

## Questions chocolat 2B14 et 2B14bis

1 : de quoi est composé le chocolat noir ?

2 : quels sont, dans l'ordre, les étapes de la fabrication du chocolat ?

3 : quelle est la température idéale de travail d'un chocolat de couverture au lait ?

4 : citer deux des matières grasses autorisées pour remplacer le beurre de cacao dans la fabrication du chocolat.

5 : quelle est la teneur minimale en beurre de cacao dans un chocolat de couverture ?

6 : depuis quelle année l'UE a-t-elle autorisé l'ajout de matière grasse végétale dans le chocolat ?

7 : quel est le pourcentage de matière grasse autre que le beurre de cacao, autorisé dans le chocolat ?

8 : Qu'est-ce que le grué de cacao ?

9 : Mon moulage de chocolat ne se démoule pas. Donner 3 raisons possibles.

10 : quelle est la température de fonte d'un chocolat de couverture noir ?