

ATELIER PATISSERIE

Maison de l'Alimentation

Jeudi 7 décembre 2023

Chocolat chaud maison

Ingrédients :

- 1036 g de lait
- 200 g de chocolat noir
- 20 g de cacao en poudre



Préparation :

- 1) Faire bouillir le lait et le cacao.
- 2) Faire fondre au bain marie le chocolat.
- 3) Verser 1 tiers de lait sur le chocolat fondu et remuer avec un fouet.
- 4) Ajouter le restant de lait et refaire chauffer en fouettant vigoureusement pour obtenir une belle mousse.
- 5) Servir et déguster 😊

*On peut utiliser du chocolat dessert ou mélanger moitié chocolat noir et chocolat au lait.
100 g de chocolat noir et 100 g de chocolat lait*

Pour un chocolat chaud aux épices :

2g de mélange pour pain d'épice dans le lait et bouillir avec 2 battons de cannelle (ou cannelle en poudre)

Fruits déguisés

Ingrédients :

- Pâte d'amande (de plusieurs couleurs)
- Fruits secs (Noix / dates / cerises / pruneaux ...)



Préparation :

- 1) Faire des rouleaux avec la pâte d'amande, puis les découper en petits tronçons d'environ 1 à 2cm que l'on roule ensuite dans ses mains.
- 2) Inciser ou couper les fruits confits, les garnir au milieu de la pâte d'amande. (Possibilité de rajouter du sucre pour faire joli)
- 3) Si vous le souhaitez mettre les fruits déguisés sur des collerettes de papier.



Spéculoos

Entre 60 et 70 spéculoos

Ingrédients :

- 200 g beurre
- 260 g de sucre de canne (ou semoule)
- 1 œuf
- 15 g de lait
- 400 g de farine
- 2 g de sel
- 1,5 g de cannelle (1/2 cuillère à café)
- 1 g de zestes d'orange
- 6 g de levure chimique



Préparation :

- 1) Sabler le beurre froid avec le sucre, la cannelle, les zestes d'orange, le sel, la farine et la levure chimique.
- 2) Ajouter l'œuf et le lait.
- 3) Laisser reposer pour que la préparation durcisse.
- 4) Etaler la pâte (2/3 mm d'épaisseur)
- 5) Découper au couteau ou à l'emporte-pièce ou avec un verre, une tasse...
- 6) Faire cuire au four à 160°C. Pendant 20 min environ.

