



Le chocolat



C'est quoi,



le chocolat ?



Quoi ?



Quoi ?



Quoi ?








Quoi ?

Signez avec moi


















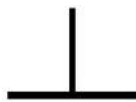




Dans le chocolat, il y a...













 Il y a toujours du cacao et du beurre de cacao











 Il y a du sucre, ou pas de sucre.






 Il y a du lait, ou pas de lait.






 Le chocolat blanc n'est pas un vrai chocolat








 parce qu'il n'y a pas de cacao dans le chocolat blanc.





 Le cacaoyer pousse



 dans les pays chauds.



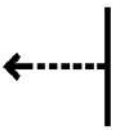
Signez avec moi



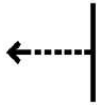

Cacaoyer


Cacao


Beurre de cacao



Autrefois, les gens ne mangeaient pas de chocolat.



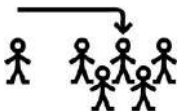
Autrefois, les gens buvaient une boisson au cacao, avec des épices.



Un jour, des gens ont ajouté du sucre dans la boisson.



C'était bon !



D'autres personnes, ont écrasé des fèves de cacao,



ont ajouté du beurre de cacao.



ont mélangé, mélangé, mélangé...



Youpi ! C'était le chocolat !



Tu



aises



le chocolat

un peu

beaucoup

pas du tout

Signez avec moi





Que peut-on cuisiner avec du chocolat ?



des gâteaux



des glaces



des bonbons



des mousses au chocolat



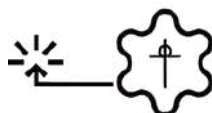
des chocolats chauds



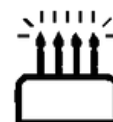
On peut offrir du chocolat pour :



Noël



Pâques



un anniversaire



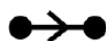
pour



dire



merci



pour



faire



plaisir



Et toi, qu'est-ce que tu en penses ?



Le chocolat est un cadeau



super ?



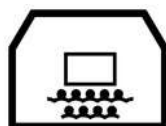
Le chocolat est un cadeau



nul ?

Signez avec moi





Le chocolat au cinéma



Tu



aises le cinéma ?



Tu



aises le chocolat ?



Tu



aises



rire



au cinéma ?



Tu



connais cette histoire ?



Jean-René est le patron d'une chocolaterie.



Jean-René adore le chocolat.



Les chocolats de Jean-René ne sont plus bons.



Les gens ne veulent plus acheter les chocolats.



Angélique est la nouvelle chocolatière.



Angélique a une idée.



Angélique fait de nouveaux et de très bons chocolats .

Signez avec moi



Mais, Angélique est très timide.



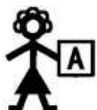
Angélique a peur des gens.



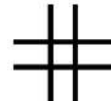
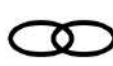
Jean-René est amoureux d'Angélique.



Jean-René est très timide.



Parler du chocolat avec Angélique c'est facile.



Parler d'amour avec Angélique c'est difficile.



Jean-René a peur d'aimer Angélique.



Le psychologue aide Jean-René.



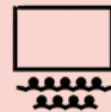
Angélique aime Jean-René.



Avant, Jean-René avait très peur, maintenant, il a moins peur !



Tu penses que Jean-René et Angélique vont se marier ?



Pour le savoir,

regarde le film de Jean-Pierre AMERIS



Tu

vas

au cinéma

un peu

beaucoup

pas du tout

Signez avec moi





Recette de Truffes au chocolat



Les ingrédients



200 g de chocolat noir



40 g de beurre



100 g de crème



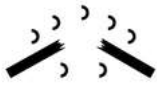
100 g de chocolat noir sans sucre



50 g de cacao en poudre sans sucre



La recette



Casser le chocolat dans une casserole et faire fondre le chocolat.



Ajouter le beurre et mélanger.



Verser dans un saladier.



Ajouter la crème et mélanger.



Signez avec moi





Mettre le saladier au réfrigérateur.



1



Attendre 1 heure.



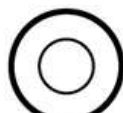
Prendre le saladier.



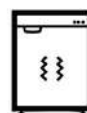
2



Faire des boules de chocolat avec 2 cuillères.



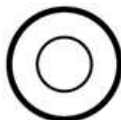
1



Mettre les boules dans une assiette 1 heure au réfrigérateur.



Faire fondre le chocolat sans sucre dans une casserole.



Mettre le cacao en poudre dans une assiette.



Mettre les boules dans le chocolat fondu



et après, dans le cacao.



Régalez-vous!

Ont participé à ce numéro :

Estelle, Flavy, Florence,
Marie-Pierre, Nolvenn, Vanessa,
pour le contenu.

Laure pour la mise en page.