

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°1

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPERIMENTAL

- Faire fondre différente couverture
- Mise au point du chocolat
- Cristallisation
- Comparer les différentes origines



Temps requis

45 minutes

Mode opératoire

Variété de couverture le Venezuela 72%

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs		
<p>Matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balance • 1 casserole • 1 cul de poule • 1 thermomètre • 1 moule tablettes à chocolat • 1 spatule 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" data-bbox="359 1086 821 1164"> <tr> <td>Chocolat Venezuela 72%</td> <td>180 g</td> </tr> </table> <p>Le protocole sera réalisé uniquement avec le chocolat Venezuela 72%, afin de voir l'arôme de celui-ci.</p>	Chocolat Venezuela 72%	180 g	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Chocolat Venezuela 72%	180 g			
<p>Risques et Précautions</p>	<p>Faire fondre le chocolat au bain marie.</p> <p>Attention de ne pas incorporer de l'eau à l'intérieur et de ne pas le faire trop chauffer, sinon il risque de perdre toute ses saveurs, et surtout de brûler. On doit obtenir une couverture noire à maximum 50° C.</p>			

Si votre chocolat n'est pas conservé dans un endroit sec et frais entre 16° et 18°, il pourrait subir des altérations : il présenterait un blanchiment en surface.

Le blanchiment peut être provoqué par un changement brusque de température ou d'humidité.

REMARQUE :

Ce protocole est indispensable pour obtenir un chocolat bien brillant et bien cassant.

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°2

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPERIMENTAL

- Faire fondre différente couverture
- Mise au point du chocolat
- Cristallisation
- Comparer les différentes origines



Temps requis

45 min

Mode opératoire Madirofolo Bio 65%

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs		
<p>Matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balance • 1 casserole • 1 cul de poule • 1 thermomètre • 1 moule tablettes à chocolat • 1 spatule 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td style="padding: 5px;">Chocolat Madirofolo bio 65%</td> <td style="padding: 5px; text-align: center;">180 G</td> </tr> </table> <p>Le protocole sera réalisé uniquement avec le chocolat Madirofolo bio 65%, afin de découvrir l'arôme de celui-ci.</p>	Chocolat Madirofolo bio 65%	180 G	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Chocolat Madirofolo bio 65%	180 G			
<p>Risques et Précautions</p>	<p>Faire fondre le chocolat au bain marie.</p> <p>Attention de ne pas incorporer de l'eau à l'intérieur et de ne pas le faire trop chauffer, sinon il risque de perdre toute ses saveurs, et surtout de brûler. On doit obtenir une couverture noire à maximum 50° C.</p>			



Si votre chocolat n'est pas conservé dans un endroit sec et frais entre 16° et 18°, il pourrait subir des altérations : il présenterait un blanchiment en surface.

Le blanchiment peut être provoqué par un changement brusque de température ou d'humidité.

REMARQUE :

Ce protocole est indispensable pour obtenir un chocolat bien brillant et bien cassant.

Atelier Expérimental Classe : CAP Pâtisserie/Chocolaterie

Nom des élèves :

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

FICHE DE PROTOCOLE N°3

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPERIMENTAL

- Faire fondre différente couverture
- Mise au point du chocolat
- Cristallisation
- Comparer les différentes origines



Temps requis

45 min

Mode opératoire

Madirofolo bio 72% et Venezuela 72%

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs				
Matériels 	<ul style="list-style-type: none">• 1 balance• 1 casserole• 1 cul de poule• 1 thermomètre• 1 moule tablettes à chocolat• 1 spatule				
Produits	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1"><tr><td>Chocolat Venezuela 72%</td><td>90 g</td></tr><tr><td>Chocolat Madirofolo bio 72%</td><td>90 g</td></tr></table> <p>Le protocole sera réalisé avec le chocolat Venezuela 72% et le chocolat Madirofolo 72%, afin de voir l'arôme que l'on peut obtenir avec ces 2 origines différentes.</p>	Chocolat Venezuela 72%	90 g	Chocolat Madirofolo bio 72%	90 g
Chocolat Venezuela 72%	90 g					
Chocolat Madirofolo bio 72%	90 g					
Risques et Précautions	<p>Faire fondre le chocolat au bain marie.</p> <p>Attention de ne pas incorporer de l'eau à l'intérieur et de ne pas le faire trop chauffer, sinon il risque de perdre toute ses saveurs, et surtout de brûler. On doit obtenir une couverture noire à maximum 50° C.</p>					

COURBE DE TEMPÉRAGE DU CHOCOLAT NOIR



Si votre chocolat n'est pas conservé dans un endroit sec et frais entre 16° et 18°, il pourrait subir des altérations : il présenterait alors un blanchiment en surface.

Le blanchiment peut être provoqué par un changement brusque de température ou d'humidité.

REMARQUE :

Ce protocole est indispensable pour obtenir un chocolat bien brillant et bien cassant.

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°4

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPERIMENTAL

- Faire fondre différente couverture
- Mise au point du chocolat
- Cristallisation
- Comparer les différentes origines



Temps requis

45 min

Mode opératoire

Oriado 60%, Madirofolo bio 72%, Venezuela 72%

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs						
<p>Matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 balance • 1 casserole • 1 cul de poule • 1 thermomètre • 1 moule tablettes à chocolat • 1 spatule 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="background-color: #e0e0e0;">Chocolat Venezuela 72%</td> <td style="background-color: #e0e0e0;">QS</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e0e0e0;">Chocolat Madirofolo bio 72%</td> <td style="background-color: #e0e0e0;">QS</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e0e0e0;">Oriado 60%</td> <td style="background-color: #e0e0e0;">QS</td> </tr> </table> <p>Le protocole sera réalisé avec le chocolat Venezuela 72%, le chocolat Madirofolo 72%, et le chocolat Oriado 60%, vous allez devoir composer une tablette en fonction de votre personnalité avec ces 3 origines différentes.</p>	Chocolat Venezuela 72%	QS	Chocolat Madirofolo bio 72%	QS	Oriado 60%	QS	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Chocolat Venezuela 72%	QS							
Chocolat Madirofolo bio 72%	QS							
Oriado 60%	QS							
<p>Risques et Précautions</p>	<p>Faire fondre le chocolat au bain marie.</p> <p>Attention de ne pas incorporer de l'eau à l'intérieur et de ne pas le faire trop chauffer, sinon il risque de perdre toute ses saveurs, et surtout de brûler. On doit obtenir une couverture noire à maximum 50°.</p>							

COURBE DE TEMPÉRAGE DU CHOCOLAT NOIR



Si votre chocolat n'est pas conservé dans un endroit sec et frais entre 16° et 18°, il pourrait subir des altérations : il présenterait alors un blanchiment en surface.

Le blanchiment peut être provoqué par un changement brusque de température ou d'humidité.

REMARQUE :

Ce protocole est indispensable pour obtenir un chocolat bien brillant et bien cassant.