

• La fabrication du chocolat

④

L'ajout d'ingrédients gourmands

On peut ajouter certains ingrédients pour parfumer le chocolat.



Des fruits ou arômes de fruits :
cranberries, citron, orange,
framboise...



Des fleurs :
rose, bleuet...



Des graines oléagineuses :
noisettes, amandes, pistaches...



Des éclats de biscuits :
spéculos, nougat, pralines...



Mais aussi du caramel, du thé,
de la vanille, du sel...



Cinéma Public Films

21 rue Médéric
92250 La Garenne-Colombes

Conception et rédaction

Élodie Bois

Rejoignez-nous sur

Partenaires



biocoop



Cinéma Public Films propose un projet original :
associer l'éducation à l'image à l'éducation nutritionnelle.

Mon p'tit mémo

conçu par une diététicienne-nutritionniste d'après le film

PAT ET MAX
EN HIVER

www.cinemapublicfilms.fr

• La fabrication du chocolat

①

La récolte des fèves

On récolte des fèves de cacao dans des arbres appelés « cacaoyers »



CABOSSES

LE CACAOYER

L'arbre qui donne les fèves de cacao s'appelle le cacaoyer. Il pousse uniquement dans les zones tropicales, c'est-à-dire dans des endroits chauds et humides, comme en Amérique ou en Afrique Centrales.

Les cabosses

CONTIENNENT
LES FÈVES DE CACAO

FÈVE
DE CACAO

COQUE
DE LA CABOSSE

MUCILAGE
pulpe blanche
qui protège les fèves

• La fabrication du chocolat

②

La fabrication de la pâte et du beurre de cacao

On fait subir aux fèves quelques transformations

1
LE SÉCHAGE



On fait reposer les fèves dans des caisses en bois, sous des feuilles.

2
LA FERMENTATION



On les fait sécher au soleil.

3
LA TORRÉFACTION



On fait griller les fèves.

4
LE BROYAGE



On les broie.

5



La pâte de cacao

Contient du cacao et de la matière grasse

LE PRESSAGE

On presse la pâte de cacao pour obtenir le beurre de cacao.



Le beurre de cacao

Contient de la matière grasse uniquement (pas de cacao)

• La fabrication du chocolat

③

Le mélange des ingrédients de base



Pour fabriquer
du chocolat noir



Le chocolat noir
contient au moins
43% de cacao.

Plus il est riche
en cacao, moins
il contient de sucre
et plus il apporte
de minéraux !



Pour fabriquer
du chocolat au lait



Le chocolat au lait
contient au moins
25% de cacao.

Il contient plus
de sucre que le
chocolat noir !



Pour fabriquer
du chocolat blanc



Le chocolat blanc
ne contient pas du tout
de cacao.

Il n'est donc pas
vraiment considéré
comme du chocolat en
tant que tel. Il contient
encore plus de sucre et
de matière grasse que
le chocolat au lait !