



Recettes au



CHOCOLAT

Ecole Notre-Dame de la Salette

Année 2022-2023



Les bouchées au chocolat

Les ingrédients

- 200g de chocolat noir
- 200g de chocolat au lait
- 200g de chocolat blanc
- des petits décors de pâtisseries

Les ustensiles

- 3 saladiers
- 3 cuillères à soupe
- 1 cuillère à café par enfant
- un bac à glaçon par enfant

Le déroulement

- 1- Faire fondre le chocolat dans 3 saladiers différents au microonde.
- 2- Remuer pour obtenir une pâte lisse.
- 3- Remplir son bac à glaçon avec les différents chocolats fondus.
- 4- Décorer les bacs à glaçons avant que le chocolat ne durcisse.
- 5- Laisser reposer à température ambiante.



Les chocolats de Pâques



Les ingrédients

- 200g de chocolat noir
- 200g de chocolat au lait
- 200g de chocolat blanc

Les ustensiles

- 3 casseroles
- 3 cuillères à soupe
- 1 cuillère à café par enfant

Le déroulement

- 1- Faire fondre le chocolat dans 3 casseroles différentes sur la plaque électrique.
- 2- Remuer pour obtenir une pâte lisse.
- 3- Remplir son moule de Pâques avec les différents chocolats fondus.
- 4- Laisser reposer les moules à température ambiante.



Les mendiants au chocolat



Recette pour 100 mendiants au chocolat.

Les ingrédients pour la base

- 400 gr de chocolat noir
- 400 gr de chocolat blanc



Les ingrédients pour la décoration

- Des cerneaux de noix
- Des pistaches non salées
- Des morceaux de figues séchées
- Des noisettes
- Des raisins secs « Golden »



Les ustensiles

- une spatule
- un saladier
- du papier sulfurisé
- une cuillère à café



Le déroulement

1. Poser une feuille de papier sulfurisé sur une table.
2. Faire fondre le chocolat au four micro-onde.
3. Déposer sur la feuille une cuillère à café de chocolat fondu et l'étaler en disque avec le dos de la cuillère.
4. Poser les ingrédients de décoration au choix sur chaque palet.
5. Laisser refroidir au frais au moins deux heures.
6. Décoller les palets et les conserver au frais.

*Cette recette peut aussi être réalisée avec du chocolat au lait ou du chocolat blanc.
Concernant la décoration, on peut aussi utiliser des petits smarties ou autres...*

Les roses des sables



Les ingrédients, pour 30 roses

des sables environ

- 200g de chocolat noir
- 80g de corn flakes
- 100g de beurre

Les ustensiles

- 2 saladiers
- 2 cuillères en bois
- 1 balance
- 1 cuillère à café par enfant
- 4 plateaux

Le déroulement

1. Casser le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
2. Ajouter le beurre et faites fondre le tout au microonde.
3. Bien remuer pour lisser le tout.
4. Verser dedans les corn flakes et mélangez très délicatement le tout pour bien enrober toutes les pétales de chocolat sans les briser.
5. Déposer ensuite des petits tas sur une feuille de papier sulfurisé en les espaçant.
6. Laisser refroidir et durcir le tout au frais ou à température ambiante.

SAUCISSON AU CHOCOLAT



Ingrédients :

| | | | | | |
|------------------------|-----------------|----------------------|-------|--------------|--------------------------|
| | | | | | |
| 180 g de chocolat noir | 100 g de beurre | 100 g de sucre glace | 1 œuf | 8 chamallows | 150 g de petits beurres. |

Ustensiles :

| | | | | | | | |
|------------|--------------------|-----------|-----------|------------|-------------------|---------------|---------|
| | | | | | | | |
| 1 saladier | 1 cuillère en bois | 1 couteau | 1 balance | 1 assiette | Du papier cuisson | 1 micro-ondes | 1 frigo |

Préparation :

| | | |
|---|--|---|
| 1 | | Casse le chocolat en morceaux dans un saladier. |
| 2 | | Coupe le beurre et ajoute-le au chocolat. Fais fondre doucement au micro-ondes. |
| 3 | | Émiette les petits beurres et coupe les chamallows en petits dés. |
| 4 | | Ajoute l'œuf au mélange chocolat-beurre, puis le sucre glace. Mélange bien. |
| 5 | | Ajoute les petits beurres et les chamallows en mélangeant doucement. |
| 6 | | Verse la préparation sur une feuille de papier cuisson. Replie la feuille pour donner une forme de saucisson. |
| 7 | | Place le saucisson au frigo pendant 6 heures, ou au congélateur pendant 1 heure. |
| 8 | | Avant de servir, retire le papier sulfurisé et roule le saucisson dans le sucre glace. |