Newsletter N°123
Mois d'octobre 2025



Goûte, mange, bouge

Regard sur l'actualité alimentaire

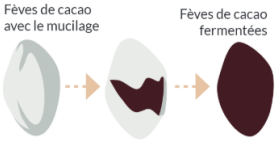
Journée mondiale du chocolat

Découvrez les différentes étapes de fabrication, de la cabosse au chocolat !

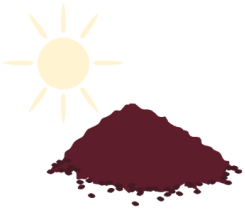


Les cabosses poussent sur un cacaoyer, un arbre tropical qui aime l'humidité et la chaleur. Chaque arbre produit environ 80 cabosses par an.
Une fois cueillies, les cabosses sont fendues en deux (**l'écabossage**).
On y retrouve les fèves de cacao de couleur claire enveloppées d'une pulpe blanche (le mucilage).





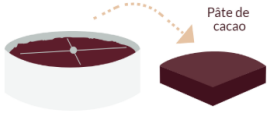
Une fois les fèves nettoyées de leur enveloppe gélatineuse, elles **sèchent** et **fermentent** étalées sur le sol et exposées au soleil durant deux semaines.
Les fèves brunissent et les arômes commencent à se développer.
Une fois brunies, elles sont placées dans des toiles de jutes pour être transportées.





La torréfaction permet de réduire l'humidité et l'amertume. La chaleur développe les arômes du chocolat. La température et la durée de torréfaction vont dépendre de l'origine des fèves et du type de cacao souhaité.
Les fèves de cacao, une fois torréfiées, sont **décortiquées** sur un tamis balayé par un souffle d'air chaud qui sépare la coque du grué .





Après la torréfaction, les fèves sont **broyées** pour obtenir une pâte de cacao.
Le pressage permet de séparer :

- la partie liquide : le beurre de cacao de couleur jaune
- la partie solide : le tourteau qui permettra d'obtenir de la poudre de cacao.



On ajout du sucre et du lait à la masse de cacao qui est ensuite broyée et transformée en très petites particules.
Lors du **conchage,** la pâte de chocolat est chauffée et pétrie pendant plusieurs heures pour libérer les arômes. La pâte devient alors onctueuse.
Le tempérage permet de faire redescendre la température du chocolat pour le rendre brillant, croquant et fondant.
Le chocolat est ensuite coulé dans des moules avant d'être refroidi, démoulé et emballé.

Chocolat et Halloween



Tremblez devant les cake pops de Mr Jack. Nappage chocolat blanc et décor chocolat noir.



Oseriez vous transformer un simple gâteau au chocolat en une toile d'araignée géante ?



Des cookies araignées ? Rien de plus simple : un œuf en chocolat en guise de corps et du chocolat fondu pour les pattes.



Simple et efficace, les sucettes tout chocolat aux formes cauchemardesques !



Assemblez un biscuit nappé de chocolat et un cornet de glace tout chocolat garni de friandises et vous obtiendrez un chapeau de sorcière.



La pâte à sucre est idéale pour créer des fantômes sur un muffin au chocolat.



Transformez une simple mousse au chocolat en dessert terrifiant grâce à un biscuit orné de l'inscription « RIP ».

Mais quel est donc cette tablette de chocolat ?

Inventée en 2024 par la pâtissière anglo-égyptienne Sarah Hamouda, la tablette de Dubaï s'est rapidement imposée comme la nouvelle star des réseaux sociaux.
Alliant chocolat, nouilles de kadaïf, pâte et crème à la pistache, cette création gourmande a conquis les papilles de bon nombre de consommateurs, au point de provoquer une véritable ruée mondiale sur la pistache. Résultat : son prix s'est envolé.
Envie d'y goûter sans faire fondre votre porte-monnaie ? Pourquoi ne pas tenter l'une des nombreuses recettes disponibles sur internet ?



Desserts tout chocolat du monde

Arriverez-vous à retrouver le pays d'origine de chacun de ces desserts ?



A-Forêt Noire



B—Brownies



C—Cacao chaud épicé



D—Tarte Caprese



E—Sacher Torte

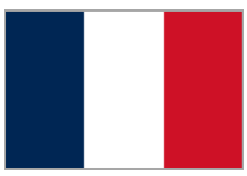
1—Mexique



2—Italie



3—France



4—Autriche



5—Etats-Unis



Réponse : A3-B5-C1-D2-E4