

LE TRÉSOR DES PIRATES

Par Bertrand Balay

ELEMENTS

Trésor : boîte en carton or 11 x 6 cm
Couvercle Trésor : tube de 6 cm de diamètre
Plage : sphère de 8 cm
Sucre cassonade
Pièces : sceau « tête de mort »

NB COULEUR / FINITION

1	Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
1	Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
1	Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
QS	
QS	Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace



CHOCOLAT PLASTIQUE NOIR

Belcolade Selection Noir Supérieur 60%	500 g
Sirop de Glucose PatisFrance	400 g

Fondre la couverture à 45°C et mélanger avec le sirop de glucose à 45°C.

Homogénéiser la masse et laisser cristalliser.

MONTAGE ET FINITIONS

- Pour le trésor : confectionner une boîte en utilisant un carton or.
- Pour le couvercle du trésor : il est recommandé de mouler un tube en PVC préalablement chemisé d'une feuille de rhodoïd (il est également possible de mouler une gouttière à bûche).
- Mouler l'ensemble des éléments du trésor avec du **Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace**. Une fois démoulé, couper le tube en section de 11 cm puis diviser le tube en deux. Obturer en couverture les extrémités du couvercle. Avec la pointe d'un couteau d'office et une brosse métallique, réaliser l'effet faux bois. Coller le couvercle sur la boîte.
- Détailler de fines bandelettes de chocolat plastique et les coller sur le montage.
- Confectionner des pièces en chocolat à l'aide d'un sceau en métal au motif « Tête de mort » préalablement mis au congélateur, puis les coller sur le montage.
- Avec du **Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace**, réaliser la plage avec une poche, puis saupoudrer du sucre cassonade. Avant cristallisation complète, coller le trésor sur la plage.