

La conservation du chocolat



Aujourd'hui, même si le chocolat est devenu un produit de consommation courante, il faut savoir qu'il en existe de différentes qualités et à tous les prix. Il serait dommage que des chocolats de grands crus ou des bonbons aux chocolats fourrés par des chocolatiers professionnels perdent leurs qualités organoleptiques originales à cause d'un problème de conservation.

Certains signes, ne trompent pas, et indiquent que le chocolat n'a pas été conservé dans les règles de l'art : blanchiment, déformation, condensation et surtout modification de la texture et du goût.

Outre les risques liés à l'hygiène, voici les différents facteurs à prendre en compte pour une conservation idéale du chocolat :

- **La température de stockage**
- **L'humidité**
- **La lumière**
- **La qualité de l'air**
- **Les odeurs**
- **La durée de conservation**

LA TEMPÉRATURE DE STOCKAGE

Le chocolat étant composé d'une part importante de matière grasse nécessaire à sa structure, il est donc sensible aux variations de température et aux températures supérieures à 20°C.

Il faut donc éviter de le conserver près de sources de chaleurs (radiateurs, lampes, fours, fenêtres...) ou dans des zones où la température peut varier (zone de stockage non régulée en température, remise en température trop brutale...). Sinon, les molécules du chocolat se déstructurent pouvant provoquer déformation et blanchiment à cause des matières grasses rejetées en surface.

Le chocolat doit donc être stocké à température constante entre 10 et 20°C. La majorité des chocolatiers s'accordent pour **des températures de stockage constantes comprises entre 15°C et 18°C.**



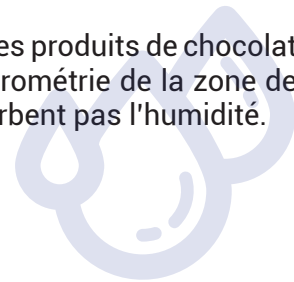
L'HUMIDITÉ / MAÎTRISE DE L'HYGROMÉTRIE

Quelle que soit le type de produit chocolatier à conserver, l'hygrométrie doit être la plus constante possible car le chocolat a tendance à l'absorber à cause du sucre qu'il contient. Un entreposage trop humide produira un blanchiment sec en surface du à la cristallisation du sucre.

Le taux d'humidité relative (HR) dépend de la température de stockage et du produit à stocker.

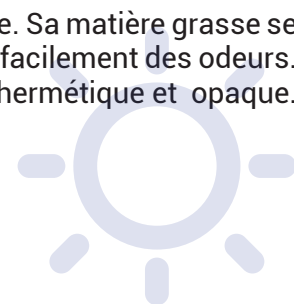
En général, les produits secs (pralinés, chocolat) nécessitent une humidité relative autour de 50-60% contre 65-70% pour les produits plus humides comme les ganaches.

Pour éviter les phénomènes de condensation, il faut savoir que, lorsque la température des produits de chocolat diminue, l'hygrométrie de surface a tendance à augmenter. Il faut donc maîtriser l'hygrométrie de la zone de stockage et éviter de les stocker directement au sol ou contre un mur afin qu'ils n'absorbent pas l'humidité.



LA LUMIÈRE, L'AIR & LES ODEURS

Le chocolat a tendance à s'oxyder lorsqu'il est trop longtemps exposé à l'air ou la lumière. Sa matière grasse se décompose et rancie altérant ainsi son goût et parfois son odeur. De plus, il s'imprègne facilement des odeurs. Pour éviter ces désagréments, les chocolats doivent être stockés emballés de manière hermétique et opaque.



CONSEILS AVANT DÉGUSTATION

Avant de déguster des chocolats, il faut les laisser se réchauffer lentement dans leur emballage à température ambiante. Une dégustation trop froide risquerait de masquer leurs arômes. La remise en température ambiante permettra à l'humidité de se déposer sur la boîte et non sur les chocolats.



QUELLE EST LA DURÉE IDÉALE DE CONSERVATION ?

Même si pour certains gourmands cette question ne se pose même pas, **l'idéal est de consommer les chocolats le plus rapidement possible.**

La durée de conservation varie en fonction du type de chocolat et de sa composition.

Pour des tablettes ou pistoles :

- Chocolat noir : 18 mois maximum
- Chocolat au lait : 12 mois maximum
- Chocolat blanc : 6 mois maximum



Passé ces délais, le chocolat aura perdu en qualité mais ne sera pas dangereux pour la santé, il s'agit de DLUO Date Limite d'Utilisation Optimale. **Attention, pour les bonbons et confiseries chocolatées, ces durées sont drastiquement réduites en fonction de leur composition (crème, fruits secs, pâte amande alcool, ...).**

Pour les bonbons enrichis en fruits secs, leur huile peut migrer. Il ne faut donc pas dépasser 6 mois. Pour ceux contenant de l'alcool, compter 6 mois également pour qu'ils ne se dessèchent pas et ne cristallisent pas. Les ganaches doivent être consommées dans les 15 jours pour éviter tout dessèchement et les confiseries à base de crème comme les truffes par exemple ne doivent pas dépasser 10j. L'huile contenue dans la garniture peut migrer et l'intérieur peut se dessécher.

Pour que les chocolatiers professionnels puissent proposer à leurs clients des chocolats ou bonbons chocolatés de haute qualité avec un aspect et un goût incomparable, Hengel propose des conservateurs à chocolats avec gestion précise de l'humidité et de la température. Pour éviter toute altération due à la lumière, le meuble est opaque et hermétique. Le stockage en portillon permet de stocker ses chocolats par variété.



Sources :

French - Guide des bonnes pratiques pour la conservation des produits de chocolat édité par le Syndicat du Chocolat et la Confédération Nationale des Chocolatiers –Confiseurs
http://circulaire.legifrance.gouv.fr/pdf/2009/04/cir_2597.pdf