



LE CHOCOLAT

Originaire des plaines tropicales d'Amérique du Sud et Centrale, le cacaoyer produisant les fèves de cacao est cultivé au moins depuis trois millénaires dans cette région et dans l'actuel Mexique.



Le chocolat, lui est produit à partir de la fève renfermée dans la cabosse, qui après fermentation, torréfaction et broyage, forme une pâte dont on extrait la matière grasse appelée beurre de cacao.

Le chocolat est en fait un mélange de pâte de cacao, de beurre de cacao et de sucre.

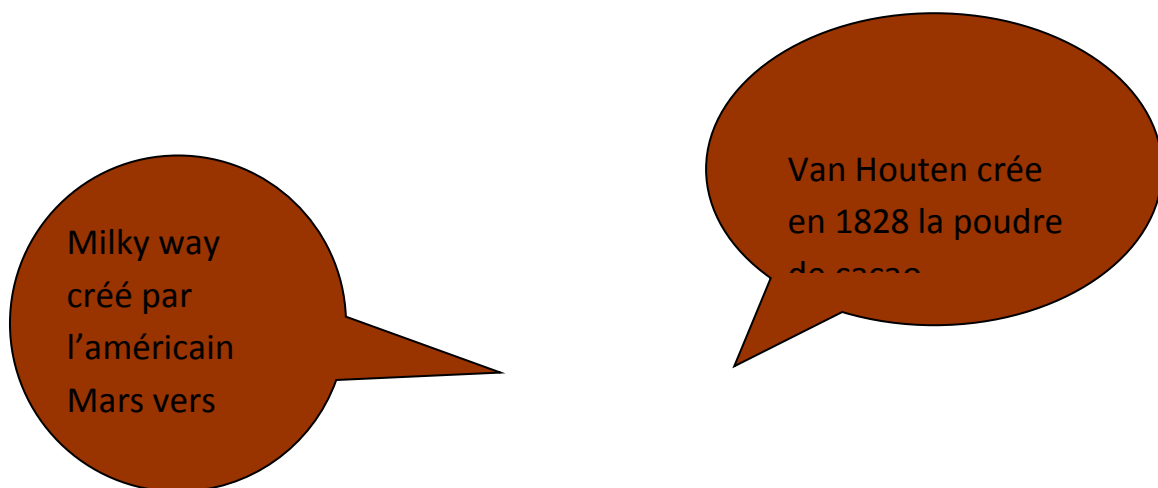
Hernan Cortès découvre le breuvage chocolaté et il est le premier à en rapporter en 1528 en Europe à ses maîtres d'Espagne.

Mais ce n'est que dans les années 1700 et grâce aux moulins mécaniques servant à extraire le beurre de cacao (ce qui aide à rendre le chocolat dur) qu'il est cons

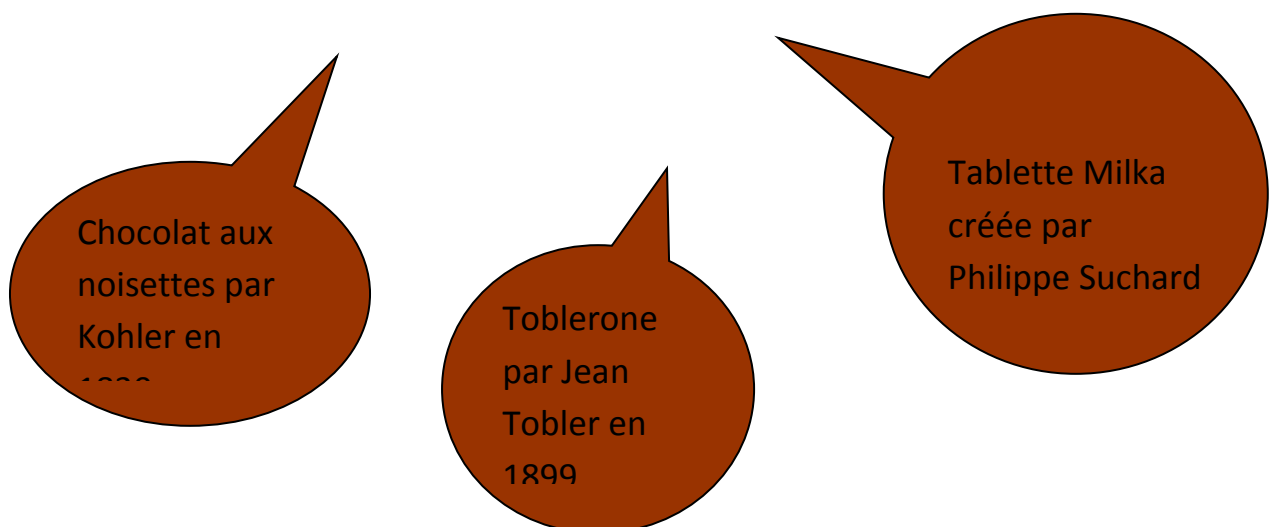


dans le monde entier alors que jusque-là, on le consommait uniquement sous forme de boisson réservée aux gens de la Cour.

En 1819, la première fabrique suisse de chocolat et créée par François-Louis Cailler.



MIAM MIAM





Types de chocolats

Noir – Pâte de cacao + sucre (éventuellement un peu de beurre de cacao)

Au lait – Pâte de cacao + beurre de cacao + lait en poudre + sucre

Blanc – Beurre de cacao + lait en poudre + sucre

Les chocolats au Louis xv

Le Monte Carlo :

Praliné noisette amande

Feuillantine (brisure de fines crêpes Bretonne)

Couverture chocolat au lait enrobée de chocolat noir.



Alain Ducasse

Ganache chocolat noir vanille de Tahiti 61 %



La Ganache étant un mélange onctueux de crème et de chocolat



HP :

Ganache chocolat noir + café en infusion



Montezuma :

Ganache chocolat noir Gianduja.

Gianduja : mélange de noisettes, de sucre et de chocolat noir.



Fiche réalisée par Michel Lang & Team Louis XV Monaco