

# The Cioccolato MAY



**DISARONNO**  
— INGREDIENTS —

# UNE HISTOIRE ANCIENNE, UNE ÉVOLUTION SÉCULAIRE, UN PRODUIT UNIQUE

Le chocolat est l'un des produits les plus aimés et fascinants du monde. Son histoire commence avec les civilisations mésoaméricaines, comme les Mayas et les Aztèques, qui consommaient le cacao sous forme de boisson amère appelée « xocolātl ». Considéré comme sacré, il était utilisé dans des rituels religieux et même comme monnaie.

Avec l'arrivée des Espagnols au XVI<sup>e</sup> siècle, le cacao est introduit en Europe. L'ajout de sucre le transforme en une boisson plus agréable, adoptée par la noblesse. Au XIX<sup>e</sup> siècle, l'industrialisation rend possible la production des premières tablettes. En 1875, Daniel Peter invente le chocolat au lait en ajoutant du lait en poudre à la recette. Au XX<sup>e</sup> siècle, apparaissent les pralines, les truffes et les barres fourrées. Aujourd'hui, la durabilité et le commerce équitable sont au centre des préoccupations, avec une attention particulière aux variétés de cacao Criollo, Forastero, Trinitario et Arriba Nacional.

# HISTOIRE

## Origines mésoaméricaines

Considéré comme sacré par les Aztèques et les Mayas, le cacao était cultivé dès 1900 av. J.-C. et transformé en une boisson amère et épaisse, le xocolatl. Les Aztèques l'utilisaient même comme monnaie, soulignant sa valeur culturelle.

1900 Av. J.C.

## L'arrivée en Europe

Les Espagnols introduisirent le cacao en Europe. La boisson, encore amère, devint plus populaire lorsque l'on commença à y ajouter du sucre.

XVI<sup>e</sup> siècle

## Révolutions et innovations

Au fil des siècles, le chocolat devint un privilège aristocratique. La révolution industrielle du XIX<sup>e</sup> siècle marqua une avancée décisive avec les premières tablettes et l'amélioration des techniques.

XIX<sup>e</sup> siècle

## L'invention du chocolat au lait

Le Suisse Daniel Peter inventa le chocolat au lait, révolutionnant l'industrie et rendant le produit plus accessible et onctueux.

1875

## Un phénomène mondial

Naissance des grandes marques, diversification des goûts et créations comme les pralines, truffes et barres fourrées.

XX<sup>e</sup> siècle

## La redécouverte de la durabilité

L'attention s'est tournée vers la qualité et la durabilité. La mise en valeur des variétés de cacao et des méthodes de culture traditionnelles favorisent l'équité et le respect de l'environnement.

Aujourd'hui

# LE PROCESSUS DE FABRICATION DU CHOCOLAT

La fabrication du chocolat est un processus complexe qui comporte plusieurs étapes, depuis la culture du cacao jusqu'à la production du produit fini. Voici un aperçu des principales phases:

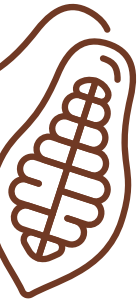


## Culture du cacao

La production commence avec la culture de *Theobroma cacao*, plante tropicale poussant dans les pays proches de l'équateur. Les fruits, appelés cabosses, contiennent les fèves de cacao.

## Récolte et fermentation

Les cabosses sont récoltées, puis les fèves extraites de la pulpe et placées dans de larges récipients pour fermenter. La fermentation est essentielle au développement des arômes.

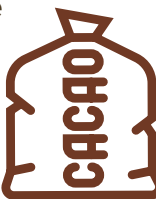


## Séchage

Après fermentation, les fèves sont étalées et laissées à sécher au soleil, complétant ainsi leur préparation pour le transport et la transformation.

## Torréfaction

Les fèves sont torréfiées pour développer leurs arômes. La température et la durée influencent le profil gustatif. Les coques sont ensuite retirées.



## Broyage

Les fèves torréfiées sont broyées pour donner une masse de cacao, mélange dense et huileux. De cette masse, on extrait le beurre de cacao, et le reste est transformé en poudre.

## Conchage

La masse est longuement brassée et chauffée, ce qui affine sa texture, améliore la brillance, réduit l'acidité et élimine les arômes indésirables.

## Tempérage

Le chocolat est refroidi puis réchauffé de manière contrôlée. Cette étape garantit une texture homogène et une surface brillante une fois solidifié.



# DIFFÉRENTES ORIGINES, DIFFÉRENTES FÈVES

La cabosse est d'abord vert jaunâtre, puis devient brun-rougeâtre à maturité. À l'intérieur, les fèves varient de forme et de couleur selon leur origine.

## Cacao Criollo

Cultivé dans la région andine, faible rendement, fève claire, blanche, avec des notes douces de miel et de noix.

## Cacao Forastero

Originnaire de la forêt amazonienne brésilienne, fèves sombres et violacées, plus acides et amères.

## Arriba Nacional

Variété de Forastero produite en Équateur, cacao fino de aroma au bouquet riche, frais et raffiné.

## Cacao Trinitario






Hybride de Forastero et Criollo, cultivé au Mexique, à Trinité, aux Caraïbes, en République Dominicaine, en Colombie et au Venezuela. Représente environ 10 % de la production mondiale, considéré comme très haut de gamme.

## Cacao Africain

Introduit en Afrique au XVII<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui, plus de la moitié de la production mondiale vient d'Afrique, notamment du Ghana, mais aussi du Cameroun, du Nigeria, de la Côte d'Ivoire et de Madagascar.

# NOS PROPOSITIONS

CODE	NOM DU PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE (G/L)	VEGAN	ORIGINE
 8317	NATURALLY SWEET CHOCOLAT	Produit complet pour sorbet au chocolat, végétan, sans sucre et sans gluten. Le produit le moins calorique du marché, goût intense et texture parfaite.	500	X	blend
 4041	HOLLANDISH CACAO	Pour la préparation à froid ou à chaud de glaces au cacao. Convient aussi aux machines soft-ice.	100		blend
 7529	EUROSTELLA CACAO	Mélange à base de cacao maigre hollandais de tout premier choix, spécialement conçu pour la glace artisanale.	200		blend
 8760	CACAO MAGRO (10-12)	Poudre très soluble, même à froid, qui donne une couleur intense à la glace et une note vanillée raffinée.	70 - 100	X	blend
 8764	CACAO MAGRO BLEND (10-12)	Mélange de cacaos hollandais rouge foncé, qui assure une couleur intense et un goût caractéristique de chocolat noir.	70 - 100	X	blend
 8765	CACAO BLEND (20-22)	Sélection équilibrée de différents cacaos, conférant une saveur corsée de chocolat et une couleur intense.	70 - 100	X	blend
 8516	NO SUGAR CHOCOLATE PASTE	Pâte crémeuse et dense sans saccharose, idéale pour aromatiser les bases. Parfaite pour un chocolat au lait de grande qualité.	100	X	blend
 8737	PASTA CIOCCOLATO BITTER	Pâte à la texture fine et souple, couleur très sombre, goût intense de chocolat noir.	q.b.		blend
 5130	LIOGEL CACAO	Préparation en poudre complète pour glace au cacao. À travailler avec du lait.	450		blend
 5164	LIOGEL CACAO SANTO DOMINGO	Préparation complète en poudre pour glace au cacao Santo Domingo. À travailler avec du lait.	470		mono
 5135	LIOGEL CIOCCOLATO FONDENTE	Préparation complète en poudre pour glace au chocolat noir. À travailler avec du lait.	640		blend
 5160	LIOGEL DARK VEG	Préparation complète en poudre pour glace au chocolat noir foncé. À travailler avec de l'eau.	630	X	blend
 5157	ALL IN ONE SANTO DOMINGO VEG	Pré-mélange en poudre prêt à l'emploi avec cacao mono-origine Santo Domingo. Utilisable même sans pasteurisateur. Couleur foncée, goût intense.	500	X	mono
 5158	ALL IN ONE NERO FONDENTE VEG	Pré-mélange en poudre prêt à l'emploi avec de l'eau. Couleur très sombre, goût de chocolat noir intense.	500	X	blend
 8778	NUTGEL BLACK	Variegato très foncé avec forte teneur en cacao maigre. Saveur intense, sans noisettes.	1 + 1 (eau)	X	blend
 7805095	CACAO AURUM	Fine sélection de cacao 10/12 et 22/24. Légère note d'agrumes.	50 - 70	X	2 orig.
 292816	MONCIOK	Pâte au chocolat composée d'ingrédients nobles (50 % cacao + pâte de noisette + pâte d'amande), sans sucres ajoutés. Soluble à froid. Sans lait ni dérivés.	80 - 100	X	blend
 502525M	DESIDERIO CIOCCOLATO AL LATTE	Préparation complète en poudre (25 % chocolat) pour glace au vrai chocolat au lait.	666		blend
 502545MP	DESIDERIO CIOCCOLATO DARK	Préparation complète en poudre pour glace au chocolat noir, sans dérivés du lait, avec 50 % de chocolat noir en poudre. Stable en vitrine, sans pasteurisation.	760		blend
 502035M	DESIDERIO CIOCC. EXTRA FONDENTE	Préparation complète en poudre pour glace au chocolat noir au goût intense.	600		blend
 113061	DOPPIOZERO CACAO	Produit en poudre à travailler uniquement avec de l'eau. Sans graisses ni sucres ajoutés.	550		blend
 21SBS0010	ALVEMORO Z	Produit complet goût chocolat noir, sans lait ni dérivés, avec mélange de cacaos foncés.	400	X	blend
 21SBS0029	CIOCOLAT LAIT Z	Produit complet goût chocolat au lait.	400		blend
 21SBS0031	CIOCOLAT NOIR Z	Produit complet goût chocolat amer « noir », avec différentes variétés de chocolat et cacao.	480		blend
 21SBS0050	MORO CIOCOLAT NOIR F	Produit complet goût chocolat amer « noir », sucré uniquement au fructose.	450		blend
 21SBS0185	MORO GREZZO	Préparation en poudre complète à utiliser avec de l'eau, pour glace/sorbet au chocolat intense avec éclats de fèves de cacao.	400	X	blend
 21SBS0162	MORO PURO	Chocolat noir amer. Produit polyvalent : dosage simple, sans lait ni dérivés, uniquement avec émulsifiants naturels. Personnalisable avec tout type de couverture ou chocolat noir.	320		blend
 21SBS0183	NOIR ZERO	Produit complet goût chocolat noir, sans sucres ajoutés, à base de masse de cacao, 100 % végétal.	380		blend
 11BGL0051	BROWN SOFT	Produit complet pour réaliser une glace soft goût chocolat.	300		blend

CODE		NOM DU PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE (G/L)	VEGAN	ORIGINE
	24PCC0012	CIOBON LAIT	Préparation complète pour chocolat chaud goût chocolat au lait.	1 sachet + 2,8 L d'eau ou de lait		blend
	24PCC0010	CIOBON NOIR	Préparation complète pour chocolat chaud goût chocolat noir.	1 sachet + 2,8 L d'eau ou de lait		blend
	24PCC0018	CIOBON NOIR VEG	Préparation complète pour chocolat chaud goût chocolat noir, entièrement végétale.	1 sachet + 2,8 L d'eau ou de lait	X	blend
	21SBS0182	CIOCCOLATONE	Produit complet goût chocolat, contenant masse de cacao, cacao et chocolat noir, sans lait ni dérivés du lait.	1 sachet + 2,61 L d'eau bouillante	X	blend
	21SBS0186	SUPER GIANDUIA	Née d'une intuition inattendue, cette préparation a été conçue pour aider le glacier à produire facilement et rapidement une glace goût gianduja. Peut être préparée avec de l'eau ou du lait, selon préférence.	1 sachet + 3 L d'eau bouillante	X	blend

## BIENFAITS ET CURIOSITÉS

**Beurre de cacao:** substance grasse obtenue à partir de fèves de cacao ou de parties de fèves de cacao présentant les caractéristiques suivantes : teneur en acides gras libres (exprimée en acide oléique) ne dépassant pas 1,75 %, insaponifiable en pourcentage ne dépassant pas 0,5 % (sauf pour le beurre de cacao de pression, dont le pourcentage maximal est de 0,35 %), caractéristique déterminée à l'aide d'éther de pétrole.

**Cacao en poudre ou cacao:** produit obtenu par la transformation en poudre de fèves de cacao propres, décortiquées et torréfiées, contenant un minimum de 20 % de beurre de cacao (pourcentage calculé sur la matière sèche) et un maximum de 9 % d'eau.

**Cacao maigre en poudre, cacao maigre, cacao fortement dégraissé en poudre, cacao dégraissé:** cacao en poudre contenant moins de 20 % de beurre de cacao (pourcentage calculé sur la matière sèche).

**Chocolat en poudre:** mélange de cacao en poudre et de sucres, contenant au moins 32 % de cacao en poudre.

**Chocolat ordinaire en poudre ou cacao sucré ou cacao sucré en poudre:** mélange de cacao en poudre et de sucres, contenant au moins 25 % de cacao en poudre (on ajoute le terme « maigre » ou « fortement dégraissé » comme indiqué dans la définition du cacao maigre en poudre).

**Chocolat:** produit obtenu à partir de produits du cacao et de sucres, contenant au minimum 35 % de matière sèche totale de cacao, dont au moins 18 % de beurre de cacao et 14 % de cacao sec dégraissé.





**DISARONNO<sup>®</sup>**  
— INGREDIENTS —

Via IV Novembre, 12 - 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+39 0444 333 600 - [www.disaronnoingredients.com](http://www.disaronnoingredients.com) - [info@disaronnoingredients.com](mailto:info@disaronnoingredients.com)