

Quelques conseils pour fabriquer son chocolat à la maison

Informations tirées du livre Du cacao au chocolat, l'épopée d'une gourmandise



FABRIQUER SON CHOCOLAT À LA MAISON

ÉTAPE 1: TORRÉFIER

Torréfier les fèves de cacao au four ou à la poêle, à environ 130 °C pendant 20 à 40 minutes. Arrêter la torréfaction quand une odeur de chocolat apparaît.

ÉTAPE 2: BROYER

Broyer grossièrement les fèves torréfiées (avec un pilon, par exemple).

ÉTAPE 3: NETTOYER & PESER

Éliminer les coques (on peut utiliser un sèche-cheveux pour les souffler doucement). Peser les morceaux de fèves (grué) et noter leur poids : P.

ÉTAPE 4: FAIRE FONDRE

Faire fondre le grué au bain-marie à 70 °C, en le malaxant très vigoureusement (un mortier peut convenir). Attention, c'est physique!

ÉTAPE 5 : MALAXER

À la pâte obtenue, ajouter le même poids P de sucre glace et bien malaxer (toujours au bain-marie). On peut commencer à goûter.

ÉTAPE 6: AJOUTER LE BEURRE DE CACAO

Si on dispose de beurre de cacao, en ajouter environ 30 % du poids du grué (P x 0,3). Continuer le malaxage le plus longtemps possible.

ÉTAPE 7 : MOULER & REFROIDIR

Mouler la pâte (par exemple, dans des couvercles de bocaux ou des bacs à glaçons) et laisser refroidir une nuit au réfrigérateur (5 à 7 °C).

ÉTAPE 8 : SE RÉGALER

Démouler le chocolat et bon appétit !!!