



SOU MIS PAR

Irmgard

ON

13/07/2016



Keine Stimmen

Fabriquer des bougies au chocolat



L'une des activités phares du « Marché du savoir-faire » du Jungschi est la fabrication de bougies au chocolat.

Essayez donc !

Instructions

Le principe de la fabrication de bougies est le même que pour la fabrication de bougies classiques, mais le produit est directement comestible une fois terminé. C'est une activité idéale pour les événements publics (fête des parents, fête de village).

Déroulement :

- La mèche – un grissini – est trempée dans le chocolat liquide.
- On laisse sécher la bougie jusqu'à ce que le chocolat ne soit plus brillant ni collant au toucher.
- On répète ensuite l'opération autant de fois que souhaité.

Matériel nécessaire

- Des marmites à vin chaud ou à punch remplies d'environ 1/3 d'eau.
- Des bacs en tôle (30 cm de haut) posés sur une plaque d'acier. Celle-ci est fixée à l'aide de fil de fer et de ruban adhésif afin que le bac ne flotte pas et assure la stabilité de l'ensemble.
- Entonnoir en tôle fine
- Plaque chauffante, casserole et petits bols GN pour préchauffer le chocolat de recharge (bain-marie), louches, serviettes en papier, assiettes en carton

Ingrédients

- Chocolat : pour le glaçage des « Schoggikerzen », on peut utiliser du chocolat de couverture (à la vanille, au lait et blanc). Vous pouvez vous en procurer chez TopCC ou dans une pâtisserie, par exemple. Le chocolat est chauffé au bain-marie à environ 40 ° (la température peut généralement être réglée sur la casserole).
Les professionnels (c'est-à-dire les pâtisseries) peuvent également utiliser de la couverture (qui doit être tempérée à 32 °).
Il faut compter environ 50 à 80 g de chocolat par bougie.
- Mèche : on utilise des grissini comme mèches. Dans la mesure du possible, évitez de choisir les plus fins, car cela garantit une meilleure stabilité des bougies.

Conseils pratiques

- Il faut environ 4 kg de chocolat pour tremper les grissini au départ.
- **Important** : lors du séchage, la bougie doit être maintenue bien droite, sinon les grissini se casseront. Il faut le rappeler sans cesse, aussi bien aux enfants qu'aux adultes.
- Nous recommandons que la bougie ne dépasse pas 2 cm d'épaisseur. Là encore, cela est dû au risque de rupture des grissini.
- La patience est une vertu. Si la bougie est replongée trop tôt dans le chocolat, la couche inférieure fond immédiatement.
- La fonte du chocolat au début prend environ 2 à 3 heures, selon la température extérieure.
- Lors d'événements publics, il est recommandé de prévoir également quelque chose pour les parents. Ceux-ci restent souvent environ 15 minutes avec les enfants à vos côtés, ce qui constitue une occasion idéale pour nouer des contacts et faire de la publicité.
- Remarque : les différents pots doivent être branchés sur des prises / fusibles distincts. Sinon, le fusible ne tiendra pas.



Référence de la source :

Contenu et images, droits d'auteur : <http://www.jungschi-belp.ch>

Téléchargement depuis BESJ, Jungschi KnowHow Market <http://www.besj.ch>

Weitere Informationen

Categories

Jeux et activités

Tags

Artisanat d'art

Bricolage

Chocolat

Instructions

Marché des idées

Vieux

8 à 12 ans

Nombre de participants

Il n'y a pas de données disponibles.

Bible

Cette information manque.

Durée

Jusqu'à 1 heure

Terrain / environnement

Dans les espaces clos

Matériau

Presque sans effort

Téléchargement du fichier

Pas de téléchargement de fichiers

KI Generierter Inhalt

Contenu

Categories

Tags

Vieux

Nombre de participants

Bible

Durée

Terrain / environnement

Matériau