

[Click Here](#)



Livre histoire et fabrication du chocolat

Livre sur le chocolat. Livre chocolat. L'histoire du chocolat.

Le chocolat : une histoire fascinante de conquête et de dévotion D'origine maya et aztèque, le chocolat a été un objet de désir des hommes dès l'antiquité. Boisson des dieux, il a traversé les siècles pour se rendre en Europe, entouré d'un halo de mystère et de polémiques sur ses vertus réelles ou supposées. Les conquistadors espagnols ont rapporté le chocolat en Europe, tandis que les Hollandais, Anglais, Français et Portugais ont tenté d'en implanter la culture dans leurs possessions du Nouveau Monde. L'Espagne a établi un monopole sur le commerce du cacao, mais d'autres entreprises ont finalement contribué à la généralisation de sa consommation. Aujourd'hui, le chocolat est une friandise dépourvue d'équivoque, consommée par petits et grands. Mais son pouvoir de séduction n'a pas changé, malgré la généralisation de sa consommation vers un nombre réduit de grandes entreprises chocolatières. Nikita Harwich, historien et économiste franco-vénézuélien, nous guide à travers l'histoire fascinante du chocolat, depuis ses origines dans les forêts tropicales de l'Amérique centrale jusqu'à son dégustation actuelle. Le cacao est décrit en 1524 à Charles Quint, mais il faut attendre jusqu'en 1594 pour qu'il atteigne l'Italie et en 1641 l'Allemagne. La France découvre le délice en 1615 grâce au mariage d'Anne d'Autriche avec Louis XIII, qui fait partager rapidement son goût pour le chocolat à la cour et au clergé. Le chocolat gagne ensuite l'Angleterre en 1657 et se développe dans les colonies jamaïcaines. La Hollande assure l'approvisionnement de l'Europe depuis le continent américain. Pendant les premiers siècles, la production du chocolat était similaire à celle des peuples Mayas et Incas mais elle s'est progressivement améliorée. Le premier chocolatier de France, David Chailion, ouvre boutique à Paris en 1659. Au 18ème siècle, la production s'industrialise et se répand dans toute l'Europe, marquant le début des grands noms comme Schall, Poincelot, Van Houten, etc. Le chocolat apporte beaucoup de calories, valables dans les rations de survie ou lors de compétitions sportives. Il est censé avoir des vertus antidépressive et procurer un grand plaisir gustatif aux consommateurs. Aujourd'hui, neuf pays, tous situés dans l'hémisphère sud, représentent la majeure partie de la production mondiale de cacao. Avant de fabriquer du chocolat, il faut récolter des fèves sur le cacaoyer. Les petites fleurs de ces arbres centenaires donnent des fruits contenant de nombreuses graines, les fèves. Elles sont ensuite fermentées, torréfiées et broyées pour obtenir une pâte de cacao. A cette base, du sucre, du beurre de cacao, de la vanille, du lait, des noisettes, etc., sont ajoutés pour obtenir tous les produits connus et commercialisés. Au minimum 50% de cacao. La qualité est suffisante pour la plupart des gâteaux et préparations glacées. C'est également le plus riche en beurre de cacao (au moins 31%). Le chocolat de couverture amer contient jusqu'à 80% de cacao. Son onctuosité et saveur sont réservées pour la confiserie. Le chocolat au lait compte au minimum 30% de chocolat, 18% de produits lactiques et pas plus de 50% de sucre. Le chocolat blanc ne contient que du beurre de cacao, du lait en poudre et du sucre. Enfin, le chocolat en poudre est une pâte de cacao plus ou moins débarrassée du beurre de cacao. Il est préférable de vérifier la composition sur l'emballage en termes de pâte de cacao, de beurre et de sucre. Il est recommandé de séparer le chocolat en petits morceaux pour faire fondre le noir et le chocolat au lait ou blanc. Pour les chocolats de couverture, il suffit de râper finement et de faire fondre à basse température (50 °C). Il est important de laisser fondre le chocolat doucement et entièrement avant de le lisser à la spatule. Pour en savoir plus sur le chocolat, voici quelques-uns des meilleurs livres sur le sujet : * "Tout le savoir-faire de l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona" par Frédéric Bau * "Livre recette avec chocolat" par Frédéric Bau * "Cacao et chocolat" par Carmen Bernard Ces livres offrent des recettes et des conseils pour les gourmands et les professionnels du métier. Cacao and its fruits, which are used to make chocolate, have been known in the Old World only since the 16th century. The Spanish conquistadors brought back cacao, along with maize, potatoes, tomatoes, and stolen gold from the Americas, when they returned to Europe. The beverage was quickly adopted, even though the tree never adapted to our climates. Over time, a chocolate industry developed and is still thriving today. This book takes us on a journey around the world to discover the culture of cacao and its transformations. We'll meet small farmers, traders, negotiators, and chocolatiers, as well as nutritionists and lawmakers who will reveal their secrets and guidelines. We'll also explore the molecules of aroma during fermentation and roasting of beans. Finally, we'll learn how to savor chocolate and distinguish between different terroirs. This book, filled with anecdotes from the author's experiences, invites us to discover the great history of chocolate, the epic story of a gourmandism named "food of the gods." It has been demonstrated that dark chocolate can reduce the risk of cardiovascular diseases by improving blood flow and lowering blood pressure. A study found that participants who consumed high-flavanol dark chocolate experienced significant improvements in their vascular function after just one week. Dark chocolate is also known for its anti-inflammatory properties, which are linked to several chronic diseases. How to incorporate dark chocolate into your diet? There are several ways to include dark chocolate in your diet: - Add chocolate chips to oatmeal or crepes. - Use cocoa powder in smoothies or recipes. - Make a healthy hot chocolate by combining milk, cocoa powder, and honey. - Enjoy a small piece of dark chocolate as dessert. One way is to add it to your breakfast cereal or oatmeal. You can also use chocolate chips to prepare healthy snacks like trail mix or parfait with yogurt. If you're looking for a dessert option, try making a fruit smoothie with chocolate or using dark chocolate in recipes. Another way to include dark chocolate in your diet is to eat it in moderation. This means choosing quality over quantity and opting for high-cocoa-content dark chocolate. When consumed in moderation, high-quality dark chocolate can offer health benefits such as improved blood circulation and increased antioxidant levels. So, the next time you crave something sweet, opt for a piece of dark chocolate instead of something sugary. What is the difference between white and black chocolate? There is a significant difference between white and black chocolate. White chocolate is made from cocoa butter and sugar, while black chocolate is made from roasted cacao beans. This process gives it a deeper flavor and a slightly bitter aftertaste. Black chocolate also contains more cocoa solids than white chocolate, making it richer in flavor.