

Livre: comment fait-on le chocolat

à faire: lisez le livre “comment fait-on le chocolat ?” (será entregue dia 21/09) et répondez aux questions:

La première étape décrite dans le livre est le refroidissement du chocolat.

1. Combien de temps cela prend au chocolat pour durcir ?

Sur les autres étapes....

2. Combien d’emballages sont mis sur les tablettes de chocolat ?
3. Pourquoi la tapoteuse doit-elle secouer les moules remplies de chocolat chaud/liquide ?
4. Pourquoi les conches sont une partie importante dans la fabrication du chocolat ? Quel résultat en est attendu ?
5. Qu’est-ce que c’est le liqueur de cacao ? Comment on l’obtient ?
6. Quels sont les principaux pays producteurs de cacao ?

Comment on appelle...

les fruits de cacao	
l’arbre à cacao	
les graines de cacao	

Fonction de l’appareil**Nom de l’appareil**

emballer les tablettes de chocolat	
chauffer le chocolat	
transporter le chocolat d’une machine à l’autre	
verser le chocolat liquide dans les moules	
transporter les moules remplies de chocolat et les secouer	
mélanger les ingrédients pour produire la pâte de chocolat	
mélanger des ingrédients pour produire la poudre de chocolat	
écraser la pâte grossière	
briser/casser les fèves de cacao	
presser les fèves de cacao cassées/brisées pour en tirer le beurre de cacao	
sécher les fèves de cacao	