






La composition du chocolat

Information aux enseignants



1/4

<p>Ordre de travail</p> 	<p>Les élèves examinent le chocolat, le retournent et notent toutes les informations qu'ils peuvent trouver sur la tablette.</p>
<p>Objectif</p> 	<p>Les élèves apprennent à être attentifs aux textes d'emballage. Ils découvrent que ceux-ci proposent des informations importantes.</p>
<p>Matériel</p> 	<p>Une tablette de chocolat (noir, blanc ou au lait), mais une de chaque type devrait être disponible parmi les groupes afin de permettre la comparaison.</p>
<p>Forme sociale</p> 	<p>Groupes de quatre</p>
<p>Durée</p> 	<p>20'</p>

La composition du chocolat

Fiche de travail pour élèves



2/4

Devoir:

Répondez aux questions en groupes!

Attention: il y a des personnes qui sont allergiques à divers ingrédients (par ex. aux amandes et aux cacahuètes). Le texte d'emballage doit donc les avertir que le produit peut contenir des amandes.

Que contient le chocolat?

Lis la composition du chocolat sur l'emballage et note les 4 ingrédients les plus importants.

Chocolat au lait suisse surfin aux noisettes grillées entières

Ingrédients: sucre, noisettes (20 %), lait en poudre entier, beurre de cacao, pâte de cacao, farine de soja, émulsifiant (E322), arôme (vanilline). Conteneur de cacao: 30% min. dans le chocolat.

Information aux allergiques: contient du lait, des noisettes, du soja. Peut contenir des amandes. A conserver au frais, au sec et à l'abri des odeurs. **Fabriqué en Suisse**

100 g contiennent: 2380 KJ (570 kcal)

Protéines 9,3 g, glucides 49,6 g, lipides 38,6 g

Les principales composantes du chocolat sont:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Note ici toutes les autres informations que tu lis sur le dos de l'emballage:

Les informations suivantes figurent sur notre tablette de chocolat _____ :

La composition du chocolat

Fiche de travail pour élèves



3/4

Pourquoi pensez-vous que ces informations sont importantes?

Echangez maintenant les tablettes et goûtez-en un carré de chaque. Concentrez-vous sur les différences de goût.

Essaye de décrire le goût du ...

Chocolat **noir**: _____

Chocolat **au lait**: _____

Chocolat **blanc**: _____

La composition des différents chocolats

Chocolat noir:	Pâte de cacao + beurre de cacao + sucre
Chocolat au lait:	Pâte de cacao + beurre de cacao + sucre + lait en poudre (ou lait condensé liquide)
Chocolat blanc:	Beurre de cacao + sucre + lait



La composition du chocolat

Fiche de travail pour élèves



4/4

Examinons maintenant les quantités des ingrédients contenus dans les différents chocolats:

Marron = pâte de cacao
 Jaunâtre = beurre de cacao
 Blanc = lait
 Grisâtre = sucre

Le chocolat noir

Dessine une tablette de chocolat **noir** ici et colorie le graphique circulaire selon les instructions:

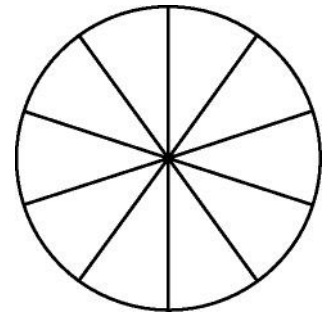


Colorie!

4 segments en marron = 40% de pâte de cacao

1 segment en jaunâtre = 10% de beurre de cacao

5 segments en grisâtre = 50% ou la moitié pour le sucre



En Suisse, le chocolat militaire contient beaucoup de cacao et un peu de caféine pour fortifier les soldats et les maintenir éveillés.

Chocolat au lait

Dessine une tablette de chocolat **au lait** ici et colorie le graphique circulaire selon les instructions:



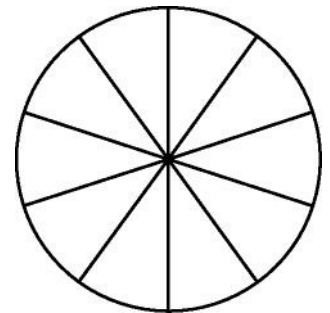
Colorie!

2 segments en marron = 20% de pâte de cacao

1 segment en jaunâtre = 10% de beurre de cacao

5 segments en grisâtre = 50% ou la moitié pour le sucre

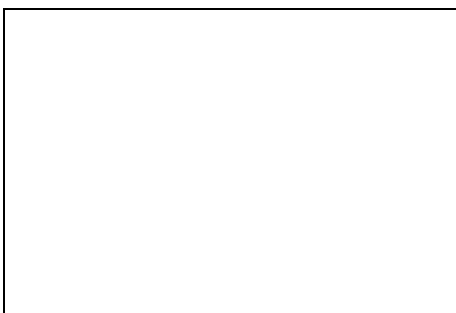
2 segments en blanc = 20% de lait



Le chocolat au lait a été inventé par un Suisse.

Chocolat blanc

Dessine une tablette de chocolat **blanc** ici et colorie le graphique circulaire selon les instructions:

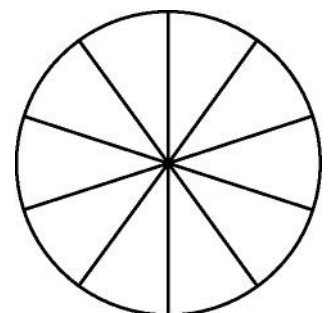


Colorie!

2 segments en jaunâtre = 20% de beurre de cacao

6 segments en grisâtre = 60% ou plus de la moitié pour le sucre

2 segments en blanc = 20% de lait



Le chocolat blanc ne contient pas de pâte de cacao du tout, seulement du beurre. C'est pourquoi il n'est pas brun.