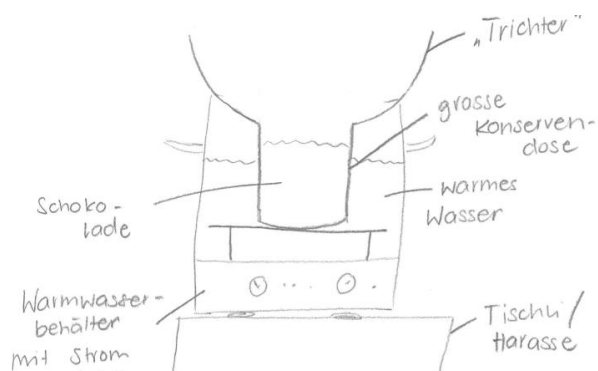


Bougies en chocolat



Tire ta propre bougie au chocolat. Cela fonctionne de la manière suivante : tu trempe des grissinis comme "mèche" dans différents chocolats liquides et tu peux les déguster à la fin comme dessert.



Nous avons trois récipients d'eau contenant chacun un chocolat liquide blanc, un chocolat liquide brun et un chocolat liquide noir. Il est important de savoir que l'eau ne doit pas bouillir, mais simplement être chaude.

La bougie au chocolat coûte chez nous 2 francs. Cette recette permet de bien couvrir les frais.

Conseil : pendant que les enfants tirent les bougies, on peut merveilleusement entamer une discussion avec les parents.

Points importants pour le tirage des bougies au chocolat :

- **Toujours** tenir le grissini à la verticale ! Sinon, il se casse et tu as alors la salade.
- Si tu as trempé dans un chocolat, attends toujours que le chocolat soit refroidi (= ne brille plus) avant de tremper dans le chocolat suivant.
- Moins, c'est plus... Nous ne donnons pas de limite maximale à la taille de la bougie. Mais il faut de toute façon beaucoup de patience et nous conseillons aux enfants de ne pas laisser la bougie devenir trop épaisse. Il faut pouvoir la manger plus tard.
- Il faut environ 2 heures pour faire fondre le chocolat.

Matériel

- Grissini pour la "mèche"

- Des pépites de chocolat à faire fondre (disponibles dans les grandes surfaces) : Si possible, chocolat blanc, brun et noir
- 3 récipients chauffants (ceux dont on a besoin pour le punch)
- 1 construction provisoire, car les récipients d'eau ont besoin d'électricité.
- 3 très grandes boîtes de conserve qui feront office de récipients à chocolat
- 3 grilles de refroidissement rondes pour que la boîte de conserve n'arrive pas directement au fond
- 3 entonnoirs pour éviter que le chocolat ne s'égoutte dans le récipient
- Racloir pour faire descendre le chocolat le long de l'entonnoir
- Un agitateur pour remuer le chocolat en permanence
- Serviettes ou petites assiettes en carton pour donner les bougies au chocolat à la maison.

Source

Image et texte : Jungschar Belp