

Découverte du vivant et de la matière

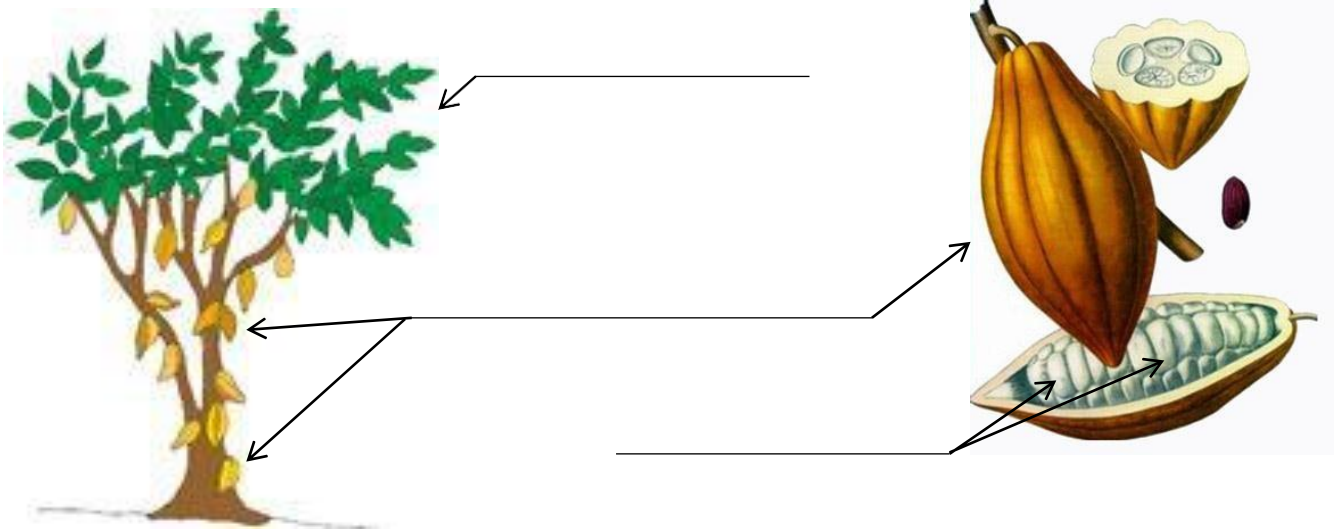
De la fève au chocolat



Le cacao

Dans les pays chauds et humides d'Afrique, d'Amérique du sud et d'Asie, on trouve des **cacaoyers**. Sur le tronc et les branches de cet arbre poussent des **cabosses** : des fruits ovales.

Quand les cabosses sont mures, on les cueille et on les ouvre en deux. On trouve à l'intérieur 20 à 50 graines : **ce sont des fèves de cacao**.



Légende les dessins : à l'écrit ou à l'oral, voici les réponses en photo



La cabosse



Le cacaoyer avec ses fruits, les cabosses

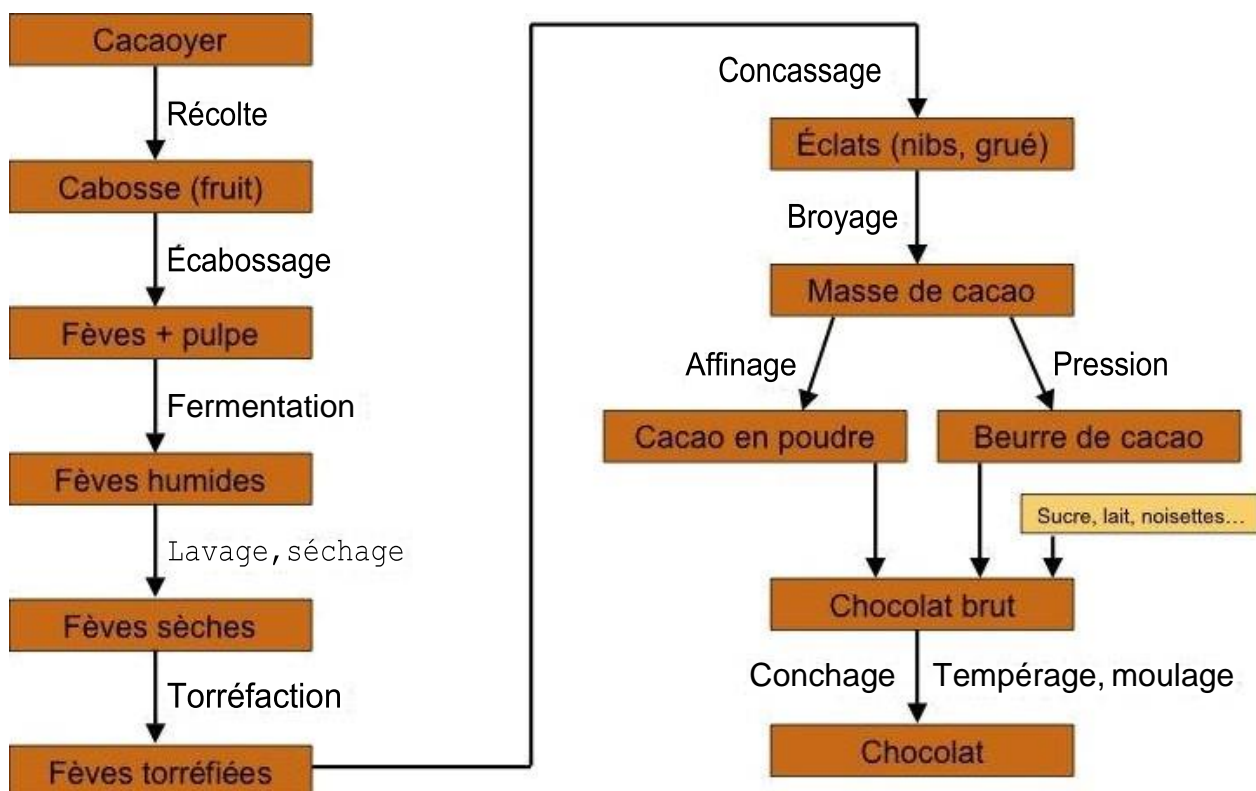


A l'intérieur des cabosses, les fèves de cacao .

L'histoire du chocolat

- Au Mexique, les **Mayas et les Aztèques** cultivaient des cacaoyers et utilisaient les fèves de cacao pour fabriquer une boisson amère appelée **xocoatl**, souvent aromatisée avec de la vanille.
- En 1502 lors d'une expédition, **Christophe Colomb** découvre ces graines chez les Amérindiens. Mais il les jette par-dessus bord pensant qu'il avait reçues des crottes de chèvre !
- C'est quelques années plus tard qu'**Hernan Cortès** apprécie le goût de la boisson au cacao et rapporte des fèves en Europe.
- À Londres, la **première chocolaterie** ouvre en 1657.
- En France, ce sont **Louis XIV** et sa femme Marie-Thérèse d'Autriche qui font entrer le chocolat dans les habitudes de la cour du château de Versailles.

Du cacaoyer a la tablette de chocolat



Pas très clair ce schéma, alors je t'invite à aller voir le petit film « la fabrication du chocolat, tu y retrouveras toutes les étapes.

De la fève au chocolat



Réponds aux questions le plus précisément possible.

1- Qu'est-ce qu'un cacaoyer ?

2- Qu'est-ce qu'une cabosse ?

3- Combien trouve-t-on de graines dans une cabosse ?

4- Numérote dans l'ordre les étapes de fabrication du chocolat :

- En mélangeant la pâte + le beurre + le sucre, on obtient le chocolat.
- On cueille et on ouvre les cabosses.
- Les fèves arrivent dans les usines.
- On met en sac les fèves de cacao.
- Les fèves sont brisées et torréfiées.
- On fait une pâte que l'on presse pour avoir du beurre de cacao et de la poudre.

5- Qui a inventé le xocoatl ?

6- En quelle année ouvre la 1^{ère} chocolaterie ?

7- En France, quel roi a introduit la boisson le chocolat à la cour ?

8- Que doit-on ajouter à la pâte, au beurre et au sucre pour obtenir du chocolat au lait ?

De la fève au chocolat



Réponds aux questions le plus précisément possible.

1- Qu'est-ce qu'un cacaoyer ?

L'arbre sur lequel pousse les fèves de cacao.

2- Qu'est-ce qu'une cabosse ?

Le fruit du cacaoyer.

3- Combien trouve-t-on de graines dans une cabosse ?

On trouve entre 20 et 50 graines.

4- Numérote dans l'ordre les étapes de fabrication du chocolat :

6	En mélangeant la pâte + le beurre + le sucre, on obtient le chocolat.
1	On cueille et on ouvre les cabosses.
2	Les fèves arrivent dans les usines.
4	On met en sac les fèves de cacao.
3	Les fèves sont brisées et torréfiées.
5	On fait une pâte que l'on presse pour avoir du beurre de cacao et de la poudre.

5- Qui a inventé le xocoatl ?

Se sont les Mayas et les Aztèques au Mexique qui ont inventé cette boisson amère.

6- En quelle année ouvre la 1^{ère} chocolaterie ?

La première chocolaterie a ouvert ses portes en 1657 à Londres.

7- En France, quel roi a introduit la boisson le chocolat à la cour ?

C'est Louis XIV qui a introduit la boisson à Versailles.

8- Que doit-on ajouter à la pâte, au beurre et au sucre pour obtenir du chocolat au lait ?

Il faut rajouter du lait pour au chocolat noir pour obtenir du chocolat au lait.

Recette du gâteau au chocolat De maîtresse



Ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 150 g de sucre
- 150 g de beurre
- 75 g de farine
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

Les étapes de la recette

- Préchauffez votre four à 150° / thermostat 5
- Mettez le beurre en morceaux dans le moule de votre gâteau et au four pour le faire fondre. Pendant ce temps,
- Dans un saladier, faire fondre le chocolat au micro-onde avec un peu d'eau, (petite astuce remplacer l'eau par du café.), une fois le chocolat fondu,
- Ajoutez le sucre, mélanger.
- Puis les jaunes d'œufs un par un.
- Puis le beurre fondu.
- Battez les blancs avec une pincée de sel pour les monter en neige bien fermes.
- Ajouter dans votre saladier la farine, puis les blancs en neige délicatement.
- Mettre la préparation dans le moule et au four pendant 30 min. Vérifier la cuisson pour une bonne cuisson, planter le couteau dans le gâteau, il ne doit pas ressortir sec.

Bon goûter !

