

Œuf de Pâques

Par Mathias Gautron



Pulvérisation

Belcolade Beurre de Cacao	100 g
Colorant liposoluble marron	1 g
Colorant liposoluble rouge	1 g

Fondre le beurre de cacao à 30°C et incorporer le colorant liposoluble. Mélanger au mixeur plongeant.

Pulvériser l'œuf avec un pistolet compresseur à basse pression afin de réaliser un effet moucheté.

Moulage

Belcolade Blanc Selection 30%	250 g
Dioxyde de titane	2 g

Tempérer le chocolat Blanc avec le dioxyde de titane à 29°C et mouler œufs Belcolade et le socle de l'œuf. Laisser cristalliser.

Décor chocolat

Belcolade Blanc Selection 30%	100 g
-------------------------------	-------

Tempérer le chocolat blanc et l'étaler très finement entre deux feuilles guitare.

Avant complète cristallisation découper des fines bandes. Une pour laquelle vous donnerez un effet de vague sur une plaque ondulée, l'autre que vous enroulerez autour de l'œuf.

Montage

Chauffer une plaque de cuisson à 50°C et déposer vos moitiés d'œufs afin de pouvoir les coller ensemble.

Enfin enrouler une bande de chocolat blanc autour, et déposer une vague de chocolat blanc au milieu avec un peu de chocolat blanc.

Utiliser une bombe de froid pour faciliter la cristallisation.

Application du règlement INCO :

Allergènes présents à déclarer* : lait, soja.