

Guide des Chocolats d'Origine



La Cabosse d'Or

CHOCOLATERIE ARTISANALE

Préambule

Comme son nom l'indique, la fève de cacao utilisée à la fabrication des chocolats d'origine provient d'une seule origine (pays, région).

Certaines origines sont produites en petite quantité et donc rares.

La plupart des chocolats d'origine sont des produits « Commerce Equitable »

Pourquoi ce guide ?

Il n'y a pas un bon chocolat ni un goût, mais une multitude en fonction du terroir, du climat, de l'amour avec lequel il est cultivé et transformé. Nous espérons vous les faire découvrir.

Pour ceux qui aiment le vrai goût du chocolat, nous proposons plus de 10 chocolats d'origine.

Ces chocolats se dégustent comme et parfois avec le vin, le café, le thé et même avec des mets tels que le foie gras, les fruits... et bien d'autres que vous découvrirez par vous-même.

Nous présentons les chocolats d'origine sous forme de bâtonnet de 5 gr. « Les caraques ». Cette présentation favorise la dégustation et permet de découvrir les arômes et saveurs du chocolat.



Ce guide est incomplet, nous nous efforcerons d'ajouter les descriptions en fonction de nos nouvelles découvertes.

Kumabo :

Assemblage 80% cacao

Provenance :

Fèves en provenance de différentes régions d'Afrique.

Description & Caractéristiques :

Chocolat extra noir aux accords de cacao d'une grande intensité .Il est principalement élaboré à partir de fèves africaines aux parfums typés et aux arômes puissants. Rafrichissantes saveurs acidulées subliment sa teneur en cacao et révèlent des notes de fruits rouges et de rooibos.

Idées d'association :

Epices puissantes telles que le poivre du Sichuan, avec des fruits au goût prononcé comme la banane, le citron vert et les fruits rouges, ou encore avec des bières et vins fruités et acidulés.

Vins rouge corsé (Cahors, Madiran, cépage carignan).

Notes :

Mexico : origine pure 68% cacao

Provenance :

Fèves en provenance du Mexique

Description & Caractéristiques :

fèves de cacao mexicaines, principalement de Forastero. Goût initial légèrement acidulé avec une forte teneur en cacao, dégage une extraordinaire note épicée et boisée, avec une légère pointe de gingembre, d'angélique et de whisky.

Idées d'association :

Pensez à des ingrédients plus doux comme le miel et le pain d'épice, de la réglisse, du caramel ou du vin doux.

Notes :

Haïti :

origine pure 65% cacao

Provenance :

Haïti, île au climat et relief montagneux.

Description & Caractéristiques :

Fèves Criollo et Trinitario.

Le chocolat noir Haïti possède un goût unique grâce à sa longueur en bouche, ses notes d'agrumes et de mangue fraîche, agrémentées par une fine amertume.

Idées d'association :

Vin vendanges tardives, foie gras....

Notes :



Vietnam : origine pure 73% cacao

Provenance :

Région du delta du Mékong au Vietnam.

Description & Caractéristiques :

Parfums cacaotés intenses, magnifiés d'une étonnante amertume et d'une rafraichissante acidité.

Goût de cacao délicieusement acide, souligné de notes boisées, d'agrumes ; de tabac et aux arômes de fruits jaunes.

Idées d'association :

Vin blanc vendanges tardives.

Notes :

Sao-Thomé : origine pure 70% cacao

Provenance :

Île de São Tomé (îles africaines).

Description & Caractéristiques :

Fèves de cacao de la variété Amelonado, présente un goût très intense et complexe, riche en cacao torréfié et relevé d'une profusion de notes fruitées : abricot, fruits rouges, agrumes et même des soupçons de thé.

Parfums frais, fruités et acidulés qui persiste plusieurs minutes, Amertume très intense et parfum acidulé de cacao. Saveurs fruitées de banane verte, rehaussées de notes fumées.

Idées d'association :

Fruits dotés d'une douceur et d'une acidité modérées à élevées, des ingrédients légèrement plus amers, comme les noix ou les cafés et épices légères (poivre du Sichuan par exemple).

Notes :

Madagascar : origine pure 70% cacao

Provenance :

Madagascar, surnommée « l'île rouge »,

Description & Caractéristiques :

renfermant certains des ingrédients et certaines des saveurs les plus extraordinaires du monde : la vanille, le tabac, des épices, des fruits exotiques...

Un goût de cacao très intense et rond en bouche, à l'amertume modérée, des notes de framboises, de baies de genièvre, d'abricot et de banane.

Idées d'association :

Pensez à des ingrédients plus doux comme le miel et les spéculoos, ou des ingrédients à l'acidité ou à l'amertume modérée, comme les cafés aromatiques, les thés, les épices légèrement plus relevées, l'huile d'olive, etc.

Notes :

Brazil :

origine pure 67% cacao

Provenance :

Amazonie et Bahia. (plantation d'Ouro Verde [« l'or vert »]).

Description & Caractéristiques :

Parfums cacaotés intenses, magnifiés d'une étonnante amertume et d'une rafraichissante acidité.

Amertume très intense et parfum acidulé de cacao, saveurs fruitées de banane verte, rehaussées de notes fumées.

Idées d'association :

Ingrédients plus doux, à l'acidité neutre ou modérée.

Notes :



Uganda :

origine pure 80% cacao

Provenance :

Uganda.

Description & Caractéristiques :

Fèves Trinitario biologiques et certifiées Cacao-Trace

Un goût de cacao très intense, saveur robuste et complexe, légèrement épicé.

Idées d'association :

Café corsé [Afrique centrale ou Pérou], banane.

Notes :



Pérou :

origine pure 64% cacao

Provenance :

Costa Rica (Amérique Centrale)

Description & Caractéristiques :

Chocolat noir au goût de cacao légèrement acidulé, intense et particulièrement fruité.

Figue séchée, raisin, cacao acide

Idées d'association :

Se suffit à lui seul, une bouchée à la fois !

Notes :



Costa Rica : origine pure 64% cacao

Provenance :

Costa Rica (Amérique centrale)

Description & Caractéristiques :

Parfums boisés et au bouquet délicatement fumés naturellement équilibrés

Ce chocolat au caractère puissant et à l'amertume légère vous fera découvrir des arômes fruités et agrémentés de notes cacaotées, laissant surgir des arômes de café et d'olives.

Idées d'association :

Un expresso de qualité.

Notes :

Equateur : origine pure 70,4% cacao

Provenance :

Equateur, centre de l'Amérique latine

Description & Caractéristiques :

Un caractère latino-américain distinctif, aux arômes fruités relevés de notes de rhum et de tabac.

Goût très rond révèle d'intenses saveurs cacaotées rehaussées de profondes notes de torréfaction et de parfums fruités et acides très présents.

Idées d'association :

Sauce pour volailles blanches, crémeux, ganaches, mousses.

Notes :

Philippines : origine pure 68% cacao

Provenance :

Dans la région de Davao située sur l'île de Mindano, dans les fermes de PAQUIBATO, proche du parc national du mont APO.

Description & Caractéristiques :

Découvrez l'essence des Philippines avec ce chocolat noir composé de 68 % de cacao, qui offre un délicieux mélange de notes fruitées, avec des saveurs dominantes de fruits tropicaux tels que l'ananas, la banane et le fruit de la passion, complétées par des notes de fruits rouges et de fruits secs.

Idées d'association :

L'ananas, la banane et le fruit de la passion, fruits secs.

Notes :

Jeu de Dégustation des chocolats d'origine

Préambule :

Les arômes sont l'ensemble des sensations provenant des odeurs détectées lors du humage [très subtil et difficile à décrire].

Les saveurs sont les sensations tactiles analysées par la langue, le sucré, le salé, l'acide et l'amer

Règles du jeu :

Procurez-vous 3 boîtes de caramboles d'origine aux caractéristiques différentes [au magasin nous vous conseillerons sur l'assortiment] .

Installez le groupe de dégustation [de 3 à 8 personnes]

dans un endroit convivial propice à la dégustation, prévoyez de l'eau fraîche pour se rincer la bouche.

Remettez à chaque participant le formulaire de dégustation et un crayon.

Règles du jeu (suite):

Demandez aux participants après avoir humé le caraque de le briser en deux et de faire fondre lentement le chocolat sur la langue.

Laissez le temps de découvrir les saveurs et de décrire sur le papier les arômes et les saveurs découvertes.

Recommencer avec la deuxième et la troisième variété.

Ensuite orientez la conversation sur les préférences des uns et des autres, sur les différences entre les origines.

Laissez les personnes s'exprimer sans contraintes. Essayer d'orienter le débat sur les associations possibles avec d'autres mets ou boissons.

Nous vous suggérons ci-après un formulaire pour la dégustation.

Nous serions très heureux de connaître les suggestions d'associations, vous pouvez nous les communiquer par notre site.

Je découvre les chocolats d'origine

Origine	Arômes	Saveurs
1		
2		
3		

Les arômes sont l'ensemble des sensations provenant des odeurs détectées lors du humage [très subtil et difficile à décrire]

Les saveurs sont les sensations tactiles analysées par la langue, le sucré, le salé, l'acide et l'amer.