|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | *7* |  |  |  |  |  |  |  |  | *8* |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | *1* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *2* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *9* |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | *3* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | *4* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | *10* |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | *5* |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | *6* |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1 : Transformation biologique, entre 45 et 50°C pendant 6 à 8 jours d’un aliment

2 : je suis le contraire de noir

3 : on en met dans son lait le matin

4 : Charlie et la … …

5 : Procédé d'affinage par brassage à une température de 80°. Il permet d'uniformiser le produit et d'y incorporer d’autres aliments. C'est au cours de cette étape que les arômes sont obtenus.

6 : Maitre chocolatier de Besançon qui a créé son entreprise en 2001 avec la collaboration de Chantal Maire

7 : étape qui consiste à enlever le reste d’humidité présent dans le produit (on va passer de 60% à 7% d’humidité)

8 : je suis le contraire de noir

9 : Transformation chimique, entre 100 et 140°C pendant 30 minutes. Evaporation de l’eau, brunissement, formation d'odeurs agréables.

10 : je suis un mélange de cacao et de sucre