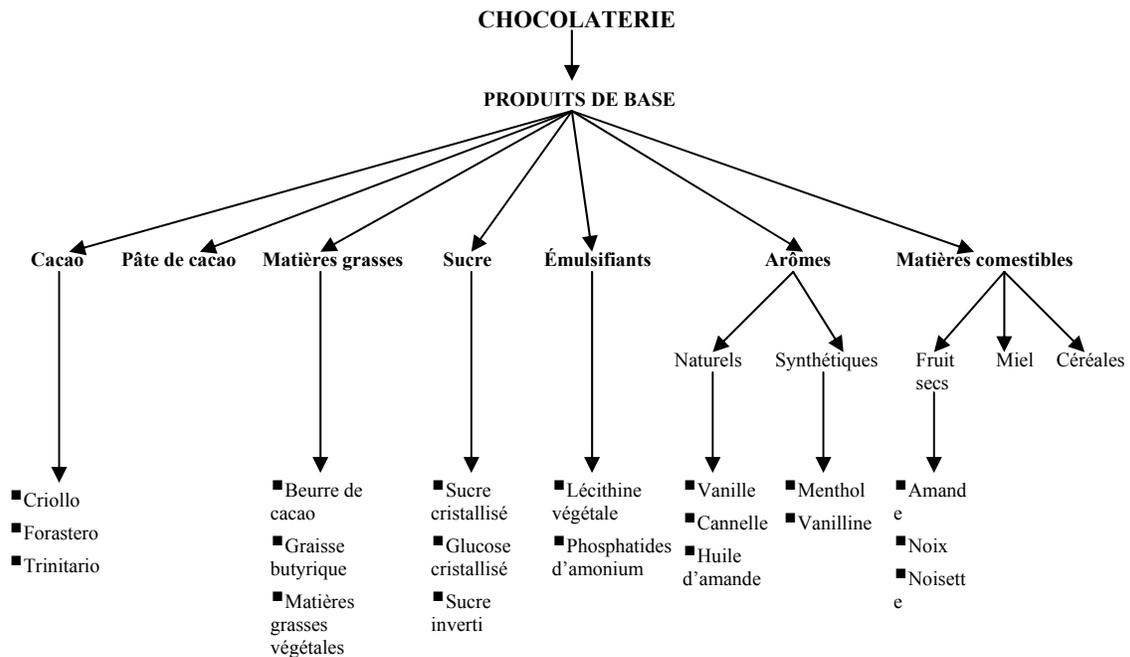


TERMINOLOGIE DE LA CHOCOLATERIE. LES PRODUITS DE BASE

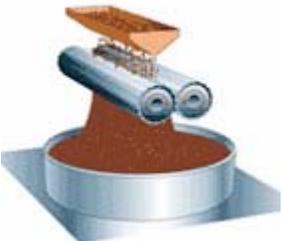
LAURA TRUȘCĂ
absolventă a Facultății de Litere, Universitatea de Vest din Timișoara

Organisation du domaine



Les fiches terminologiques

<p>Nr. crt. 1.</p>	
Terme vedette	CACAO
Genre/Nombre	Masc./sing.
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	
Sous-type	
Critère	
Définition	Substance tirée de la fève du cacaoyer
Source de la définition	www.choco-club.com/lexique.html
Contexte	« Le cacao est une matière première capitale pour certains pays producteurs »
Source du contexte	Pontillon, Jean, <i>Cacao et chocolat. Production, utilisation, caractéristiques</i> , Collection Sciences & Techniques Agroalimentaires, Toulouse, 1998, page 5
Note linguistique	Variante: kakao Le terme provient du mot indigène « cacahuatl »
Note technique	Le cacao est classifié en fonction du grainage des fèves et du degré de fermentation.
Hyperonyme	
Isonyme	Pâte de cacao (n.f.), Matière grasse (n.f.), Sucre (n.m.), Émulsifiants (n.m.), Arômes (n.m.), Matières comestibles (n.f.)
Synonyme	
Concordance	Cacao (s.n.)
Source de la concordance	Rășănescu, Ion, <i>Dicționar poliglot de industrie alimentară</i> , Editura Tehnică, București, 1977

<p style="text-align: center;">Nr. Crt. 2.</p>	
Terme vedette	PÂTE DE CACAO
Genre/Nombre	Fém./Sing.
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	
Sous-type	
Critère	
Définition	Matière première de tous les produits à base de cacao; obtenue par broyage des fèves torréfiées, décortiquées.
Source de la définition	www.choco-club.com/lexique.html
Contexte	« On obtient alors la pure pâte de cacao, parfois appelée masse de cacao ou liqueur de cacao »
Source du contexte	Gaspard-David, Élise, <i>L'homme et le chocolat</i> , Éditions du Muséum de Lyon, Lyon, 1991, page 48
Note linguistique	
Note technique	La pâte de cacao est traitée selon deux voies divergentes: filière chocolat et filière cacao.
Hyperonyme	
Isonyme	Cacao (n.m.), Matière grasse (n.f.), Sucre (n.m.), Émulsifiants (n.m.), Arômes (n.m.), Matières comestibles (n.f.)
Synonyme	Masse de cacao, liqueur de cacao
Concordance	Masă de cacao (s.f.)
Source de la concordance	Rășănescu, Ion, <i>Dicționar poliglot de industrie alimentară</i> , Editura Tehnică, București, 1977

Nr. crt. 3	
Terme vedette	MATIÈRES GRASSES
Genre/Nombre	Fém./Pl.
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	
Sous-type	
Critère	
Définition	Substance contenant un ou plusieurs lipides et qui existe sous formes diverses chez les animaux et les végétaux.
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Contexte	« Si on se réfère à la directive communautaire 73/241/CEE, le cas des <i>matières grasses</i> en chocolaterie paraît d'abord très simple...»
Source du contexte	Pontillon, Jean, <i>Cacao et chocolat. Production, utilisation, caractéristiques</i> , Collection Sciences & Techniques Agroalimentaires, Toulouse, 1998, page 326
Note linguistique	
Note technique	Il y a deux types: matières grasses d'origine animale et matières grasses d'origine végétale. Seulement les matières grasses d'origine végétale s'utilise à présent dans l'industrie de la chocolaterie.
Hyperonyme	
Isonyme	Cacao (n.m.), Pâte de cacao (n.f.), Sucre (n.m.), Émulsifiants (n.m.), Arômes (n.m.), Matières comestibles (n.f.)
Synonyme	Graisses (n.f.)
Concordance	Grăsimi (s.f.)
Source de la concordance	Rășănescu, Ion, <i>Dicționar poliglot de industrie alimentară</i> , Editura Tehnică, București, 1977

<p style="text-align: center;">Nr. crt. 4.</p>	 <p style="text-align: center;">http://chefsimon.com©</p>
Terme vedette	BEURRE DE CACAO
Genre/Nombre	Masc./sing.
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	
Sous-type	
Critère	
Définition	La matière grasse obtenue à partir de fèves de cacao ou de parties de fèves de cacao
Source de la définition	Pontillon, Jean, <i>Cacao et chocolat. Production, utilisation, caractéristiques</i> , Collection Sciences & Techniques Agroalimentaires, Toulouse, 1998, page 326
Contexte	« ...on ne devrait employer et donc trouver dans les divers types de chocolats, de chocolats au lait, et dans le chocolat blanc que deux matières grasses, <i>le beurre de cacao</i> et la matière grasse de lait.
Source du contexte	Pontillon, Jean, <i>Cacao et chocolat. Production, utilisation, caractéristiques</i> , Collection Sciences & Techniques Agroalimentaires, Toulouse, 1998, page 326
Note linguistique	Le terme « beurre de cacao » (indicateur de la catégorie) peut remplacer « beurre de cacao de pression, d'expeller ou raffiné » (noms spécifiques).
Note technique	Le beurre de cacao est extrait de la pâte de cacao lors du pressage.
Hyperonyme	Matières grasses
Isonyme	Graisse butyrique (n.f.), Matières grasses végétales (n.f.)
Synonyme	

Concordance	Unt de cacao (s.n.)
Source de la concordance	Rășănescu, Ion, <i>Dicționar poliglot de industrie alimentară</i> , Editura Tehnică, București, 1977

Nr. crt. 5.	
Terme vedette	GRAISSE BUTYRIQUE
Genre/Nombre	Fém./Sing.
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	
Sous-type	
Critère	
Définition	Matière grasse de lait anhydre qui doit contenir un minimum de 99,8% de matière grasse laitière, et le butter-oil, extrait du beurre de stockage avec un minimum de 99,3%.
Source de la définition	Pontillon, Jean, <i>Cacao et chocolat. Production, utilisation, caractéristiques</i> , Collection Sciences & Techniques Agroalimentaires, Toulouse, 1998, page 329
Contexte	« En ce qui concerne la directive cacao-chocolat, le terme « graisse butyrique » n'est accompagné d'aucune précision. »
Source du contexte	Pontillon, Jean, <i>Cacao et chocolat. Production, utilisation, caractéristiques</i> , Collection Sciences & Techniques Agroalimentaires, Toulouse, 1998, page 330
Note linguistique	On utilise d'autres appellations, pas forcément exactement synonymes: matière grasse de lait, matière grasse laitière, graisse lactique.
Note technique	Dans la chocolaterie, on utilise des fractions obtenues à sec, essentiellement des stéarines, afin de durcir le chocolat au lait.
Hyperonyme	Matière grasse
Isonyme	Beurre de cacao (n.m.), Matières grasses végétales (n.f.)
Synonyme	

Concordance	Grăsimе din lapte (s.f.)
Source de la concordance	Rășănescu, Ion, <i>Dicționar poliglot de industrie alimentară</i> , Editura Tehnică, București, 1977

Nr. crt. 6.	
Terme vedette	MATIÈRES GRASSES VÉGÉTALES
Genre/Nombre	Fém./Pl.
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	
Sous-type	
Critère	
Définition	Graisses d'origine végétale destinées à substituer le beurre de cacao jusqu'à 5% du poids total du produit fini.
Source de la définition	Pontillon, Jean, <i>Cacao et chocolat. Production, utilisation, caractéristiques</i> , Collection Sciences & Techniques Agroalimentaires, Toulouse, 1998, page 331
Contexte	« Le 15 mars 2000 le Parlement Européen a voté à STRASBOURG, la modification de la directive 73/241/EEC autorisant le remplacement du beurre de cacao dans la fabrication du chocolat par certaines matières grasses végétales à hauteur de 5% du produit fini. »
Source du contexte	www.choco-club.com/appelstrasbourg.html
Note linguistique	On utilise souvent, même dans l'étiquetage la forme abrégée MGV
Note technique	Les MGV engendrent une modification du goût cacaoté en raison de l'utilisation du cacao totalement dégraissé, on trouve un goût de poudre plutôt que de masse.
Hyperonyme	Matières grasses
Isonyme	Graisse butyrique (n.f.), Beurre de cacao (n.m.)
Synonyme	Graisses végétales
Concordance	Grăsimi vegetale hidrogenate (s.f.)
Source de la concordance	Rășănescu, Ion, <i>Dicționar poliglot de industrie alimentară</i> , Editura Tehnică, București, 1977

<p style="text-align: center;">Nr. crt. 7.</p>	
Terme vedette	CACAO CRIOLLO
Genre/Nombre	Masc./Sing.
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	
Sous-type	
Critère	
Définition	Cacao fin ou cacao à casse claire, peu amer, utilisé en chocolaterie de luxe.
Source de la définition	Gaspard-David, Élise, <i>L'homme et le chocolat</i> , Éditions du Muséum de Lyon, Lyon, 1991, page 31
Contexte	« La variété la plus réputée est <i>le criollo</i> , variété indigène dont les plus anciennes plantations remontent au XVII ^e siècle. »
Source du contexte	Perrier-Robert, Anne, <i>Le chocolat</i> , Éditions du Chêne, Toulouse, 1995, page 48
Note linguistique	Appellation qui veut dire créole en espagnol.
Note technique	En dépit de l'excellente qualité de leurs fèves pour la chocolaterie, les Criollo ne sont presque plus cultivés actuellement parce qu'ils ont une grande sensibilité aux maladies.
Hyperonyme	Cacao
Isonyme	Cacao Trinitario (n.m.), Cacao Forastero (n.m.)
Synonyme	
Concordance	Cacao Criollo (s.n.)
Source de la concordance	Nicolescu, G., <i>Fabricarea produselor zaharoase</i> , Editura Tehnică, București, 1967, pag.142

Nr. crt. 8.	
Terme vedette	CACAO TRINITARIO
Genre/Nombre	Masc./Sing.
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	
Sous-type	
Critère	
Définition	Cacao corsé et long en bouche, résultat des croisements entre le criollo de Trinidad et le forastero haut-amazonien
Source de la définition	www.choco-club.com/chocorigine2.html
Contexte	« D'origine hybride entre criollo et forastero, le <i>trinitario</i> possède des caractéristiques intermédiaire entre ces deux groupes. »
Source du contexte	Pontillon, Jean, <i>Cacao et chocolat. Production, utilisation, caractéristiques</i> , Collection Sciences & Techniques Agroalimentaires, Toulouse, 1998, page 55
Note linguistique	Les Trinitarios sont plus connus sous le nom de « venezélanos »
Note technique	Il représente environ 20% de la production mondiale. Il donne des cacaos fins et riches en matières grasses.
Hyperonyme	Cacao
Isonyme	Cacao criollo (), Cacao forastero ()
Synonyme	
Concordance	Cacao Trinitario (s.n.)
Source de la concordance	Nicolescu, G., <i>Fabricarea produselor zaharoase</i> , Editura Tehnică, București, 1967, pag.142

Nr. crt. 9.	
Terme vedette	CACAO FORASTERO
Genre/Nombre	Masc./Sing.
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	
Sous-type	
Critère	
Définition	Cacao dit « standard », âpre et amer, fournit 80% de la production mondiale de cacao
Source de la définition	Gaspard-David, Élise, <i>L'homme et le chocolat</i> , Éditions du Muséum de Lyon, Lyon, 1991, page 32
Contexte	« Les cacaos produits par <i>le forastero</i> se caractérisent par une arôme peu prononcé et par un goût amer accusé. »
Source du contexte	Perrier-Robert, Anne, <i>Le chocolat</i> , Éditions du Chêne, Toulouse, 1995, page 49
Note linguistique	Forastero signifie étranger en espagnol.
Note technique	Il existe, en Équateur une variété forastero: arriba, à l'arôme excellent et senteur de fleur d'oranger, qui est vendu comme « cacao fin »
Hyperonyme	Cacao
Isonyme	Cacao criollo (), Cacao trinitario ()
Synonyme	
Concordance	Cacao Forastero (s.n.)
Source de la concordance	Nicolescu, G., <i>Fabricarea produselor zaharoase</i> , Editura Tehnică, București, 1967, pag.142

<p style="text-align: center;">Nr. crt. 10.</p>	
Terme vedette	SUCRE
Genre/Nombre	Masc./Sing.
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	
Sous-type	
Critère	
Définition	Macro-ingrédient, ajouté à la pâte de cacao et au beurre de cacao lors du mélange, pour la fabrication du chocolat et des confiseries.
Source de la définition	Pontillon, Jean, <i>Cacao et chocolat. Production, utilisation, caractéristiques</i> , Collection Sciences & Techniques Agroalimentaires, Toulouse, 1998, page 398
Contexte	« Initialement, l'ajout du <i>sucre</i> à la préparation du chocolat intervenait pour tempérer l'âpreté naturelle qui se rencontrait dans la plupart des ingrédients qu'on employait pour cette composition. »
Source du contexte	Perrier-Robert, Anne, <i>Le chocolat</i> , Éditions du Chêne, Toulouse, 1995, page 69
Note linguistique	Nom scientifique « saccharose ».
Note technique	Dans les procédés à prébroyage, le sucre est préalablement broyé et c'est le sucre « glace » qui est introduit dans le pétrin.
Hyperonyme	
Isonyme	Cacao (n.m), Pâte de cacao (n.f.), Matières grasses (n.f.), Émulsifiants (n.m), Arômes (n.m.), Matières comestibles (n.f.)

Synonyme	
Concordance	Zahăr (s.n.)
Source de la concordance	Rășănescu, Ion, <i>Dicționar poliglot de industrie alimentară</i> , Editura Tehnică, București, 1977

Nr. crt. 11.	
Terme vedette	SUCRE CRISTALLISÉ
Genre/Nombre	Masc./Sing.
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	
Sous-type	
Critère	
Définition	Sucre standard (CEE n° 2) utilisé dans la fabrication du chocolat.
Source de la définition	Pontillon, Jean, <i>Cacao et chocolat. Production, utilisation, caractéristiques</i> , Collection Sciences & Techniques Agroalimentaires, Toulouse, 1998, page 398
Contexte	« Dans les procédés à double broyage le sucre cristallisé est pesé en l'état avec les autres ingrédients et un premier stage d'affinage de la pétrissée est pratiqué à l'aide d'une pré broyeuse à double cylindre. »
Source du contexte	Pontillon, Jean, <i>Cacao et chocolat. Production, utilisation, caractéristiques</i> , Collection Sciences & Techniques Agroalimentaires, Toulouse, 1998, page 398
Note linguistique	
Note technique	Dans le cas du chocolat noir on utilise du sucre cristallisé finement broyé
Hyperonyme	Sucre

Isonyme	Glucose cristallisé (n.m.), Sucre inverti (n.m)
Synonyme	
Concordance	Zahăr tos (s.n.)
Source de la concordance	Rășănescu, Ion, <i>Dicționar poliglot de industrie alimentară</i> , Editura Tehnică, București, 1977

Nr. crt. 12.	
Terme vedette	GLUCOSE CRISTALLISÉ
Genre/Nombre	Masc./Sing.
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	
Sous-type	
Critère	
Définition	Sucre réducteur à 6 carbones (hexose) présent sous trois formes: dextrogyre, lévogyre, racémique.
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Contexte	« Les produits de chocolat, officiellement définis, peuvent, en effet, contenir du <i>glucose cristallisé</i> (dextrose). »
Source du contexte	Perrier-Robert, Anne, <i>Le chocolat</i> , Éditions du Chêne, Toulouse, 1995, page 71
Note linguistique	
Note technique	La dénomination du produit de chocolat est accompagnée de la mention « avec glucose cristallisé » ou « avec dextrose ».
Hyperonyme	Sucre
Isonyme	Sucre cristallisé (n.m.), Sucre inverti (n.m.)
Synonyme	Dextrose (n.m.)
Concordance	Glucoză cristalizată (s.f.)
Source de la concordance	Rășănescu, Ion, <i>Dicționar poliglot de industrie alimentară</i> , Editura Tehnică, București, 1977

Nr. crt. 13.	
Terme vedette	ÉMULSIFIANTS
Genre/Nombre	Masc./Pl.
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	
Sous-type	
Critère	
Définition	Substance chimique facilitant la prise et la stabilisation des émulsions
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Contexte	« L'autorisation dans l'UE d'utilisation de PRPG, va permettre de jouer sur plusieurs émulsifiants et donc d'accroître la flexibilité pour la mise au point finale. »
Source du contexte	Pontillon, Jean, <i>Cacao et chocolat. Production, utilisation, caractéristiques</i> , Collection Sciences & Techniques Agroalimentaires, Toulouse, 1998, page 408
Note linguistique	
Note technique	Il existe des émulsifiants naturels (graines d'amandes, jaune d'œufs, gomme arabique et gomme adragante) ainsi que des émulsifiants de synthèse (glycérides, acides stéariques, palmitique, oléique et linoléique).
Hyperonyme	
Isonyme	Cacao (n.m.), Pâte de cacao (n.f.), Matières grasses (n.f.), Sucre (n.m.), Arômes (n.m.), Matières comestibles (n.f.)
Synonyme	Émulsionnant (n.m), Émulsif (n.m.)
Concordance	Emulgatori (s.m.)
Source de la concordance	Rășănescu, Ion, <i>Dicționar poliglot de industrie alimentară</i> , Editura Tehnică, București, 1977

<p style="text-align: center;">Nr. crt. 14.</p>	
Terme vedette	LÉCITHINE VÉGÉTALE
Genre/Nombre	Fém./Sing.
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	
Sous-type	
Critère	
Définition	Additif émulsifiant pour chocolats.
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Contexte	« En fait, compte tenu du prix réciproque du beurre et de la <i>lécithine végétale</i> , on a intérêt à ajouter toute la lécithine et à limiter le beurre aux quantités marginalement nécessaires pour obtenir les caractéristiques rhéologiques. »
Source du contexte	Pontillon, Jean, <i>Cacao et chocolat. Production, utilisation, caractéristiques</i> , Collection Sciences & Techniques Agroalimentaires, Toulouse, 1998, page 408
Note linguistique	
Note technique	Les lécithines provenant des œufs ou du soja sont autorisées comme additifs aux laits en poudre.
Hyperonyme	Émulsifiants
Isonyme	Phosphatides d'ammonium (n.m.)
Synonyme	
Concordance	Lecitină vegetală (s.f.)
Source de la concordance	Rășănescu, Ion, <i>Dicționar poliglot de industrie alimentară</i> , Editura Tehnică, București, 1977

Nr. crt.
15.



Terme vedette	ARÔMES
Genre/Nombre	Mas./Pl.
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	
Sous-type	
Critère	
Définition	Propriété organoleptique perceptible par l'organe olfactif, par voie rétro-nasal lors de la dégustation
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Contexte	« Éventuellement des <i>arômes</i> (vanille, cannelle, etc.) viennent compléter la composition. »
Source du contexte	Perrier-Robert, Anne, <i>Le chocolat</i> , Éditions du Chêne, Toulouse, 1995, page 69
Note linguistique	
Note technique	L'arôme d'un aliment est dû à un mélange complexe de composés volatils présents à des concentrations souvent inférieures à 10 mg/kg.
Hyperonyme	
Isonyme	Cacao (n.m.), Pâte de cacao (n.f.), Matières grasses (n.f.), Sucre (n.m.), Émulsifiants (n.m.), Matières comestibles (n.f.)
Synonyme	
Concordance	Arome (s.f.)
Source de la concordance	Rășnescu, Ion, <i>Dicționar poliglot de industrie alimentară</i> , Editura Tehnică, București, 1977

<p style="text-align: center;">Nr. crt. 16.</p>	
Terme vedette	VANILLE
Genre/Nombre	Fém./Sing.
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	Arômes
Sous-type	
Critère	
Définition	Substance aromatique contenue dans le fruit du vanillier, utilisée en confiserie et en pâtisserie
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Contexte	« N. de Blégnny en 1687, loue les vertus de la <i>vanille</i> qui fortifie l'estomac et le cœur et diminue les effets des venins et poisons. »
Source du contexte	Gaspard-David, Élise, <i>L'homme et le chocolat</i> , Éditions du Muséum de Lyon, Lyon, 1991, page 60
Note linguistique	Appellation réservée au fruit du <i>Vanilla Planifolia Andrews</i> et des espèces voisines.
Note technique	La vanille est concurrencée par des produits de synthèse comme la vanilline et l'éthy-vanilline
Hyperonyme	Arômes naturels
Isonyme	Huile d'amande (n.m.), Cannelle (n.f.)
Synonyme	
Concordance	Vanilie (s.f.)
Source de la concordance	Nicolescu, G., <i>Fabricarea produselor zaharoase</i> , Editura Tehnică, București, 1967, pag.20

Nr. crt. 17.	
Terme vedette	CANNELLE
Genre/Nombre	Fém./Sing.
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	Arômes
Sous-type	
Critère	
Définition	Substance aromatique constituée par l'écorce du cannelier, dépouillée de son épiderme.
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Contexte	« Par contre la <i>cannelle</i> est unanimement reconnue par le corps médical du moment... »
Source du contexte	Gaspard-David, Élise, <i>L'homme et le chocolat</i> , Éditions du Muséum de Lyon, Lyon, 1991, page 61
Note linguistique	Variante: cannelle de Ceylan
Note technique	Elle prend la forme de petits tuyaux.
Hyperonyme	Arômes naturels
Isonyme	Vanille (n.f.), Huile d'amande (n.m.)
Synonyme	
Concordance	Scorțișoară (s.f.)
Source de la concordance	Nicolescu, G., <i>Fabricarea produselor zaharoase</i> , Editura Tehnică, București, 1967, pag.142

Nr. crt. 18.	
Terme vedette	VANILLINE
Genre/Nombre	Fém./Sing.
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	Arômes
Sous-type	
Critère	
Définition	Arôme artificiel utilisée seul ou en mélange pour développer l'arôme de vanille dans une denrée.
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Contexte	« La vanille est concurrencée par des produits de synthèse, la <i>vanilline</i> et l'éthy-vanilline.
Source du contexte	www.granddictionnaire.com
Note linguistique	
Note technique	Ce composé aromatique est également fabriqué à partir de l'eugénol, essence extraite du giroflier.
Hyperonyme	Arômes synthétiques
Isonyme	Vanille (n.f.), Menthol (n.m.)
Synonyme	
Concordance	Vanilină (s.f.)
Source de la concordance	Nicolescu, G., <i>Fabricarea produselor zaharoase</i> , Editura Tehnică, București, 1967, pag. 20

<p style="text-align: center;">Nr. crt. 19.</p>	
Terme vedette	FRUITS SECS
Genre/Nombre	Masc./Pl.
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	
Sous-type	
Critère	
Définition	Fruits sucrés ayant perdu; par séchage spontané ou déshydratation artificielle, la plus grande partie de leur eau de constitution.
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Contexte	« Pour l'incorporation des fruits secs sous forme de pâtes fines, les cas d'utilisation en chocolats d'enrobage sont rares. »
Source du contexte	Pontillon, Jean, <i>Cacao et chocolat. Production, utilisation, caractéristiques</i> , Collection Sciences & Techniques Agroalimentaires, Toulouse, 1998, page 420
Note linguistique	
Note technique	Ils ont deux modes d'utilisation dans les chocolats: en morceaux apparents et séparables, ou sous forme indiscernable, donc broyés aussi finement que les autres constituants.
Hyperonyme	Matières comestibles
Isonyme	Miel (n.m.), Céréales (n.f.)
Synonyme	Fruits séchés
Concordance	Fructe uscate (s.n.)
Source de la concordance	Nicolescu, G., <i>Fabricarea produselor zaharoase</i> , Editura Tehnică, București, 1967, pag.100

<p style="text-align: center;">Nr. crt. 20.</p>	
Terme vedette	AMANDE
Genre/Nombre	Fém./Sing..
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	Matières comestibles
Sous-type	
Critère	
Définition	Noyau du fruit de l'amandier, comprenant une graine blanchâtre comestible enveloppée d'une pellicule brune
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Contexte	« Peuvent, en outre, être ajoutées des <i>amandes</i> , des noisettes et autres variétés de noix, entières ou en morceaux, dans une proportion telle que le poids de ces additions, ajouté à celui des noisettes broyées, ne dépasse pas 60% du poids total du produit. »
Source du contexte	Décret n°76-692 du 13 Juillet 1976, modifié le 29.07.2003, Annexe I <i>Dénominations de vente, définitions et caractéristiques des produits</i> , art.4 b.
Note linguistique	Le terme désigne le fruit de l'amandier mais aussi l'intérieur de la fève de cacao composé de deux cotylédons et d'un germe.
Note technique	Il existe deux variétés d'amandes: l'amande amère utilisée pour extraire l'essence d'amande et l'amande douce qui se

	consomme séchée.
Hyperonyme	Fruits secs (n.m.)
Isonyme	Noix (n.f.), Noisette (n.f.)
Synonyme	
Concordance	Migdală (s.f.)
Source de la concordance	Nicolescu, G., <i>Fabricarea produselor zaharoase</i> , Editura Tehnică, București, 1967, pag.20

Nr. crt. 21.	
Terme vedette	NOIX
Genre/Nombre	Fém./Sing..
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	Matières comestibles
Sous-type	
Critère	
Définition	Fruit du noyer dont la graine, comestible, est enfermée dans une coque dure.
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Contexte	« Des amandes, des noisettes et autres variétés de noix, entières ou en morceaux, dans une proportion telle que le poids de ces additions, ajouté à celui des noisettes broyées, ne dépasse pas 60% du poids total du produit. »
Source du contexte	Décret n°76-692 du 13 Juillet 1976, modifié le 29.07.2003, Annexe I <i>Dénominations de vente, définitions et caractéristiques des produits</i> , art.3 b.
Note linguistique	Le terme « noix de Grenoble », très utilisé, est déconseillé pour dénommer

	les différentes variétés de noix que l'on trouve sur la marché, car il désigne une variété spécifique.
Note technique	
Hyperonyme	Fruits secs (n.m.)
Isonyme	Amande (n.f.), Noisette (n.f.)
Synonyme	
Concordance	Nucă (s.f.)
Source de la concordance	Nicolescu, G., <i>Fabricarea produselor zaharoase</i> , Editura Tehnică, București, 1967, pag.20

<p>Nr. crt. 22.</p>	
Terme vedette	NOISETTE
Genre/Nombre	Fém./Sing..
Domaine	Chocolaterie
Sous-domaine	Produits de base
Type	Matières comestibles
Sous-type	
Critère	
Définition	Fruit du noisetier, petit arbre très décoratif, probablement originaire d'Asie mineure et d'Europe, dont les fleurs éclosent avant les feuilles.
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Contexte	« Des amandes, des noisettes et autres variétés de noix, entières ou en morceaux, dans une proportion telle que le poids de ces additions, ajouté à celui des <i>noisettes</i> broyées, ne dépasse pas 60% du poids total du produit. »

Source du contexte	Décret n°76-692 du 13 Juillet 1976, modifié le 29.07.2003, Annexe I <i>Dénominations de vente, définitions et caractéristiques des produits</i> , art.3 b.
Note linguistique	Dénomination lat.: <i>Corylus Americana</i> . Le terme « noisette » désigne en boucherie, une tranche ronde épaisse, coupée comme un médaillon de veau.
Note technique	
Hyperonyme	Fruits secs (n.m.)
Isonyme	Amande (n.f.), Noix (n.f.)
Synonyme	
Concordance	Alună (s.f.)
Source de la concordance	Nicolescu, G., <i>Fabricarea produselor zaharoase</i> , Editura Tehnică, București, 1967, pag.20