**QUIZZ chocolat octobre 2018 = une dégustation de chocolat noir au CDI**

1. **Les cacaoyers poussent** :

a. dans l’hémisphère Nord b. dans l’hémisphère Sud c. seulement à Madagascar

2. **Les sources du cacao s’appellent** :

a. une cabosse b. un cabas c. une cosse

3. **A l’intérieur on trouve** :

a. des haricots b. des pois c. des fèves

4. **Les cabosses de Criollo sont de couleur** :

a. jaune b. rouge c. orange

5. **Une fois récoltées, les fèves doivent être** :

a. utilisées immédiatement b. arrosées régulièrement c. séchées longtemps

6. **Puis elles sont** :

a. torréfiées b. cuites à l’eau c. broyées

7. **L’étape suivante est un brassage doux et lent du chocolat. C’est l’étape du** :

a. le mixage b. le conchage c. le chauffage

8. **Les « Grands Crus » sont composés de** :

a. un seul cacao b. 2 cacaos c. plusieurs cacaos d’une même région

9. **Pour passer à la fabrication, le chocolat doit être** :

a. pressé b. re-torréfié c. haché

10. **Quand il étale le chocolat fondant, le pâtissier procède à / au** :

a. l’étalage b. l’étendage c. tablage

11. **Devinez si une ganache c’est un délicat mélange de** :

a. chocolat et eau b. chocolat et crème fraîche c. chocolat et praliné

12. **Citez les 2 autres sortes de cabosses :**

a. Trinita et Foresta b. Trinitario et Forest c. Trinitario et Forastero

13. **La jolie boîte haute dans laquelle on range les chocolats s’appelle** :

a. une bibelot b. un ballotin c. un ballot

14. **Déguster un délicieux gâteau au chocolat doit être un plaisir pour** :

a. les papilles b. les papilles et les yeux c.les yeux

*quiz réalisé par Mme Toubin*

*sur l’expo Valhrona*