

« GOURMANDISES »

FICHE N° 3



- Le chocolat



- La blague du jour



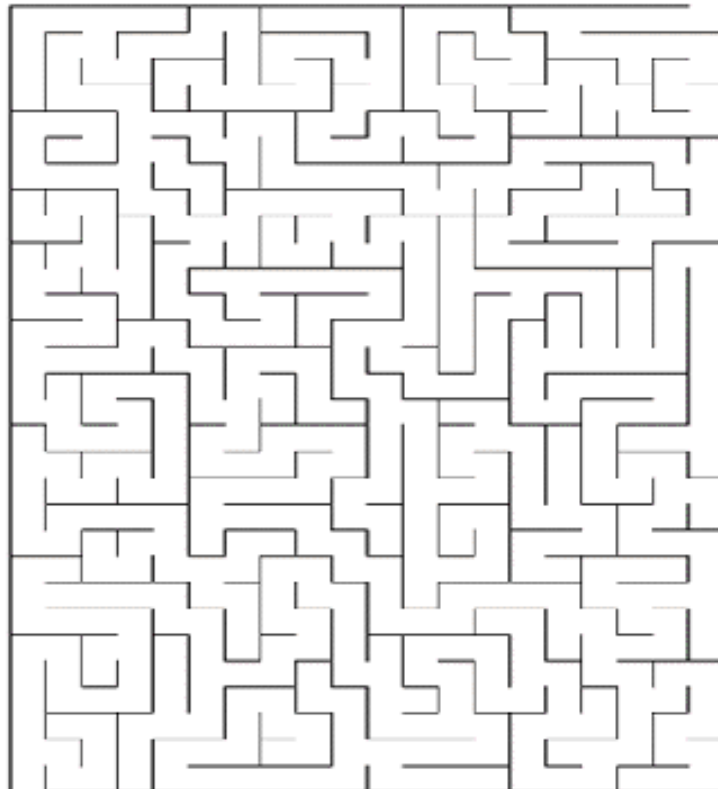
« GOURMANDISES »

FICHE N° 3



- Je m'amuse avec le chocolat

De la cabosse à la tablette



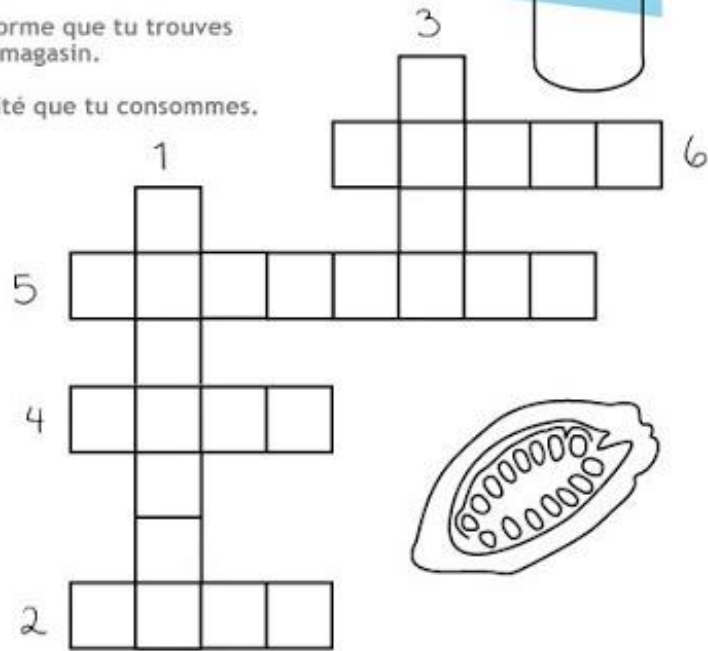
MOMES.NET

« GOURMANDISES »

FICHE N° 3

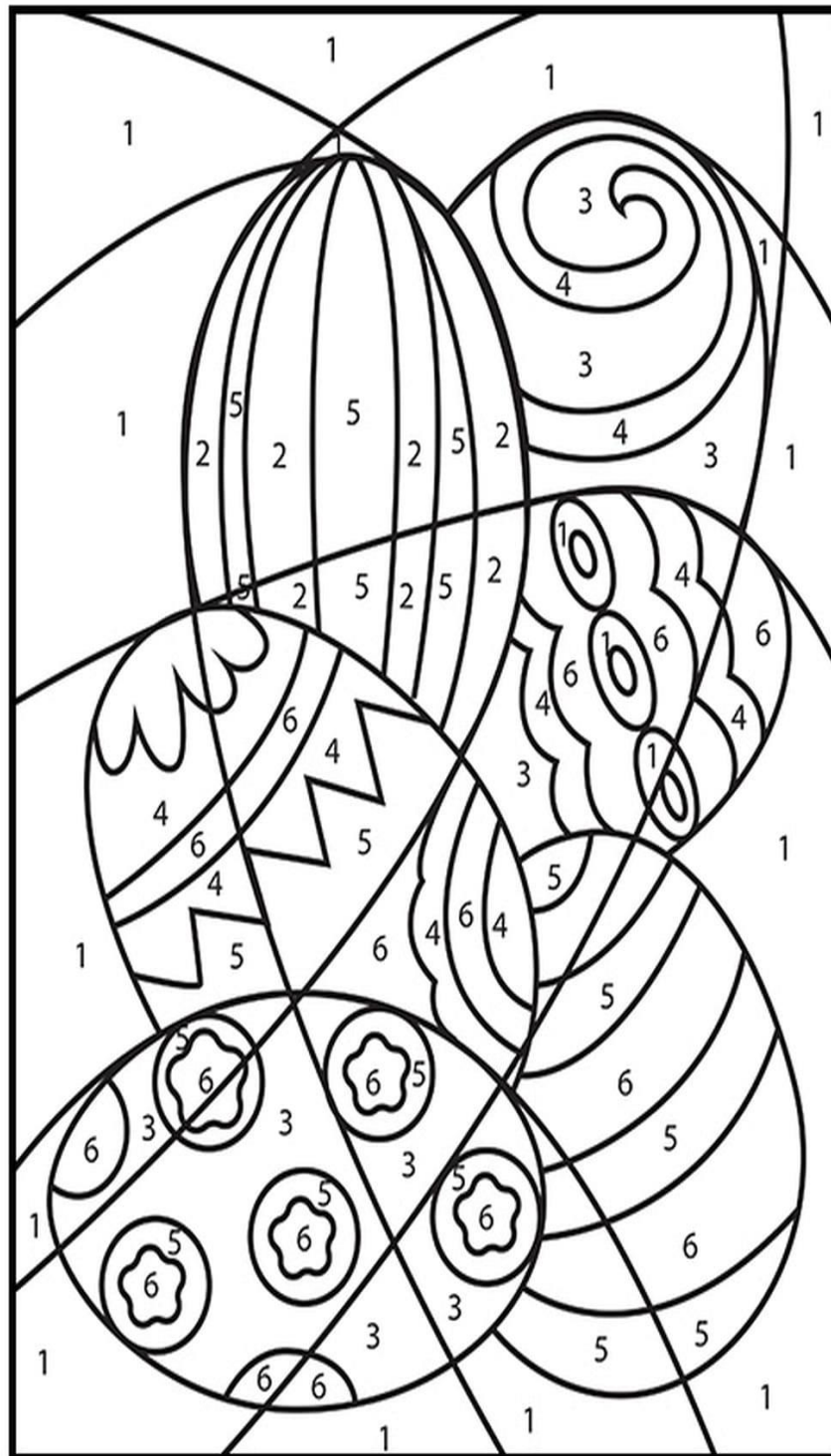


- 🐾 1 - C'est le fruit du cacaoyer.
- 🐾 2 - C'est la graine contenue dans la cabosse.
- 🐾 3 - Tu en bois le matin. C'est un ingrédient du chocolat blanc.
- 🐾 4 - C'est le chocolat qui contient le plus de cacao.
- 🐾 5 - C'est sous cette forme que tu trouves le chocolat dans ton magasin.
- 🐾 6 - C'est la petite unité que tu consommes.



« GOURMANDISES »

FICHE N° 3



« GOURMANDISES »

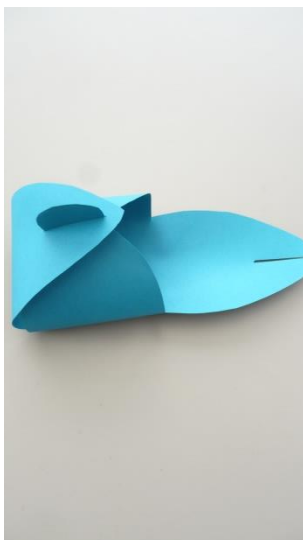
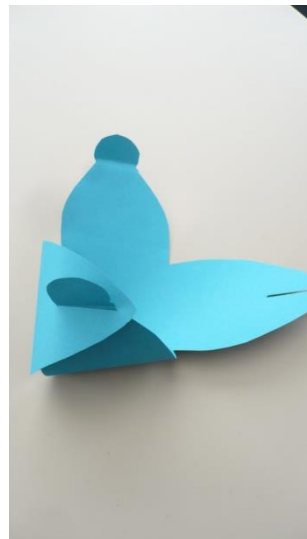
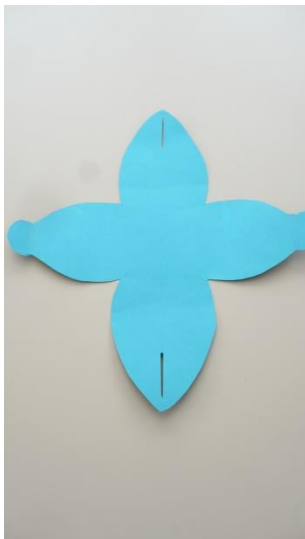


FICHE N° 3

- **Je fabrique une boîte pour mettre mes chocolats**
(proposé par Viviane, voir aussi PDF joint):

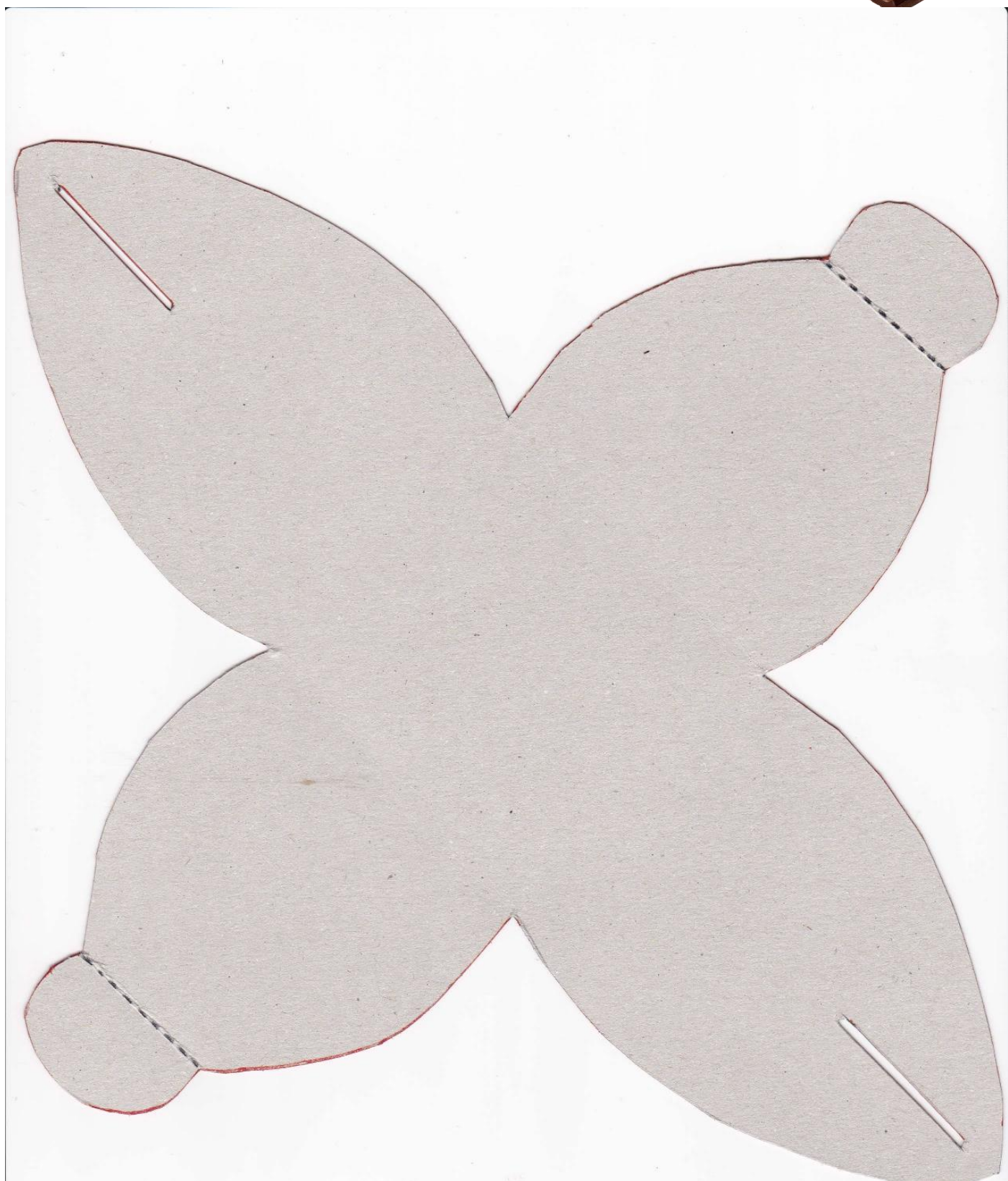
MODELE POUR UNE BOITE A SURPRISE :

- Imprime le modèle sur une feuille blanche ou de couleur
- Découpe le tour de la forme
- Fais 2 encoches avec l'aide d'un adulte si besoin
- Plie sur les traits pointillés
- Assemble
- Découvre ta boîte pour y cacher tes chocolats !



« GOURMANDISES »

FICHE N° 3



« GOURMANDISES »

FICHE N° 3



- Recettes

SUSHI AU CHOCOLAT

Ces sushis-là ne se trempent pas dans la sauce soja, mais plutôt dans du chocolat ! Miam, un goûter délicieusement gourmand et trop rigolo.

- Temps de préparation : 10 minutes

INGRÉDIENTS

- Du pain de mie (sans croûte)
- De la pâte à tartiner au chocolat

RECETTE SUSHI AU CHOCOLAT

ETAPE 1 : PRÉPARER LE PAIN DE MIE

Si vous utilisez du pain de mie avec croûte, commencez par les retirer.

En utilisant un rouleau à pâtisserie ou une bouteille d'eau, aplatissez les tranches de pain de mie



ETAPE 2 : TARTINER ET ENROULER

Tartinez-les de pâte à tartiner.

Roulez les tartines garnies sur elles-mêmes.



ETAPE 3 : COUPER

Coupez-les en tronçons. Il ne reste plus qu'à les dévorer avec des baguettes !



« GOURMANDISES »

FICHE N° 3



Chocolats croustillants

Ingrédients (Pour une plaque de 30 chocolats):

- 390 gr de chocolat blanc, noir ou au lait
- Si c'est du chocolat blanc 45 g de beurre
- Eventuellement ajouter 1% de beurre de cacao
- 60 g de crêpes dentelle.

Températures idéales pour le chocolat :

- Chocolat blanc : 29°
- Chocolat au lait : 30°
- Chocolat noir : 31-32°

Recette :

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre éventuellement 1 min au micro ondes



2. Emietter les crêpes dentelle.



3. Ajouter les crêpes dentelles lorsque le chocolat est de préférence à température idéale (voir tableau ci-dessus) et remplir les alvéoles du moule. Pour refroidir le chocolat l'aérer en à l'aide de la spatule





FICHE N° 3

Orangettes Maison

À OFFRIR - RECETTE FACILE



-  **1** brosser et laver les oranges
-  **2** retirer les extrémités
-  **3** entailler la peau en quartiers
-  **4** retirer la peau
-  **5** blanchir 3 fois 2 minutes
-  **6** faire le sirop et porter à ébullition
-  **7** confire 2 heures à couvert
-  **8** laisser sécher au moins 24 h
-  **9** découper en lamelles
-  **10** faire fondre au micro ondes 5 fois 20 secondes
-  **11** tremper les écorces dans le chocolat
-  **12** laisser figer le chocolat