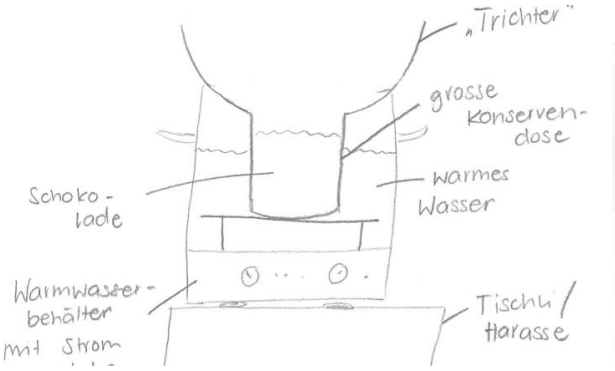
Velas de chocolate

Haz tu propio caramelo de chocolate. El funcionamiento consiste en sumergir grissini a modo de "mecha" en distintos tipos de chocolate líquido y disfrutarlos como postre al final.



Tenemos tres recipientes de agua cada uno con chocolate líquido blanco, marrón y negro. Es importante saber que el agua no debe hervir, sólo tiene que estar caliente.

El caramelo de chocolate cuesta 2 francos. La recaudación es suficiente para cubrir los gastos.

Consejo: mientras los niños hacen las velas, es estupendo charlar con los padres.

Puntos importantes para tirar las velas de chocolate

- Sujeta **siempre** el grissini en vertical De lo contrario, se romperá y acabarás con una ensalada.
- Si has bañado en un chocolate, espera siempre a que el chocolate se haya enfriado (=ya no brilla) antes de bañar en el siguiente chocolate.
- Menos es más... No establecemos un máximo para el tamaño de la vela. De todos modos, hay que tener mucha paciencia y aconsejamos a los niños que no dejen que la vela sea demasiado gruesa. Al fin y al cabo, luego hay que poder comérsela.
- El chocolate tarda unas 2 horas en fundirse.

Material

- Grissini para la "mecha
- Gotas de chocolate para fundir (disponibles en supermercados): A ser posible, chocolate blanco, marrón y negro

- 3 recipientes para calentar (los necesarios para el ponche)
- 1 recipiente improvisado, ya que los recipientes de agua necesitan electricidad.
- 3 latas muy grandes que puedan utilizarse como recipientes para el chocolate
- 3 rejillas enfriadoras redondas para que los moldes no toquen directamente el fondo
- 3 embudos para que no gotee chocolate en el recipiente
- Rasqueta para raspar el chocolate por el embudo
- Agitador para remover el chocolate una y otra vez
- Servilletas o pequeños platos de cartón en los que se puedan llevar a casa los caramelos de chocolate.

Fuente

Imagen y texto: Coro de Niños de Belp