

extrait du journal scolaire
"LE CANARD DU BREUCHIN"
édité par les élèves de l'école
publique de Breuches
(Haute-Saône)

CHAQUE ANNÉE, LORSQUE NOUS ORGANISONS LE SPECTACLE POUR NOËL
NOUS FAISONS DES CHOCOLATS EN CLASSE POUR LES VENDRE À L'EN-
TRACTE.

PREPARATION

Chaque groupe a une responsabilité:

- couper en lamelles des écorces d'orange confites
- dénoyer les dattes
- découper et préparer des formes dans de la pâte d'amande
- casser les plaques de chocolat en petits morceaux
- peser la végétaline, le chocolat, le sucre pour les roses des sables

ROSE DES SABLES

Il faut: 200g de végétaline, 200g de chocolat, 200g de sucre glace,
un paquet de corn-flakes

Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis la végétaline dans le chocolat fondu.
Ajouter le sucre.

Retirer du feu, puis verser les corn-flakes. Remuer doucement avec une cuiller en bois.

Faire des petits tas (roses des sables) sur des feuilles d'aluminium. Faire refroidir.

DATTES

A la place du noyau nous bourrons de la pâte d'amande.
Nous la sculptons avec un couteau.

ORANGETTES

On trempe les morceaux d'écorces d'orange confites dans le chocolat chaud. Quand ils sont enrobés on les fait refroidir sur une feuille d'aluminium.

PATE D'AMANDE

On trempe les formes en pâte d'amande dans le chocolat chaud.

On les retire.

On place dessus des morceaux de noix ou de noisette.

Nous n'avons pas encore réussi à préparer des truffes.

Les années passées nous avons présenté nos chocolats sur des plats. Cette année nous fabriquerons des bonbonnières.

Pour déguster vous n'avez pas besoin de nos conseils !

Christophe

QUI PEUT COMMUNIQUER, à C.P.E., d'autres idées et recettes d'amuse-gueule, sucrés ou salés, susceptibles d'être fabriqués par des enfants pour être offerts ou vendus dans le cadre d'une fête de l'école ? Merci pour tout ce que vous enverrez à ce sujet.