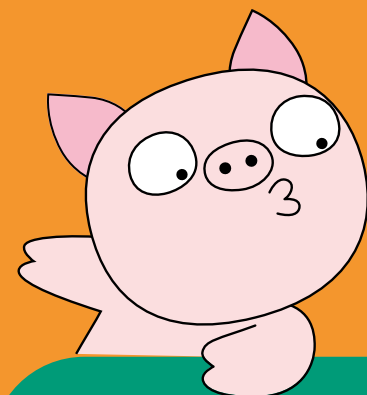




Chefclub

► KIDS



E-BOOK

LES P'TITS PIZZAIOLOS



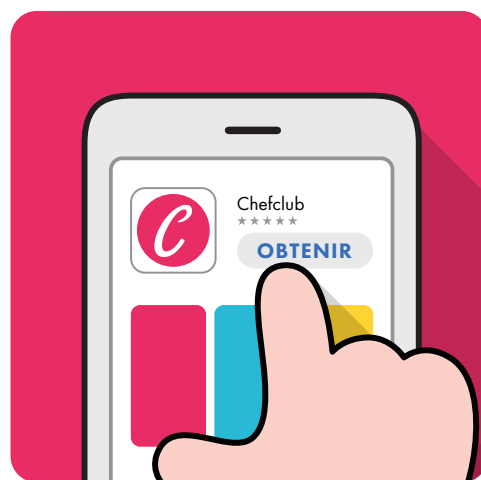


LES P'TITS PIZZAIOLOS

LES RECETTES EN VIDÉO



COMMENT DÉCOUVRIR LES VIDÉOS CHEFCLUB GRÂCE AUX QR CODES ?



1

Télécharge gratuitement
l'**application Chefclub**
grâce au QR code ci-contre.



2

Place le **QR code**
de la recette choisie dans le cadre
ou clique directement sur la photo.
La vidéo de la recette s'affiche !



TÉLÉCHARGE
L'APPLICATION !

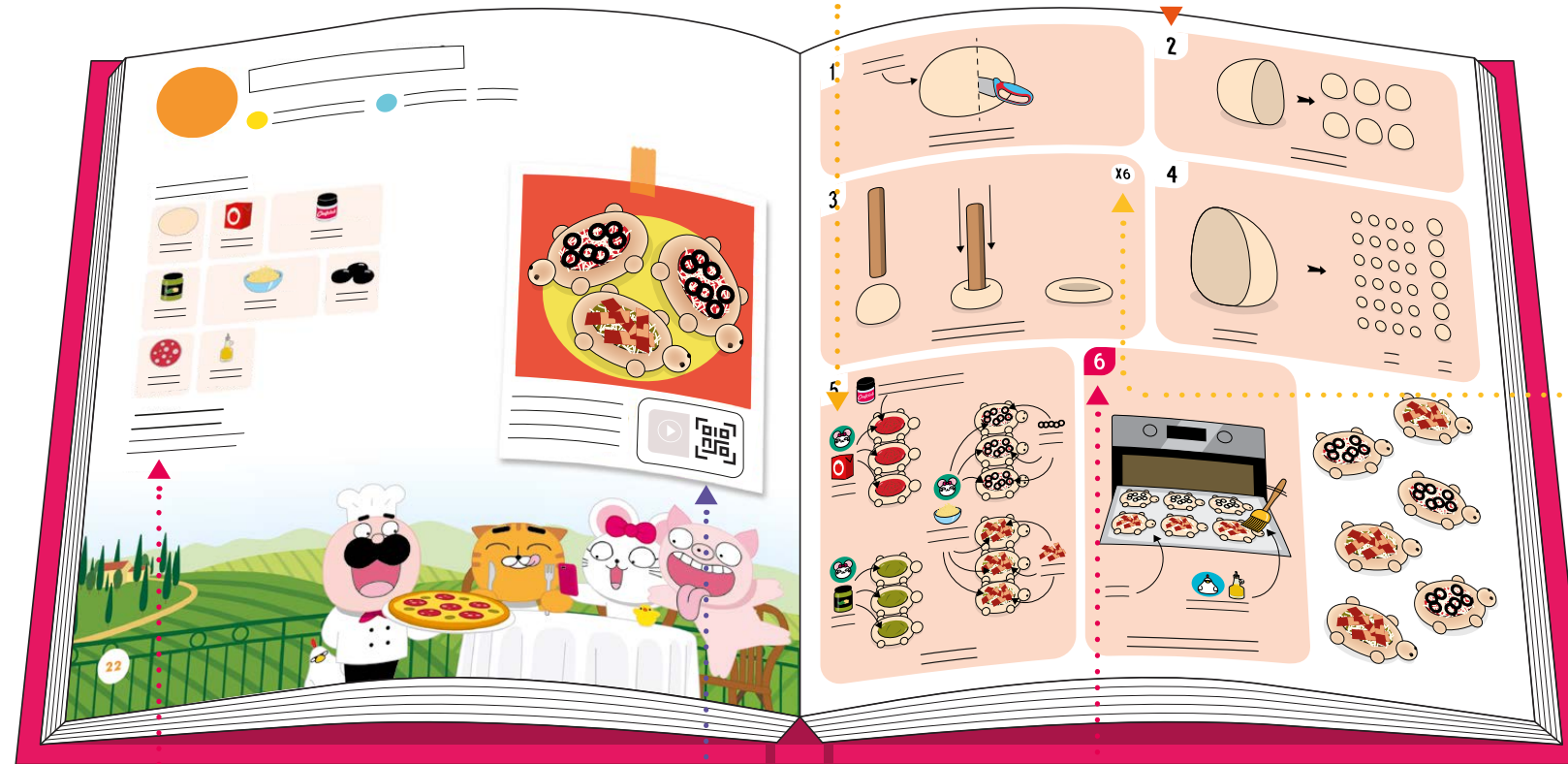
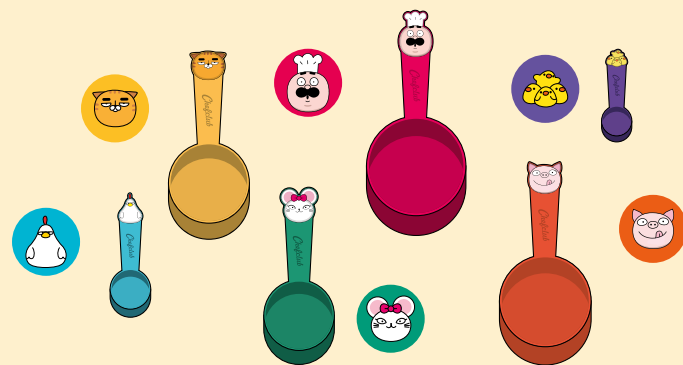
LES P'TITS PIZZAIOLOS

CHEFCLUB
ÉDITIONS

MODE D'EMPLOI

LES DOSES EN UN CLIN D'ŒIL

Utilise simplement le chef **Maurice**, le cochon **Elvis**, le chat **Carlton**, la souris **Lola**, la poule **Colette** et les poussins **Kikitos** pour doser les ingrédients. Regarde bien sur la recette et compte les têtes dessinées pour savoir combien il en faut !

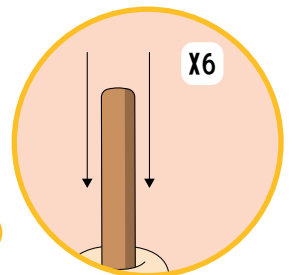


DES ÉTAPES DÉTAILLÉES

Toutes les étapes sont numérotées, suis-les bien dans l'ordre. Regarde attentivement les dessins pour ne pas te tromper. Fais aussi attention aux ustensiles dont tu as besoin et n'hésite pas à faire les choses avec les mains si tu le peux !

ON RECOMMANDE !

Certaines étapes doivent être faites plusieurs fois pour mener à bien la recette.



LA LISTE D'INGRÉDIENTS

ET LE COUP DE MAIN DES GRANDS

Sur la page de gauche, tes parents peuvent trouver la liste d'ingrédients, afin de connaître à l'avance les courses à acheter. **Ils pourront ensuite t'aider à les découper et à les cuire !**

LES VIDÉOS EXTRAORDINAIRES

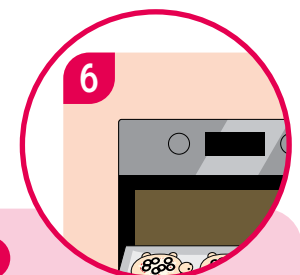
Demande à tes parents de télécharger l'application Chefclub. Tu pourras ensuite scanner le QR code de la recette que tu veux préparer pour afficher la vidéo. Regarde-la pour t'aider à cuisiner !



APPRENDS
À DOSER EN
VIDÉO !

ATTENTION DANGER !

Quand tu vois le numéro d'une étape colorié en rouge, c'est qu'elle peut être dangereuse ! Demande de l'aide à un adulte. **Et attention, les tasses passent au micro-ondes par intervalles de 30 secondes, pas plus !**



BRAVO

Tu fais maintenant partie de

LA BRIGADE CHEFCLUB

Voici tes nouveaux compagnons de cuisine!



MAURICE

CHEF DE BRIGADE

Ce marin débrouillard est devenu chef cuisinier par amour des gens et de la nourriture. Il considère la brigade comme sa famille.

Son caractère : chèvre et miel. Du caractère et de la douceur sur un pain qui croustille!

Fan de : rock (fort!)

Pizza préférée : La Margherita. Un peu de sauce tomate, de l'huile d'olive et une généreuse boule de mozzarella. Une pizza en toute simplicité!

Phrase fétiche : À taaaaaable!

ELVIS

SAUCIER ET GOÛTEUR DE LA BANDE

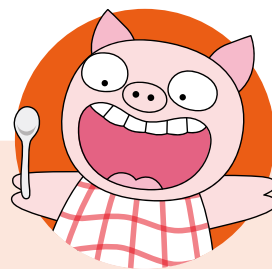
Elvis est né sur l'île du Groin (jamais vraiment localisée). Son sourire ne coûte rien et en provoque beaucoup d'autres.

Son caractère : une belle brioche, en rondeur et tout plein de douceur!

Fan de : tout ce qui se mange.

Pizza préférée : La pizza au chocolat! Un plat de choc(olat) qui se déguste à l'infini avec des rondelles de bananes et de la Chantilly!

Phrase fétiche : Quand est-ce qu'on mange?



CARLTON

MIXOLOGUE LAITIER

Anglais en exil pour des raisons obscures...

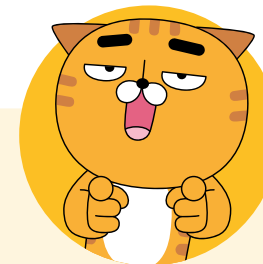
Ce qui le constitue? 1 soupçon de flegme, 1 litre de lait et 5 jetons de poker!

Son caractère : Café Crème. Une vraie crème... légèrement corsée!

Fan de : lait. Vache, brebis, ânesse, bufflonne, soja : tous les laits, même les végétaux!

Pizza préférée : La calzone! Adepte du tout confort, les chaussons ne font pas exception. À déguster chavoureusement dans le canapé les soirs de flemme.

Phrase fétiche : Retombe toujours sur tes pattes.



LOLA

MAÎTRESSE FROMAGÈRE

Lola a quitté une vie de luxe aux États-Unis pour le pays du fromage, dont elle est accro! Aventurière dans l'âme, cette coquette voyage avec le sourire et son smartphone à la main.

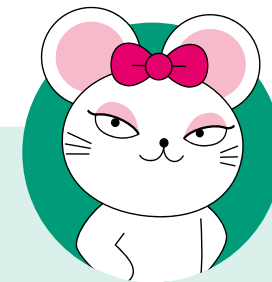
Son caractère : la tomme de Savoie.

Ferme et fondante à la fois...

Fan de : voyages... et de fromages bien sûr!

Pizza préférée : La pizza aux 8 fromages! Avec un supplément de fromage raclette et bords de pâte fourrés au fromage.

Phrase fétiche : Dites « cheeeeeese »!



COLETTE

ELLE TIENT LA CAISSE

La mère poule qui veille au grain.

Qui est arrivé le premier? L'œuf ou Colette?

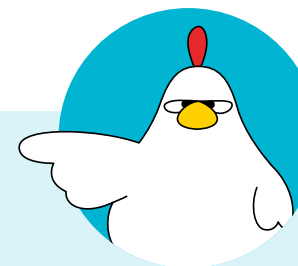
Ça, l'histoire ne le dit pas!

Son caractère : une poule au pot, simple et pleine de réconfort.

Fan de : sa petite brigade.

Pizza préférée : La pizza à la coupe! Personnalisable, Colette préfère la pizza qui réunit ses deux passions : le saumon et l'oseille!

Phrase fétiche : Un grain de maïs a toujours tort devant une poule.



LES KIKITOS

COMMIS DE CUISINE

Un pour tous, tous poussins! Ils se sont échappés d'une batterie de poussins en Argentine et ont été recueillis par Colette. On leur donnerait le bon Dieu sans confession...

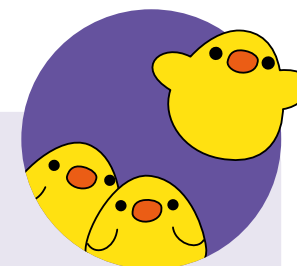
Leur caractère : des piments oiseaux!

Petits, mignons, mais terriblement épicés!

Fan de : heavy metal (petits mais costauds!)

Pizza préférée : La pizza diavola. Particulièrement épicée, elle accompagne les Kikitos pour enflammer les repas. Réservé aux becs fins.

Phrase fétiche : Tchip tchip tchip tchip...





UNE PIZZA PER FAVORE* !

(s'il vous plaît*)

L'origine de la pizza remonte à très longtemps... Elle daterait de -800 av. J.-C. !

Loin de la pizza que nous connaissons aujourd'hui, elle était en fait une galette plate composée d'eau et de céréales, cuite sur des pierres chaudes. C'est grâce aux Égyptiens que cette galette se transforme en pâte à pain par l'ajout de la levure.

La pizza traditionnelle est originaire d'Italie plus précisément de Naples ! Elle serait née au 17^e siècle, mais c'est seulement à partir du 18^e que la tomate devient une garniture de la pizza. En effet, avant cela, ce fruit, venu d'Amérique du Sud, était considéré comme un poison !

La reine des pizzas !

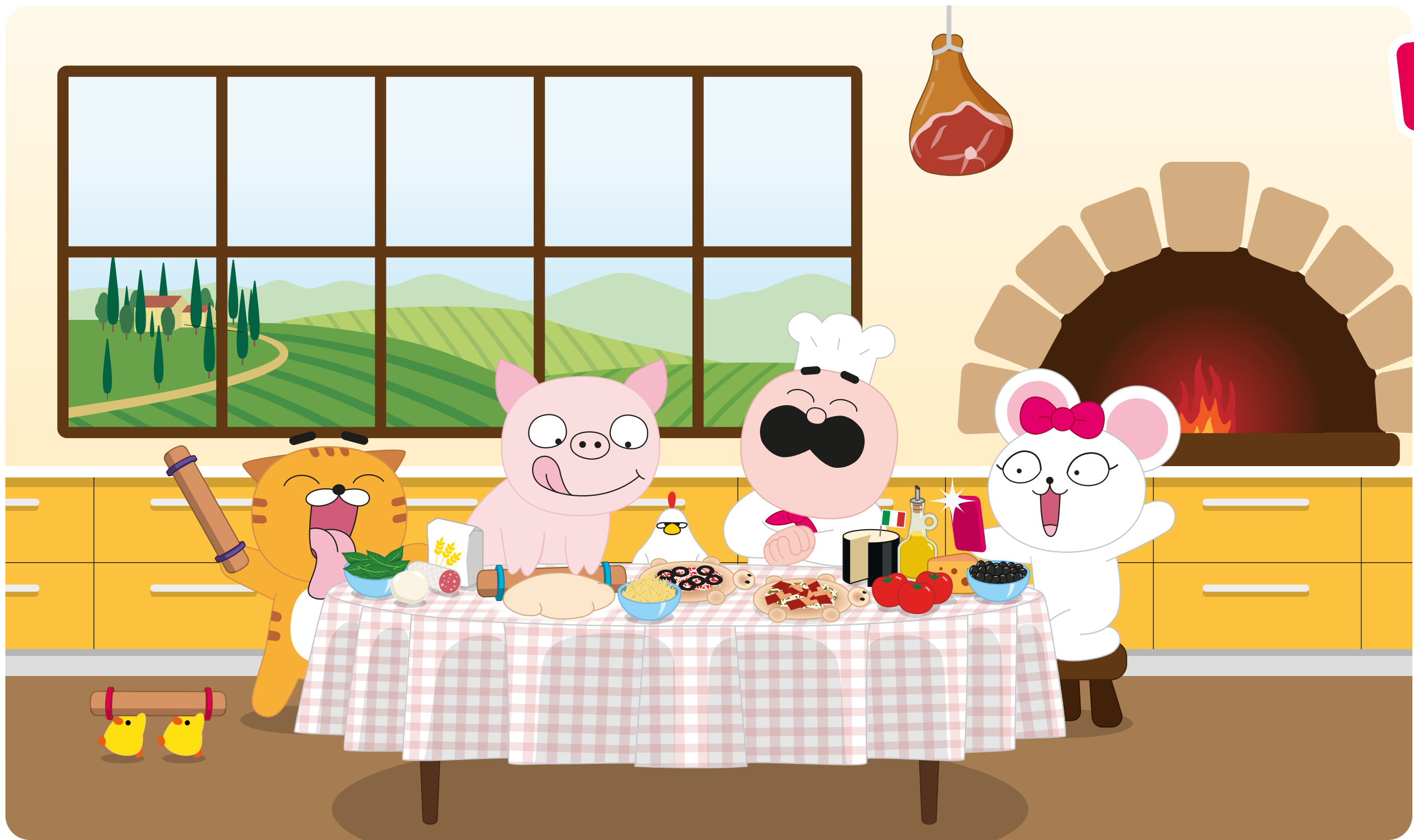
La pizza margherita, reine des pizzas, a été inventée en l'honneur de la reine Marguerite de Savoie en voyage à Naples à la fin du 19^e siècle. Raffaele Esposito, célèbre chef italien, décide de lui préparer une pizza aux couleurs du drapeau italien. Il met du **basilic** pour le vert, de la **mozzarella** pour le blanc et enfin de la **sauce tomate** pour le rouge. La pizza margherita devient dès lors l'emblème de l'Italie.



Le savais-tu ?

Aujourd'hui, on consomme en moyenne **25 pizzas par an et par habitant en France**, contre 33 pizzas aux États-Unis et seulement 13 pizzas en Italie !

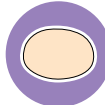




SOMMAIRE

Découvre **5 recettes illustrées** et ludiques pour devenir un vrai p'tit pizzaiolo !

Avec ce e-book, apprends à maîtriser l'art de la pâte à pizza et de la sauce tomate maison. Et prépare 3 recettes de pizza rigolotes dont une recette de pizza au chocolat !

 **LA PÂTE À PIZZA INRATABLE**.....18

 **LA SAUCE TOMATE DU PIZZAILOLO**.....19

 **LA PIZZA QUI FAIT SOUVIRE**.....22

 **LES PIZZAS TORTUES**.....24

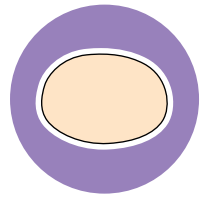
 **LES PIZZAS BOUCS**.....26

LES RECETTES INDISPENSABLES DU P'TIT PIZZAIOLO

Apprends à préparer la pâte à pizza irratable et la sauce tomate maison ce qui te permettra de réussir de manière autonome toutes les recettes de cet e-book, mais aussi de créer les tiennes ! Enfile ton tablier et deviens **un véritable p'tit pizzaiolo.**

**Cuisiner sera désormais
un jeu d'enfant !**





LA PÂTE À PIZZA INRATABLE



POUR 1 PIZZA



PRÉPARATION
10 minutes

REPOS
30 minutes

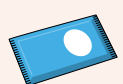
LISTE D'INGRÉDIENTS



HUILE D'OLIVE
1 C. À S.



EAU
8 CL



LEVURE DE BOULANGER
1 C. À C.



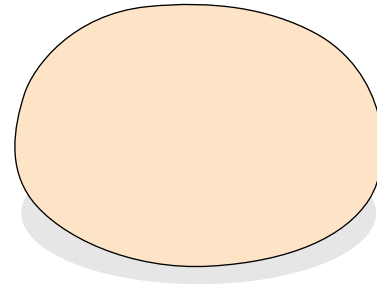
FARINE
150 G



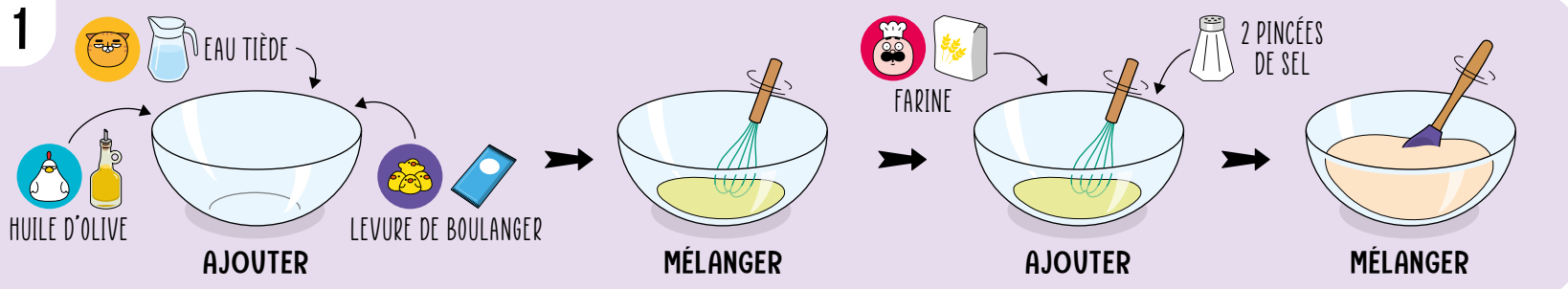
SEL
2 PINCÉES

MATÉRIEL

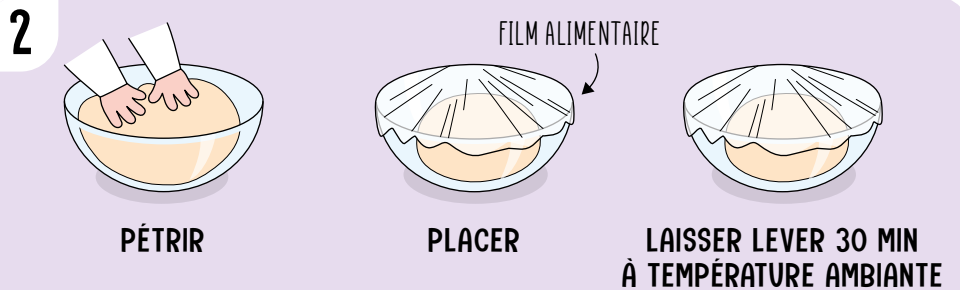
Film alimentaire



1



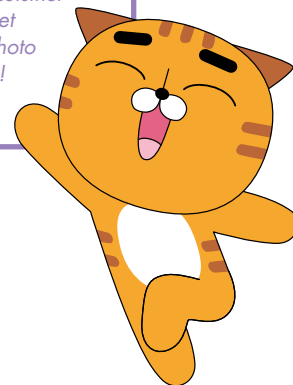
2



LA RECETTE EN VIDÉO



Clique ou scanne le QR code pour cuisiner avec nos chefs et partager une photo de ta prouesse !



LA SAUCE TOMATE DU PIZZAIOLO



POUR 1 LITRE



PRÉPARATION
10 minutes

CUISSON
30 minutes

LISTE D'INGRÉDIENTS



OIGNON
1



TOMATES
4



CONCENTRÉ DE TOMATES
1 C. À S.



HUILE D'OLIVE
6 CL



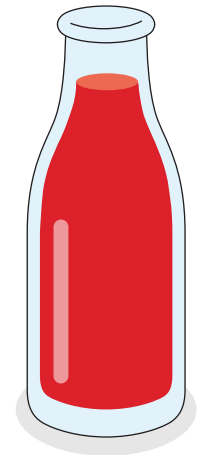
SEL
2 PINCÉES

MATÉRIEL

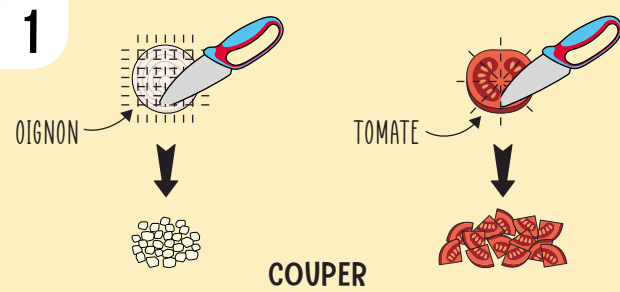
Un mixeur
Un bocal en verre

LE COUP DE MAIN DES GRANDS

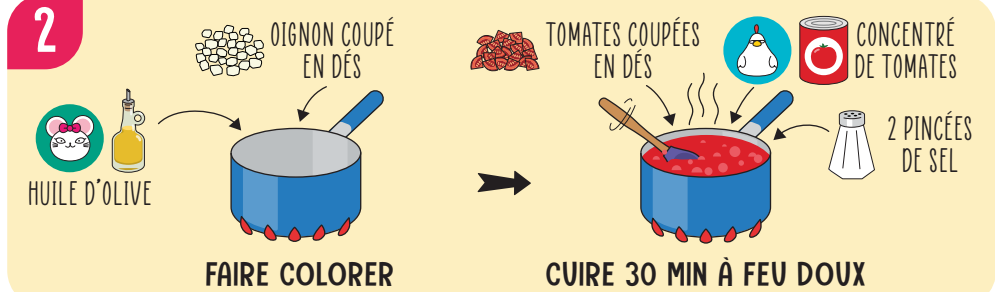
Éplucher et couper l'oignon en dés
Couper les tomates en dés



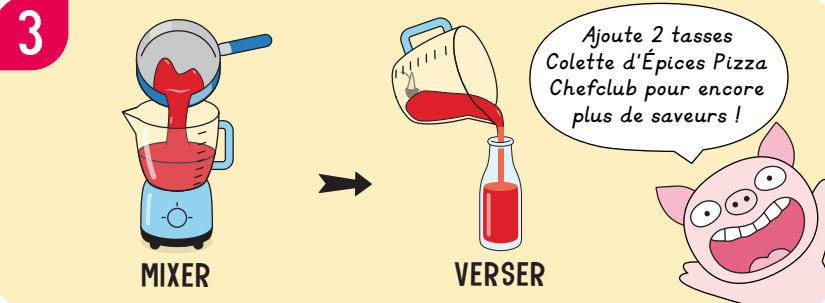
1



2



3



LA RECETTE EN VIDÉO



Clique ou scanne le QR code pour cuisiner avec nos chefs et partager une photo de ta prouesse !



LES PIZZAS CHEFCLUB KIDS

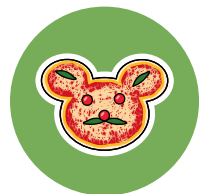
Découvre **3 recettes de pizza** pour t'amuser !

La pizza italienne à partager (ou pas !), la pizza individuelle pour les p'tites faims et la pizza au chocolat pour les plus gourmands !

E buon appetito !*

Et bon appétit !*





LA PIZZA QUI FAIT SOURIRE

LA PIZZA À PARTAGER



POUR 3 POUSSINS



PRÉPARATION

15 minutes

CUISSON

15 minutes

Liste d'ingrédients



PÂTE À PIZZA
1



FARINE
40 G



TOMATES CERISES
2



SAUCE TOMATE
8 CL



MOZZARELLA RÂPÉE
35 G



BASILIC
4 FEUILLES



ÉPICES PIZZA CHEFCLUB
2 C. À C.

Matériel

1 rouleau à pâtisserie

Papier cuisson

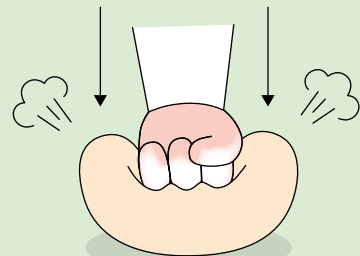


La recette en vidéo

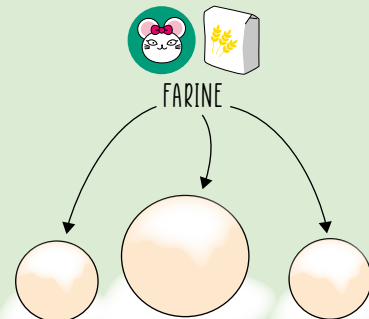
Clique sur la photo ou scanne
le QR code pour cuisiner
avec nos chefs et partager
une photo de ta prouesse !



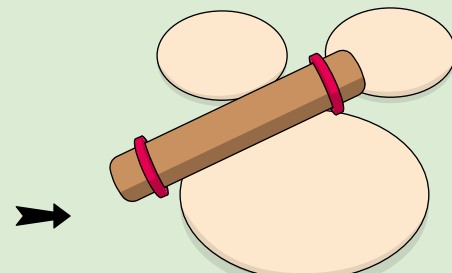
1



DÉGAZER

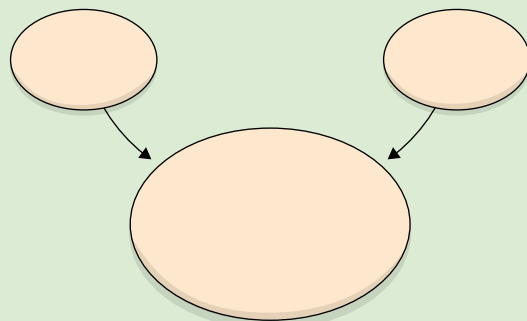


DIVISER



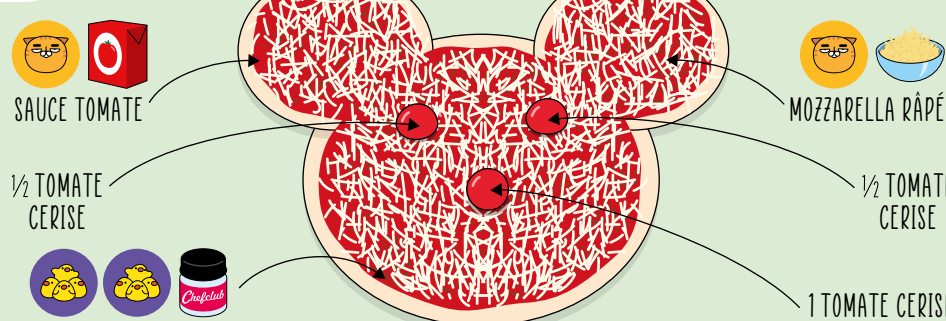
ÉTALER (3 MM)

2



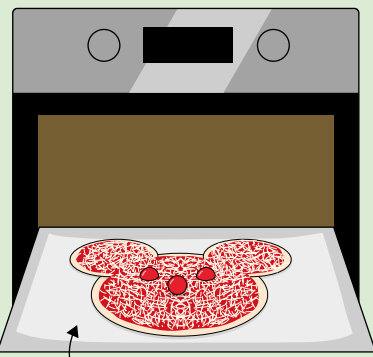
ASSEMBLER

3



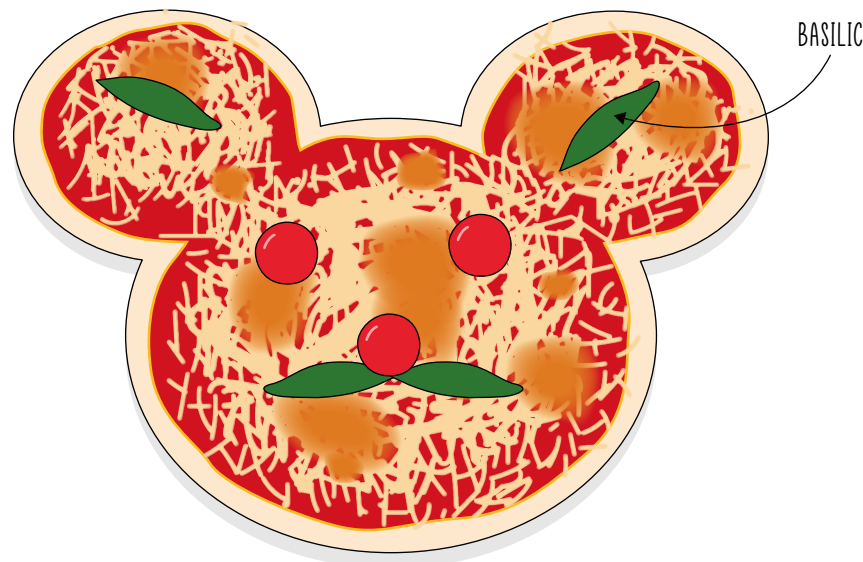
GARNIR

4

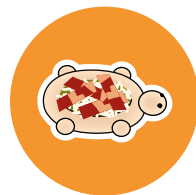


PAPIER CUISSON

AU FOUR 15 MIN
180 °C



BASILIC



LES PIZZAS TORTUES

LA PIZZA INDIVIDUELLE



POUR 3 POUSSINS



PRÉPARATION

25 minutes

CUISSON

15 minutes

Liste d'ingrédients



PÂTE À PIZZA
1



SAUCE TOMATE
6 CL



ÉPICES PIZZA CHEFCLUB
1 C. À C.



PESTO
60 G



MOZZARELLA RÂPÉE
25 G



OLIVES NOIRES
6



CHORIZO
3 TRANCHES



HUILE D'OLIVE
1 C. À S.

Matériel

1 rouleau à pâtisserie

1 pinceau

Papier cuisson



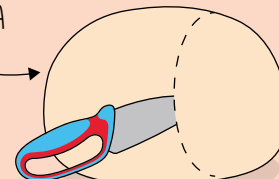
La recette en vidéo

Clique sur la photo ou scanne le QR code pour cuisiner avec nos chefs et partager une photo de ta prouesse !



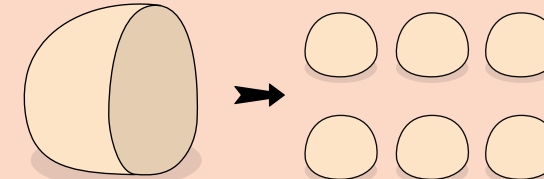
1

PÂTE À PIZZA



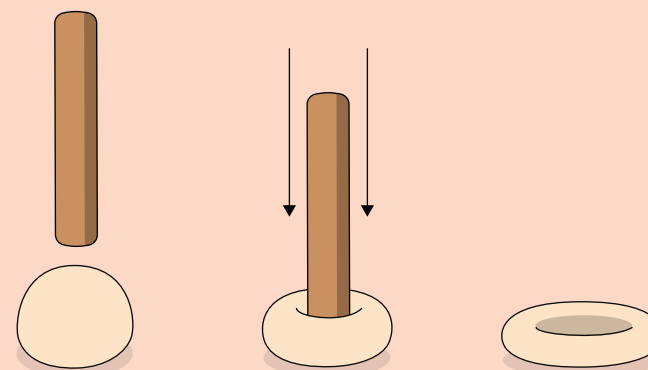
COUPER AUX 2/3

2



DIVISER EN 6

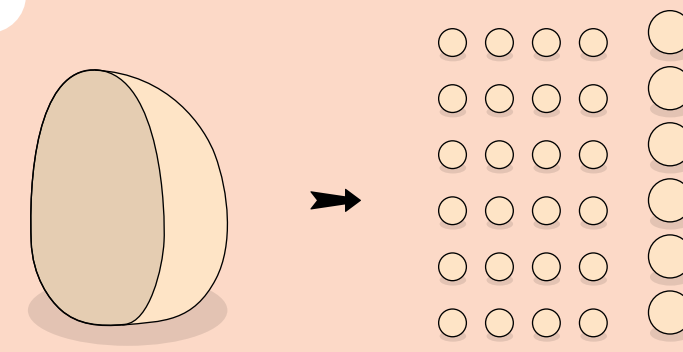
3



APLATIR AU CENTRE

X6

4

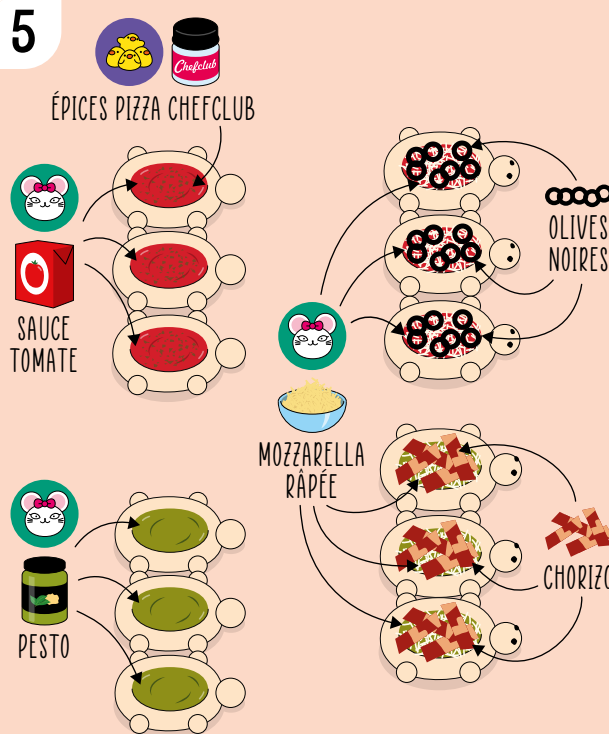


DIVISER

X24

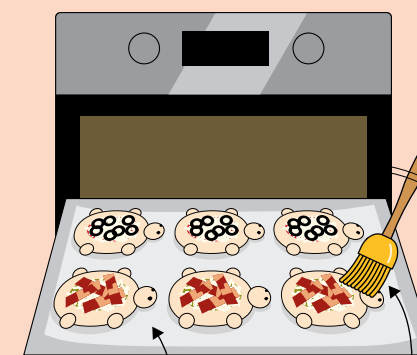
X6

5



ASSEMBLER

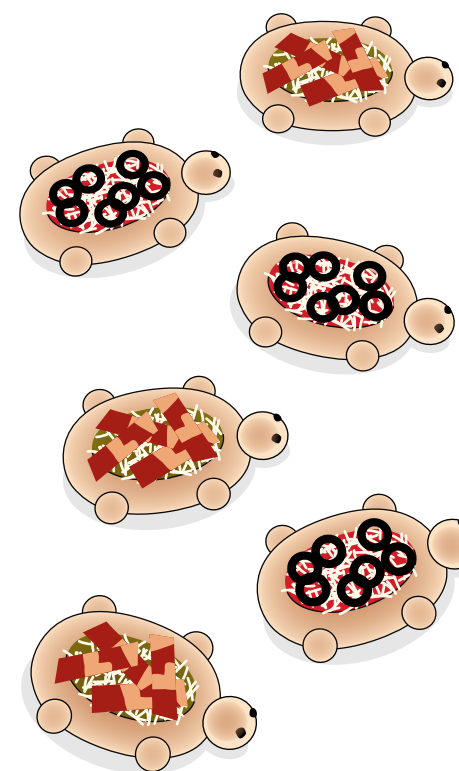
6

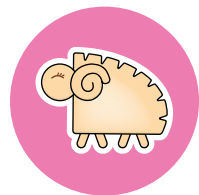


PAPIER CUISSON

HUILE D'OLIVE

AU FOUR 15 MIN 180 °C





LES PIZZAS BOUCS

LA PIZZA AU CHOCOLAT

POUR 3 POUSSINS

PRÉPARATION 25 minutes CUISSON 15 minutes

LISTE D'INGRÉDIENTS



PÂTE À PIZZA
1



PÂTE À TARTINER
140 G



SUCRE GLACE
1 C. À S.



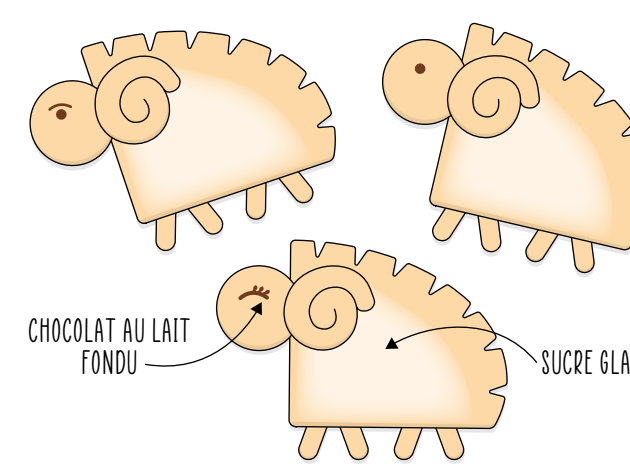
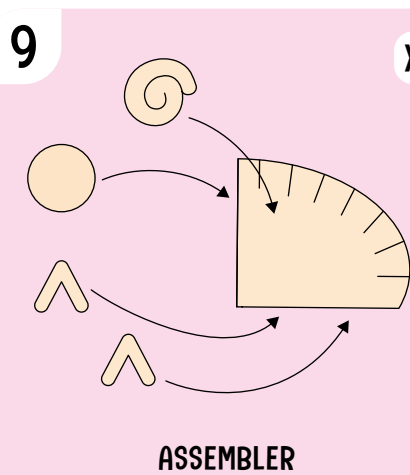
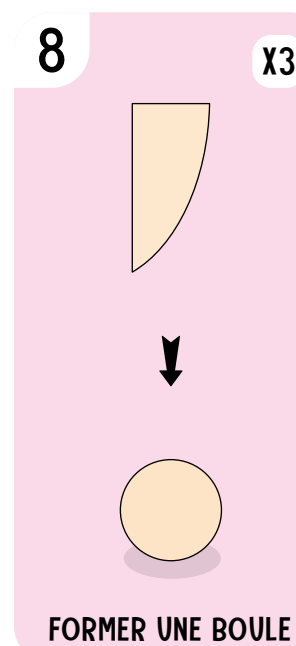
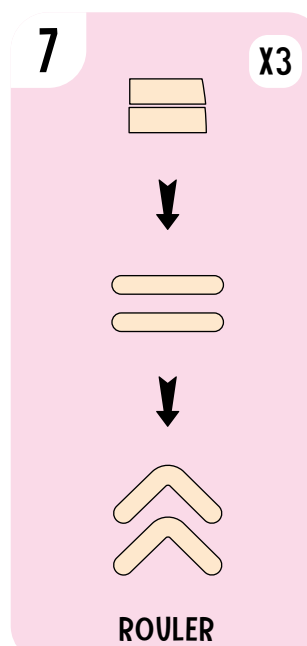
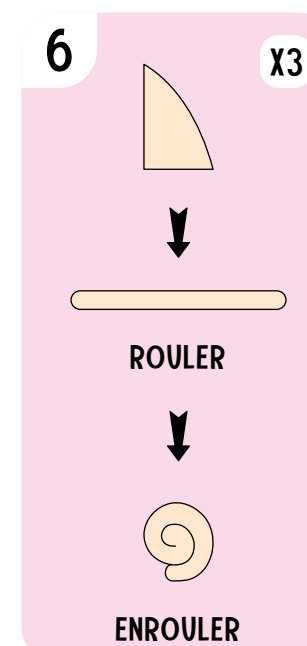
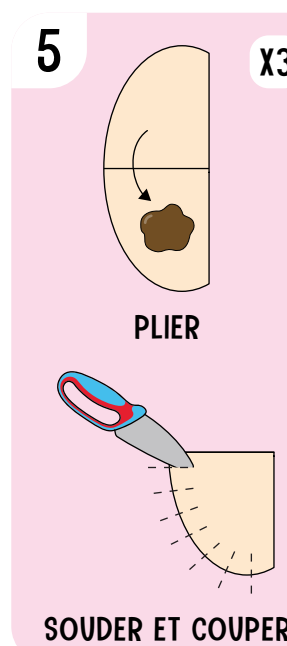
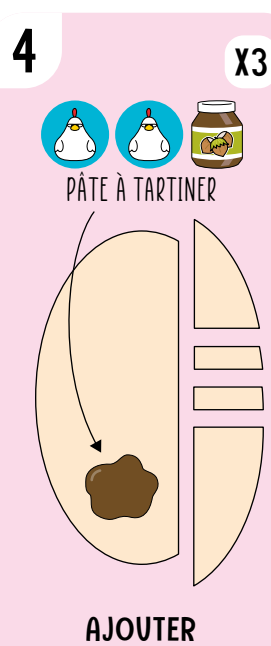
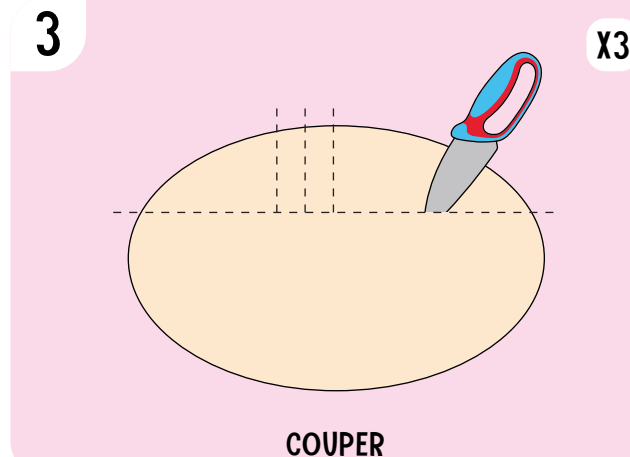
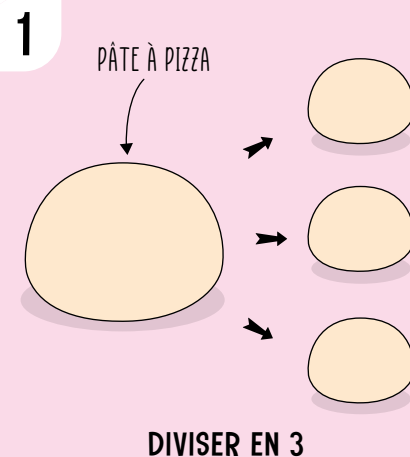
CHOCOLAT AU LAIT
1 CARRÉ

MATÉRIEL

1 rouleau à pâtisserie
Papier cuisson



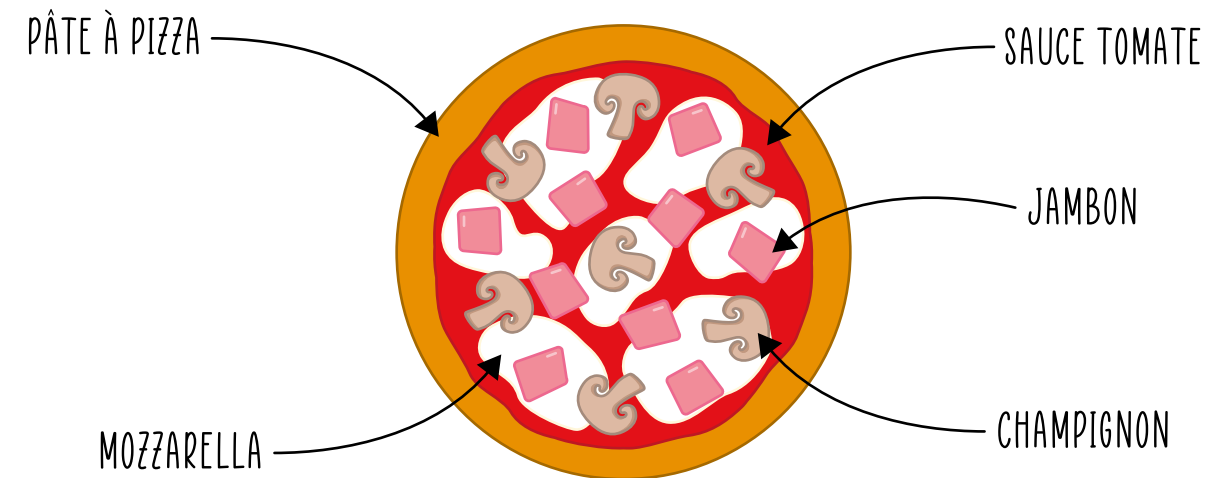
La recette en vidéo
Clique sur la photo ou scanne
le QR code pour cuisiner
avec nos chefs et partager
une photo de ta prouesse !



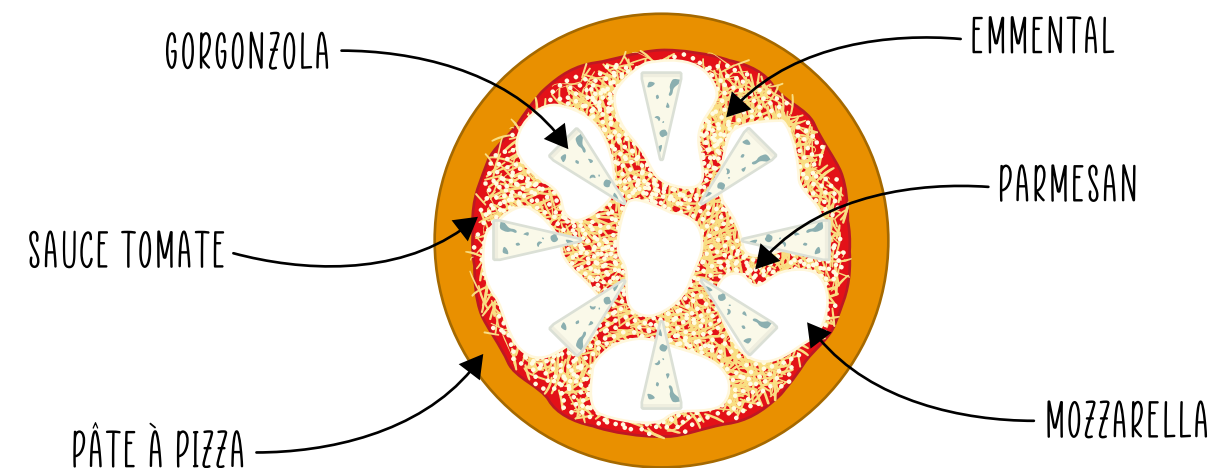
LES PIZZAS INCONTOURNABLES

Les pizzas se déclinent à l'infini ! Pourtant certaines recettes sont incontournables et se retrouvent à toutes les tables. Découvre 3 d'entre elles qui te mettront (à coup sûr) l'eau à la bouche !

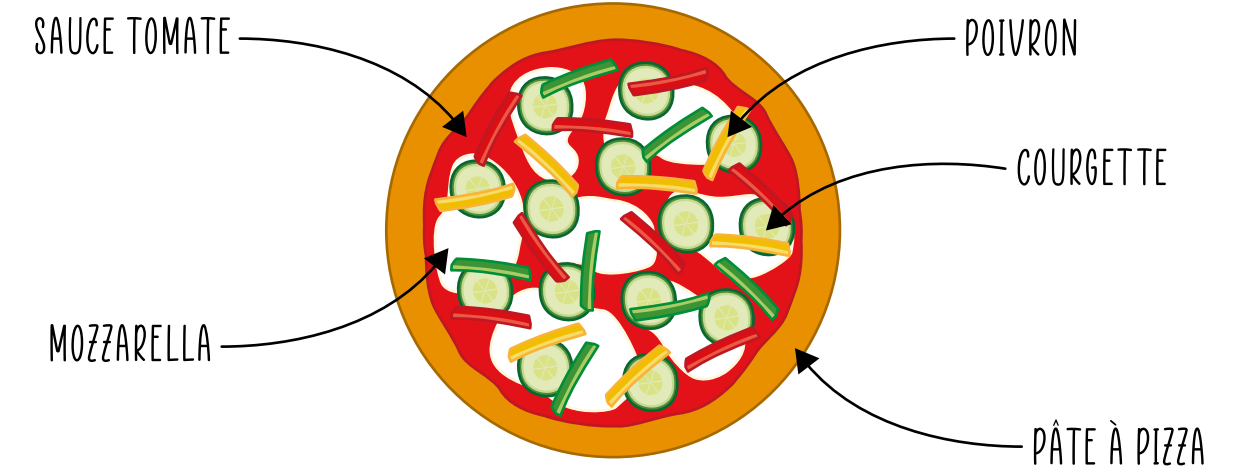
LA PIZZA REINE



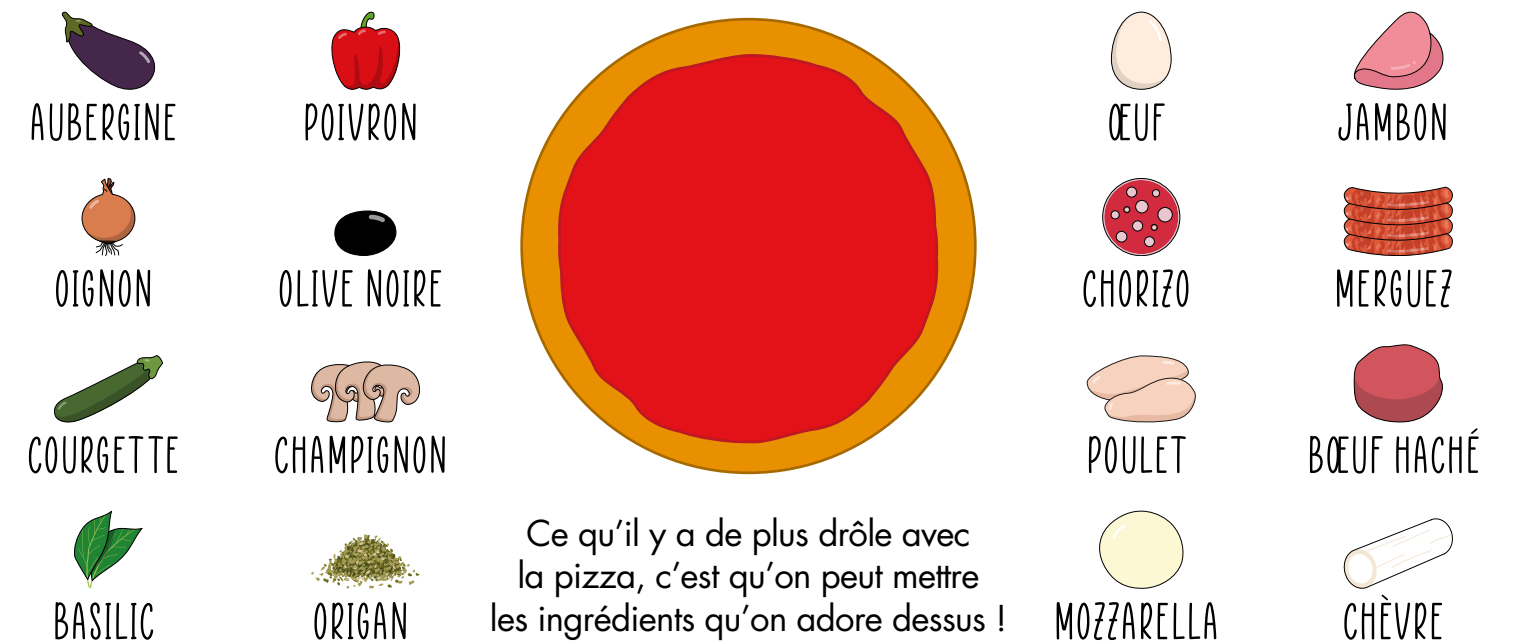
LA PIZZA 4 FROMAGES



LA PIZZA VEGGIE



À TOI DE JOUER !



Ce qu'il y a de plus drôle avec la pizza, c'est qu'on peut mettre les ingrédients qu'on adore dessus !

Amuse-toi et crée ta propre recette de pizza !



Découvrez toute notre gamme de livres de recettes et ustensiles pour enfants :



LE COFFRET
JE CUISINE MES GOÛTERS PRÉFÉRÉS



LE COFFRET
LES TASSES CHEFCLUB



LES MINI-USTENSILES



LE COFFRET
LES RECETTES DU MONDE



LES EMPORTE-PIÈCES MARINS



LE COUTEAU DU CHEF



LE TABLIER



LES POUSSINS PIZZAIIOLOS

Quand les chefs en herbe réalisent **les recettes Chefclub Kids**, voici ce que ça donne ! Partage **les photos** de **tes plats** avec **#chefclubkids** ou poste-les sur l'application Chefclub pour peut-être apparaître dans le **prochain livre** !



La pizza qui fait sourire



Le poisson pizza



La pizza pieuvre



Les bonhommes de neige



Pizza Winnie l'ourson

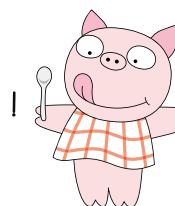


La pizza chat



Les pattes dans le plat

BRAVO À TOUS,
VOUS ÊTES DE VRAIS CHAMPIONS !

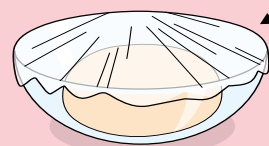


GLOSSAIRE



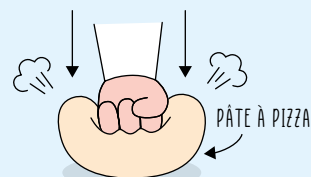
PÉTRIR

On **pétrit** une pâte quand on en mélange tous les ingrédients avec les mains jusqu'à obtenir une texture bien homogène pour pouvoir l'étaler.



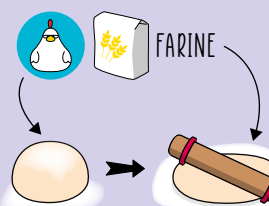
LAISSER LEVER

Laisser lever une pâte à pizza, c'est le fait de laisser la pâte se reposer avant de l'étaler pour qu'elle gonfle et se remplisse de gaz grâce à l'action de la levure !



DÉGAZER

Une pâte à pain ou à pizza doit reposer pour gonfler grâce à la levure. Elle se remplit de **gaz**. Il faut ensuite appuyer fort dessus pour évacuer le gaz en trop !



ÉTALER

Pour **étaler** la pâte, on met de la farine sur le plan de travail, sur la pâte et sur le rouleau pour qu'elle ne colle pas. Et on fait aller et venir le rouleau pour étaler.

INGRÉDIENTS

B

BASILIC

La pizza qui fait sourire **22**

C

CHOCOLAT AU LAIT

Les pizzas boucs **26**

CHORIZO

Les pizzas tortues **24**

CONCENTRÉ DE TOMATES

La sauce tomate du pizzaiolo **19**

E

ÉPICES PIZZA CHEFCLUB

La pizza qui fait sourire **22**

Les pizzas tortues **24**

F

FARINE

La pâte à pizza inratable **18**

La pizza qui fait sourire **22**

INDEX

H

HUILE D'OLIVE

La pâte à pizza inratable **18**

La sauce tomate du pizzaiolo **19**

Les pizzas tortues **24**

L

LEVURE DE BOULANGER

La pâte à pizza inratable **18**

M

MOZZARELLA RÂPÉE

La pizza qui fait sourire **22**

Les pizzas tortues **24**

O

OIGNON

La sauce tomate du pizzaiolo **19**

OLIVE NOIRE

Les pizzas tortues **24**

P

PÂTE À TARTINER

Les pizzas boucs **26**

PESTO

Les pizzas tortues **24**

S

SAUCE TOMATE

La pizza qui fait sourire **22**

Les pizzas tortues **24**

SUCRE GLACE

Les pizzas boucs **26**

T

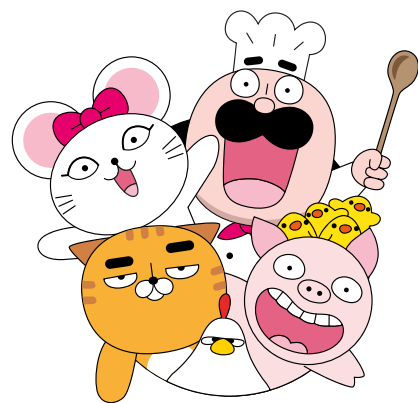
TOMATE

La sauce tomate du pizzaiolo **19**

TOMATE CERISE

La pizza qui fait sourire **22**





**ON S'AMUSE
EN CUISINE**

2022, Snacking Media
9, rue de la Pierre Levée
75011 Paris - France

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction, totales ou partielles,
pour quelque usage, par quelque moyen que ce soit, réservés pour tous pays.

Loi n°49-956 du 16 juillet 1949 sur les publications destinées à la jeunesse,
modifiée par la loi n°2011-525 du 17 mai 2011.

Dépot légal : mars 2022

© 2022, Snacking Media

