices, florales, boisées...).

Le chocolat a aujourd'hui une influence dans les produits de beauté, les parfums, ou la mode.



«En haut de la maison, les briques de chocolat
séchaient, posées toutes molles sur la terrasse.
Et chaque matin, des plaques de chocolat révélèrent,
imprimé en fleurs creuses à cinq pétales, le passage
nocturne des chats.»

Colette

Passion
Chocolat

2/10

Tous les chocolats possibles

Pour éviter la mise sur le marché de produits falsifiés, une directive européenne de 1973 a réglementé l'utilisation du cacao et de chocolat. En France, un **décret de 1974** fixe le contenu des divers produits.

Depuis 2003, l'Union Européenne autorise l'introduction de graisses végétales dans la pâte de cacao. Les industriels peuvent remplacer 5% du beurre de cacao par des graisses végétales, ceci afin de diminuer les coûts de production. Par respect de la qualité, de nombreux chocolatiers n'appliquent pas cette mesure.

C'est la **proportion de cacao** qui donne des indications sur le genre de chocolat.

Le chocolat noir. Il contient au moins 43% de cacao (et au moins 26% de beurre de cacao). Sa teneur en cacao doit être mentionnée sur l'emballage.

Les amateurs apprécient le chocolat qui ont un pourcentage de cacao élevé (72%, 86%, voire 99%). On trouve maintenant des **écrus de chocolat**, qui indiquent la provenance des fèves.

Le chocolat au lait. Il contient au moins 30% de cacao, et au moins 14% de lait, crème ou beurre (en poudre ou concentré). Il ne convient pas très bien à la cuisine (il est difficile à utiliser).

Le chocolat blanc. Il ne contient pas de cacao, mais du beurre de cacao (au moins 20%), auquel on a ajouté au moins 14% de lait (ou crème, ou beurre), du sucre, et des matières grasses. On peut l'utiliser en cuisine en le faisant fondre très doucement.

Le chocolat à cuire (ou de ménage). Il contient au moins 35% de cacao. Il est fondant.

Le chocolat de couverture. Il contient au moins 30% de cacao. Il est vendu uniquement aux grossistes, chocolatiers et pâtisseries, et livré principalement sous forme liquide.

Les poudres :

Le cacao en poudre. Obtenu par la transformation en poudre des fèves de cacao * **Le chocolat en poudre.** Un mélange de cacao en poudre et de sucre, contenant au moins 32% de cacao. On en fait des poudres instantanées * **Le chocolat de ménage en poudre, cacao sucré.** Il contient au moins 25% de cacao.

Attention : la mention "arôme chocolat" signifie que le produit ne contient PAS de cacao.

Passion
Chocolat

4
1/10

Descriptif

- 1- Panneau d'exposition**
- 2- Ambiances chocolatées**
- 3- Qu'est-ce que le chocolat ?**
- 4- Tous les chocolats possibles**
- 5- Les grandes spécialités**
- 6- L'histoire du chocolat**
- 7- Les grandes dates et les grands chocolatiers**
- 8- Recettes au chocolat**
- 9- Trucs au chocolat**