

# La récolte des fèves

On récolte des fèves de cacao dans des arbres  
appelés « cacaoyers »



CABOSSES

## LE CACAOYER

L'arbre qui donne les fèves de cacao s'appelle le cacaoyer. Il pousse uniquement dans les zones tropicales, c'est-à-dire dans des endroits chauds et humides, comme en Amérique ou en Afrique Centrales.

## Les cabosses

CONTIENNENT  
LES FÈVES DE CACAO

MUCILAGE

pulpe blanche  
qui protège les fèves

FÈVE  
DE CACAO

COQUE  
DE LA CABOSSE





# *La fabrication de la pâte et du beurre de cacao*

On fait subir aux fèves quelques transformations



## *Le mélange des ingrédients de base*



**Pour fabriquer  
du chocolat noir**



**Pâte  
de Cacao**

+



**Sucre**

+



**Beurre  
de cacao**



**Le chocolat noir  
contient au moins  
43% de cacao.**

Plus il est riche  
en cacao, moins  
il contient de sucre  
et plus il apporte  
de minéraux !



**Pour fabriquer  
du chocolat au lait**



**Pâte  
de Cacao**

+



**Sucre**

+



**Beurre  
de cacao**

+



**Lait en  
poudre**



**Le chocolat au lait  
contient au moins  
25% de cacao.**

Il contient plus  
de sucre que le  
chocolat noir !



**Pour fabriquer  
du chocolat blanc**



**Sucre**

+



**Beurre  
de cacao**

+



**Lait en  
poudre**



**Le chocolat blanc  
ne contient pas du tout  
de cacao.**

Il n'est donc pas  
vraiment considéré  
comme du chocolat en  
tant que tel. Il contient  
encore plus de sucre et  
de matière grasse que  
le chocolat au lait !

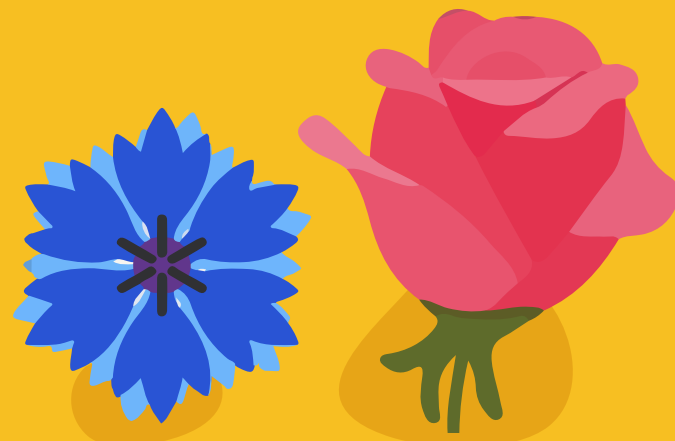


## *L'ajout d'ingrédients gourmands*

**On peut ajouter certains ingrédients pour parfumer le chocolat.**



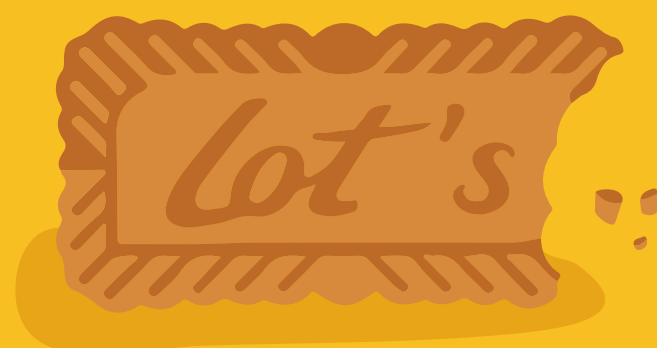
**Des fruits ou arômes de fruits :**  
cranberries, citron, orange,  
framboise...



**Des fleurs :**  
rose, bleuet...



**Des graines oléagineuses :**  
noisettes, amandes, pistaches...



**Des éclats de biscuits :**  
spéculos, nougat, pralines...



**Mais aussi du caramel, du thé,  
de la vanille, du sel...**