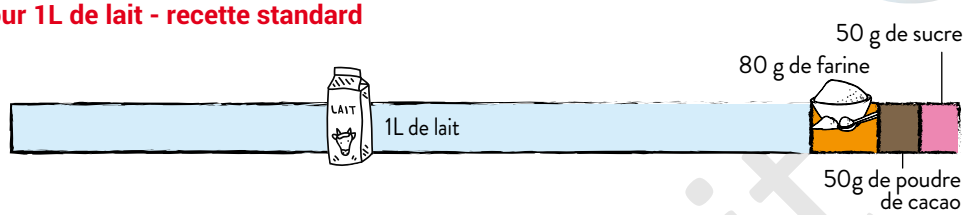
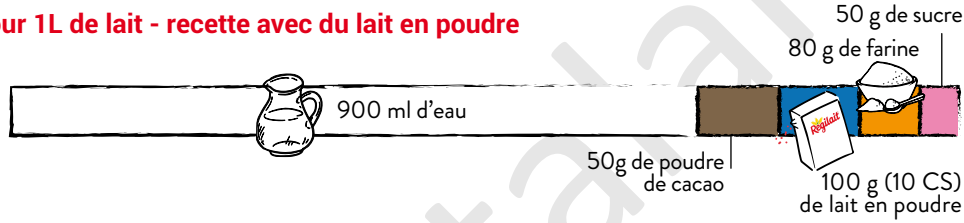


BOUILLIE AU CHOCOLAT

Pour 1L de lait - recette standard



Pour 1L de lait - recette avec du lait en poudre



Technique	Justifications	Avec lait en poudre
1. Dans une casserole, faire **chauffer les 3/4 du lait avec le cacao et le sucre**		**1.** Dans une casserole, **faire chauffer l'eau, le cacao et le sucre**
2. Dans un saladier, **délayer la farine avec le reste du lait froid**		**2.** Dans un saladier, **mélanger la farine et le lait en poudre** pour obtenir un mélange homogène et lisse
3. **Verser le lait chocolaté chaud** petit à petit sur le mélange lait/farine tout en remuant		**3.** **Verser l'eau chocolatée chaude** petit à petit sur le mélange lait en poudre + farine tout en remuant
4. **Reverser dans la casserole puis cuire pendant 8 min**. environ sur le feu en **remuant continuellement**, en faisant des 8 sur le fond de la casserole, afin d'éviter les grumeaux lors de l'épaississement de la préparation	Formation progressive de l'empois d'amidon Homogénéisation permettant d'éviter la formation de grumeaux	***4-6. Les étapes suivantes (4 à 6) sont identique à celles de la recette traditionnelle***
5. Une fois la préparation épaissie, la verser dans un plat, filmer au contact puis refroidir rapidement.	Gélification et limitation de la prolifération microbienne	
6. Conserver entre 0°C et 3°C		

Hôpital



BOUILLIE AU CHOCOLAT

Définition

Crème obtenue par une **liaison amylacée**. Dans ce type de liaison, c'est **l'amidon** (glucide complexe composé de glucose) qui s'épaissit en présence d'eau et sous l'effet de la chaleur **(Amidon + Eau + Chaleur = Empois)**.

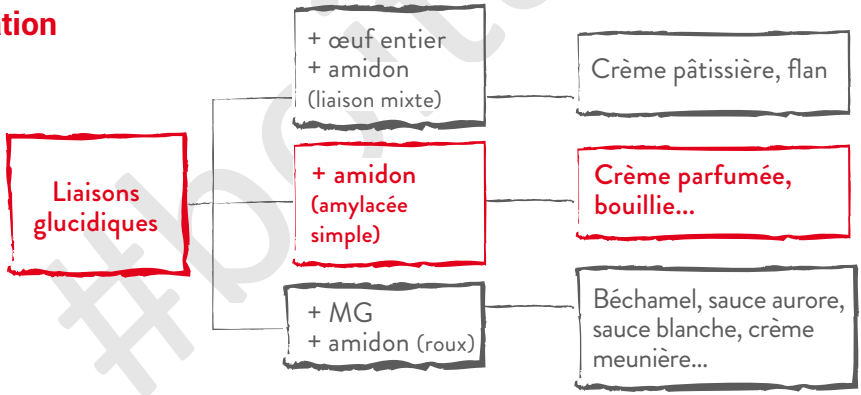
Astuce réussite

- Le lait en poudre **fluidifie la farine** et permet d'éviter la formation des grumeaux.

Rappels et conditions de réussite

- La chaleur est indispensable pour lier cette préparation et rendre l'amidon digeste.
- Les produits amylacés les plus utilisés sont la farine et la fécule de maïs.
- La bouillie doit cuire suffisamment afin d'éviter un goût trop prononcé de farine.
- Pour une cuisson plus rapide, utiliser de la fécule de maïs.

Utilisation



Focus 2ème année

- **Enrichissement** :
  > **En énergie** : utiliser du **lait entier** à la place du ½ écrémé
  > **En protéines** : (+ 5 g de protéines) : ajouter **15 g de poudre de lait (3 cuillères à café)** ou **5 à 6 g de poudre de protéines** (1 cuillère à café)

- **Texture :** La bouillie convient parfaitement pour un **régime mixé/lisse** (homogène, sans morceaux, ni grains, ni fils, ni pépins)

#portalait