

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"> ☒ Stopper la maturation des fruits ☒ Rendre les gousses plus souples ☒ Préparer le développement des arômes comme la vanilline | Plonger les gousses vertes dans de l'eau chaude à 65°C pendant 5 à 10 minutes. |
| 2 – Etuvage | <ul style="list-style-type: none"> § Obtenir la couleur brune caractéristique. § Provoquer une déshydratation partielle des gousses et faire développer les arômes. | 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"> ☒ Faire développer les arômes. ☒ Provoquer encore une déshydratation lente. ☒ Empêcher la propagation des moisissures. | Se fait en deux phases : <ul style="list-style-type: none"> • Au soleil : 3 h à 5 h par jour pendant 10 jours. On les retourne régulièrement pour avoir un séchage homogène. • A l'ombre pendant 1 à 2 mois dans des entrepôts et sur des étalages en bois. |
| 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 |