

# Du cacao au chocolat

From cocoa to chocolate • Del cacao al chocolate

## **Cabosse • Cocoa • Poad Maraca :**

Il s'agit du fruit du cacaoyer qui met de 5 à 7 mois pour arriver à sa maturité. La couleur, la taille et la forme varient énormément selon la variété des cacaoyers.

Cocoa pod is the fruit of the cocoa tree. It takes around 5 to 7 months before it arrive to maturity.

Se trata del fruto del cacaotero que se demora de 5 a 7 meses en alcanzar su madurez. El color, el tamaño y la forma varian enormemente de acuerdo a la variedad de cacaoteros.

## **Fèves de cacao • Cocoa beans • Granos de cacao :**

Il y a trois variétés de fèves de cacao ; criollos, forasteros et trinitarios. Chacune a ses propriétés et particularités tant au niveau des quantités que de la qualité. Ces graines se trouvent à l'intérieur de la cabosse.

There are three varieties of cocoa beans ; criollos, forastezos and trinitarios. Each one has its own properties and characteristics. We can find those beans in the cocoa pod.

Existen tres variedades de granos de cacao : los criollos, los forasteros y los trinitarios. Cada uno tiene sus propiedades y particularidades tanto en el nivel de cantidad como en el de calidad. Estos granos se encuentran en el interior de « la maraca ».

## **Beurre de cacao • Cocoa butter • Mantequilla de cacao :**

Le beurre de cacao est jaune pâle et constitue la base du chocolat blanc (ivoire). La séparation entre le liquide et le solide se fait lors du chauffage des fèves.

The cocoa butter is light yellow and is the base of white chocolate (ivory). The separation between the solid and the liquid is done during the heating of the cocoa beans.

La mantequilla de cacao es amarilla clara y constituye la base del chocolate blanco (marfil). La separación entre líquido y sólido se hace durante el calentamiento de los granos.

## **Poudre de cacao • Cocoa powder • Polvo de cacao :**

Se prépare à partir de tourteaux concassés qui constitue le résidu de la fève et qui est broyé pour en faire de la poudre.

The preparation is made from grinded fragments (tourteaux). That are basically the bean's residue and it's crushed until we get the powder.

Se trituran unos bloques redondos que son el residuo de lo granos. Se muele este residuo para hacer el polvo de cacao.

## **Sucre • Sugar • Azúcar :**

S'ajoute au cacao pour en faire du chocolat. La quantité varie selon la variété de chocolat (mi-amer, lait ou blanc).

To make chocolate, we add sugar to cocoa. The quantity will vary according to the kind of chocolate (milk, white or dark).

Se le agrega al cacao para hacer el chocolate. La cantidad varia según la variedad de chocolate (semi-amargo, chocolate de leche o blanco)

## **Lait en poudre • Milk powder • Leche en polvo :**

Il compose un élément important dans la confection du chocolat au lait. Pour 100 grammes de chocolat au lait, il y a 14 grammes de matières solides provenant de l'évaporation du lait.

It's one of the most important element for the making of milk chocolate. For 100g of milk chocolate, there's 14g of solids coming from the milk's evaporation.

Se compone de un elemento importante en la confección del chocolate de leche. Por cada 100 gramos de chocolate de leche, existen 14 gramos de materias sólidas provenientes de la evaporación de la leche.

## **Gousse de vanille • Vanilla pod • La vaina de vainilla :**

Cet apport est nécessaire pour un goût qui se termine bien en bouche. La vanille naturelle est nécessaire pour en faire un bon chocolat.

This ingredient is necessary for a taste that ends nicely in mouth. The natural vanilla is essential to make a good chocolate.

Este aporte es importante para darle el gusto preciso que queda en la boca. La vainilla natural es necesaria para hacer un buen chocolate.