

LE CHOCOLAT

Des crus, des saveurs, des arômes

Christiane Tixier 2005-2008

PAS DE CHOCOLAT



SANS CACAO



PAS DE CACAO



SANS CACAOYER



Christiane Tixier 2005-2008

Cabosses



Christiane Tixier 2005-2008



De la cabosse à la tablette

- 10 cabosses
- ↓
- 1kg de fèves fraîches
- 400 g de fèves sèches
- 300 g de fèves torréfiées
- 330 g de pâte de cacao
- + sucre + beurre de cacao
- ↓
- 6 tablettes de chocolat à 70% de cacao

Christiane Tixier 2005-2008

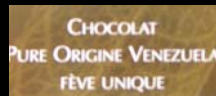
Les « Crus »



Christiane Tixier 2005-2008

Diverses appellations de chocolat

- Les assemblages
- Les chocolats « **Grand cru** »
ou « **Pure origine** »
- Les chocolats de « **Domaine** »,
d'« **Hacienda** », de « **Plantation** »



Christiane Tixier 2005-2008

L'ART DE VIVRE

C'EST L'ART DE PERCEVOIR

*Tout est affaire
d'échanges,
de sensations et d'émotions.*

Christiane Tixier 2005-2008