

Texte :**Comment fabriquer du chocolat ?**

Le chocolat est fabriqué à partir de fèves que l'on extrait des cabosses du cacaoyer, un arbre originaire d'Amérique centrale. Les fèves fermentées puis triées et séchées, sont torréfiées comme les grains de café vert, ce qui développe leur arôme et leur donne leur couleur, puis elles sont concassées et broyées. On obtient la pâte de cacao, qui peut alors suivre deux voies : elle deviendra poudre de chocolat si l'on extrait une partie de son beurre, qui, additionnée de sucre, de lait, et d'arômes donnera le chocolat blanc sans cacao. Sinon, elle passera par le « conchage », une technique de brassage qui permet d'homogénéiser la pâte, de lui donner sa finesse et son onctuosité.

On y ajoute parfois un faible pourcentage de lécithine de soja pour la fluidité. La pâte finira en plaques ou palets de chocolat de base : « la couverture » que la plupart des artisans achètent et qu'ils vont travailler en des mélanges subtils.

Top santé – n° 312 décembre 2001

Questions**I) Compréhension de l'écrit :**

A) Dans ce texte, l'auteur ...

1- raconte

2- décrit

3- explique

B) Quel est le thème de ce texte?

C) Réponds par « vrai » ou « faux ».

- Le cacaoyer est un arbre originaire d'Amérique centrale. (.....)
- La torréfaction développe l'arôme des fèves. (.....)
- Le conchage a pour but de donner au chocolat sa couleur foncée. (.....)

D) Donne un mot de la même famille que « chocolat ».

II) Manipulation de la langue :

A) Complète le tableau suivant.

Verbe	fabriquer	développer
Noms	mélange	brassage

B) Transforme à la voix active la phrase suivante.

« Le chocolat est fabriqué à partir de fèves de cacao. »

C) Réécris la phrase suivante en commençant par « les grains ».

- Les fèves fermentées puis triées et séchées, sont torréfiées.
- Les grains

III) Ecriture :

En t'aidant du texte, complète les huit(08) étapes de la fabrication du chocolat par :
concassage / conchage / triage / moulage / torréfaction / mélange

- Le : les fèves de cacao sont lavées puis triées.
- La : les fèves sont desséchées par chauffage.
- Le : elles sont ensuite concassées.
- La mouture : le cacao est transformé en liqueur.
- Le : consiste à mélanger la masse de cacao aux autres matières premières.
- Le broyage : la pâte est transformée en poudre.
- Le : a pour but d'augmenter la fluidité du chocolat
- Le : le chocolat est distribué automatiquement dans les moules.