Chocolat : La fabrication.

1/ Quel est le pays d'origine du chocolat ?

2/ Combien de tonnes de chocolat sont consommées par an dans le monde ?

3/ Aujourd'hui : combien de pays produisent du chocolat ?

4/ Quel est le nom du fruit qui donne le cacao ?

5/ Quels sont les différentes variétés de cacao ?
A/ B/ C/
6/ Que se passe – t- il pendant la fermentation ?

7/ Quel processus y a -t-il après la fermentation ? Il y a deux moyens , lesquels ?

8/ Qu'est ce qui se passe pendant la torrefécation ?

9/ Quelles sont les recettes de base des différents types de chocolats ?
Noir :
Lait :
Blanc :

10/ Sous quelle forme, un chocolatier, obtient-il sont chocolat à la base ?

11/ Comment s'appelle le processus de refroidissement du chocolat ?

12/ Comment faire pour obtenir un chocolat lisse , brillant et bon ?

13/ Quelles recettes de chocolats proposez vous ?