

**TEXTE DE LECTURE**

Le chocolat

Découverte du chocolat

Le chocolat a été découvert lors de la conquête espagnole de l'Amérique centrale. Vers 1520, un Espagnol nommé Cortés rapporte, dans son pays, des fèves brunes de cacao. Des moines espagnols eurent l'idée de les écraser et de les mélanger à du sucre, créant ainsi ce nouveau produit qui va se répandre très vite en Europe.

Puisque les graines de cacao contiennent des matières grasses, de l'amidon, des protéines et des sels minéraux, le chocolat que l'on en tire constitue un aliment substantiel très stimulant. La première fabrique de tablettes de chocolat a été lancée en 1819, en Suisse. Encore aujourd'hui, le chocolat suisse est parmi les meilleurs au monde.



Méthode de fabrication du chocolat

Les graines de cacao sont d'abord dépouillées de leur écorce. Elles sont ensuite grillées, ce qui permet d'éliminer le goût amer et acide du cacao. Puis, elles sont écrasées et réduites en une pâte presque liquide. On y ajoute enfin du sucre et des matières aromatiques, comme la vanille. Pour la fabrication des tablettes de chocolat, on y ajoute du beurre de cacao.



Bonbons chocolatés

Savais-tu que le cacao est insoluble dans l'eau? Pour dissoudre le cacao dans l'eau, il faut ajouter du carbonate de sodium ou de potassium. C'est à ce stade que l'on introduit le lait, les noisettes ou le miel pour fabriquer des bonbons chocolatés. Certains bonbons sont remplis de crème, d'un fruit ou d'une liqueur quelconque. Les opérations de fabrication, c'est-à-dire le moulage, le remplissage et l'emballage, sont aujourd'hui entièrement automatisés. La Suisse, la France et l'Italie sont des pays producteurs de chocolat de grande renommée.



Adapté de « Chocolat », Point de départ – Test de dépistage, 8^e année, et Test diagnostique, 9^e année, Ottawa, CFORP, 2003, p. 21.

