

# L'ETUDE DU CHOCOLAT

## 1. Lis le texte suivant sur l'histoire du chocolat

Au 16ème siècle, en Amérique centrale, les Aztèques cultivent des cacaoyers.

En 1519, Hernan Cortés, un navigateur espagnol, arrive en Amérique.

Il y découvre une boisson bizarre appelée chocolat.

C'est une épaisse bouillie fabriquée avec des fèves de cacao, du gingembre, du piment, du miel et du maïs cuit.

En 1527, Cortés retourne en Espagne et rapporte des produits inconnus (tomates, haricots, ...) dont le chocolat.

En 1615, le chocolat arrive en France. Certains l'aiment et disent qu'il soigne les maladies, d'autres le détestent.

Petit à petit, il devient très à la mode. Le chocolat, qui jusqu'alors était bu, sert à fabriquer de la confiserie (pastilles, dragées, ...).

Il se répand également dans toute l'Europe.

Au 19ème siècle, on crée des usines pour fabriquer le chocolat.

Depuis, cette industrie ne fait qu'évoluer: on ne cesse d'inventer de nouveaux parfums pour fourrer le chocolat

### 1.1 Réponds aux différentes questions

1. Que s'est-il passé au 16ème siècle?
2. En 1519, on parle d'une boisson appelée chocolat. Quels sont les ingrédients?
3. En quelle année le chocolat est-il arrivé en France?
4. Que s'est-il passé au 19ème siècle?

## 2. Regarde la vidéo suivante.



C'est pas sorcier -CACAO ET CHOCOLAT

Lien vers la vidéo: <https://www.youtube.com/watch?v=jWTtmChsBn0>

### 2.1 Questionnaire "C'est pas sorcier – Cacao et chocolat"

1. Que trouve-t-on sur les cacaoyers?

2. Où se trouve Sandrine ?

3. Combien de pays produisent le Cacao ?

4. Dans quel pays avons-nous planté un cacaoyer au 19ème siècle ?

5. Quel pays consomme le plus de chocolat ?

6. De quoi on besoin les cacaoyers pour se développer ?

7. Quelle variété de cacao rencontre-t-on le plus souvent ?

8. Quelle est la différence entre le « Criollo » et le « Forastero » ?

9. Qu'est - ce que le « Trinitario » ?

10. Où trouve-t-on les jeunes plantes et leurs aînés ?

11. Que faut-il pour qu'un fruit se crée ?

12. Que fait-on une fois qu'on cueille les cabosses ?

13. Que se passe-t-il lorsque l'on arrive à l'étape de la fermentation ?

14. Que se passe- t-il après la fermentation ?

15. Après le séchage des fèves, quelle est la prochaine étape ?

16. Que se passe-t-il après la torréfaction ?

17. Qu'est-ce que le malaxage ?

18. Que se passe-t-il quand le chocolat passe au broyeur ?

19. Quelle est la dernière étape ?

20. Que se passe-t-il à l'étape du tempérage ?

3. Maintenant, à l'aide de toutes ces informations, réalise un schéma qui reprend toutes les étapes du chocolat.