A la découverte de la fabrication des chocolats

1- Présentation de la visite

Pour la semaine du goût, nous sommes allés à la boulangerie du papa d' Ewan à pied .

Il nous a expliqué comment faire du chocolat.

Justine et Dylan

Pour la semaine du goût, nous sommes allés à pied à la boulangerie du papa d'Ewan. Il nous a montré la fabrication du chocolat.

Clara et Mathias

2- Qu'est-ce que le chocolat ?

La cabosse est le fruit du cacaoyer. A l'intérieur de la cabosse on trouve des fèves de cacao. Il existe plusieurs sortes de chocolat : le chocolat blanc, le chocolat noir et le chocolat au lait.

Louis et Romain

La cabosse est le fruit du cacaoyer. A l'intérieur de la cabosse, on trouve des fèves de cacao. Il existe plusieurs sortes de chocolat : du chocolat blanc, du chocolat noir et du chocolat au lait.

Amandine et Mathilde

Dans une cabosse, on trouve des fèves de cacao et avec les fèves de cacao on fait de la pâte de cacao. Avec la pâte de cacao on fait du chocolat au lait et du chocolat noir. Avec le beurre de cacao, on fait du chocolat blanc.

Mathis et Joanne

La cabosse est un fruit du cacaoyer. A l'intérieur, il y a des fèves de cacao. Il y a plusieurs sortes de chocolat : du chocolat noir, du chocolat blanc et du chocolat au lait.

THOMAS PICQ ET MYA

3- Comment fabrique-t-on un chocolat ?

Monsieur Goût nous a montré comment faire des chocolats. Il a pris un moule. Il a mis du chocolat à

l'intérieur. Il a pris un marteau et il a tapé sur le moule pour enlever les bulles d'air.

Mélissande et Maxence

Monsieur Goût a fabriqué du chocolat avec un moule. Pour faire du chocolat il a mis deux couches du chocolat et du praliné.

Enzo et Loana

Dans le moule, le boulanger a versé du chocolat. Il faut mettre deux couches de chocolat. Il faut après, au marteau, taper pour faire éclater les bulles qu'il pourrait y avoir dans le chocolat . Ensuite il faut retourner le moule pour fabriquer la coque du chocolat et il faut verser le praliné.

Orianne et Noémie

Monsieur Goût a renversé du chocolat dans le moule. Le papa d' Ewan a tapé avec le marteau en plastique. Henri a mis d'abord première couche, il a laissé reposer un peu et il a mis la deuxième couche de chocolat.

Manon et Killian

4- Ce que nous avons goûté.

Nous avons goûté de la pâte de cacao, elle était très amère parce qu'elle était sans sucre.

Nous avons goûté des tartelettes au chocolat , elles étaient très bonnes.

Maellye et Alexandra

Nous avons goûté la pâte de cacao. Et ensuite on a goûté des escargots fourrés au praliné. Monsieur Goût nous a fait goûter des tartelettes au chocolat. Et ensuite, il nous a fait goûter du gianduja.

Anthime et Thomas

Nous avons goûté la pâte de cacao, c' est amer parce qu' il n' y a pas de sucre. Et aussi, nous avons goûté des chocolats en escargot. A la fin, nous avons goûté des tartelettes.

Lockmen et Ewan