

Produits de chocolaterie

Auteur: Aga Elena

Cons. ling: M. Isac

Dans cet article il s'agit des produits de chocolaterie, de l'effet des tensio-actifs sur les caractéristiques du chocolat.

Le chocolat est un aliment issu de la fève de cacao. C'est un ingrédient courant populaire dans de nombreuses confiseries, glaces, biscuits, tartes, gâteaux et desserts. Le chocolat est obtenu par la fermentation, la torréfaction et le séchage des fèves amères provenant du cacaoyer originaire d'Amérique centrale.

Le chocolat peut être considéré comme une dispersion fine de particules de cacao et de sucre dans une phase grasse cristalline continue. L'emploi d'agents tensioactifs remonte à 1930, où le premier brevet sur l'emploi de la lécithine en chocolaterie a été déposé. A cette époque l'effet essentiel qui était retenu était la possibilité de réduire la teneur en beurre de cacao, matière première extrêmement coûteuse [1: p. 107].

Si cet effet reste l'un des plus intéressants au point de vue de l'emploi des tensio-actifs dans le chocolat, on pense également que ces agents ont d'autres effets bénéfiques, tels que: économie de beurre de cacao; plus grande stabilité des caractéristiques rhéologiques; plus grande tolérance au niveau de la température en cours de processus; meilleure apparence et meilleure texture [1: p. 108].

On connaît quatre types de chocolat:

Le chocolat noir-aussi appelé chocolat fondant ou chocolat amer, est le chocolat à proprement parler. C'est un mélange de cacao et de sucre qui doit contenir au minimum 35% de cacao. En dessous, les grandes marques utilisent <<confiserie chocolatée>> à défaut de terme légal. La quantité de sucre utilisée dépend de l'amertume de la variété de cacao utilisée.

Le chocolat au lait-est du chocolat qui est obtenu en ajoutant du lait en poudre ou du lait concentré. La loi américaine exige une concentration minimum de 10% de cacao. Les

réglementations européennes et suisses indiquent un minimum de 25% de cacao. Il est aussi calorique que le chocolat noir-moins gras mais plus sucré.

Le chocolat blanc-est une préparation à base de beurre de cacao, additionné de sucre, de lait et d'arôme. Bien qu'il soit reconnu comme chocolat il n'est pas composé de cacao. Il est utilisé en confiserie pour jouer sur le contraste des couleurs, ou sous forme de planques.

Le chocolat de couverture-est un chocolat de très bonne qualité utilisé par les chocolatiers et les pâtisseries comme matière première. Il peut être noir ou au lait, mais il contient au moins 32% de beurre de cacao, ce qui le rend très fluide pour réaliser un enrobage plus fin qu'un enrobage classique.

En Europe, les deux grands pays les plus réputés pour le chocolat sont: *la Suisse* - pour notamment, les chocolats au lait et les chocolats noirs; *la Belgique* – pour notamment les chocolats noirs [2].

La classification suivante décrit les chocolats de qualité: les chocolats d'origine - doivent être produits à partir d'un cacao provenant d'un seul état ou pays; les chocolats de crus - sont issus de cacao d'une région géographique identifiée voire d'une plantation unique; les chocolats grands crus – caractérisent les chocolats dont le cacao a un caractère particulier identifiable de façon unique ce qui justifie un prix élevé [3].

En conclusion on peut dire que le chocolat joue un rôle important dans la vie de l'homme. Grâce à son goût doux, le chocolat adoucit l'âme de tous les gens bons et mauvais. En fin de compte ils deviennent meilleurs et plus énergiques. Donc à l'aide du chocolat la vie devient plus douce.

Bibliographie:

1. Doublier J. L., *Centre de documentation internationale des industries utilisatrices de produits agricoles*, 1996.
2. Varvariuc T., Paladi V., *L'histoire et types des chocolats*, "S.A. Bucuria 60 ani", 2006, p.54.
3. www.google.fr
4. *Le Petit Larousse*, dictionnaire français, Paris 1996.