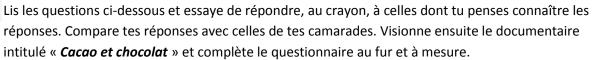
| Prénom : | Date: | le | 20 |
|----------|-------|-----|----|
| TC110111 | Date | ··· | 20 |

La fabrication du chocolat





17) Pour qu'il ait un aspect brillant, comment faut-il

refroidir le chocolat ?

| | intitulé « <i>Cacao et chocolat</i> » et complète le questio | | | | |
|-----|--|---|---|-----------|----------------------|
| 1) | Comment s'appelle le fruit du cacaoyer ? | 11) Quelle est la production moyenne de cacao par arbre et par an ? | | | |
| 2) | Quelle est la particularité de ce fruit ? | | 12) Numérote les différentes étapes de traitement du cacao : | | |
| 3) | Que contient-il ? | | éfaction | | broyage |
| | | ecab | ossage | | fermentation |
| 4) | Sur quel continent le cacao était-il cultivé et quand a-t-il | | es fèves | | récolte des cabosses |
| | été découvert par les Européens ? | séch | nage des fèves | c | décorticage des fève |
| 5) | Aujourd'hui, combien de pays cultivent du cacao ? | | A | | |
| 6) | Les pays producteurs se trouvent entre les 2 tropiques. | | | | All Indiana |
| , | Vrai Faux | 1000 | | | |
| | | | | | |
| 7) | Les pays producteurs sont les plus gros consommateurs de | 10) | | | 6.4 |
| | chocolat. Vrai Faux | 13) Que | el est l'objet de ga | uche et (| que fait-on avec ? |
| 8) | Un cacaoyer est un arbre qui ne pousse qu'à l'ombre. | | | | |
| | Vrai Faux | 14) Ou' | est-ce qui coule à | droite ? | |
| 9) | Pourquoi les chocolats n'ont-ils pas tous le même goût ? | | | | |
| | | 1 | 15) Indique les composants entrant dans la fabrication des chocolats suivants : | | |
| | | Chocolat noir | Chocolat a | u lait | Chocolat blanc |
| 10) | Quelle est la durée de vie d'un cacaoyer ? | | | | |
| | | | <u> </u> | | |
| | | 16) Indique pour chacune des appellations suivantes le pourcentage de matière cacaotée minimale : | | | |
| | | Chocolat de ména | age Chocolat à o | croquer | Chocolat supérieur |