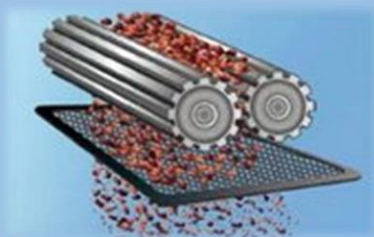


Remplace ces mots au bon endroit.

Le pressage / La torréfaction / Le tempérage / Le moulage / Le concassage / L'emballage / Le malaxage



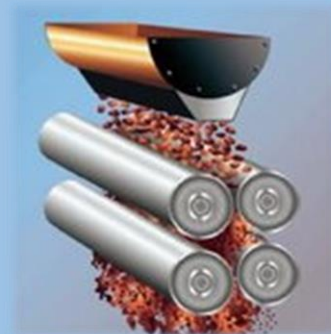
### 1 Le broyage

À peine sorties du sac de jute dans lequel elles ont voyagé, les fèves sont nettoyées de la poussière et des résidus. Elles passent ensuite dans un concasseur qui les broie.



### 2 .....

Les fèves sont chauffées pour leur donner plus d'arôme.



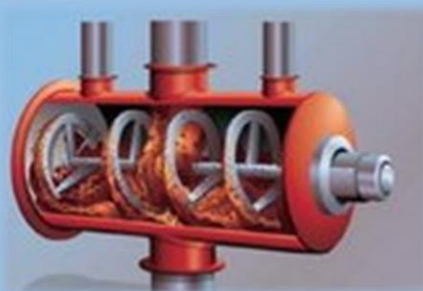
### 3.....

Les fèves sont broyées finement et se transforment en une pâte épaisse appelée masse de cacao.



### 4 .....

La masse de cacao passe dans des presses pour extraire le beurre de cacao liquide. Le reste deviendra de la poudre de cacao.



### 5 .....

La poudre de cacao est mélangée aux autres matières premières (sucre et éventuellement produits laitiers) dans un pétrin.



### 6 Le conchage

La pâte est chauffée à 70°C et brassée pendant des heures dans un malaxeur. On y ajoute le beurre de cacao et certains arômes.



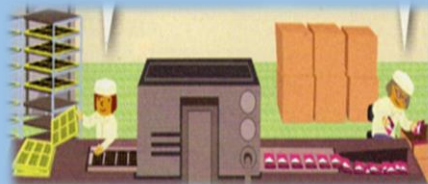
### 7 .....

Pour que le chocolat soit de bonne qualité (brillant, onctueux...) , il doit refroidir. On le ramène environ à 30°C, dans une tempéreuse.



### 8 .....

Le chocolat est coulé dans des moules qui lui donnent sa forme définitive. Les moules sont secoués pour chasser les bulles d'air. Ensuite, ils sont refroidis dans un réfrigérateur spécial.



### 9 .....

Le chocolat s'est solidifié. Les bâtons ou les tablettes sont démoulés puis emballés. Il ne reste qu'à les distribuer dans les magasins.