

Les états du chocolat

1. Liquide
2. Solide

Les chocolats dans la ville de Quito

Le sujet: Le changement moléculaire dans les différentes étapes de la préparation du chocolat

Les étapes du Chocolat:

- 1- la torrefaction
- 2- Casse - Cacao
- 3- la presse
- 4- le mélangeur
- 5- le broyage
- 6- le conchage
- 7- le tempérage

Chocolat: substance qui provient de la fève du Cacao. Et qui peut-être mélangé avec du sucre et du lait,...