



# CHIC ! UN ATELIER DÉCOUVERTE !

## Chocolat Chaud

### Objectifs

- Apprendre la recette d'un vrai chocolat chaud.
- Découvrir l'histoire du chocolat et donc du chocolat chaud.

### Messages

- Un chocolat chaud se prépare à base de chocolat et non à base de poudre de cacao.
- Le chocolat n'a pas toujours été la friandise dure, brillante et croquante que nous connaissons aujourd'hui : il était principalement consommé comme boisson jusqu'au milieu du 19<sup>e</sup> siècle.

### Moyens et outils

- Démonstration et dialogue avec un animateur Valrhona.
- Blender / Casseroles et fouets.
- Mousseurs : ustensiles permettant de faire mousser le chocolat chaud.
- Petites tasses en carton pour dégustation de 2 recettes de chocolat chaud.
- Fiches recettes.

### Condition

- Disponible uniquement du 1<sup>er</sup> octobre au 31 mars.




Ado,  
Adulte

TARIF

**1€\*** /pers.

\*en plus du prix  
« Visite Libre »

 Durée  
30 mn

 Nombre de  
personnes  
maximum **40**