

✓ Comment est fabriqué le Chocolat?

→ Voici en images les différentes étapes de la fabrication du chocolat

1
Récolte des cabosses
puis des fèves.



2

Torréfaction - Graines de cacao grillées
pour en développer les arômes

3
Broyage - Les graines
sont broyées, on obtient
la pâte de cacao.



4

Malaxage - Mélange des
ingrédients pour obtenir le
chocolat.

5
Conchage - Le cacao est
chauffé et le chocolat est
alors plus onctueux.



6

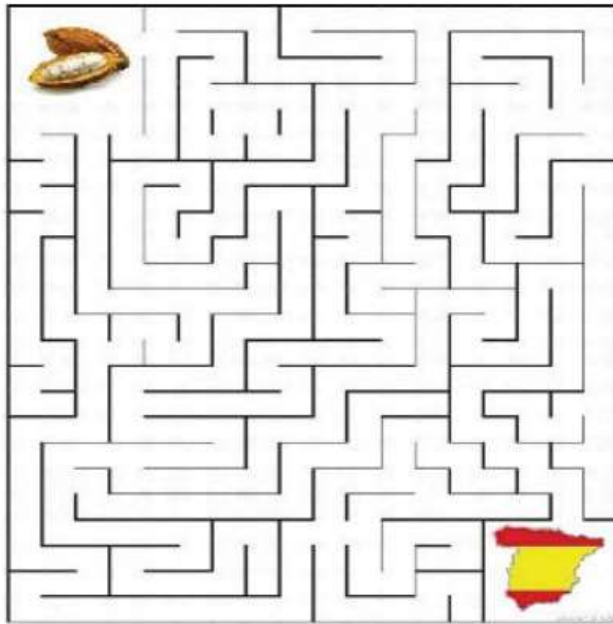
Moulage - Après avoir tempéré,
le chocolat liquide est mis en
moule.

Les Z'apprentis Chocolatiers

X Coloriage: Colorie le Dieu Chocolat vénéré par
le peuple Maya.



X Labyrinthe: Hernan Cortès a découvert le chocolat au Mexique. Aide le à ramener la cabosse en Espagne.



Hernan Cortès

X Mots croisés: Pars à la recherche des mots cachés !

CORTES – CABOSSE – ESPAGNE – CACAOYER
CHOCOLAT – MAYAS

C	C	O	R	T	E	S	A	R	S	T
A	B	E	S	P	A	G	N	E	P	N
B	S	G	H	D	C	P	F	G	B	B
O	F	N	K	M	M	A	S	C	V	V
S	C	H	O	C	O	L	A	T	P	F
S	T	A	M	U	P	M	A	Y	A	S
E	O	C	A	C	A	O	Y	E	R	H



Recette Sucette à la banane enrobée de chocolat

Ingrédients :

- 3 bananes
- 1 tablette de chocolat noir, lait ou blanc Bernard Castelain
- 9 bâtonnets
- Cristaux décoratifs



1. Pèle les bananes et coupe les en 3 morceaux. Insère au bout de chacun un bâtonnet.
2. Fais fondre le chocolat au bain marie.
3. Trempe chaque morceau de banane dans le chocolat fondu.
4. Roule ensuite les bananes dans les cristaux décoratifs.



X Le sais-tu? La plus grande tablette du monde a été fabriquée en Arménie en 2010 !



Record : la plus grande tablette de chocolat du monde (4,4 tonnes)



