

# L'histoire du chocolat



# LE CHOCOLAT

Le chocolat décrit une série de produits qui ont comme ingrédient essentiel le cacao. C'est l'un des ingrédients dans la pâtisserie, les bonbons, les glaces, les biscuits et autres contenant du sucre. Le chocolat est également appelé une boisson chaude à base de chocolat. Hernando Cortez celui qui a apporté le cacao en Europe.

# Eclairs au chocolat



Pour la pâte à choux :

i.125 g de farine

ii.4 oeufs

iii.2 c. à soupe de sucre en  
poudre

iv.80 g de beurre salé coupé en  
petits dés

v.25 cl d'eau froide

Pour la crème pâtissière :

i.60 g de maïzena

ii.40 cl de lait

iii.2 oeufs

iv.50 g de beurre doux

v.150 g de sucre en poudre

vi.1 c. à café d'arôme vanille

Pour la ganache au chocolat :

i.50 g de chocolat noir à pâtisser

ii.35 cl de crème liquide

## *PRÉPARATION*

Préparez la pâte à choux :

Préchauffez le four à 190°C.

Portez à ébullition l'eau avec le beurre et le sucre dans une casserole sur feu doux.

Dès ébullition et hors du feu, incorporez la farine d'un seul coup puis mélangez bien avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui se détache des parois.

Incorporez ensuite un à un les oeufs en mélangeant bien.

Versez la pâte à choux dans une poche à douille et réalisez les éclairs sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.

Garnissez les choux de crème pâtissière puis réservez.

Enfournez pour 20 min.

Préparez la crème pâtissière :

Chauffez le lait dans une casserole avec la moitié du sucre et l'arôme vanille.

Fouettez les œufs et le reste de sucre dans un saladier puis ajoutez la maïzena

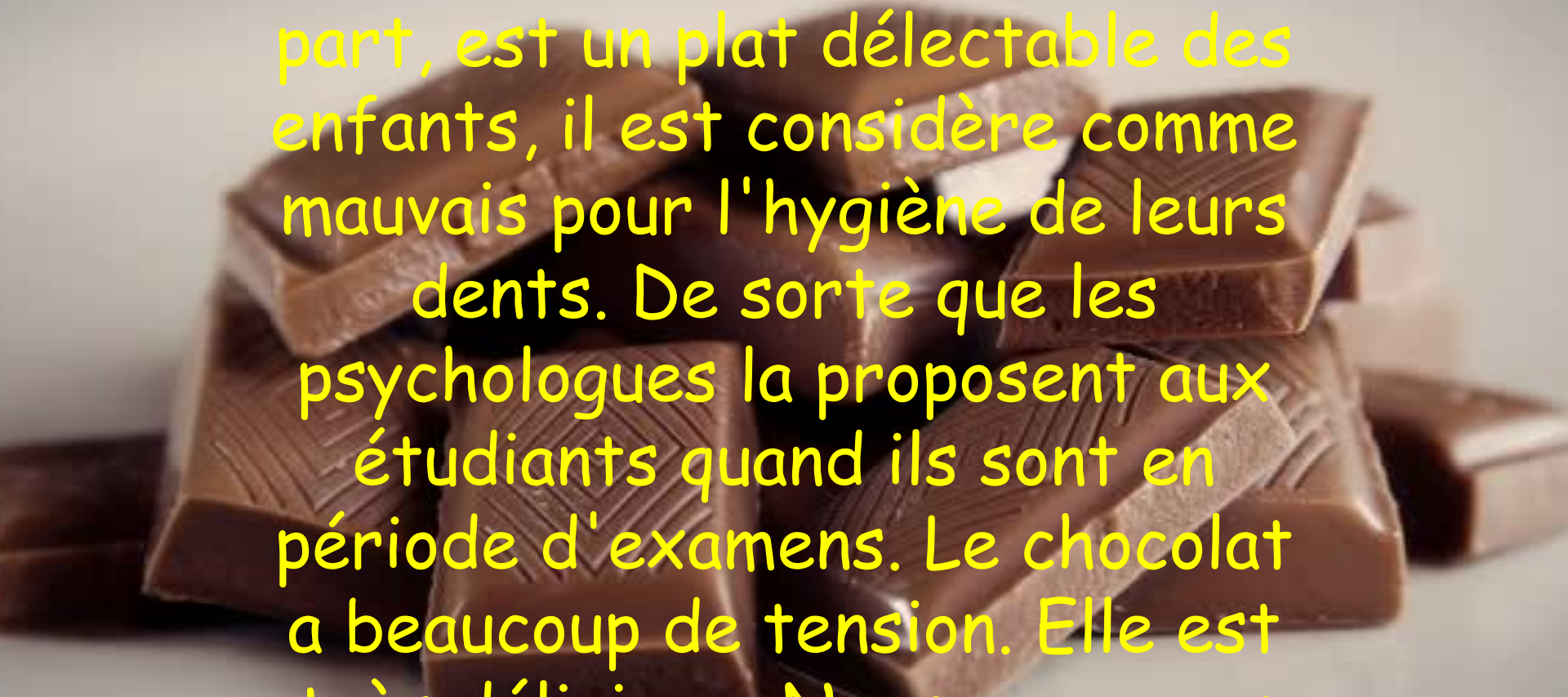
Versez le lait chaud (mais refroidi) sur les œufs. Mélangez et remettez le tout dans la casserole sur le feu puis laissez épaissir.

Incorporez en battant le beurre coupé en petits morceaux et réservez.

Une fois la crème pâtissière bien froide, placez-la dans une poche à douille cannelée.

Réalisez des petits trous à l'aide d'un couteau dans chaque base des éclairs. Trois trous par éclair.

Puisque le chocolat, d'une part, contient du sucre et, d'autre part, est un plat délectable des enfants, il est considéré comme mauvais pour l'hygiène de leurs dents. De sorte que les psychologues la proposent aux étudiants quand ils sont en période d'examens. Le chocolat a beaucoup de tension. Elle est très délicieux. Nous mangeons du chocolat chaque jour.



# Brownies

*Voilà ce qu'il vous faut comme Ingrédients pour réaliser les Brownies pour 6 personnes*

- i. 200 g de chocolat noir
- ii. 160 g de beurre
- iii. 180 g de sucre
- iv. 80 g de farine
- v. 50 g d'amandes en poudre
- vi. 4 oeufs
- vii. Sucre glace
- viii. 1 c à café de vanille liquide



*Voilà maintenant les différentes étapes à suivre pour réaliser les Brownies*

- i. Allumez le four sur 180°C et tapissez un moule rectangulaire de papier sulfurisé. Faites fondre le beurre et le chocolat coupés en morceaux au micro-onde ou au bain-marie.
- ii. Fouettez les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez le mélange beurre-chocolat, la farine, la poudre d'amandes et enfin la vanille liquide.
- iii. Mélangez bien et versez la pâte dans le moule. Faites cuire 25 minutes. Au sortir du four, laissez refroidir un peu avant de démouler puis saupoudrez de sucre glace avant de servir.



ECOLE I.M.  
PANAGIOTOPOULOS  
A' CLASSE DU  
COLLEGE

Athanassiou T.

Argyropoulos T.

Kalabogias G.

Kaliva N.

Kappas V.

Maglivera A.

Pagakis I.

Rozopoulos E.

Stamataki K.

Tsafaras N.

Floropoulos I.

**Fin**

