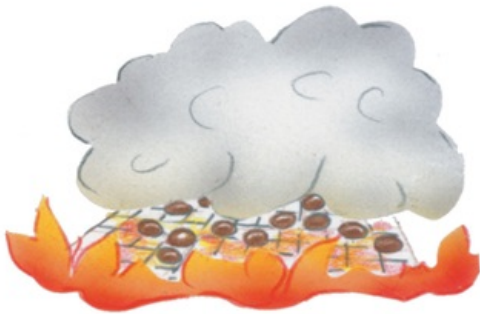


La fabrication du chocolat



C'est à partir du fruit du **cacaoyer** que l'on fabrique le chocolat. L'arbre est cultivé principalement en Amérique du Sud, en Amérique centrale et en Afrique. Il produit des gros fruits en forme de ballons de rugby qui portent le nom de **cabosses**. À l'intérieur se trouvent des graines, ou **fèves**, que l'on fait fermenter et sécher. Une fois **grillées** (torréfaction), on peut fabriquer directement la **pâte de cacao** en pressant les fèves. C'est cette pâte qui, mélangée à d'autres ingrédients, permet de faire du chocolat.