

LE CHOCOLAT

**raconté par les élèves
de la classe de
Larissa Monti Boni
et Valérie Boillat-Guenot**



L'arbre à chocolat

Son nom: **LE CACAoyer**

Les pays où il pousse:

EN AMERIQUE, BRESIL, Mexique

D'autres particularités:

- Il mesure jusqu'à 15 m
- il a besoin d'humidité et d'ombre pour pousser

Les fruits du cacaoyer :

Leur nom: LES CABOSSES

Leur couleur: VERTE, JAUNE, BRUNE

Quelques particularités:

- A l'intérieur des cabosses il y a des fèves
- il peut y avoir entre 20 et 50 fèves dans une cabosse
- pour une plaque de chocolat, il faut 7 cabosses
- dans la cabosse il y a de la pulpe blanche qu'on enlève.
- On met fermenter les fèves 5 jours
- Ensuite on les mets sécher au soleil plusieurs jours.

les différentes étapes de la transformation du chocolat :



LA TORREFACTION :

On lave les fèves de cacao pour enlever toutes les saletés.

On les fait griller à env. 150 °.



LE CONCASSAGE :

On broie les fèves pour enlever leurs cosses et pour obtenir de la poudre de cacao.



LA MOUTURE :

On passe ce mélange dans des moulins à pierre qui broie.

Avec la chaleur, cela rend liquide le beurre de cacao.

Cette action sépare la poudre de cacao et le beurre de cacao.

La pâte de cacao pure est prête.



LE MALAXAGE :

La transformation de la pâte de cacao en chocolat commence.

On fait cuire le beurre de cacao et la pâte de cacao.

On y ajoute le sucre, la vanille, la crème ou le beurre selon la recette souhaitée.

Cette étape dure plusieurs jours.

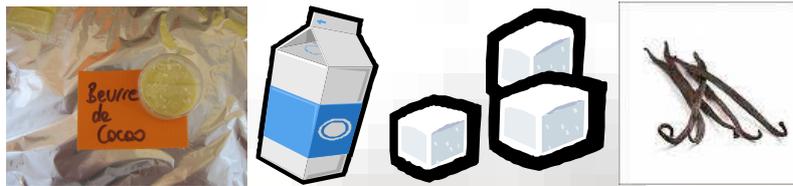


LE MOULAGE :

Le chocolat est prêt. On le fait couler dans des moules.

Les différentes sortes de chocolat qu'on peut trouver :

Le chocolat blanc :



Le chocolat au lait :



Le chocolat noir :



Mon chocolat préféré



les différentes étapes de la fabrication d'un lapin en chocolat



D'abord, nous avons dû nettoyer le moule pour le rendre brillant.



Ensuite nous avons utilisé des petits cornets pour mettre le chocolat dans le moule.





Nous avons mis du chocolat blanc pour faire les yeux et la queue.

Nous avons pris du chocolat brun pour faire le tour de l'œil.

Avec nos doigts, nous avons dû frotter le moule.

Nous avons mis des pinces au moule. Ensuite nous avons versé le chocolat dedans avec une cuillère.





Nous avons tapé le moule pour faire sortir les bulles d'air.



Nous avons posé les lapins sur un grand rond de chocolat et nous les avons amenés au frigo.

Présentation du boulanger et de son épouse

Boulangerie Parrat
Saignelégier

Au total, 10 personnes
travaillent à la boulangerie,
dont 5 au laboratoire et 5
autres à la vente
et au tea-room



Monsieur David Parrat,
Boulangier, pâtissier, confiseur



Madame Nadine Parrat, épouse et
collaboratrice du boulanger

Mme et Monsieur Parrat ont deux enfants, Elise et Gaëtan.

Le Patron, M. Parrat s'occupe aussi bien de la boulangerie que de la pâtisserie que de la confiserie.

Mme Parrat s'occupe principalement de la vente au magasin.

Les boulangers se lèvent à 1h du matin, les pâtisseries à 4 heures.

L'a-m le boulanger fait une sieste et il dort à nouveau de 22h à 1h.

Le boulanger invente au gré de ses idées de nouvelles pâtisseries, la dernière était une mousse au chocolat blanc sur un coulis de mûres.



Le chocolat c'est ...

Nathan : « que j'en mange trop.... »

Julie : « bon comme les smarties... »

Laurine : « qu'après il faut se laver les dents... »

Chloé : « Pâques... »

Nora : « bon comme les crêpes ... »

Louise : « trop bon... »

Eliane : « mauvais pour les dents »

Lena : « je pourrais en manger une montagne »

Manon : « les lapins de Pâques.. »

Thibault : « délicieux... »

Varun : « une montagne de chocolat sucré »

Emilien : « il faut se laver les dents après... »

Mattéo : « le chocolat blanc... »

Corentin : « comme une tour ... »

Robin : « je pourrais en manger une montagne... »

Noémie : « une boîte de chocolat »

Ethan : « comme si ma maison était en
chocolat... »

Fabien : « un gâteau au chocolat ... »

Nadir : « très bon... »

Le chocolat et la presse :

Le Chocolat en classe :

Ils ont goûté et aimé

Remerciements :

- Mme et Monsieur Parrat pour leur magnifique accueil et leur disponibilité
- Le Franc-Montagnard pour l'article de presse
- Les enfants qui ont rendu ces instants magiques :

*Nadir, Fabien, Ethan, Noémie, Robin,
Julie, Corentin, Mattéo, Emilien, Varun,
Thibault, Manon, Lena, Louise, Nora, Chloé,
Eliane, Laurine, Nathan*

Mars 2010, Saignelégier