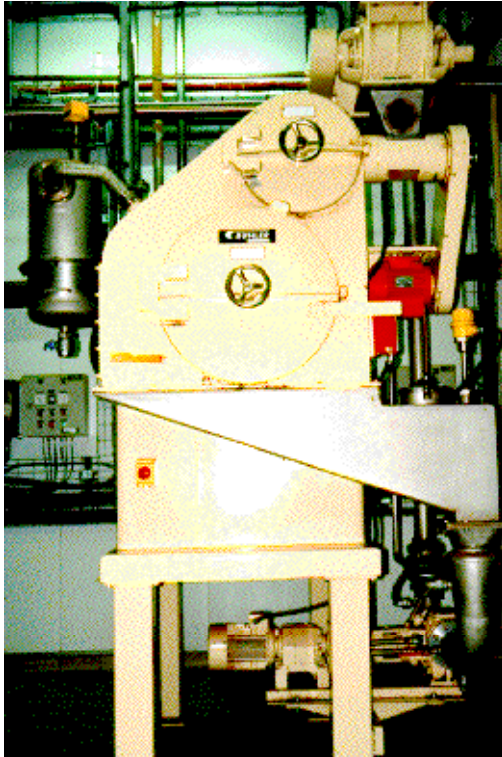


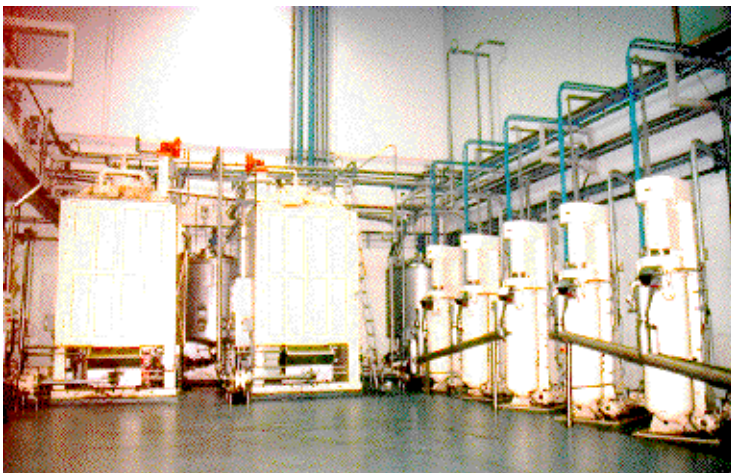
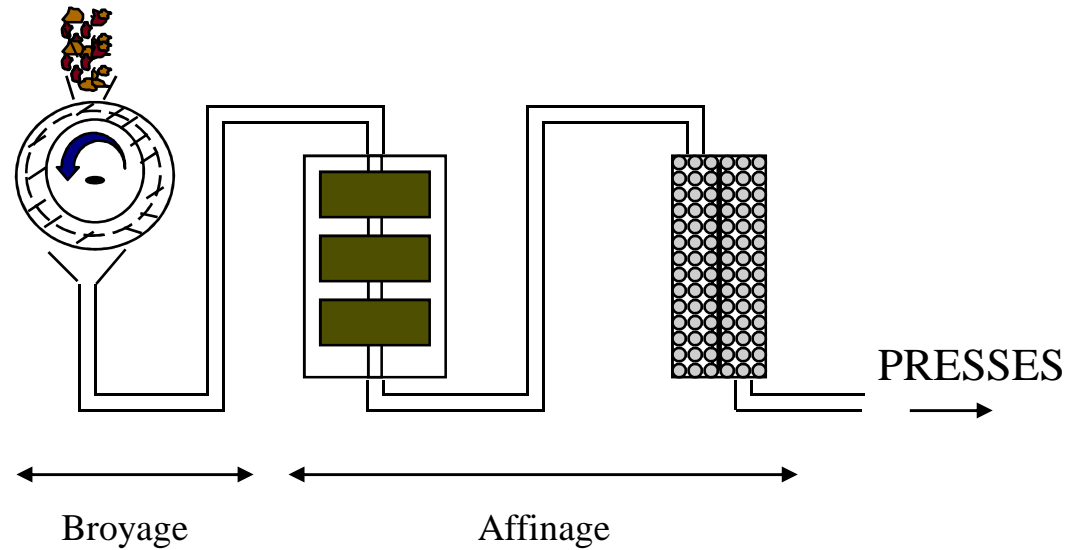
Process de fabrication DU CACAO AU CHOCOLAT



BROYAGE DU GRAIN AFFINAGE DE LA PATE



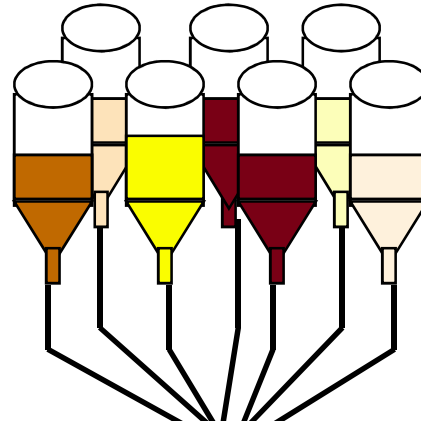
1. Le **grain** est réduit en **pâte de cacao liquide**.



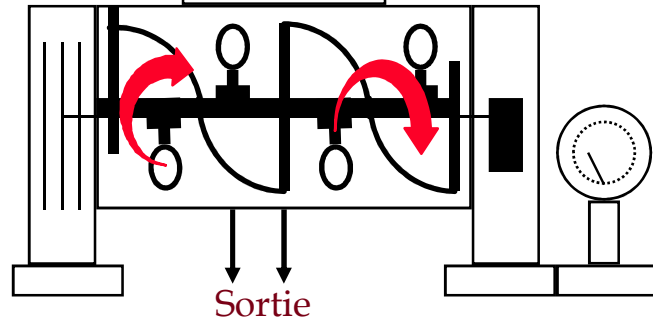
2. Cette **pâte grossière**
est ensuite **affinée**

BILAN: Grain Torréfié => Pâte Affinée.

MELANGE DES INGREDIENTS



Les **matières premières** sont **pesées de façon hiérarchique** (pulvérulent puis liquide) dans le **pétrin**.



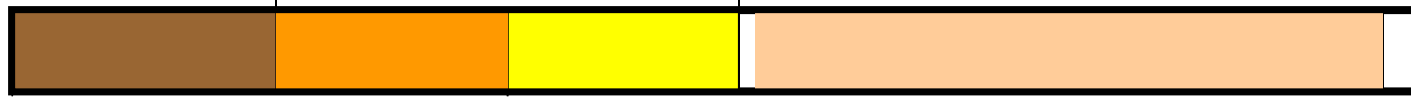
Le **malaxage** permet l'**homogénéisation** des **ingrédients**, des **températures** et des **couleurs**.

BILAN : Pâte de Chocolat Prête à Broyer

Composition du chocolat

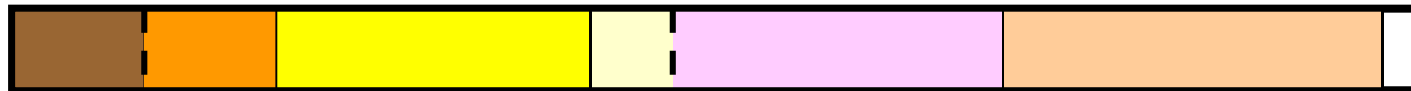
NOIR

MG = beurre de cacao



Masse de cacao Beurre de cacao Sucre Lec + van

LAIT



BLANC

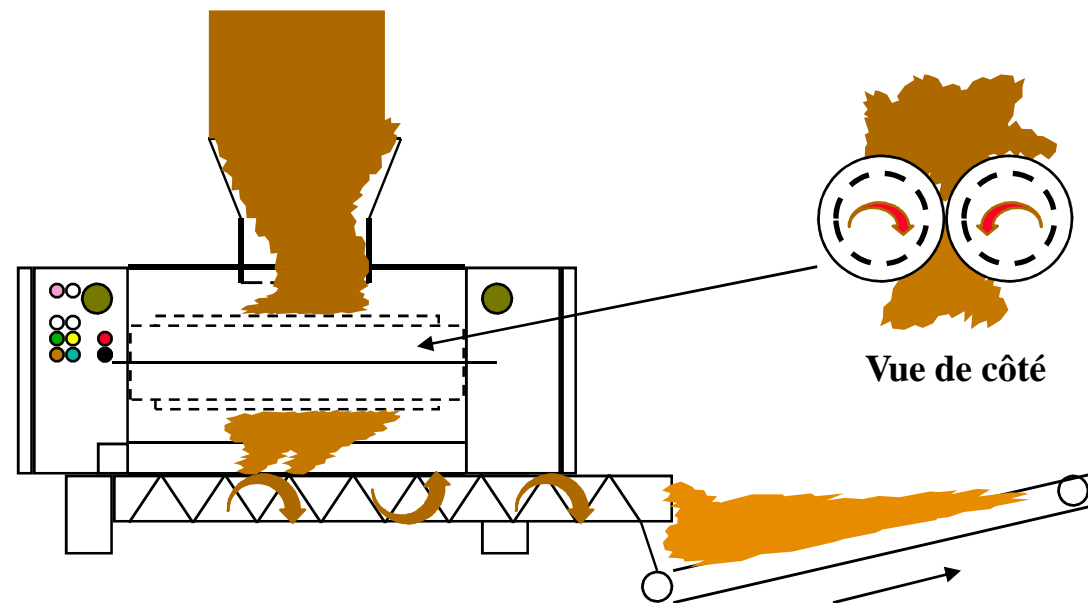
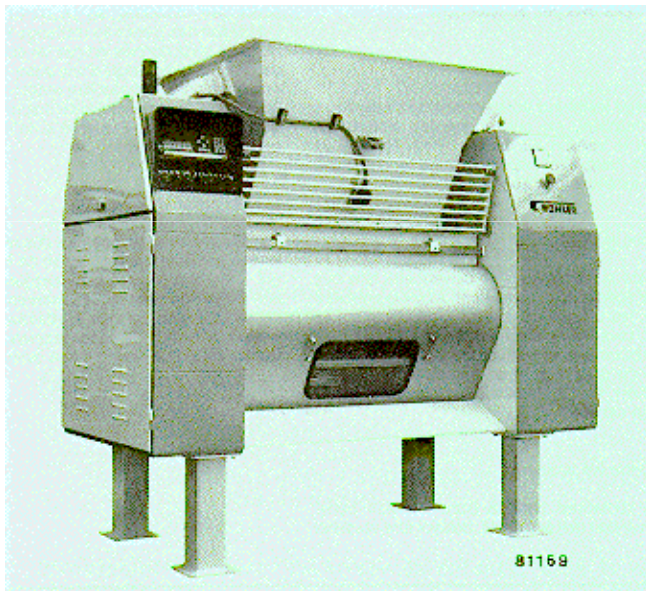
MG = beurre de cacao + MG du lait



Beurre de cacao Lait en poudre Sucre Lec + van

PRE-BROYAGE

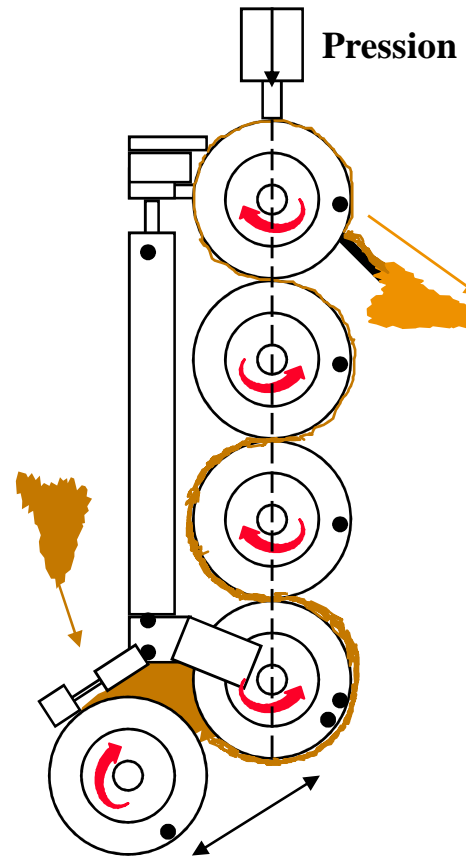
Il permet l'**homogénéisation** des finesses des ingrédients par **réduction** des **particules grossières** (sucre) **laminées** entre **deux cylindres**.



BILAN : Pâte de Chocolat Pré-Broyée

BROYAGE

Il permet d'**obtenir** la **finesse définitive**
du **chocolat**.



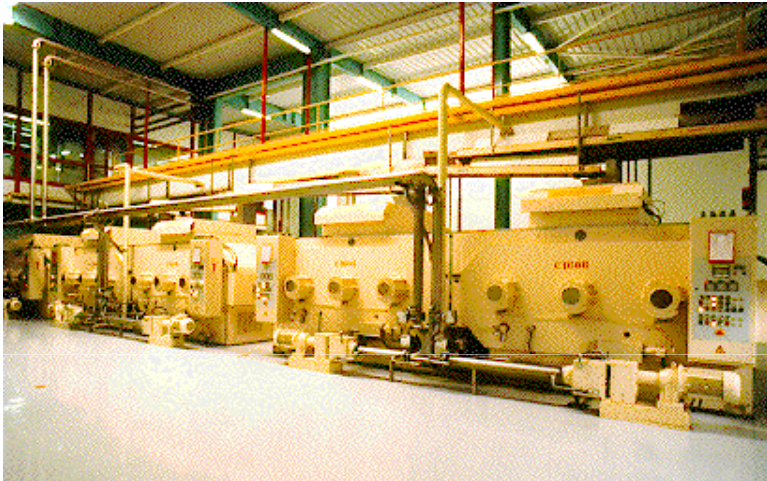
Les **particules** sont
progressivement
laminées entre des
cylindres tempérés.

La **couleur** et le
goût se **modifient**,
l'**humidité** **diminue**.

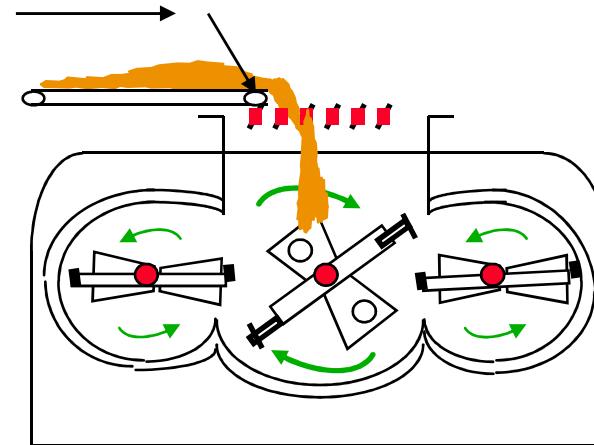
BILAN : Poudre de Chocolat Broyée en paillettes.

CONCHAGE

Il se déroule en **deux temps**:



1. **Conchage à sec** (sans ajout de beurre de cacao)
le **travail mécanique polit les particules solides.**



2. **Conchage liquide** (après ajout du beurre)
il permet d'**obtenir** la **rhéologie** désirée.

La température s'élève, le goût se forge l'humidité diminue.

BILAN : Chocolat liquide

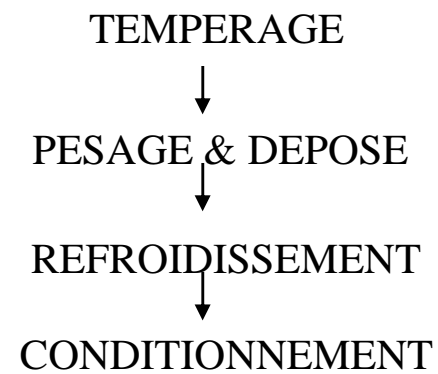
CHOCOLAT LIQUIDE



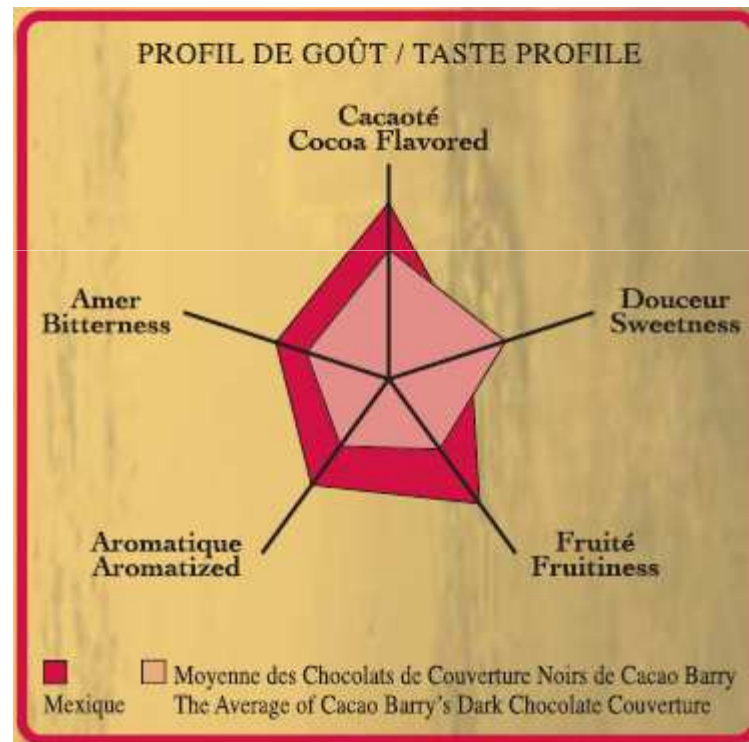
Livraison Citerne



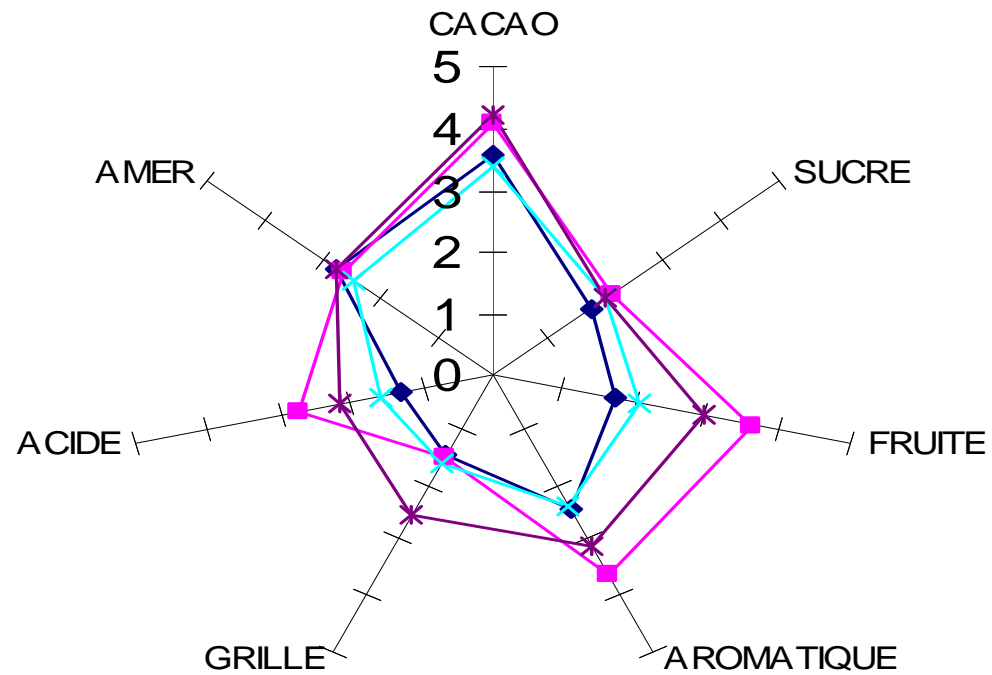
Moulage



Origine Rare Mexique



Caractéristiques des origines noires



— ST DOMINGUE 70 —■— TANZANIE 75 —×— VENEZUELA 70 —*— Mexiqu

Les origines lait

