



## Du cacao au chocolat. C'est pas sorcier.



1

Comment appelle-t-on le fruit du cacaoyer ?

---

2

La particularité de la cabosse est qu'elle pousse à même

---

3

Qu'y a-t-il à l'intérieur d'une cabosse ?

---

4

Combien de graines y a-t-il dans une cabosse ?

---

5

Qui furent les premiers à utiliser les graines de cacao ?

---

6

Les Européens découvrent le cacao au début du \_\_\_\_\_ siècle  
lorsque les \_\_\_\_\_ découvrent \_\_\_\_\_.

7

Quand les Européens commencent-ils à apprécier le chocolat ?

---

## Du cacao au chocolat. C'est pas sorcier.

1 Comment appelle-t-on le fruit du cacaoyer ?

La cabosse

2 La particularité de la cabosse est qu'elle pousse à même

Le tronc ou les grosses branches

3 Qu'y a-t-il à l'intérieur d'une cabosse ?

Des graines et de la pulpe blanche

4 Combien de graines y a-t-il dans une cabosse ?

Une vingtaine

5 Qui furent les premiers à utiliser les graines de cacao ?

Les Mayas et les Aztèques

6 Les Européens découvrent le cacao au début du 16e siècle lorsque les Espagnols découvrent l'Amérique.

7 Quand les Européens commencent-ils à apprécier le chocolat ?

Lorsqu'ils y rajoutent du sucre

8 Combien y a-t-il de pays producteurs de cacao à travers le monde ?

---

9 Pourquoi les Européens transplantèrent-ils des cacaoyers en Asie et en Afrique ?

---

10 Quel est le pays premier producteur mondial de cacao ?

---

11 Les pays producteurs sont situés dans une zone entre \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ et \_\_\_\_\_.

12 Qui consomme le plus de chocolat ?

---

13 De quoi les cacaoyers ont-ils besoin pour se développer ?

---

14 Les cacaoyers ne supportent pas la lumière directe du soleil.

vrai

faux

8 Combien y a-t-il de pays producteurs de cacao à travers le monde ?

45

9 Pourquoi les Européens transplantèrent-ils des cacaoyers en Asie et en Afrique ?

Parce que la main d'oeuvre indienne a été décimée par les maladies amenées par les colons

10 Quel est le pays premier producteur mondial de cacao ?

La Côte d'Ivoire

11 Les pays producteurs sont situés dans une zone entre le tropique du Cancer et le tropique du Capricorne.

12 Qui consomme le plus de chocolat ?

Les pays du Nord

13 De quoi les cacaoyers ont-ils besoin pour se développer ?

De chaleur et d'humidité

14 Les cacaoyers ne supportent pas la lumière directe du soleil.

vrai

faux

15

Combien existe-t-il de variétés de cacaoyers ?

---

16

Pourquoi le cacaoyer a-t-il du mal à naître sans l'intervention de l'homme ?

---

17

Les graines perdent vite leur pouvoir germinatif. Dans quel délai faut-il les planter après extraction ?

---

18

A quel âge le cacaoyer produit-il ses premières fleurs et ses premiers fruits ?

---

19

Quelle est la durée de vie d'un cacaoyer ?

---

20

Le cacaoyer donne très peu de fruits ?

vrai

faux

21

Quelle est la caractéristique du pollen des fleurs du cacaoyer ?

---

15

Combien existe-t-il de variétés de cacaoyers ?

3

16

Pourquoi le cacaoyer a-t-il du mal à naître sans l'intervention de l'homme ?

Parce que la cabosse ne s'ouvre pas seule et ne libère pas les graines

17

Les graines perdent vite leur pouvoir germinatif. Dans quel délai faut-il les planter après extraction ?

24 heures

18

A quel âge le cacaoyer produit-il ses premières fleurs et ses premiers fruits ?

3-4 ans

19

Quelle est la durée de vie d'un cacaoyer ?

Une quarantaine d'années

20

Le cacaoyer donne très peu de fruits ?

vrai

faux

21

Quelle est la caractéristique du pollen des fleurs du cacaoyer ?

Il est pâteux

22

Combien de temps vivent les fleurs de cacaoyer ?

---

23

Une fleur sur \_\_\_\_\_ va donner un fruit.

24

En moyenne, combien de cabosses arrivent à maturité ?

---

25

Combien de kg de cacao un arbre donne-t-il par an ?

---

26

Quel est l'ennemi n°1 de la cabosse ?

---

27

Combien de fois par an récolte-t-on les fruits ?

---

28

Qu'est-ce que l'écabossage ?

---

22

Combien de temps vivent les fleurs de cacaoyer ?

48 heures

23

Une fleur sur 500 va donner un fruit.

24

En moyenne, combien de cabosses arrivent à maturité ?

20 à 25

25

Combien de kg de cacao un arbre donne-t-il par an ?

1 kg

26

Quel est l'ennemi n°1 de la cabosse ?

La pourriture brune

27

Combien de fois par an récolte-t-on les fruits ?

On récolte les cabosses toute l'année

28

Qu'est-ce que l'écabossage ?

L'écabossage consiste à couper la cabosse et à extraire les graines.

29

Combien de jours dure la fermentation ?

---

30

Pourquoi la fermentation est-elle une étape importante ?

---

31

Que fait-on après la fermentation ?

---

32

Pourquoi mélange-t-on des fèves d'origine différente ?

---

33

Qu'est-ce que la torréfaction ?

---

34

Qu'obtient-on après torréfaction et broyage ?

---

35

Quels sont les deux produits obtenus après passage dans la presse ?

---

29

Combien de jours dure la fermentation ?

2 à 8 jours

30

Pourquoi la fermentation est-elle une étape importante ?

Car pendant celle-ci, les graines sont libérées de la pulpe et les arômes commencent à se développer

31

Que fait-on après la fermentation ?

On fait sécher les fèves

32

Pourquoi mélange-t-on des fèves d'origine différente ?

Pour garantir une qualité constante du chocolat

33

Qu'est-ce que la torréfaction ?

La torréfaction consiste à griller les fèves entre 100 et 140°C pendant 20 à 30 minutes

34

Qu'obtient-on après torréfaction et broyage ?

La masse de cacao

35

Quels sont les deux produits obtenus après passage dans la presse ?

Du beurre de cacao et du cacao en poudre très compact

36

Quels sont les ingrédients du chocolat noir ?

---

37

Quels sont les ingrédients du chocolat au lait ?

---

38

Quels sont les ingrédients du chocolat blanc ?

---

39

Que rajoute-t-on lors du conchage ?

---

40

Plus il y a de beurre, plus le chocolat est \_\_\_\_\_

41

Dans certains pays, par quoi remplace-t-on parfois le beurre de cacao ?

---

42

Quel est le pourcentage de matière cacaoïée dans ?

Chocolat ménage	Chocolat à croquer	Chocolat supérieur

43

A quoi sert le fondoir ?

---

36

Quels sont les ingrédients du chocolat noir ?

Du cacao + du sucre

37

Quels sont les ingrédients du chocolat au lait ?

Du cacao + du sucre + de la poudre de lait

38

Quels sont les ingrédients du chocolat blanc ?

Du lait + du sucre + du beurre de cacao

39

Que rajoute-t-on lors du conchage ?

On rajoute le beurre de cacao

40

Plus il y a de beurre, plus le chocolat est fondant

41

Dans certains pays, par quoi remplace-t-on parfois le beurre de cacao ?

D'autres matières grasses moins chères

42

Quel est le pourcentage de matière cacaoïée dans ?

Chocolat ménage	Chocolat à croquer	Chocolat supérieur
30	35	43

43

A quoi sert le fondoir ?

Il sert à faire fondre le chocolat

44

A quelle température faut-il faire fondre le chocolat pour éviter qu'il ne caramélise ?

---

45

La cristallisation sur le marbre est aussi appelée le \_\_\_\_\_

---

46

En refroidissant, le chocolat se solidifie, on dit qu'il \_\_\_\_\_

---

47

Que faut-il faire pour que le chocolat soit lisse et brillant ?

---

48

Combien y a-t-il de températures différentes de cristallisation ?

---

49

Plus le chocolat est fort en cacao, meilleur il est pour la santé.

vrai

faux



44

A quelle température faut-il faire fondre le chocolat pour éviter qu'il ne caramélise ?

50 °C

45

La cristallisation sur le marbre est aussi appelée le tempéage

46

En refroidissant, le chocolat se solidifie, on dit qu'il cristallise

47

Que faut-il faire pour que le chocolat soit lisse et brillant ?

Il faut maintenir la température à 34 °C

48

Combien y a-t-il de températures différentes de cristallisation ?

3

49

Plus le chocolat est fort en cacao, meilleur il est pour la santé.

vrai

faux

