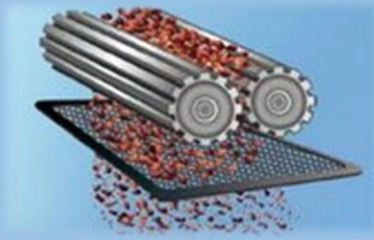


Dans la chocolaterie

Les sacs de fèves sont acheminés à la chocolaterie.

La transformation des fèves en délicieux chocolat peut maintenant commencer.



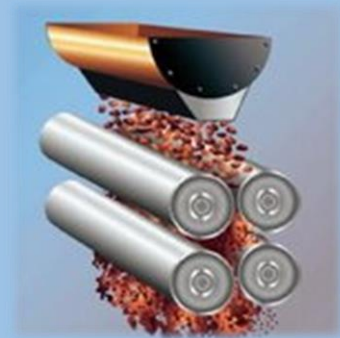
1 Le concassage

À peine sorties du sac de jute dans lequel elles ont voyagé, les fèves sont nettoyées de la poussière et des résidus. Elles passent ensuite dans un concasseur qui les broie.



2 La torréfaction

Les fèves sont chauffées pour leur donner plus d'arôme.



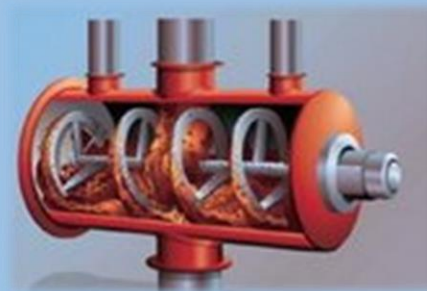
3 Le broyage

Les fèves sont broyées finement et se transforment en une pâte épaisse appelée masse de cacao.



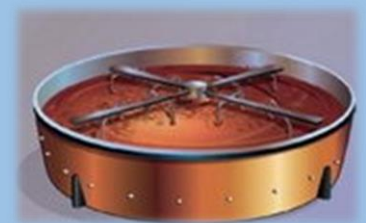
4 Le pressage

La masse de cacao passe dans des presses pour extraire le beurre de cacao liquide. Le reste deviendra de la poudre de cacao.



5 Le malaxage

La poudre de cacao est mélangée aux autres matières premières (sucre et éventuellement produits laitiers) dans un pétrin.



6 Le conchage

La pâte est chauffée à 70°C et brassée pendant des heures dans un malaxeur. On y ajoute le beurre de cacao et certains arômes.



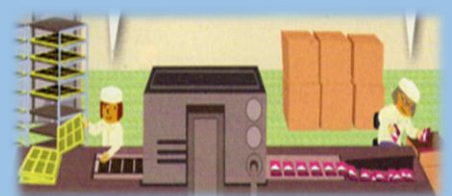
7 Le tempérage

Pour que le chocolat soit de bonne qualité (brillant, onctueux...) , il doit refroidir. On le ramène environ à 30°C, dans une tempéreuse.



8 Le moulage

Le chocolat est coulé dans des moules qui lui donnent sa forme définitive. Les moules sont secoués pour chasser les bulles d'air. Ensuite, ils sont refroidis dans un réfrigérateur spécial.



9 L'emballage

Le chocolat s'est solidifié. Les bâtons ou les tablettes sont démoulés puis emballés. Il ne reste qu'à les distribuer dans les magasins.