

Fabrication du chocolat

Info pour les enseignants



Informations pour les enseignants

Mission de travail	Les élèves classent les étapes de la fabrication du chocolat en découpant et en collant les images correspondantes au bon endroit.
Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Les élèves savent globalement comment on fabrique le chocolat et quels ingrédients entrent dans la composition d'une tablette de chocolat.
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Feuilles d'exercices• Exemple de solution• Colle/ciseaux
Forme sociale	TI ou TB
Durée	45'

Informations supplémentaires:

L'excursion à la maison du chocolat Lindt Home of Chocolate peut être planifiée ici. La fabrication du chocolat y est présentée de manière claire et compréhensible et les élèves peuvent la découvrir de près.

Vous trouverez de plus amples informations sur

<https://www.kiknet-lindthomeofchocolate.org/choco-%C3%A9cole/> .

Fabrication du chocolat

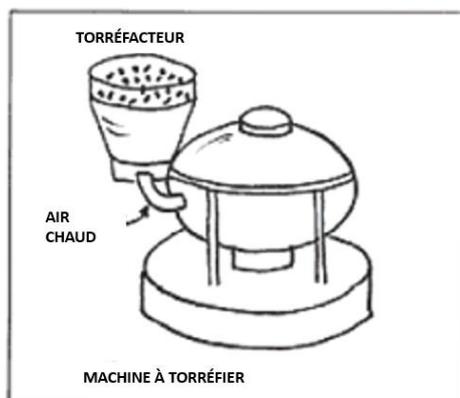
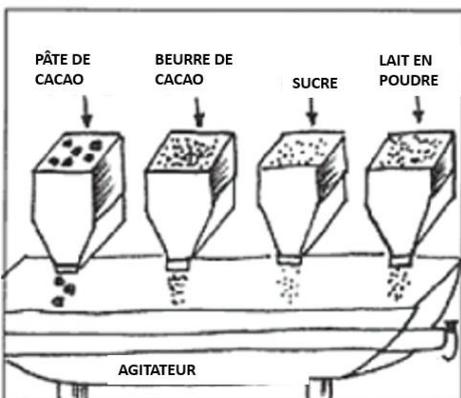
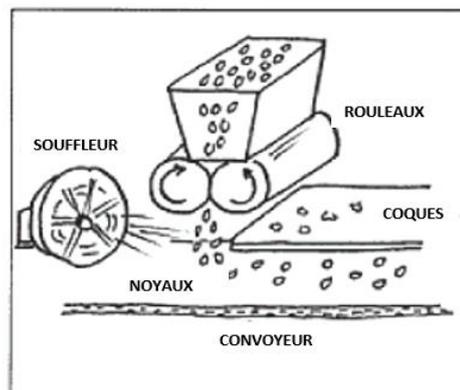
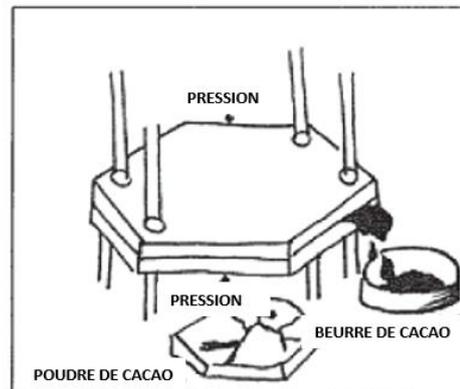
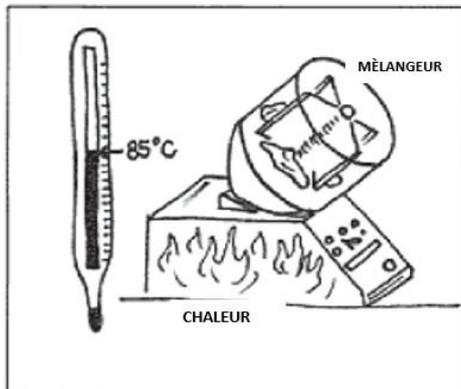
Documents de travail



Fabrication du chocolat



Découpe les images et colle-les à côté du bon texte. Une fois que tu as terminé, tu peux colorier les images.



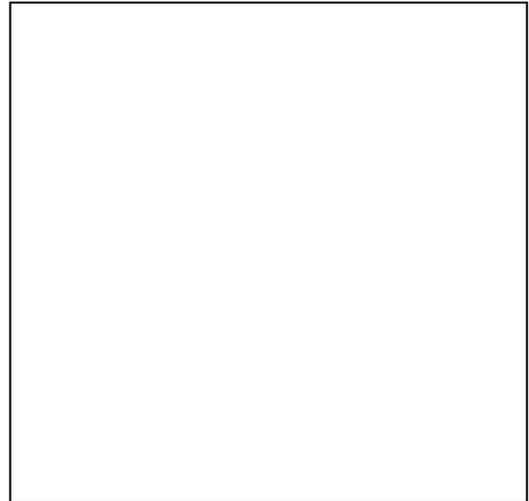
Fabrication du chocolat

Documents de travail



1. Torréfaction des fèves de cacao

Les fèves de cacao sont triées puis nettoyées. Les fèves de cacao séchées sont ensuite torréfiées à une température de 120 à 145 degrés Celsius pendant 20 à 60 minutes. La torréfaction est importante et confère l'arôme particulier. Une fève de cacao torréfiée libère plus de 400 substances aromatiques.



2. Écosser et ouvrir les fèves de cacao

Les fèves torréfiées arrivent finalement dans l'installation où elles sont broyées. C'est là qu'elles doivent être écosées. Cela se fait dans les grands cylindres que tu vois sur la photo: ils brisent les fèves en petits morceaux. Comme les coques sont plus légères que les fèves, elles sont éloignées en soufflant dans un tube. Les grumeaux ou «nibs» de cacao (petits morceaux) tombent et sont transportés plus loin sur un tapis roulant.



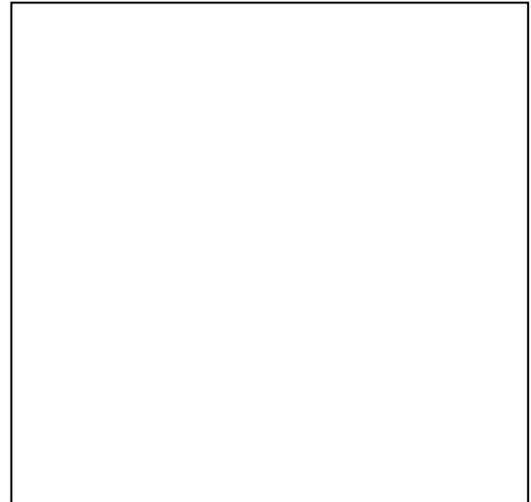
Fabrication du chocolat

Documents de travail



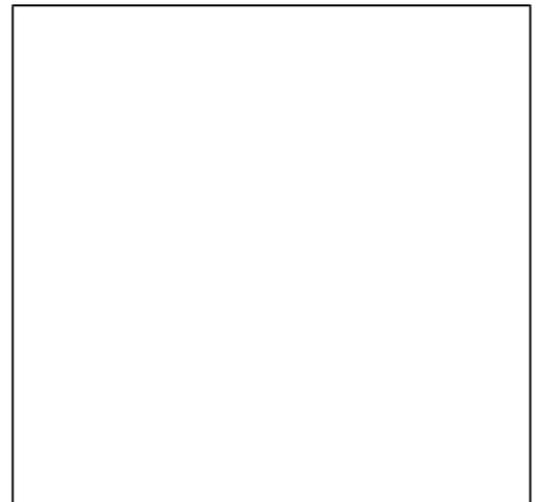
3. Le cacao est pressé

Les nibs de cacao sont finement broyés dans un moulin. Le frottement produit de la chaleur (frotte tes mains pour en faire l'expérience), ce qui fluidifie la matière grasse, à savoir le beurre de cacao. Il en résulte une pâte de cacao intensément parfumée, d'une couleur brune brillante. Les personnes qui ont découvert le cacao broyaient les fèves entre deux pierres. Aujourd'hui, cela se fait dans des presses modernes.



4. / 5. Mélanger les ingrédients / remuer / création du chocolat liquide

Le chocolat est fabriqué dans une machine à mélanger. Selon la recette, on ajoute à la pâte de cacao du beurre de cacao, du sucre, du lait en poudre, des épices, des noix ou d'autres arômes. Il en résulte un mélange solide et malléable, mais trop amer et pas très bon, car les différents composants ne se sont pas encore liés entre eux au niveau du goût.



Fabrication du chocolat

Documents de travail



Lors du conchage, le chocolat est déplacé dans un mouvement de va-et-vient dans ce que l'on appelle une conche et chauffé jusqu'à environ 80 degrés Celsius.

Le chocolat est chauffé et conché pendant des heures pour obtenir une masse liquide et délicate qui donne au chocolat son goût parfait que nous connaissons tous.

Source: <https://www.chocosuisse.ch/fr/>



6. Mouler le chocolat

Pour que le chocolat puisse être moulé, il doit d'abord être refroidi à environ 28 degrés.

Le chocolat peut ensuite être coulé dans les formes souhaitées. Pour les moules creux: le chocolat est versé dans une moitié, les moules sont ensuite refermés et retournés continuellement jusqu'à ce que le chocolat se répartisse

sur les parois et refroidisse.



Miam, le chocolat est prêt!

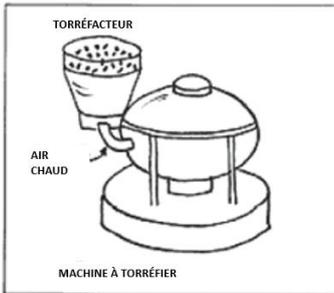
Fabrication du chocolat

Solution

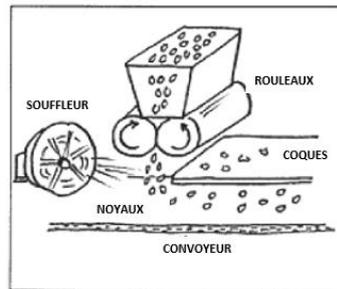


Solution

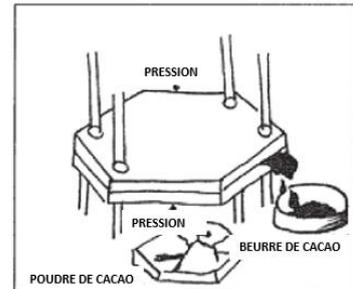
1



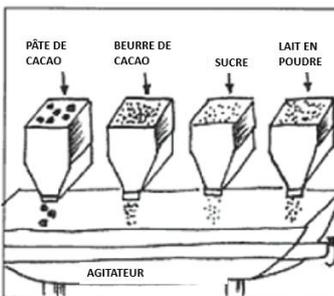
2



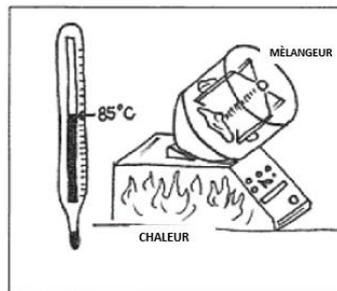
3



4



5



6

