



ALIMENTATION ET BOISSONS

# Découvrez les secrets de fabrication du chocolat artisanal : un goût unique et authentique



Pauline Champion

28 avr. 2023 4 min

Le chocolat artisanal est souvent considéré comme le choix de qualité supérieure en raison de son goût unique et authentique.



Découvrez les secrets de fabrication du chocolat artisanal (© Julia Larson)

Le chocolat est l'un des aliments les plus appréciés dans le monde entier. Il est non seulement délicieux, mais il a également des [bienfaits pour la santé](#). Cependant, tous

les chocolats ne sont pas créés égaux. Il existe une différence significative entre le chocolat ordinaire et le chocolat artisanal. Ce dernier est souvent considéré comme le choix de qualité supérieure en raison de son goût unique et authentique. Mais qu'est-ce que le chocolat artisanal, et comment est-il fabriqué ?

Dans cet article, nous allons découvrir les secrets de fabrication du chocolat artisanal et pourquoi il a un goût si différent de celui du chocolat ordinaire.

## Qu'est-ce que le chocolat artisanal ?

Le chocolat artisanal est produit en utilisant des méthodes traditionnelles et en se concentrant sur la qualité des ingrédients. Les chocolatiers artisanaux utilisent souvent des fèves de cacao de qualité supérieure provenant de régions spécifiques, telles que l'Amérique centrale ou l'Amérique du Sud. Ils sélectionnent soigneusement les ingrédients pour s'assurer qu'ils sont frais et de la plus haute qualité.

Le processus de fabrication du chocolat artisanal est également différent de celui du chocolat ordinaire. Les chocolatiers artisanaux ont tendance à utiliser des machines plus petites et des techniques de torréfaction plus douces pour préserver les saveurs naturelles du cacao. De plus, ils ne rajoutent pas de produits chimiques ou d'arômes artificiels pour modifier le goût du chocolat.

## Les étapes de la fabrication du chocolat artisanal

Maintenant que nous savons ce qu'est le chocolat artisanal, examinons les étapes de sa fabrication. Il existe plusieurs étapes clés dans la fabrication du chocolat artisanal :

### 1. Sélection des fèves de cacao

La qualité des fèves de cacao utilisées dans la fabrication du chocolat artisanal est cruciale pour obtenir un goût unique et authentique. Les chocolatiers artisanaux achètent souvent leurs fèves de cacao directement auprès de producteurs locaux. Ils sélectionnent soigneusement les fèves en fonction de leur origine, de leur variété, de leur qualité et de leur saveur.

### 2. Torréfaction des fèves de cacao

La torréfaction est l'étape suivante de la fabrication du chocolat artisanal. Les fèves de cacao sont grillées pour développer leur saveur naturelle. Les chocolatiers artisanaux utilisent des techniques de torréfaction plus douces pour éviter de brûler les fèves et préserver leur goût unique.

### **3. Concassage et broyage des fèves de cacao**

Après la torréfaction, les fèves de cacao sont concassées et broyées pour créer une pâte de cacao. Cette pâte de cacao est le produit de base à partir duquel le chocolat artisanal est fabriqué.

### **4. Mélange des ingrédients**

Après la création de la pâte de cacao, les chocolatiers artisanaux mélangent les ingrédients pour créer la saveur de leur chocolat. Ils peuvent ajouter du sucre, du lait, des épices ou d'autres ingrédients pour personnaliser la saveur du chocolat.

### **5. Le conchage**

Le conchage est une étape cruciale dans la fabrication du chocolat artisanal. Il s'agit d'un processus de mélange et de chauffage de la pâte de cacao pendant des heures ou des jours pour améliorer la texture et le goût du chocolat. Le conchage permet de réduire l'amertume du chocolat et d'obtenir une texture plus lisse et plus crémeuse.

### **6. Le tempérage**

Le tempérage est l'étape finale dans la fabrication du chocolat artisanal. Il s'agit d'un processus de refroidissement et de chauffage du chocolat pour obtenir une texture croquante et brillante. Le tempérage permet également d'éviter la formation de cristaux de sucre sur le chocolat.

## **Pourquoi le chocolat artisanal a-t-il un goût unique et authentique ?**

Le chocolat artisanal a un goût unique et authentique pour plusieurs raisons. Tout d'abord, les chocolatiers artisanaux utilisent des fèves de cacao de qualité supérieure provenant de régions spécifiques. Les fèves de cacao ont des saveurs et des arômes

différents selon leur origine et leur variété. Les chocolatiers artisanaux sélectionnent soigneusement les fèves pour obtenir la saveur et l'arôme qu'ils recherchent.

De plus, les chocolatiers artisanaux utilisent des méthodes de fabrication traditionnelles et des machines plus petites pour préserver les saveurs naturelles du cacao. Ils ne rajoutent pas de produits chimiques ou d'arômes artificiels pour modifier le goût du chocolat. Enfin, le conchage et le tempérage permettent d'améliorer la texture et le goût du chocolat, en réduisant l'amertume et en obtenant une texture plus lisse et plus croquante.

## Où trouver du chocolat artisanal ?

Le chocolat artisanal est souvent disponible dans les boutiques spécialisées, les marchés fermiers et les magasins d'alimentation naturelle. Vous pouvez également trouver du chocolat artisanal en ligne auprès de chocolatiers artisanaux locaux ou internationaux. Par exemple, près d'[Aix-en-Provence](#), vous pouvez découvrir Philippe Segond.

### Pâtisserie - Chocolaterie - Salon de thé - Aix-en-Provence

Découvrez Philippe Segond, Meilleur Ouvrier de France pâtissier-confiseur reconnu pour ses desserts, chocolats et...



Philippesegond.fr



## Conclusion

Le chocolat artisanal est un choix de qualité supérieure pour les amateurs de chocolat qui recherchent un goût unique et authentique. Les chocolatiers artisanaux utilisent des méthodes traditionnelles et des ingrédients de qualité supérieure pour créer un chocolat qui est à la fois délicieux et sain.



Si vous cherchez à essayer quelque chose de nouveau et de délicieux, nous vous recommandons de chercher du chocolat artisanal près de chez vous ou en ligne. Vous ne serez pas déçu !

## READ NEXT



### Donnez du style à votre jardin avec un brasero design

19 AVR. 2023



### Retrouvez le goût authentique de la pizza italienne avec un four à pizza au gaz

18 AVR. 2023



### 10 livres de recettes de cuisine

18 AVR. 2023

[A propos](#)

[Agence de Marketing Digital](#)

[Contact](#)

