

De la fève au chocolat

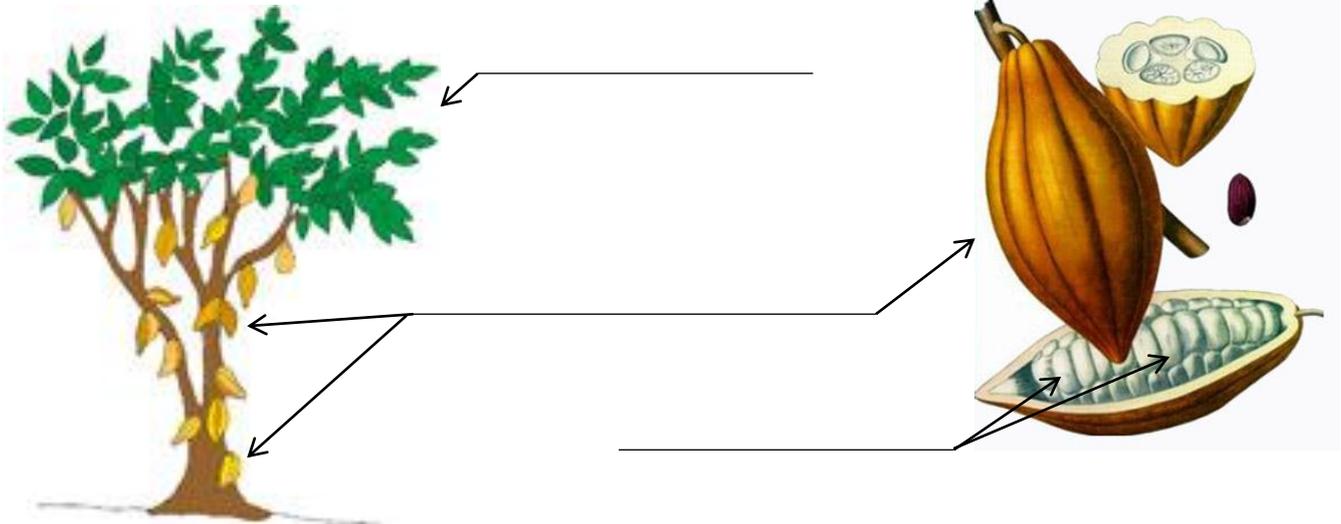


1- Le cacao

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 mûres, 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 :



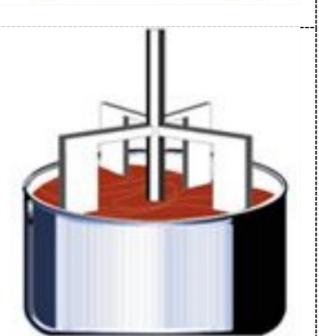
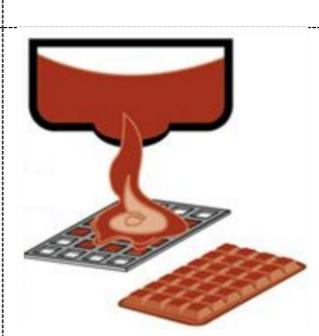
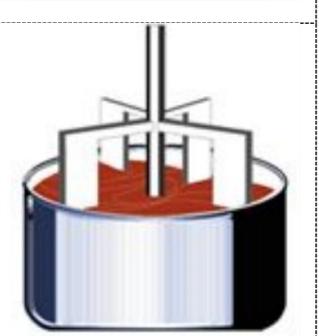
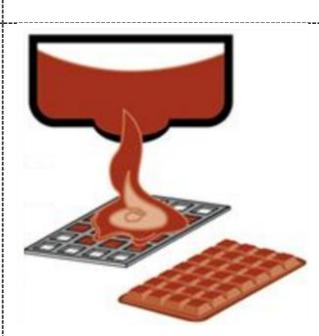
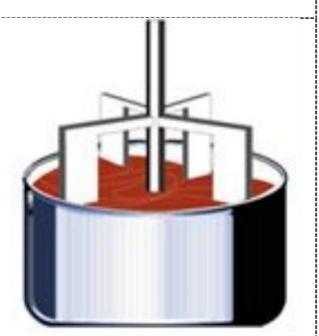
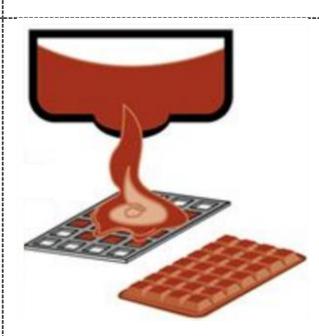
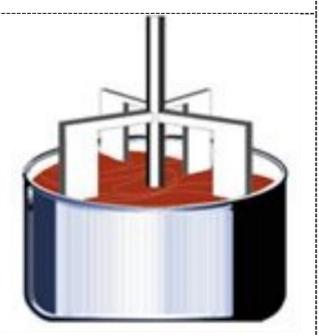
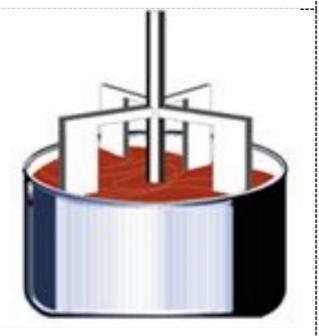
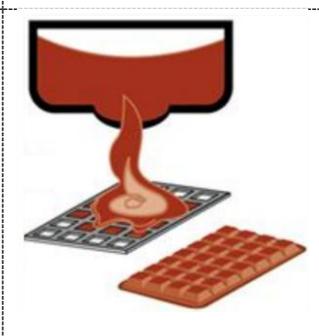
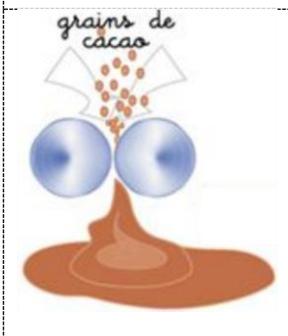
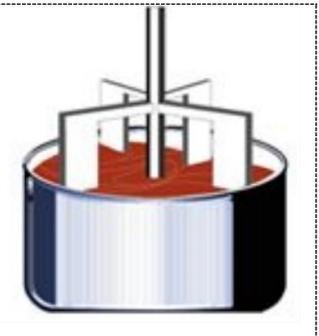
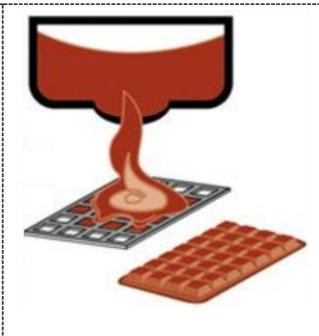
2- Les étapes de fabrication du chocolat

Colle les illustrations :

<p>La récolte de fèves est <u>mise en sac</u> pour partir vers des usines du monde entier.</p>	<p>Les fèves passent dans d'énormes machines pour être brisées et <u>torréfiées</u> (grillées).</p>	<p>On écrase les morceaux de fèves pour obtenir une pâte. Puis en la pressant on obtient : -d'un côté du beurre de cacao, -de l'autre de la poudre.</p>	<p>Pour faire du chocolat, il faut mélanger la pâte et le beurre de cacao avec du sucre.</p>
---	--	--	--

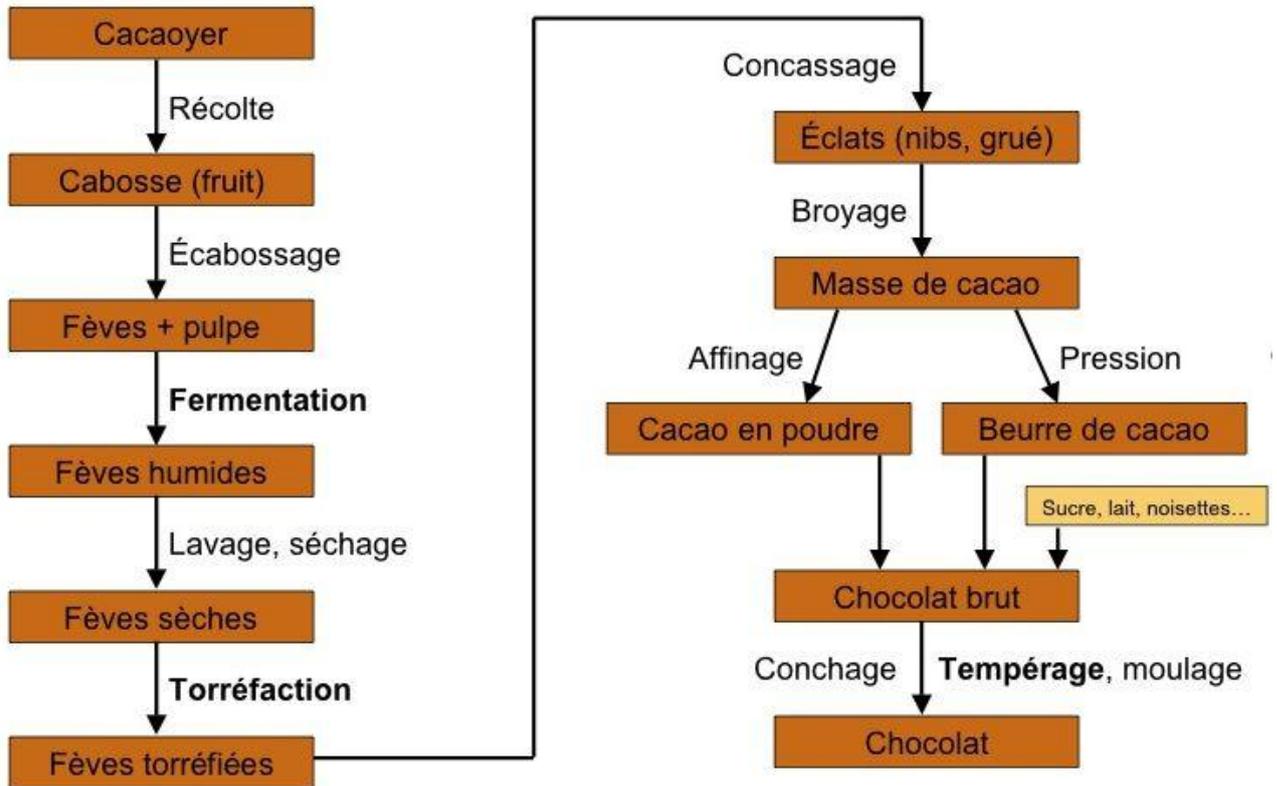
3- L'histoire du chocolat

- 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 à la tablette





Réponds aux questions le plus précisément possible.

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

/2

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

/2

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

/2

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

/6

- 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 ?

/2

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

/1

7- En France, qui aime boire le chocolat ?

/2

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

/3

De la fève au chocolat

DEFI par équipe

/20



Réponds aux questions le plus précisément possible pour obtenir le plus de points et faire gagner ton équipe !

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, qui aime boire le chocolat ?

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

Découverte du vivant et de la matière
Recette du gâteau au chocolat

DEGUSTATION !



Ingrédients

- 1 yaourt nature (mesure)
- 1/2 pot d'huile / beurre fondu
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 200g de chocolat noir

Les étapes de la recette

- Préchauffez votre four à 200° / thermostat 6
- Dans un saladier, versez le yaourt
- Ajoutez le sucre, la farine, la levure, le beurre et les oeufs.
- Mélangez le tout.
- Faites fondre le chocolat et ajouter à la pâte.
- Versez la pâte dans le moule, et enfournez pendant 30 minutes !

Bon goûter !