

Des chocolats pour la Saint-Valentin

Ingrédients pour 6 berlingots :

60 ml (¼ tasse) de crème 35 %

120 g (4 oz) de chocolat équitable mi-sucré râpé

5 ml (1 cuillère à café) de beurre

Cacao équitable



1. Tailler le fond de 6 berlingots de lait à 2 cm (1 po) de hauteur.
2. Tapisser le fond des boîtes d'une double épaisseur de pellicule plastique en la laissant largement dépasser pour faciliter le démoulage.
3. Verser la crème dans une casserole et porter à ébullition.
Retirer du feu et ajouter le chocolat. Ajouter le beurre et remuer à la cuillère en bois afin de faire fondre complètement le chocolat.
4. Verser la ganache dans les moules, couvrir les moules d'une pellicule plastique et réfrigérer quelques heures jusqu'à ce que la ganache soit bien refroidie.
5. Démouler, retirer la pellicule plastique.
6. Pour faciliter la découpe, passez un long couteau sous l'eau chaude et essuyez-le avant de tailler 16 carrés de 1,5 cm.
7. Poudrer de cacao la surface des carrés.

Référence :

DI STASIO, Josée, *À la di Stasio*, Flammarion Québec, 2004.

N'oubliez pas que votre seule garantie d'acheter des produits véritablement équitables est le logo de certification de Transfair Canada.

D'où vient le chocolat?



Le chocolat qu'on mange en tablette ou que l'on boit avec du lait est fait à partir des fruits d'un arbre : le cacaoyer. Cet arbre pousse dans les régions tropicales d'Amérique du Sud, d'Afrique et d'Asie.

Les grands producteurs de cacao sont la Côte d'Ivoire et le Ghana en Afrique, le Brésil en Amérique Sud et l'Indonésie en Asie.

Les fruits du cacaoyer s'appellent des cabosses. Ils poussent sur le tronc de l'arbre.

La cabosse contient entre 20 et 50 fèves de cacao. Pour faire une tablette de chocolat, il faut environ 8 cabosses. Quand les cabosses sont mûres, elles sont rouges et orangées. Il faut alors les cueillir. On coupe la cabosse en deux puis on en extrait les fèves à la main. On dépose les fèves dans de grandes caisses, où elles fermentent et brunissent. Puis, on les fait sécher.

Les fèves sont grillées pour augmenter leur arôme. C'est la torréfaction.

Puis, elles sont broyées et forment la pâte de cacao. Cette pâte est amère. On y ajoute du sucre pour en faire du chocolat.

Texte tiré de *Mon premier Larousse du Monde*, Larousse, 2001.

Questions pour le lecteur ou la lectrice!

1. Dans quels continents retrouve-t-on des cacaoyers?

2. Comment s'appellent les fruits du cacaoyer?

3. Que retrouve-t-on dans ce fruit?

4. Comment est le fruit lorsqu'il est mûr?

5. Pour faire 3 tablettes de chocolat combien faut-il de fruits de cacaoyer?

6. Quels sont les deux ingrédients qui entrent dans la composition du chocolat?

QUESTION POUR UN CHAMPION OU UNE CHAMPIONNE

Nomme toutes les étapes décrites dans le texte qui entrent dans la fabrication de la pâte de cacao.
