

LE CHOCOLAT

06.12.2016 - noir, au lait, noisettes ou... chaud !

Le chocolat. Boisson divine, comme chacun sait ! Mais nos Dieux à nous ne connaissaient pas cette boisson, nous allons voir ça un peu plus tard. Pour certains ce serait la Marquise de Sévigné qui serait l'inventeur du chocolat ! C'est vrai qu'elle a entretenue avec cette denrée exotique des rapports assez passionnés, sans reprendre tout ce qu'elle a pu écrire sa fille Mme de Grignan sur cet amour délirant : « Si vous ne vous portez point bien, vous n'avez pas dormi, le chocolat vous remettra. Mais vous n'avez pas de chocolatière ! J'y ai pensé mille fois. Comment ferez-vous ? » Que dans la déception : « Je peux vous dire ma chère enfant que le chocolat est plus avec moi ce qu'il était. La mode m'a entraînée comme elle le fait toujours. Tous ceux qui en disaient du bien m'en disent du mal. On le maudit, on l'accuse de tous les maux qu'on a ». Et lorsqu'elle apprend que sa fille est enceinte : « La marquise de Coetlogon prit tant de chocolat, étant grosse l'année passée, qu'elle accoucha d'un petit garçon noir comme le diable, et qui mourût ». (Mais la cour murmurait que le chocolat avait été porté par un jeune esclave africain très affectueux !). Mais on a beau chercher, on ne trouve pas dans la correspondance de Mme de Sévigné, le pourquoi on aurait pris la véhémence de la marquise pour emblème d'une marque de chocolat. Pour cela il faut rencontrer Clémentine et Auguste Rouzaud, elle fille de chocolatier, lui contrôleur des mines qui décident de prendre une petite chocolaterie dans la station thermale de Royat, en Auvergne. Lui se passionne pour le chocolat : il teste, dose, malaxe, compare pour faire naître des techniques innovante et des saveurs inédites. Clémentine s'occupe de la vente et devient très forte en communication : elle envoie un coffret de ses chocolats les plus fins à Edmond Rostand, alors en représentation au Casino de Vichy. Il est descendu au « Pavillon Sévigné » et c'est ainsi que naît, en 1998, l'idée de la marque « A la Marquise de sévigné » ! Mais on trouvera plutôt les origines du chocolat dans les fêtes de cacao. Ces fêtes on sait qu'elles ont été utilisées par les habitants d'Amérique centrale comme monnaie d'échange et aussi comme unité de calcul il y a plus de 3000 ans (1000 ans av. J.-C.). Vous aimez le calcul ? Pour compter les fèves, la base de calcul n'était pas 10 comme dans notre système métrique mais 20. Ainsi 400 (20 x 20) valaient un tzontli. 20 tzongle = 8 000 fèves, c'était le Xiquipilli. 24 000 fèves valaient une carga. (De nos jours encore le bois est vendu par tzone à Mexico, 1 tzone vaut 400 bâchettes de bois). Et oui, l'origine du chocolat il faut la trouver en Amérique méridionale, territoire actuel du Mexique. Un arbre de 4 à 10 m de haut poussait dans les forêts vierges du Yucatàn et du Guatemala. Cacachuaquchtli signifie non seulement cacaoyer mais aussi surtout « arbre ». L'ARBRE des Dieux Mayas ! Les dieux quels qu'ils soient, où qu'ils soient ne se nourrissent pas comme de vulgaires mortels. En Grèce, ils dégustent l'Ambrosie. Au Mexique et au Guatemala ils affectionnent une décoction des amandes de « Arbre ». Et encore, cette décoction ne se fait pas comme importe quelle tisane. On doit d'abord griller les amandes dans une poêle en terre, puis les écraser entre deux pierres, verser de l'eau bouillante et fouetter « chactchac, tchoc, tchoc » avec des branchettes. Cela fait des bulles. Dans ce liquide bouillonnant (pour les Maya le tchachoua, ou le tchocoalt pour les Aztèques) on rajoutait du piment, ou/et du musc, du miel ou bien de la farine de maïs, surtout quand on part en guerre et qu'on a besoin de calories supplémentaires. Et bien sûr on boit ce liquide ! On boit parce que les dieux sont bons et qu'ils permettent aux mortels, dans des circonstances bien codifiées de goûter à cette nourriture sacrée. Dans une forme de sacrifice, bien sûr, il serait impensable que la forme matérielle des mets soit perdue pour tout le monde ! C'est l'intension religieuse qui compte. Chez les Mayas, comme partout. Un jour les Mayas, on ne sait pas pourquoi, ont tout abandonné pour se réfugier dans la forêt vierge, la forêt où « Arbre » poussait. Après les Toltèques, les Aztèques descendus à leur tour de l'Amérique du Nord, avaient occupé le territoire, envoyait des expéditions, pas toujours courtoises, chez les Mayas pour faire provision, entre autres, des fèves de « Arbre ». Et oui, autant les Mayas avaient apprécié le « tchachoua » autant les Aztèques se régalaient de « tchocoalt ». Et savez-vous, peut-être, que Quetzalcoatl, grand dieu barbu de la forêt, était aussi de son état, jardinier du Paradis. C'est donc à lui qu'on devait « Arbre », le cacahuaquchtli, qui donnait à la fois fortune et force puisqu'il avait même permis que les amandes de son « Arbre » puissent servir de monnaie. Cependant, je ne saurais pas vous l'expliquer, il se trouvait que les Aztèques étaient dans un état permanent d'affliction par la faute de Quetzalcoatl. Un jour, je ne sais pas non plus pourquoi Quetzalcoatl est monté sur un radeau et s'est lancé vers l'Océan, vers l'Est, l'endroit où jaillit le soleil. Depuis les Aztèques attendaient son retour avec impatience. Pendant ce temps les « conquistadores » arrivaient en masse (depuis la conquête de l'Amérique par Christophe Colomb (1492/93) qui avait, lui, jeté des fèves de cacao qu'on lui avait offertes : il les avait prises pour des crottes de chèvre) et, un matin, débarque de la flotte dirigée par Hernando Cortès : Pedro de Alvarado. Il venait de l'Est et ressemblait, avec ses cheveux blonds, à un Dieu ! Les Aztèques se prosternent à ses pieds. Cortès en profite pour demander le Trésor. « Le Trésor, ah, ah, comme si le dieu ne le savait pas ! ». Le « Trésor » ce n'était pas de l'or c'était du chocolat. Le cérémonial de la culture Aztèque ont impressionné les Espagnols : sacrifices humains, danses masquées, rites propitiatoires (abstinences pendant treize jours de la part des ouvriers puis jeux d'amours orgiaques le jour de la récolte). Les soldats avaient plus envie de rire au cours des goûters communiels : l'empereur derrière un paravent, et la cour en grand tralala, assise par terre, sur l'esplanade du palais dégustaient avec religiosité cette boisson bruyante servie dans deux mille coupes d'or fin par des vierges admirablement dévêtues. Mais, lorsque l'empereur dévoile qu'il ne se rendait jamais dans son harem sans avoir bu de ce breuvage marron, les Espagnols, comme un seul homme, tendent leur tasse ! Lorsque Cortès rentre en Espagne en 1527, dorénavant sur son bureau il y avait une chocolatière toujours pleine. En Espagne on adopte tout de suite le chocolat ? Pas si rapidement que ça. On sait que Charles Quint

« avait apprécié mais, n'était-elle pas la boisson du diable, celle des indigènes ?... Heureusement quelques missionnaires ont vite fait de christianiser le chocolat : on remplace les épices par de la vanille, du sucre et le maïs par de la crème et bien sûr, nos dieux aussi n'avaient plus qu'à se régaler ! 60 ans après le retour de Cortès en Espagne, la première cargaison de fèves de cacao venue de Veracruz enlève comme des petits pains ; malgré son prix élevé. En 1636 un curé madrilène en parle lors d'un prêche : « Est-ce un péché mortel pour un ecclésiastique de boire du chocolat avant de célébrer la messe ? ». Laissons encore une fois la réponse à notre chère Marquise « Voilà de quoi je le trouve plaisant, c'est qu'il agit selon l'intention ». Une thèse d'un certain Joseph Bachot, docteur en Médecine, défend l'idée que la nourriture des dieux ne devait pas être l'ambrosie mais le chocolat ! Je n'aurais plutôt cru soutenir la thèse que le chocolat était bon pour la santé. Ce qui est vrai car le chocolat contient de la théobromine dont on extrait un médicament (la théobromine est utilisée comme diurétique, vasodilatateur et cardiostimulant). L'arrivée du chocolat en France a commencé avec l'exil des juifs séfarades ou marranes d'Espagne en 1492 puis du Portugal vers 1536, fuyant l'Inquisition et venus se réfugier dans l'Hexagone en transportant le chocolat dans leurs valises. De nombreux marranes s'installent notamment dans le quartier Saint-Esprit de Bayonne après 1609, ces premiers entrepreneurs du chocolat au Pays basque sont à l'origine de l'introduction du chocolat en France. A la cour de France le chocolat arrive une première fois avec le mariage de Louis XIII avec Anne d'Autriche. En 1615 Anne d'Autriche, fille du roi d'Espagne, arrive à la cour à 14 ans avec une cohorte de servantes qui savent parfaitement préparer le chocolat, de quoi séduire de nombreux adeptes, autant qu'ils voient en lui une excentricité rare, réservée à quelques-uns, et notre épistolière de Marquise en rajouter dans ses lettres « il vous flatte pour un temps, et puis il vous allume tout d'un coup une fièvre continue ». Puis devient la boisson à la mode sous Louis XIV qui, pour sa part, le considère comme un aliment qui « trompe la faim mais ne remplit pas l'estomac ». Il tente d'en communiquer son aversion à la reine Marie-Thérèse, en vain. On le sert tous les lundis, mercredis et jeudis dans les salons de la Cour. Marie Thérèse, délaissée par son mari, peu jolie, avec ses jambes trop courtes, ses dents trop noires, incapable de rivaliser avec les maîtresses de son mari consomme du chocolat à longueur de journée. La première boutique, rue de l'arbre sec, est ouverte par le sieur David Chaillou, ancien page de la reine, est autorisé par Louis XIV : il peut vendre une composition nommée « chocolat ». Il avait un privilège exclusif de 23 ans « de fabriquer, faire vendre et débiter dans toutes les villes du royaume une certaine composition qui se nomme chocolat, faire en liqueur, ou en pastilles ou toute autre qui lui plaira » car on avait trouvé le moyen d'évaporer le chocolat et de le mouler. Le privilège de seul chocolatier de Paris va durer de 1659 à 1688 : il est celui par qui la folie du chocolat arrive en France. En 1690 le chocolat gagne la rive gauche, en 1693 il devient en vente libre (au grand dam des communautés religieuses qui rêvaient depuis longtemps à un monopole de la boisson des dieux). Durant pas mal de temps, le mode de fabrication du chocolat reste inchangé. En 1700 des moulins mécaniques servent à extraire le beurre de cacao ce qui aide à créer du chocolat qui reste dur, la première chocolaterie industrielle, celle des chocolats et thés Pelletier et Cie a été inaugurée en 1770. Il faut attendre l'arrivée de la révolution industrielle pour que ces moulins soient utilisés à plus grande échelle. Lorsque les nouvelles machines sont produites, la population commence à tester et consommer du chocolat partout dans le monde. En 1819, François-Louis Cailler fonde la chocolaterie Cailler, qui est la première fabrique moderne de chocolat de Suisse grâce aux machines qu'il crée. En effet, c'est le premier homme qui automatisa la fabrication du chocolat. Il a pu donc le vendre moins cher. Quand il est mort, c'est son petit-fils qui a décidé de reprendre la fabrique, Alexandre-Louis Cailler. Il a voulu agrandir la fabrique. Un jour, il se promenait dans la région de Broc en Gruyère, il trouve l'endroit très propice à l'emplacement de la nouvelle fabrique, car une ligne de chemin de fer passait à proximité et le lait des vaches était excellent. Un an plus tard, en 1899, la fabrique de Broc ouvre ses portes. Très vite, il va apporter une modification dans la fabrication du chocolat, il va le servir avec du lait et non du chocolat en poudre et de l'eau, ce qui se faisait jusqu'alors. C'est Van Houten, à Amsterdam, en 1815, qui a inventé le chocolat en poudre soluble dans l'eau ou le lait. Cailler investit la Suisse, à Vevey alors que Suchard occupe Neuchâtel. Charles-Amédée Kohler commence sa carrière comme grossiste, achetant son chocolat aux fabriques existantes. Cependant, en 1830 il se met à produire son propre chocolat dans sa fabrique de Lausanne où il a en particulier comme apprenti Rudolf Lindt. Comme Cailler et Suchard avant lui, il perfectionne et améliore les chocolats qui plaisaient au public, dont ce qui allait devenir le chocolat aux noisettes. Daniel Peter, est un industriel, chocolatier, homme d'affaires vaudois, principalement connu pour être l'inventeur du chocolat au lait vers 1836. Il marie le cacao avec du lait en poudre et réussit ainsi à produire du chocolat au lait. Cette nouvelle variété de chocolat sort d'abord sous forme de boisson puis sous forme solide en 1880. Après ce succès, le chocolatier décide d'agrandir son usine qui est inaugurée à Orbe en février 1901. Les véritables usines à fabriquer le chocolat ont été celles de Menier dans la région parisienne en 1824. C'est Jean Antoine Brutus Menier qui fonde en 1816, l'entreprise chocolatière qui porte son nom. Celle-ci, installée à l'origine dans le quartier du Marais à Paris (rue Sainte-Croix-de-la-Bretonnerie), vend des produits pharmaceutiques et des médicaments à base de chocolat aux vertus thérapeutiques. En 1825, la firme déménage à Noisiel, sur le site de l'ancien moulin seigneurial. En 1836, elle est la première à créer la tablette de chocolat. En 1870, à Bristol, Joseph Storrs Fry père ouvre une manufacture de pâte de chocolat : J.S Fry & Sons. L'essentiel de sa production est vendu aux drogueries et aux pharmacies de la ville. Son fils, 25 ans plus tard se met à utiliser une machine à vapeur pour broyer les fèves de cacao. Cela permet de produire en grande quantité la pâte de chocolat pour fabriquer des boissons chocolatées, des pastilles, des gâteaux, des bonbons ainsi que des préparations médicales. En plus d'être vendu aux apothicaires et aux pharmaciens, le chocolat de la manufacture Fry approvisionne les confiseurs, les gérants de chocolate house et les cuisiniers réputés. Le début des années 1880 marque le développement de l'industrie chocolatière belge avec l'apparition de la première chocolaterie Côte d'Or. Au début du XIXème siècle, les premières fabriques de chocolat apparaissent en Europe avec les futurs grands noms de ce qui va devenir, au milieu du siècle, l'industrie

chocolatière. Le chocolat est de moins en moins consommé pour ses vertus médicinales supposées, et de plus en plus par plaisir. Les manufactures de chocolat se multiplient puis les chocolateries industrielles surtout en France, Suisse et Pays Bas. Aujourd'hui 45 pays au monde produisent du cacao : Vénézuéla, Equateur, Brésil. En Europe on consomme de plus en plus de cacao du coup on plante des cacaoyers en Asie, Indonésie, Philippines, puis en Côte d'Ivoire qui devient le premier producteur mondial (à noter tout de même que tous les pays producteurs sont compris entre le tropique du Cancer et celui du Capricorne). Les cacaoyers ont besoin de chaleur et d'humidité mais les feuilles ne supportent pas la lumière directe du soleil, c'est la raison pour laquelle les planteurs sont obligés de les planter à l'ombre d'autres grands arbres. 80 % du chocolat est consommé par l'Amérique du Nord et l'Europe. Si tous les chocolats n'ont pas le même goût, il y a plusieurs variétés de cacaotiers. La plus ancienne variété, le Criollo a une cabosse rouge et est plus parfumé, il ne représente que 10 % de la production car l'arbre est sensible aux maladies. La variété la plus utilisée est le Forastéro qui a une cabosse bien jaune, qui pousse principalement en Afrique. Le Trinitario, est un croisement des deux variétés précédentes. Les cacaoyers auraient beaucoup de mal à naître sans l'intervention de l'homme car la cabosse ne s'ouvre pas toute seule quand elle est mûre, elle ne libère pas ses graines, du coup, pas de graine, pas d'arbre et c'est pour cette raison que dans la nature on ne trouve pas de cacaoyer à l'état sauvage. Il faut donc libérer les graines et les planter assez rapidement car elles perdent vite leur pouvoir germinatif (au plus tard 24 h après les avoir extraites). Les jeunes plants passent 8 mois dans une pépinière avant d'être transféré dans la plantation. Là il fait ses premières fleurs et fruits au bout de 3 ans. Un autre problème : son espérance de vie est limitée, il meurt de vieillesse au bout d'une quarantaine d'années, de plus il ne donne pas beaucoup de fruits. La fécondation des fleurs est difficile car le pollen est pâteux et les insectes restent scotchés à la fleur, de plus la fleur du cacaoyer est terne et n'a pas d'arôme et, à part quelques moucheron, il n'y a pas d'insecte qui tentent l'aventure et encore, ils doivent faire fissa car les fleurs du cacaoyer ne vivent pas plus de 48 h. Au final on peut considérer qu'une fleur sur 500 va donner un fruit. Les difficultés ne s'arrêtent pas là. Le cacaoyer ne fournit pas assez de sève pour nourrir tous ses fruits. Une partie va sécher sur l'arbre bien avant d'arriver à maturation. Si on tient compte de tout cela on peut considérer qu'un cacaoyer produit moins d'un kilo de cacao par an. Si son mode de reproduction est capricieux, il est aussi sujet à de nombreuses maladies. La pourriture brune est une maladie qui se propage comme la peste et il y a des années elle détruit 50 % de la production. La seule façon de lutter contre cette pourriture est de contrôler l'intensité de la lumière, laisser beaucoup d'espace entre les arbres pour limiter la contamination et nettoyer la plantation pour ramasser les fruits défectueux... Il paraîtrait que nous pourrions manquer de Cacao d'ici 6 à 7 ans. Le plus grand problème vient de son mode de culture. En Afrique, les cacaoyères sont plantées dans les forêts défrichées pour l'occasion. La terre devient vite pauvre (en Côte d'Ivoire, les plantations ont remplacé 80 % des forêts tropicales). Les chercheurs travaillent activement à des variétés qui résisteraient plus facilement et qu'on pourrait planter en plaine. Dans les pays tropicaux il n'y a pas d'été ou d'hiver, il faut que les cueilleurs viennent plusieurs fois sur le même arbre ramasser les fruits murs, sans abîmer, bien sûr les fruits verts. 80 % de la production mondiale provient de petites exploitations familiales aux revenus trop modestes pour employer des saisonniers. Une fois récoltés, les fruits sont écabossés. Un coup de machette pour fendre la cabosse et les fèves seront acheminées vers la fermentation où elles seront lavées et traitées. Les producteurs revendent les fèves à l'usine de fermentation. Les graines vont rester dans des cuves de bois 2 à 8 jours suivant les espèces et au contact de l'air elles vont fermenter. La fermentation est une étape très importante dans le processus du cacao. La pulpe va d'abord se décomposer, se liquéfier et libérer la graine et surtout c'est à ce moment là que les arômes du cacao vont commencer à se développer. A l'intérieur de la graine on y trouve les sucres, les protéines. Ces éléments sont isolés et prisonniers de la graisse. Pendant la fermentation des acides vont pénétrer dans la graine, par réaction la matière grasse se met en boule et là les éléments libérés commencent à se rapprocher les uns des autres. On a ainsi ce qu'on appelle des « précurseurs d'arômes » et on ne parle plus de « graine » mais de « fève ». Après la fermentation les fèves sont encore pleines d'humidité il faut les en débarrasser sinon elles pourriraient. Pour cela il faut les faire sécher et soit on utilise une aire de ciment ou un four. Souvent pour aller plus vite elles sont séchées par un courant d'air chaud mais cette méthode est coûteuse. Il faut veiller à ne pas faire griller les gaines. Les spécialistes du cacao préfèrent en général les fèves qui ont séché tranquillement au soleil pendant 14 jours. C'est après ces étapes que la marchandise est prête pour l'exportation. La majorité du cacao est achetée en sac de jute par des grandes firmes alimentaires à un cours qui varie tous les jours (environ 2.39 € le kilo aujourd'hui).. Maintenant on va pouvoir transformer les fèves de cacao en vrai chocolat. On mélange souvent des fèves d'origines différentes (des fèves qui viennent d'Afrique, d'Amérique du Sud...) c'est pour garantir une qualité constante du chocolat. Avant toute chose les fèves sont nettoyées avec le plus grand soin, elles sont ensuite concassées et débarrassées de la coque qui les protège. Enfin, elles sont torréfiées (grillées entre 100 et 140°) entre 20 et 30 mn. La torréfaction est une étape capitale. Après avoir broyé les fèves on obtient la masse de cacao qui a la couleur, un peu l'odeur du chocolat mais ce n'est pas encore du chocolat, d'ailleurs si vous y goûtiez vous feriez la grimace : c'est très amer. Dans cette masse il se passe pourtant bien des choses : c'est à ce moment que se forme l'arôme du cacao : sous l'effet de la chaleur la matière grasse se liquéfie. Du coup les éléments sucres et protéines peuvent se rapprocher définitivement. Ils forment maintenant des chaînes, des molécules odorantes. Pour continuer, on prend une partie de la masse de cacao que l'on met dans une presse pour en extraire le « beurre de cacao ». Ça a l'aspect de l'huile (très utile dans la fabrication du chocolat) et on obtient une sorte de cacao en poudre très compact sous la forme d'une galette qui pourra servir pour faire du chocolat en poudre. Mais nous ce qui nous intéresse c'est de savoir comment on fait le vrai

chocolat. Celui qui croque sous la dent. La recette de base du chocolat est simple : il suffit de prendre de la « masse de cacao » et d'y ajouter du sucre. Il faut mélanger les deux et malaxer au moins une demi-heure. C'est ainsi qu'on fait du chocolat noir. Pour le chocolat au lait on prend la même recette et on ajoute de la poudre de lait. (Dans le chocolat blanc il faut savoir qu'il n'y a pas du tout de cacao : du lait, du sucre et un petit peu de beurre de cacao). Revenons quand même en arrière. Après le malaxage le chocolat est dirigé vers un broyeur, la pâte est pressée de telle sorte qu'elle ressort à l'état de poudre : on dit qu'elle a été affinée. C'est grâce à cette opération qu'on ne sent pas de granulosité quand le chocolat fond dans la bouche. La poudre passe ensuite dans le « conchage » dernière étape avant la fabrication du chocolat : c'est à ce moment là qu'on rajoute le beurre de cacao, ce beurre qui donne au chocolat toute son onctuosité. Plus il y a de beurre, plus le chocolat est fondant. Après il peut y avoir des différences dans la qualité. Pour qu'on s'y retrouve, en France, les autorités ont fixé la composition des chocolats. Dans le chocolat dit de ménage, celui qu'on utilise pour faire la cuisine il doit y avoir au minimum 30 % de matière cacaotée : masse + beurre de cacao. Dans le chocolat à croquer, celui qu'on mange à 4 h, il doit y avoir au minimum 35 % de matière cacaotée. Enfin, dans le chocolat dit supérieur il doit y avoir au minimum 43 % de matière cacaotée. Il y a obligation de faire figurer ces chiffres sur les emballages. Le problème c'est que le beurre de cacao coûte très cher. Il y a des pays, comme l'Angleterre, qui utilisent à la place des huiles végétales. Les artisans suisses, belges et français ne veulent pas entendre parler de ce « faux chocolat ». L'union européenne est, du coup, déchirée par la « guerre du chocolat » ! Un compromis a été adopté par l'Europe : oui aux graisses de substitutions mais à condition qu'elles ne dépassent pas 5 % du poids total des ingrédients. Solution qui ne conviendrait pas vraiment aux chocolatiers traditionnels, mais les industriels sont plutôt pour ces 5 %. Pour ne pas pénaliser les pays du sud qui vendraient un peu moins de cacao les fabricants de chocolat seront obligés de fabriquer des graisses d'origines tropicales, comme l'huile de palme ou de karité. Le chocolat est envoyé chez les chocolatiers par grosses tablettes de 5 kg ou encore des « gouttes » et il y a plusieurs « crus » (Madagascar, mélange de différents pays d'Amérique du sud, 100% équateur) c'est avec tout ça qu'ils font des mélanges sur mesure. Les chocolatiers font fondre le chocolat dans le « fondoir » à une température de 50°. Pas plus, au-dessus il risquerait de caraméliser. Ensuite on « cristallise », sur le marbre, c'est ce qu'on appelle le « tempérage ». En refroidissant le chocolat va se solidifier. On dit qu'il « cristallise ». Tout l'art du chocolatier c'est justement de contrôler cette « cristallisation ». Cette étape est essentielle pour qu'une fois refroidi le chocolat soit parfaitement lisse et brillant. (A 34° une partie de la masse du chocolat commence à cristalliser sous une certaine forme. La température descend, toute la masse du chocolat n'a pas eu le temps de cristalliser. A 27° une autre partie de la masse du chocolat cristallise sous une autre forme, à 23° encore à une autre forme. Si la température diminue trop rapidement on obtient des cristaux de formes différentes et la surface du chocolat ne sera pas lisse et donc ne pourra pas briller. Pour qu'il brille il faut maintenir la température à 34° pour que la totalité de la masse de chocolat cristallise sous la même forme). Cette étape est importante pour le moulage. J'en profite pour vous dire que plus le chocolat est fort en cacao, meilleur il est pour la santé. Il ne fait pas grossir, il est stimulant et ne provoque pas de crise de foie. Ce qui est bien avec le chocolat, c'est qu'on peut sculpter n'importe quoi. Pourquoi pas votre robe des fêtes de Noël ?