

# Le chocolat



T6-6.6 Réaliser la mise au point  
T6-6.3 Comparer les différents pourcentages de chocolat  
T6-6.6 La cristallisation

## Situation professionnelle

Vous êtes apprenti dans une chocolaterie située dans une rue piétonne de Vichy (03). Le responsable d'une épicerie fine voisine de votre boutique vous demande de l'aider à la fabrication de tablettes de chocolat de différentes origines, afin d'augmenter sa proposition de produits de luxe.

Votre maître de stage vous propose de débiter sur deux origines de chocolat différentes et un mixte des deux afin de proposer un choix à ce client. Il vous demande de mettre à fondre les différents chocolats et de préparer les tablettes.

## Problématique

Vous savez qu'il existe plusieurs origines et plusieurs sortes de cacao. Vous souhaitez lui proposer une gamme personnalisée, avec une tablette bien cassante et bien brillante. Mais quel cacao choisir et dans quelles proportions ? Quelle courbe de température mettre au point ?

Votre maître de stage vous guide en mettant à votre disposition deux couvertures de chocolat d'origine différente :

- **Madirofolo Bio 65%**. Située au nord de Madagascar, la plantation Madirofolo est entourée de Tamariniers qui donnent aux fèves un goût fruité unique. Très acide et fort en cacao, ce chocolat de couverture noir révèle une certaine amertume et des notes fruitées d'agrumes.
- **Venezuela 72%**. La production recèle des notes chaudes (raisins secs, châtaigne), d'amertume et de réglisse.

## Synthèse

À la fin de votre production, vous citerez les points importants à maîtriser pour la fonte, la mise au point du chocolat, et la cristallisation, afin de pouvoir les réutiliser à l'avenir.

### Activités de réflexion

#### 1. De quoi parle-t-on ?

Note ici, toutes les informations que tu as retenues sur le chocolat

#### Le mélange de différentes origines de chocolat :

.....  
.....  
.....  
.....

#### La mise au point du chocolat :

.....  
.....  
.....

#### La cristallisation :

.....  
.....  
.....

### Atelier de production

1. Visualisation de la vidéo en lien avec l'atelier  
[Mise au point du chocolat lait](#)
2. Production de groupe (protocoles)
3. Analyse sensorielle
4. Pour aller plus loin :



La culture du cacao  
[Culture du cacao en agroforesterie bio \(juillet 2017\)](#)  
[\(youtube.com\)](#)



La fabrication du chocolat

<https://youtu.be/M0XWLDxqo2E>

Enrobage de bonbon chocolat

[https://youtu.be/cGVtWz\\_vrf8](https://youtu.be/cGVtWz_vrf8)

Synthèse de l'atelier

*Sur fiche d'analyse technique*





# Analyse sensorielle de : \_\_\_\_\_

**But :** Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

**Compétences visées :**

T6-6 La cristallisation

T6-3 Comparer les différents pourcentages de chocolat

Les 5 sens	Votre avis :	Venezuela 72%	Madirofolo bio 65%	Venezuela et Madirofolo	
<p><b>Regarder :</b> Comment est le produit fini ? Aspect Couleur</p> <p><b>Écouter :</b></p>					
<p><b>Sentir :</b></p>					
<p><b>Toucher :</b> Température Texture à la cuillère Texture en bouche</p>					
<p><b>Goûter :</b> Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur</p>					

**CONSTATS :**