

« Goûte, mange, bouge »

La newsletter qui vous propose des recettes simples et rapides,
des astuces et des idées sorties pour toute la famille.

Le pays du chocolat : la Suisse !

Lorsque l'on parle de chocolat, on ne peut s'empêcher de penser à la Suisse. Et pour cause, les Suisses sont les plus gros consommateurs de chocolat au monde avec une consommation annuelle moyenne de 11,7kg par habitant et par an. Pour vous donner une idée, en France, on ne consomme « que » 6,6Kg par habitant et par an.

Voici un petit retour historique permettant de comprendre comment la Suisse est devenue la capitale mondiale du chocolat.

Le chocolat a été introduit en Europe à la fin du 16^{ème} siècle. A cette époque, le chocolat était servi sous forme de boisson de luxe agrémentée d'épices et de miel. C'est le Maire de la Ville de Zurich qui, lors d'un séjour en Belgique, décide d'exporter la recette du chocolat belge en Suisse en 1679.

A partir de là, les chocolatiers suisses vont rivaliser d'imagination pour innover. La preuve en est lorsque le chocolat au lait fut créé en 1875, par Henri Nestlé et Daniel Peter.

Aujourd'hui, 18 entreprises de l'industrie chocolatière sont présentes au sein du territoire.

Focus sur une grande maison du chocolat, la maison Cailler.



Ces affiches vous disent quelques choses ? C'est normal. La marque de chocolat Cailler a dès 1903, fait de la publicité, ce qui était très controversé lors de ce changement de siècle. Le succès lui a donné raison.

François-Louis Cailler est à l'origine du chocolat Cailler et a donné son nom à la plus ancienne marque de chocolat Suisse encore présente aujourd'hui. Charles-Amédée Kohler et Daniel Peter effectuaient quand à eux des recherches sur le chocolat.

Leurs entreprises fusionnèrent en 1904. En 1911, elles rejoignirent Cailler pour former la Société Peter, Cailler Kohler Chocolats Suisse SA, rachetée en 1929 par Nestlé et la société anglo-suisse Condensed Milk Company.



La maison Cailler, située à Broc en Suisse, se visite.

Au programme : découverte ludique de l'histoire du chocolat, film, découverte d'une ligne de production et surtout dégustation !

Recette de la brioche Suisse :

Ingrédients



Ingrédients pour 8 pers :

Brioche :

- 200 g de farine
- 20 ml de lait tiède
- 40 g de sucre en poudre
- 40 g de sucre en grains
- 2 œufs (à température ambiante)
- 1 sachet de levure
- 80 g de beurre mou
- 1 pincée de sel

Crème pâtissière :

- 50 g de sucre semoule
- 25 cl de lait entier
- 2 jaunes d'œuf
- 20 g de beurre
- 20 g de maïzena
- 10 g de farine
- 1 gousse de vanille
- 60 g de pépites de chocolat

Dorure :

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de lait

Sirop :

- 50 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger



Préparation



Préparation de la crème pâtissière :

Faites infuser le lait avec la gousse de vanille coupée en 2 (sens de la longueur)
Mélangez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajoutez la farine et la maïzena. Bien mélanger.
Ajouter le lait pour que le mélange soit plus liquide.
Remettre le tout à chauffer et mélanger avec un fouet jusqu'à ébullition.
Une fois épaissie, réservez la au frais.

Préparation de la brioche :

Dans le bol de votre robot pétrisseur muni du crochet, mélangez 140 gr de farine, le sel, la levure et le lait tiède afin de réhydrater la farine.
Ajoutez les œufs en 1 seule fois et pétrissez, puis le sucre en poudre et pétrissez de nouveau pendant 3 minutes.
Incorporez alors le reste de la farine (60 gr) et laissez votre robot travailler jusqu'à ce que la pâte commence à se détacher des parois du bol.
Ajoutez-y alors le beurre mou. Une fois la pâte homogène, saupoudrez-la avec 20 gr de farine, couvrez le bol d'un linge humide et laissez-la reposer 15 minutes dans le four préchauffé à 35°.
Passé ce délai, recommencez à pétrir la pâte avec le crochet du robot et ajoutez-y le sucre en grains.
Pétrissez ensuite votre pâte à brioche à la main en la pliant et repliant sur elle-même jusqu'à observer une "déchirure" de la pâte.

Montage :

Étalez la pâte à brioche sur le plan de travail fariné en formant un grand rectangle.
Badigeonnez la moitié du rectangle (dans la longueur) de crème pâtissière, puis saupoudrez de pépites de chocolat. Refermez la pâte en repliant le côté non "tartiné" sur la crème et les pépites de chocolat. Coupez des rectangles et déposez-les sur une plaque à pâtisserie (ou silicone, papier sulfurisé..) en les espaçant suffisamment. Laissez-les reposer 1h dans le four à 35°.
Au bout d'1 heure, sortez les brioches suisses du four. Préchauffez le four à 180°C.
Badigeonnez vos brioches du mélange jaune d'œuf/lait et enfournez-les pour 10 à 12 minutes.
Pendant ce temps, préparez le sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre. Laissez refroidir légèrement puis ajoutez-y la fleur d'oranger.
Dès leur sortie du four, badigeonnez-les du sirop encore tiède et laissez les brioches suisses refroidir à température ambiante.

Mini-jeu :



Retrouve le nom de ces 5 desserts typique de Savoie :



A.



B.



C.



D.



E.

1. Mietschibei

2. Vermicelles

3. Gâteau d'Argovie

4. Biber d'Appenzell

5. Bircher Muesli

Réponses : A2—B4—C1—D5—E3

MAIRIE DE SAINT MARTIN DE CRAU

« Ma ville bouge, moi aussi »

Mars 2016—N°18



Retrouvez nous sur le site
de la Ville :

www.saintmartindecrau.fr