

La fiche découverte

Au XVIII^e (18^e) siècle, pour fêter Pâques, on vidait un œuf frais qu'on remplissait ensuite de chocolat. Aujourd'hui, les méthodes sont plus modernes. On mange des œufs mais aussi des poules ou des lapins en chocolat. Laurent Demoncy nous a accueillis dans sa chocolaterie à Paris.



Secrets d'un chocolatier

1. Fondre

La pâte de cacao, le beurre de cacao et le sucre sont mélangés pour obtenir le chocolat. Le chocolat noir doit fondre à 54 °C. On le fait refroidir à 27 °C sur une plaque en marbre (photo). Puis on le réchauffe, entre 30 et 32 °C, pour le travailler. Ces changements de températures permettent d'avoir une consistance parfaite.



Entre cho...
le chocolat...
Mais i...
attendre tro...
sinon les é...
décollent...
autres. Le bo...
Quand le...
brille plus. À...
est mis au r...



2. Décorer

Avant de verser le chocolat noir, le chocolatier met dans le moule du chocolat blanc et orange. Il n'y a presque pas de colorant : c'est du chocolat blanc parfumé à l'orange confite. Cela permet de faire les détails comme les yeux ou la bouche.



Textes et photos : Marie-Laure Combes

3. Mouler

Le chocolatier remplit le moule de chocolat. Puis il le vide pour qu'il ne reste qu'une mince couche. Il va répéter cette opération plusieurs fois : 3 pour un œuf moyen, 5 pour un gros.



Les mots difficiles

Marbre :
roche très dure.
Consistance (ici) :
fermeté, qualité d'un aliment agréable au toucher ou dans la

bouche.
Confit (ici) :
trempé dans un sirop de sucre.

Soudure (ici) :
endroit où les morceaux ont été assemblés.

REPORTAGE

4. Sécher

que couche,
: doit sécher.
Il ne faut pas
p longtemps
pisseurs se
les unes des
on moment ?
chocolat ne
la fin, l'objet
réfrigérateur
15 minutes.



Remplir



Une fois qu'on l'a démoulé, on ne touche plus au chocolat pendant 3 jours. Sinon, on laisserait des traces de doigts ! On remplit l'objet de friandises. On « colle » les 2 parties du moulage en chauffant le bord. On met ensuite un beau ruban pour cacher la soudure.



Le coin des Incollables



1/ Comment s'appelle le fruit du cacao dont on fait le chocolat ?

La cabosse.

2/ Christophe Colomb a été le premier Européen à goûter du cacao en Amérique. C'était en 1502 ou 1702 ?

En 1502.