

Choco Rallye



AU PROFIT DE
opération
enfant
soleil 

En partenariat avec

Freddo[®]

Choco Rallye



Chers parents,

Les centres commerciaux Cominar et les chocolats Freddo se rallient à Opération Enfant Soleil en créant une activité de Pâques à faire en famille à la maison: le Choco Rallye Cominar!

Pour participer:

1. Imprimez ce document. Faites des copies ou réimprimez le questionnaire de la page 8 et le certificat de la page 9 selon le nombre de participants;
2. Installez (en cachette si possible) les pages 3 à 7 dans la maison ou à l'extérieur;
3. Validez les réponses à la fin du rallye;
4. Remettez à vos enfants le certificat de participation, décorez-le en famille et affichez-le dans la fenêtre;
5. Partagez leurs réalisations sur les réseaux sociaux en utilisant **#onserallyepourOES**;
6. Remplissez le formulaire sur notre site web ou sur l'événement Facebook pour réserver votre surprise chocolatée. Vous pourrez venir la chercher lorsque nous pourrons vous accueillir en centre commercial.

Bon rallye!

RÉPONSES

1. 4
2. 1 et d | 2 et a | 3 et e | 4 et b | 5 et c
3. Guimauve
4. Noir
5. 5

1.

PLANTATION ET CUEILLETTE

La cabosse est le fruit
qui contient les fèves
de cacao.

**Combien y a-t-il
de cabosses dans
le cacaotier?**



2.

CUISSON ET TRANSFORMATION

Comme les grains de café, les fèves de cacao doivent subir un processus de préparation avant de devenir de la poudre de cacao.

Fermentation et séchage :

Enlève l'amertume

Torréfaction :

Donne de la saveur

Concassage :

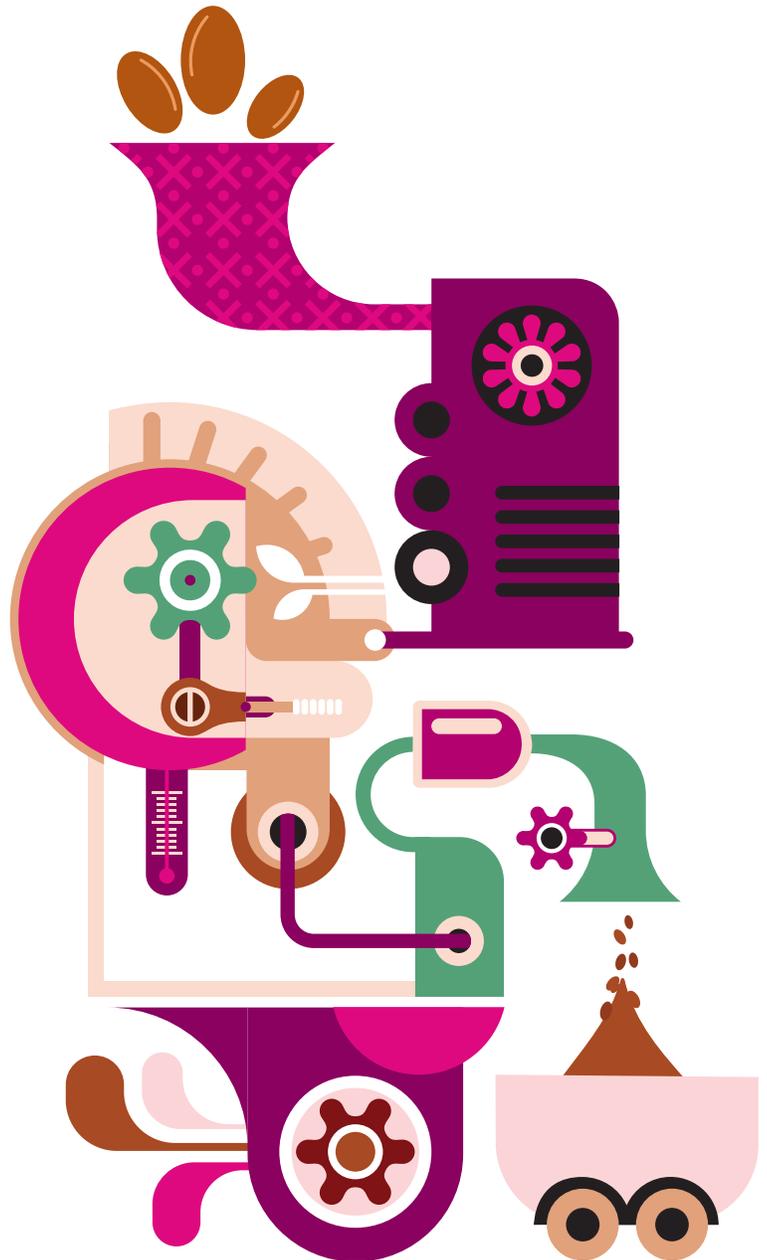
Retire les coquilles

Broyage :

Crée de la pâte de cacao

Pressage :

Donne la poudre de cacao



3.

POUDRE DE CACAO

La poudre de cacao, fabriquée à partir des fèves de cacao concassées, permet de faire un délicieux chocolat chaud.

Quel ingrédient, caché dans l'image, peux-tu ajouter dans ton chocolat chaud?



4.

RECETTE DU CHOCOLAT

On ajoute du lait et du sucre à la poudre de cacao pour créer le chocolat.

Plus il y a de cacao, plus le chocolat est foncé.

Quelle est la couleur du chocolat ayant le plus de cacao?

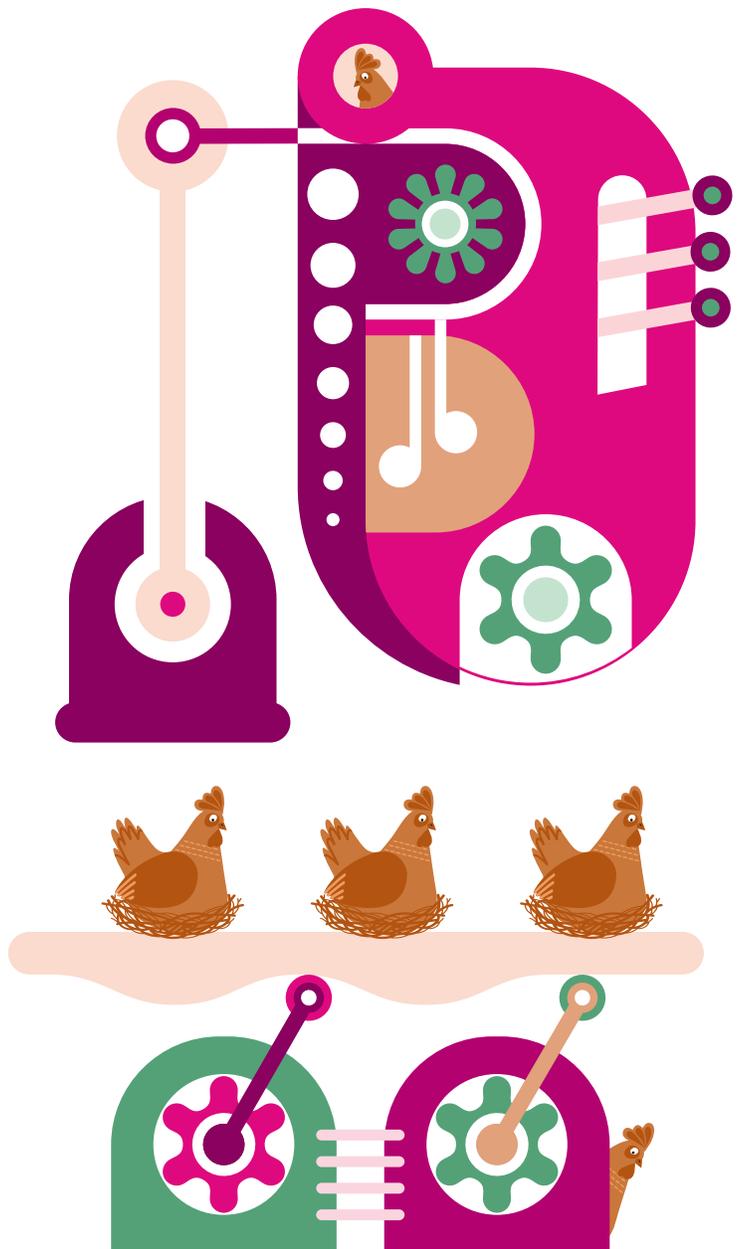


5.

MOULAGE DU CHOCOLAT

Le moulage, dernière étape de la fabrication, permet de donner une forme au chocolat.

**Combien de petites poules en chocolat
peux-tu trouver
dans l'image?**



Choco Rallye



Sais-tu comment est fabriqué le chocolat? Pars à la recherche des affiches cachées chez toi et trouve les réponses aux questions. À la fin du rallye, tu en sauras davantage sur la fabrication d'Henriette, la poulette en chocolat.

3, 2, 1, c'est parti!

1. Combien y a-t-il de cabosses dans le cacaotier? _____

2. Relie les points

Associe les étapes de préparation du chocolat à sa bonne définition.

1. Fermentation et séchage

a. Donne la poudre de cacao

2. Pressage

b. Donne de la saveur

3. Concassage

c. Crée la pâte de cacao

4. Torréfaction

d. Enlève l'amertume

5. Broyage

e. Retire les coquilles

3. Quel ingrédient, caché dans l'image, peux-tu ajouter dans ton chocolat chaud? _____

4. Quelle est la couleur du chocolat ayant le plus de cacao? _____

5. Combien de poules en chocolat peux-tu trouver dans l'image? _____

Félicitations, tu as réussi le rallye! On a un certificat spécial pour célébrer ta réussite!
On te souhaite de beaux moments en famille... et beaucoup de chocolat!

Joyeuses Pâques!

J'ai réussi le Choco Rallye



Nom