

<http://clg-pierre-auguste-renoir-ferrieres-en-gatinais.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article1787>

Du chocolat plein la bouche !

- Disciplines - EIST -



Date de mise en ligne : jeudi 13 juin 2019

Copyright © Collège Pierre Auguste Renoir - Tél : 02.38.96.56.07 Fax :

02.38.96.61.96 Email : ce.0450022e@ac-orleans-tours.fr - Tous droits réservés

Lors d'un cours d'enseignement de l'EIST, les élèves de 6ème ont abordé **la notion de transformation des aliments**. Ce fut la découverte du cacaoyer et de ses cabosses.

Cet arbre méconnu sert à produire des fèves de cacao qui donneront naissance aux différents chocolats : Blanc, au lait ou noir selon leur composition.

Le jeudi 6 juin 2019, en fin d'après-midi, certains élèves de 6ème ont eu une agréable surprise de la part de leur professeur d'EIST. Ils se sont dirigés vers la cantine pour transformer les chocolats en mousses.

Tout cela a été possible grâce à la collaboration de notre cuisinier Monsieur BRENORD et de son second. Tous deux se sont pris au jeu en animant l'atelier cuisine « mousses aux chocolats ».

« La Chantilly a pris tout de suite », tous les élèves voulaient être acteurs, réalisateurs et goûteurs.

Certains mélangeaient les ingrédients, d'autres malaxaient, d'autres fouettaient l'appareil.

Voici les photographies de l'atelier qui vous permettront de mesurer le plaisir qu'a procuré cette séance aux élèves.