Du cacao au chocolat

Prénom :	
1 Comment s'appelle ce document ? Coche la bonne case.	THE REAL PROPERTY OF THE PARTY
□ une publicité □ une recette □ une affi	che documentaire
2 Que nous explique ce document ?	
3 Comment s'appellent les fruits du cacaoyer? Que contienner	nt_ile 2
comment suppendities mates an energy of . Que contiermen	<u>ic 113 .</u>
4 À partir de quoi fabrique-t-on le chocolat ?	
A partir de quer labrique t en le enecolat :	
5 Numérote les étapes de la fabrication du chocolat.	
Triage, décorticage : on sépare le grain de cacao de sa fine coque.	
Chauffage, pressage pour séparer la partie liquide de la partie soli	de.
Récolte des fèves.	
Broyage pour avoir de la pâte de cacao.	
Torréfaction : les grains de cacao sont grillés.	
6 Relie selon que ces affirmations sont vraies ou fausses.	
Il existe deux techniques de séchage des fèves.	- VDAI
Le séchage naturel dure 28 à 30 jours.	VRAI
Les cabosses sont ouvertes à l'aide d'une scie.	- 54117
Les fèves épluchées sont séchées sur les toits.	• FAUX
La qualité du cacao dépend aussi du climat.	
7 En quoi consiste le triage, décorticage des fèves ?	
8 Recopie la phrase qui explique à quoi sert le chauffage et le p	ressage.
Quels sont les trois produits obtenus en fin de fabrication ?	

Du cacao au chocolat

Correction



□ une publicité
□ une recette
☑ une affiche documentaire



Cette affiche explique l'origine du chocolat et comment on le fabrique.

3 Comment s'appellent les fruits du cacaoyer ? Que contiennent-ils ?

Les fruits du cacaoyer s'appellent des cabosses. Elles contiennent des fèves.

4 À partir de quoi fabrique-t-on le chocolat?

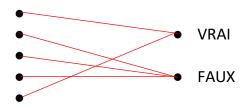
On fabrique le chocolat à partir des fèves de cacao.

Solution Numérote les étapes de la fabrication du chocolat.

Triage, décorticage : on sépare le grain de cacao de sa fine coque.	2
Chauffage, pressage pour séparer la partie liquide de la partie solide.	5
Récolte des fèves.	1
Broyage pour avoir de la pâte de cacao.	4
Torréfaction : les grains de cacao sont grillés.	3

6 Relie selon que ces affirmations sont vraies ou fausses.

Il existe deux techniques de séchage des fèves. Le séchage naturel dure 28 à 30 jours. Les cabosses sont ouvertes à l'aide d'une scie. Les fèves épluchées sont séchées sur les toits. La qualité du cacao dépend aussi du climat.



En quoi consiste le triage, décorticage des fèves ?

À cette étape, on sépare le grain de cacao de sa fine coque.

8 Recopie la phrase qui explique à quoi sert le chauffage et le pressage.

Le chauffage et le pressage servent à séparer la partie liquide (beurre de cacao) de la partie solide (le tourteau).

Quels sont les différents produits obtenus en fin de fabrication ?

On obtient du beurre de cacao, du chocolat à croquer et de la poudre de cacao.

Pass Education

Ce document PDF gratuit à imprimer est issu de la page :

• Exercices CE2 Français : Lecture / Littérature Txt informatif / Document Autres thèmes - PDF à imprimer

Le lien ci-dessous vous permet de télécharger cet exercice avec un énoncé vierge

• Du cacao au chocolat - Ce2 - Affiche documentaire

Découvrez d'autres exercices en : CE2 Français : Lecture / Littérature Txt informatif / Document Autres thèr

- La renaissance (Un très grand roi) Ce1 Ce2 Lecture documentaire
- Le Puy du Fou Ce1 Ce2 Lecture documentaire
- Pourquoi parle-t-on français dans les autres pays du monde Lecture Documentaire Ce2 Cm1 Cm2 Cycle 3
 - Des dessins très animés Ce1 Ce2 Lecture documentaire
 - Les cerfs-volants Ce1 Ce2 Lecture documentaire

Les exercices des catégories suivantes pourraient également vous intéresser :

- Exercices CE2 Français : Lecture / Littérature Txt informatif / Document Animaux PDF à imprimer
- Exercices CE2 Français : Lecture / Littérature Txt informatif / Document Chandeleur PDF à imprimer
- Exercices CE2 Français : Lecture / Littérature Txt informatif / Document Dates clés / commémorations PDF à imprimer
- Exercices CE2 Français : Lecture / Littérature Txt informatif / Document Épiphanie / Galette des rois PDF à imprimer
- Exercices CE2 Français : Lecture / Littérature Txt informatif / Document Géographie/géologie PDF à imprimer