


# Dal cacao al cioccolato...


Secondaria di primo grado, Perdifumo, 1 Giugno 2017

## Dal Cacao al Cioccolato


### Un po' di Storia




### L'Albero del Cacao




### Le Foglie




### I Fiori




### Le Coboare



### Conoscere il Cacao



### Mappe del Cacao



Q1. elenco delle class 1° e 2° a. 1000-1000

### Fasi di Lavorazione

#### Prima Fase

1. **ESTRARSIONE** del cacao per 100 giorni
2. **FERMENTAZIONE** per 100 giorni per 100 giorni
3. **SELEZIONE** di cacao per 100 giorni
4. **SISTEMAZIONE** del cacao per 100 giorni
5. **ARRIVATO** al cacao per 100 giorni

#### Conoscere il cacao

Prodotto	100%	80%	60%	40%	20%
Alimento di base	100%	100%	100%	100%	100%
Alimento base	100%	100%	100%	100%	100%
Alimento base	100%	100%	100%	100%	100%
Alimento base	100%	100%	100%	100%	100%
Alimento base	100%	100%	100%	100%	100%

Q1. elenco delle class 1° e 2° a. 1000-1000

#### Seconda Fase

6. **PULIZIONE** del cacao per 100 giorni
7. **ELIMINAZIONE** del cacao per 100 giorni
8. **TOSTAZIONE** del cacao per 100 giorni
9. **SELEZIONE** del cacao per 100 giorni
10. **SELEZIONE** del cacao per 100 giorni
11. **ALIMENTAZIONE** del cacao per 100 giorni
12. **TOSTAZIONE** del cacao per 100 giorni
13. **SALINAZIONE** del cacao per 100 giorni
14. **SPESSAZIONE** del cacao per 100 giorni
15. **SELEZIONE** del cacao per 100 giorni







**Prof. Vincenzo Caputo – FS Area 5**