

Nom :

Date :

Prénom :

CHOCOLAT

Histoire

Il était une fois un puissant roi aztèque (au **Mexique** aujourd'hui), qui s'appelait **Quetzacoatl**.
Il était en même temps dieu de l'air, de la lumière et de la vie.
Il était grand jardinier du Paradis des premiers hommes.
Dans ce jardin poussait le cacaoyer...

La légende veut que le dieu Serpent à plumes récompensa l'acte héroïque, le courage et la fidélité d'une princesse aztèque en donnant à son peuple le cacaoyer : cette princesse dont le mari était parti défendre les frontières de l'empire, fut tuée pour avoir refusé de révéler l'endroit où se cachait le trésor.



1. Qui est-ce ?

.....
.....

2. On dit de lui qu'il était dieu de l'air, de la lumière et de la vie.

*Sur le dessin, entoure en bleu les éléments qui te font penser à l'air.

*Quels sont les éléments qui te font penser à la lumière et à la vie ?

.....
.....
.....

l'Origine

D'où vient le chocolat ?

Le « chocolat » provient du cacao que l'on trouve sur un arbre qu'on appelle le



Le fruit du cacaoyer s'appelle la



A l'intérieur de la cabosse, on y trouve des



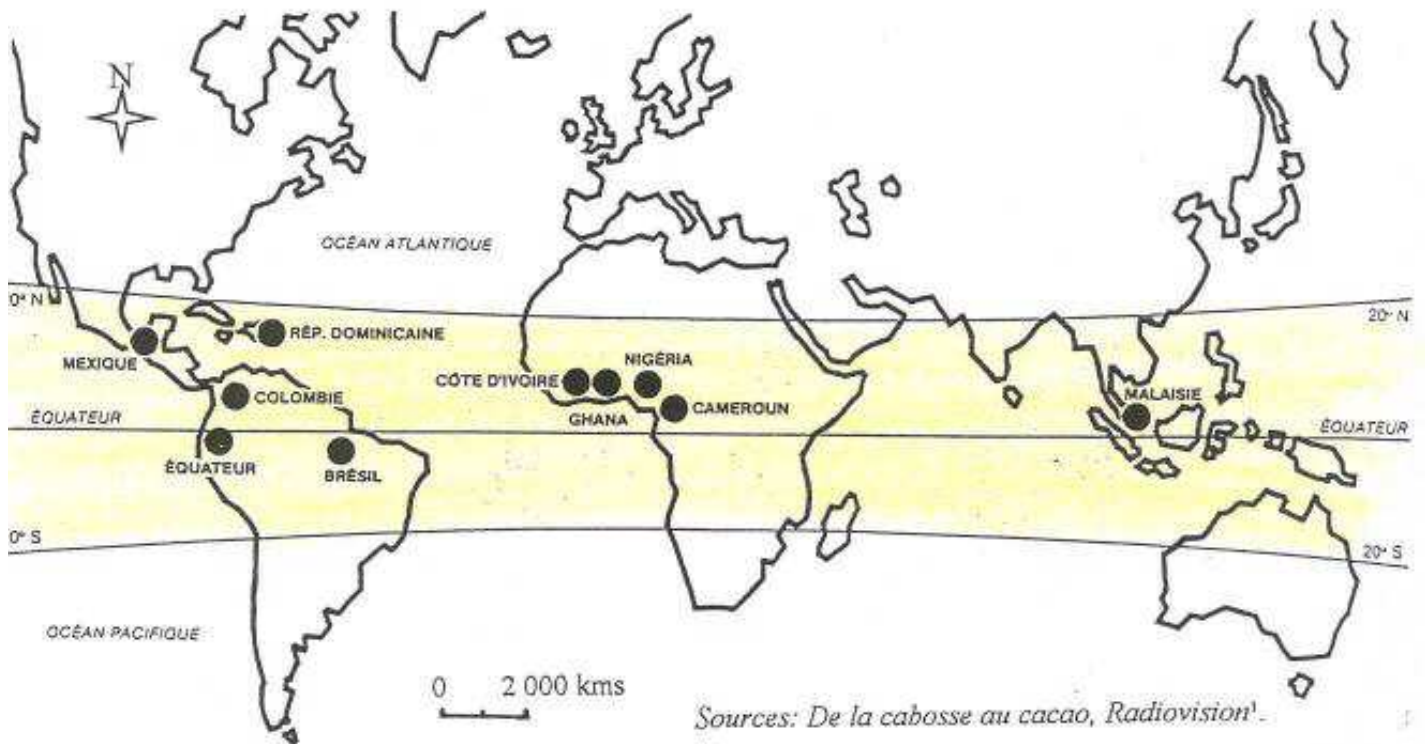
Où trouve-t-on des cacaoyers ?

Le cacaoyer est un arbre poussant à l'état sauvage dans la forêt des pays de la zone tropicale, c'est à dire en **Afrique**, en **Amérique Centrale** et en **Asie tropicale**.



Colorie : en **rouge** la zone tropicale d'**Afrique**.
en **orange** la zone tropicale d'**Asie**.
en **vert** la zone tropicale de l'**Amérique**.

Voici une carte des dix plus grands pays producteurs de cacao.



1. Colorie : en rouge la zone tropicale d'Afrique.
 en orange la zone tropicale d'Asie.
 en vert la zone tropicale de l'Amérique

2. Complète le tableau en écrivant les 10 plus grands pays producteurs de cacao ainsi que le continent de chaque pays.

pays	continents
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	



LA FABRICATION DU CHOCOLAT



1 CACAOYER **2 CABOSSE**

D'un coup de gourdin, on ouvre les cabosses. On y trouve les fèves de cacao enveloppées d'une pulpe blanche : le mucilage.



3 ECABOSSAGE



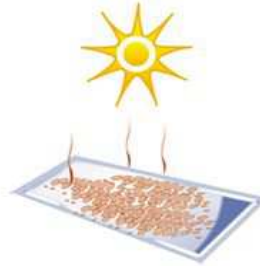
fèves de cacao avec le mucilage



fèves de cacao fermentées

4 FERMENTATION

Le mucilage s'écoule, les fèves se modifient, les précurseurs d'arôme se développent.



5 SÉCHAGE

Séchés au soleil ou dans des séchoirs artificiels durant deux semaines, les fèves de cacao prennent leur couleur brune.



grains de cacao



7 TORRÉFACTION

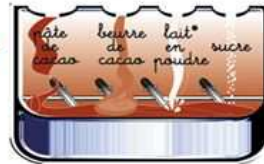
Les grains de cacao sont grillés.



Pâte de cacao

8 BROYAGE

A partir du broyage des grains de cacao on obtient la pâte de cacao.



pâte de cacao beurre de cacao lait* sucre

*Lait : pour chocolat au lait

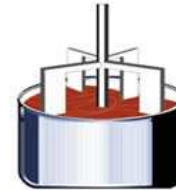
10 MALAXAGE

Pour obtenir le chocolat, on mélange dans le pétrin les différents ingrédients.



11 BROYAGE

Pour obtenir une pâte fine.



12 CONCHAGE

Pour rendre le chocolat plus lisse et affiner le goût.

C'est ici que le savoir-faire du chocolatier se révèle



13 TEMPÉRAGE

C'est le tempérage qui permet une bonne cristallisation du chocolat en lui donnant un aspect brillant, une texture croquante et fondante.

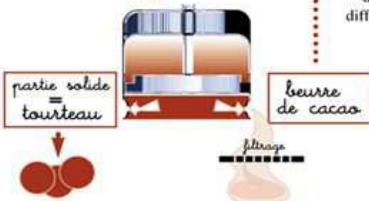


14 MÉLANGE

Le chocolat est associé selon les goûts aux noisettes, amandes, raisins, fruits confits, céréales, riz soufflé...

9 PRESSAGE

A partir de la pâte de cacao, le pressage sépare la partie liquide : le beurre de cacao et la partie solide : le tourteau.



partie solide = tourteau

beurre de cacao

9 bis BLUTAGE

Le tourteau est passé à travers un tamis pour obtenir la poudre de cacao.



Poudre de cacao

Tablettes, Moulages, Bonbons de chocolat, Barres, Billes de chocolat, Pâtes à tartiner.

15 MOULAGE OU ENROBAGE



LE CHOCOLAT NOIR



LE CHOCOLAT AU LAIT



LE CHOCOLAT BLANC



