
Tableaux de sciences. N°11- Le sucre/ N° 12- Le chocolat.

Numéro d'inventaire : 1978.01801.6

Type de document : planche didactique

Éditeur : Rossignol (Montmorillon (Vienne))

Date de création : 1960 (vers)

Collection : Tableaux de sciences Rossignol

Description : Planche en papier épais, illustrée en couleur recto/verso.

Mesures : hauteur : 750 mm ; largeur : 900 mm

Notes : Planche appartenant à un ensemble de 32 tableaux. Les planches 17/18 et 19/20 sont manquantes.

Mots-clés : Leçons de choses et de sciences (élémentaire)

Filière : École primaire élémentaire

Niveau : Élémentaire

Autres descriptions : Langue : Français

Mention d'illustration

ill. en coul.

LE CHOCOLAT

Editions ROSSIGNOL - MONTMORILLON (Vienne)

The infographic illustrates the process of making chocolate. It starts with a cacao tree in a plantation where a worker is harvesting. A branch of the cacao tree is shown with a large red cacao pod. The pod is opened to reveal the seeds inside. These seeds are roasted and ground to produce cacao powder, which is shown being poured from a box labeled 'CACAO' into a bowl. The powder is then mixed with almonds (labeled 'amandes du cacaoyer') and a small amount of water to create a liquid chocolate. This liquid is heated in a pot until it melts. Finally, the melted chocolate is poured into a mold lined with aluminum foil paper (labeled 'papier d'aluminium') to create a chocolate bar. The bar is shown in a box labeled 'CACAO' and is made of sugar ('sucre') and cacao. The final product is a chocolate bar.

boîte de cacao

amandes du cacaoyer

Grillées et broyées les graines donnent le cacao

Branche de cacaoyer

papier d'aluminium

chocolat plus un peu d'eau

sucre cacao

chocolat

Le papier d'aluminium protège le chocolat de l'humidité

Le chocolat chauffé fond

N° 12