



## Brigades culinaires, le chocolat.

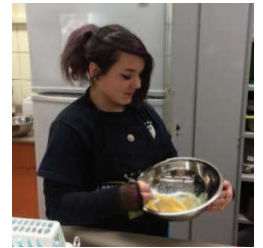


### Les chocolats

À l'atelier de cette semaine, le chocolat était à l'honneur. Le chef Sébastien nous a accueilli avec une dégustation de chocolats. Nous avons goûté et échangé sur cet aliment. La dégustation a débuté avec le chocolat blanc, puis le chocolat au lait et s'est conclue avec le chocolat noir.



Les cuisiniers ont appris que c'est la composition du chocolat qui donne les diverses saveurs du chocolat. Le chef a observé, lors de l'atelier, le respect de l'exécution de la recette. Les jeunes ont appris que lorsqu'ils font fondre du chocolat au bain-marie, il ne faut pas le brasser continuellement. Si on manipule trop le chocolat, sa texture en est transformée et ça le rend intéressant à travailler.



Les élèves ont été surpris de devoir utiliser des dattes dans une recette de biscuits au chocolat. Pour diminuer l'apport de sucres transformés, l'utilisation d'un fruit séché, sucré naturellement rend ce dessert très populaire et un peu plus santé. Ainsi, les dattes incorporées dans la préparation, ont diminué l'amertume du chocolat noir. Nos brigades ont aussi appris que le pire outil pour mélanger du chocolat fondu c'est le fouet...



Les couloirs de l'école ont été embaumés par le parfum des biscuits double chocolat et dattes. Les enseignants et les surveillants sont venus nous visiter et sont repartis avec un échantillon de la production de nos élèves. Tout le monde s'est bien régalé, jeunes et moins jeunes. Les brigades devront arriver au prochain atelier avec leur recette détaillée de leur collation santé afin que le chef Sébastien leur procure les ingrédients pour le grand défi #2.



Source : Marie-Josée Gadbois,  
accompagnatrice



Ginette Marenger  
Responsable des Brigades Culinaires  
École secondaire Mont-Bleu de Gatineau