

Les gousses de vanilles vertes arrivées à maturité sont cueillies et traitées comme suit :

Etapes de la préparation	Objectifs	Procédures
1 - Echaudage	<ul style="list-style-type: none"> <li>☒ Stopper la maturation des fruits</li> <li>☒ Rendre les gousses plus souples</li> <li>☒ Préparer le développement des arômes comme la vanilline</li> </ul>	Plonger les gousses vertes dans de l'eau chaude à 65°C pendant 5 à 10 minutes.
2 – Etuvage	<p>§ Obtenir la couleur brune caractéristique.</p> <p>§ Provoquer une déshydratation partielle des gousses et faire développer les arômes.</p>	Placer les gousses très chaudes dans des caissons munis de couvertures en coton pendant 48 heures à 72 heures.
3 – Séchage	<ul style="list-style-type: none"> <li>☒ Faire développer les arômes.</li> <li>☒ Provoquer encore une déshydratation lente.</li> <li>☒ Empêcher la propagation des moisissures.</li> </ul>	<p>Se fait en deux phases :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Au soleil : 3 h à 5 h par jour pendant 10 jours. On les retourne régulièrement pour avoir un séchage homogène.</li> <li>• A l'ombre pendant 1 à 2 mois dans des entrepôts et sur des étalages en bois.</li> </ul>
4 -Affinage ou mis en malle	Permettre à la vanilline de sublimer son arôme	On dépose les gousses préparées dans une malle en bois recouverte de papier sulfurisé ou paraffiné, afin de les protéger contre l'air et la moisissure