

La fabrication du chocolat



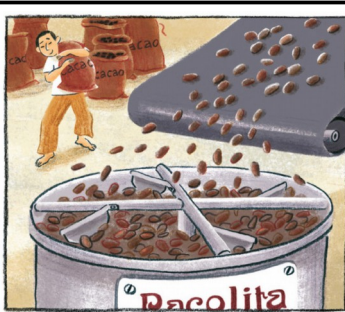
1. Le fruit du cacaoyer, la **cabosse** contient des graines : les **fèves**. Quand la cabosse est mûre, on la cueille à l'aide d'un outil allongé et tranchant.



2. On ouvre la cabosse et on retire les **fèves de cacao**.



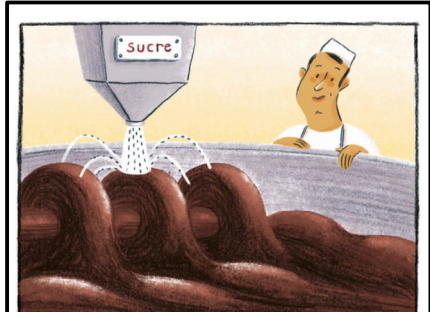
3. On les fait sécher, pendant plus d'une semaine, au soleil.



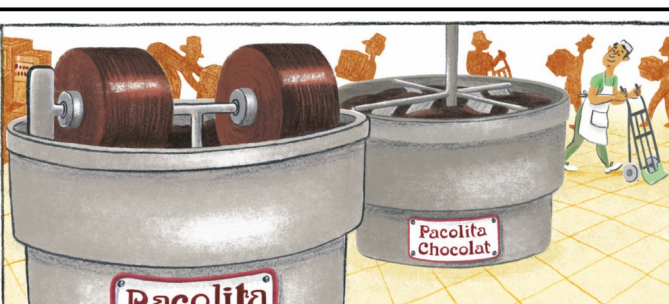
4. Les fèves sont ensuite grillées et broyées dans de grands moulins pour fabriquer la **pâte de cacao**.



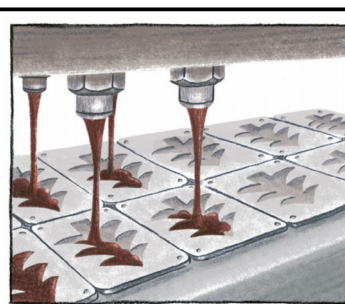
5. Ensuite on presse cette pâte de cacao pour obtenir d'un côté du **beurre de cacao** et de l'autre de la **poudre de cacao**.



6. Pour fabriquer des tablettes, on ajoute du sucre, du beurre de cacao et les ingrédients que l'on veut: lait, vanille...



7. On obtient une nouvelle pâte que l'on met dans de grands bassins. Là elle est encore une fois écrasée et étirée entre des rouleaux. C'est une étape importante pour faire du bon chocolat.



8. A bonne température, le chocolat est versé dans des moules, en forme de tablettes ou d'autres formes.



9. Une fois refroidi, le chocolat est démoulé et emballé. Il n'y a plus qu'à le déguster.

Prénom : _____

La fabrication du chocolat

1.*Pour chaque phrase coche la bonne case « Vrai » ou « Faux » .

	Vrai	Faux
Ce texte est un bricolage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ce texte est une histoire sur le chocolat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il y a 9 illustrations dans ce texte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il y a 5 paragraphes dans ce texte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il y a 4 mots dans le titre du texte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ce texte est un documentaire sur le chocolat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*Souligne la bonne réponse.

2. Quel est l'arbre sur lequel poussent les fruits qui donneront le cacao ?

C'est le cacaoyer.

C'est la cabosse.

Le texte ne le dit pas.

C'est le chocolatier.



*Entoure la bonne réponse.

3. Comment s'appelle le fruit de l'arbre qui va donner le cacao ?

la cabine

la bosse

la cabosse

le caba

la fève

*Ecris la bonne réponse en faisant une phrase.

4. Où trouve-t-on les fèves de cacao ?

5. *Barre les phrases qui sont fausses.

- La fève de cacao est une graine.
- La cabosse est un fruit.
- La cabosse se trouve dans les fèves de cacao.
- Le cacaoyer pousse sur les cabosses.



*Ecris en faisant une phrase.

6. Quelles sont les 2 matières que l'on obtient quand on presse la pâte de cacao ?

*Ecris.

7. Trouve une phrase du texte qui veut dire la même chose que ...

« Devenu froid, le chocolat est sorti du moule et mis dans un emballage. »



*Relie.

8. De quoi parle-t-on ?

- Ce sont des fruits. ●
- Ce sont des graines. ● ● les cabosses
- On les fait sécher au soleil. ● ● les fèves
- Elles contiennent des graines. ●
- Elles sont grillées et broyées. ●

9. *Numérote dans l'ordre du texte.

- On laisse sécher les fèves de cacao plus d'une semaine au soleil.
- On presse la pâte de cacao pour obtenir du beurre et de la poudre de cacao.
- On ouvre les cabosses pour prendre les fèves de cacao.
- On grille et on broie les fèves de cacao pour fabriquer la pâte de cacao.
- 1 On cueille les cabosses mûres sur le cacaoyer.