

Œuf de Pâques

Par Stéphane Leroux, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

Base chocolatée

Belcolade Noir Selection 55% QS

Belcolade Beurre de Cacao QS

Méthode

Tempérer le **Belcolade Noir Selection** et l'étendre sur un film plastique d'une épaisseur de 4 mm.

Laisser cristalliser puis découper des rectangles de 6 cm de largeur et 15 cm de longueur. Les couvrir ensuite d'un second film plastique et les enrouler autour d'un tube en PVC d'un diamètre de 15 cm. Coller le film plastique avec du ruban adhésif pour que le chocolat ne puisse pas se détacher du tube en PVC.

Laisser cristalliser durant 30 min puis détacher l'ensemble du tube en PVC.

Faire chauffer une demi-sphère métallique que vous utilisez ensuite pour faire fondre la partie centrale de la base chocolatée afin d'obtenir une cavité.

Utiliser un pinceau pour enduire cette base de beurre de cacao de couleur marron afin d'obtenir une texture de fibre de bois.

Œuf

Belcolade Blanc Selection 30% QS

Moule chocolat CW 1253

Méthode

Vaporiser quelques gouttelettes de chocolat marron en spray (26-27°C) dans le moule d'œuf en chocolat.

Laisser cristalliser et vaporiser ensuite la couleur coquille d'œuf (26-27°C).

Laisser à nouveau cristalliser puis mouler avec du **Belcolade Blanc Selection** tempéré.

Placer le côté lisse sur du papier de cuisson pour obtenir un bord parfaitement égal et optimiser ainsi le collage des deux demi-coquilles.

Décoration

Couleur chocolat en spray : marron.

Couleur chocolat en spray : coquille d'œuf.

Application du règlement INCO :
Allergènes présents à déclarer* : soja, lait.



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Puratos
Partenaire pour l'innovation