

AMANDINE

& le chocolat

Chantal Bertrand
Amélie Montplaisir



Les heures
bleues





AMANDINE ET LE CHOCOLAT

Chantal Bertrand et Amélie Montplaisir



Les heures
bleues



LES HEURES BLEUES

560, rue Mercier

Saint-Lambert (Québec) J4P 1Z5

info@heuresbleues.com

<http://www.heuresbleues.com/>

Diffusion Dimedia (Canada)

<http://www.dimedia.com/>

ISBN 978-2-922265-80-4 (PAPIER)

ISBN 978-2-924277-59-1 (PDF)

ISBN 978-2-924277-60-7 (EPUB)

DÉPÔT LÉGAL : BANQ, 2011

Tous droits de traduction, de reproduction et d'adaptation réservés
© 2011, Les Heures bleues, Chantal Bertrand et Amélie Montplaisir

Éditions électroniques :

Jean Yves Collette, Anne-Marie Arel

info@vertigesediteur.com

Les Heures bleues reçoivent pour leur programme de publication l'aide du Conseil des Arts du Canada et de la Société de développement des entreprises culturelles du Québec (Sodec). Les Heures bleues bénéficient du Programme de crédit d'impôt pour l'édition de livres du Gouvernement du Québec, géré par la Sodec.



À mes petits monstres adorés :
Gabrielle,
Samuel,
Nicolas
et Yohan.

Je vous aime,

MAMAN ET BELLE-MAMAN

À mes trois amours,
du plus petit au plus grand :
Mathéo,
Noémie
et Kevin.

AMÉLIE

Bonjour,
Mon nom est
Amandine.





Voici mon frère **Jasmin** et
ma copine **Praline**. J'ai caché
derrière mon dos une surprise
pour Jasmin. Ma **Maman**
dit que c'est mon « **péché
mignon** ». Un truc si délicieux
que je pourrais en manger tout
le temps...





Parfois, c'est **noir**,
parfois, c'est **blanc**...
mais je le préfère
brun et bien sucré...

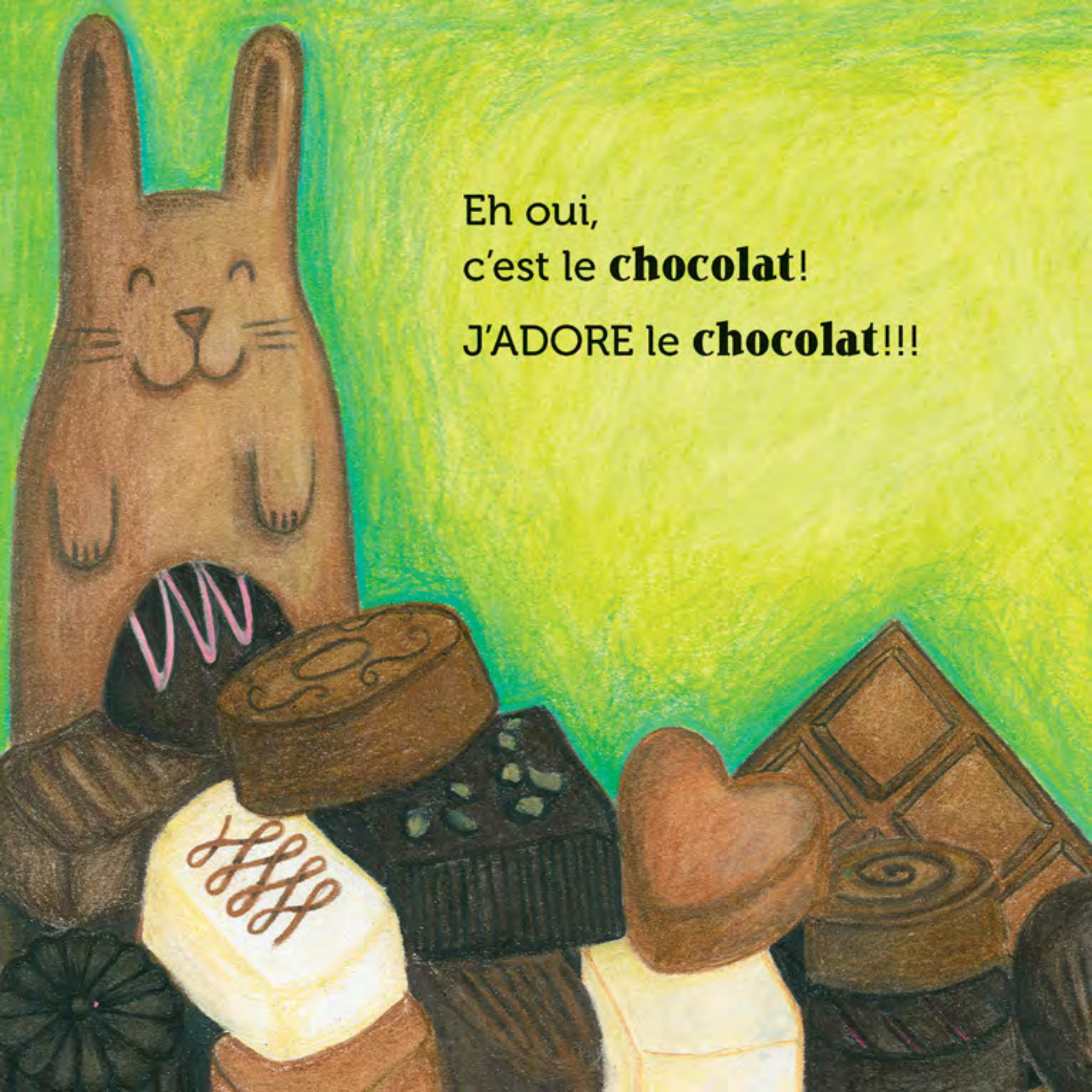


À Pâques, il prend
la forme de **lapins**.
À la Saint-Valentin,
on le retrouve en
cœurs...



The image features a vibrant blue background with a repeating pattern of white question marks. On the left side, there is a curved, yellow wooden object, possibly a piece of wood or a handle. The text is centered in a white, sans-serif font.

As-tu deviné
ce que c'est ?



Eh oui,
c'est le **chocolat!**

J'ADORE le **chocolat!!!**







Si je pouvais, j'en mangerais
matin, midi, soir...
et même au milieu de la
nuit!

En fait, j'aime
tellement le **chocolat**
que j'imagine
parfois... de la
vaisselle en **chocolat**!





des bijoux en
chocolat...





des livres en **chocolat**,
à dévorer des yeux et
de la bouche...





Chevalier - chocolat

Bidon - Glouton

Chocolat, mon amour

La cabosse magique

Coeur fondant

Une aventure sucrée

La princesse Miam-miam

MON CHIEN CACAO

Une recette très chouette

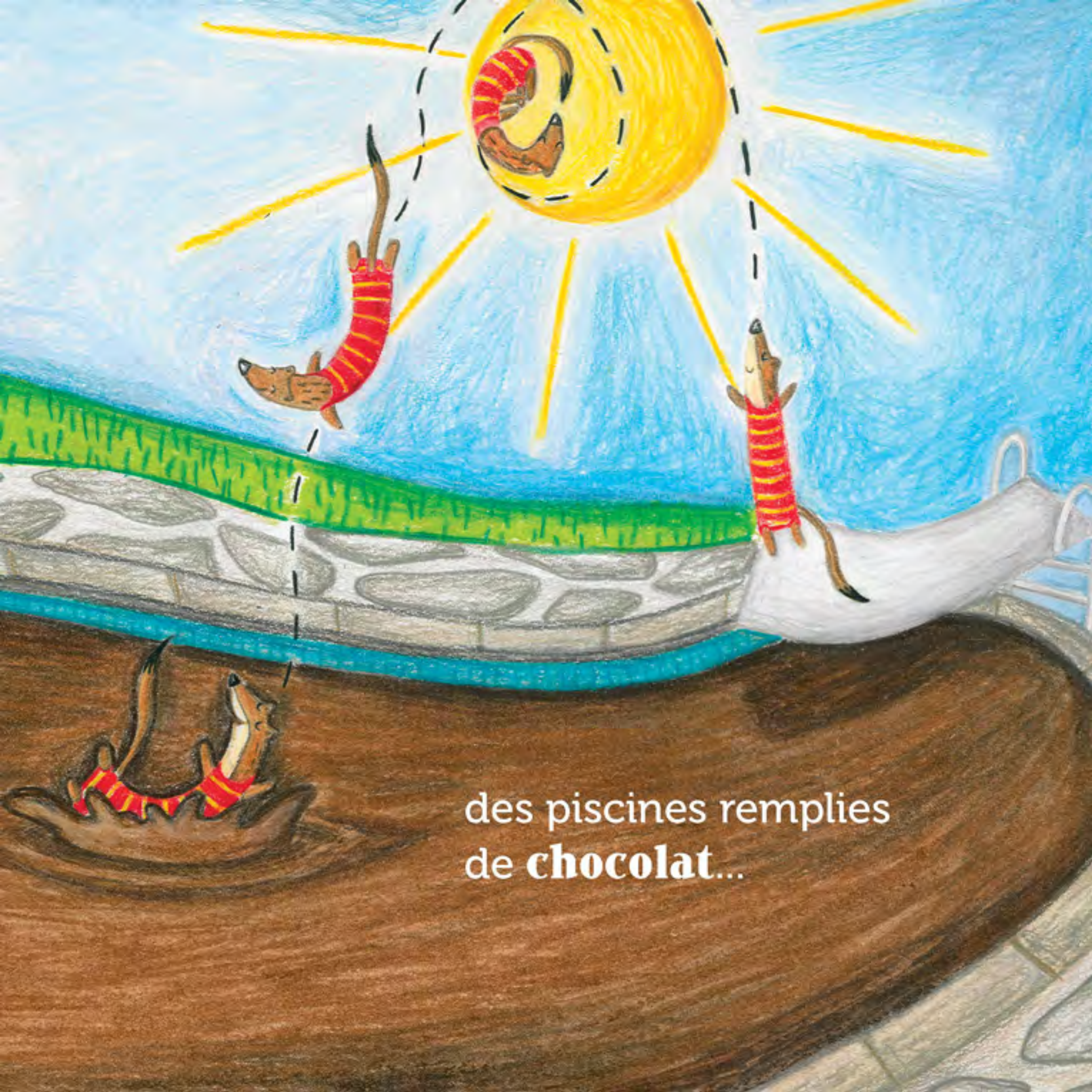


Alice au pays du chocolat...



Alice était sa soeur





des piscines remplies
de **chocolat**...

et même des
tempêtes de neige
chocolatées!









**En raffoles-tu
toi aussi?**

Mais sais-tu quoi?

Ce que je préfère
avec ce délice sucré,
c'est de le partager
avec les gens que j'aime...







DE L'ARBRE AU BEDON...

Sais-tu comment on fait le chocolat ?
Viens le découvrir avec Amandine et Praline...

La cueillette

La première étape est la cueillette du fruit d'un arbre qu'on appelle le cacaoyer. Regarde comme il est beau, ce fruit ! On l'appelle une cabosse. Chacune renferme une quarantaine de graines. C'est avec les graines qu'on fait le chocolat.



La fermentation et le séchage

Savais-tu que le soleil nous aide dans la confection du chocolat ? Et oui ! Il permet aux graines qu'on a sorties de la cabosse de fermenter. Lorsque les graines d'une couleur jaunâtre obtiennent une belle teinte chocolatée, on les appelle fèves de cacao. On les laisse ensuite sécher en plein soleil pendant environ une semaine.



Torréfaction, broyage et moulage

On enlève ensuite les enveloppes autour des fèves, puis on les broie pour en faire du beurre et de la poudre de cacao. Après quelques transformations, on ajoute certains ingrédients comme de la crème, de la vanille ou du sucre. Enfin, on peut mouler le chocolat.

Dégustation

Quelle est la dernière étape ?
Le savourer, bien sûr !
Bon appétit...



BLANC, BRUN ET NOIR

Est-ce que tu t'es déjà demandé pourquoi certains chocolats sont blancs, alors que d'autres sont bruns ou noirs ? Voici la réponse à cette question :

Le chocolat noir

Le chocolat noir est le plus amer des trois. C'est lui qui contient le moins de sucre et la plus grande quantité de cacao. C'est aussi le meilleur pour la santé. Praline en raffole !

Le chocolat au lait

Le chocolat au lait, d'une belle couleur brune, contient plus de sucre et moins de cacao que le chocolat noir. C'est le préféré d'Amandine...

Le chocolat blanc

Le chocolat blanc ne contient pas de cacao. Il est fait à partir du beurre de cacao, de lait et de beaucoup de sucre. Jasmin l'adore !

Et toi, quelle est ta couleur de chocolat préférée ?



MILLE ET UNE MANIÈRES DE SAVOURER LE CHOCOLAT...

En fondue **Miam! Miam!**

En bonbon **Délicieux!**

En gâteau **Mmmmmmmmmmm!**

En boisson **Excellent!**



Fin



