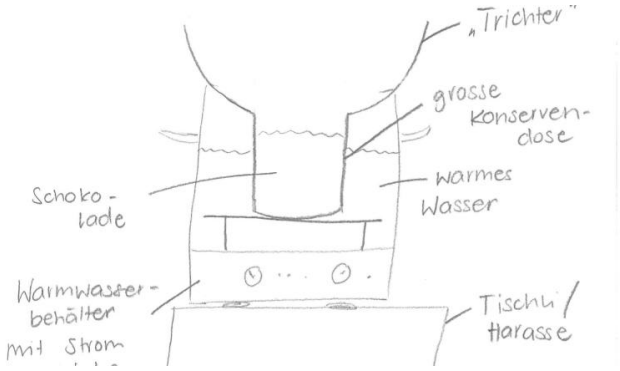
Candele al cioccolato

Preparate i vostri dolci al cioccolato. Si tratta di immergere i grissini come "stoppino" in vari tipi di cioccolato liquido e di gustarli come dessert alla fine.



Abbiamo tre contenitori d'acqua con cioccolato liquido bianco, marrone e fondente. È importante sapere che l'acqua non deve bollire, ma solo essere calda.

Le caramelle al cioccolato costano 2 franchi. Il ricavato è sufficiente a coprire le spese.

Suggerimento: mentre i bambini preparano le candele, è bello fare due chiacchiere con i genitori.

Punti importanti per tirare le candele di cioccolato:

- Tenere **sempre** il grissino in verticale! Altrimenti si romperà e vi ritroverete con un'insalata.
- Se avete intinto un cioccolatino, aspettate sempre che il cioccolato si sia raffreddato (=non sia più lucido) prima di intingere il cioccolatino successivo.
- Meno è meglio... Non fissiamo un limite massimo per le dimensioni della candela. Tuttavia, ci vuole molta pazienza e consigliamo ai bambini di non lasciare che la candela diventi troppo spessa. Dopo tutto, bisogna poterla mangiare più tardi.
- Ci vogliono circa 2 ore per sciogliere il cioccolato.

Materiale

- Grissini per lo "stoppino
- Gocce di cioccolato da sciogliere (disponibili nei supermercati): Se possibile, cioccolato bianco, marrone e nero

- 3 contenitori riscaldanti (quelli necessari per il punch)
- 1 contenitore di fortuna, poiché i contenitori per l'acqua hanno bisogno di elettricità.
- 3 lattine molto grandi che possono essere utilizzate come contenitori per il cioccolato
- 3 griglie di raffreddamento rotonde, in modo che le lattine non tocchino direttamente il fondo
- 3 imbuti per evitare che il cioccolato coli nel contenitore
- Raschietto per raschiare il cioccolato lungo l'imbuto
- Agitatore per mescolare ripetutamente il cioccolato
- Tovaglioli o piccoli piatti di cartone su cui portare a casa i cioccolatini.

Fonte

Immagine e testo: Coro dei ragazzi di Belp