



Les as de la glace

APPAREIL À PISTOLET

Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	200 g
Belcolade Pure Pâte Ebony 96% Cacao-Trace	200 g
TOTAL	400 g

Fondre à 45°C et mixer.

Cristalliser à 26°C et utiliser à 30°C

ÉLÉMENTS

ÉLÉMENTS	NOMBRES	COULEURS / FINITIONS
Socle (à prévoir)	1	Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace
Moule corps - Kit Choco'Toys 2.0	1	Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace
Moule bras - Kit Choco'Toys 2.0	2	Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace
Moule pattes - Kit Choco'Toys 2.0	2	Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
Moule bec - Kit Choco'Toys 2.0	1	Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
Yeux	1	Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace + Origins Noir Sanaga 66% Cacao Trace

RÉALISATION & MONTAGE :

- Mouler les éléments avec la couverture préconisée.
- Assembler le corps et le coller verticalement sur une plaque munie d'une feuille guitare. Pulvériser séparément le corps et les bras.
- Une fois l'appareil à pistolet cristallisé, réaliser le ventre blanc des pingouins. Pour les réaliser, déposer à la poche de la couverture blanche dans un moule et poser dessus le corps en chocolat. Appuyer le moule corps sur la couverture blanche, afin pour réaliser la trace du ventre blanc. Laisser cristalliser avant de démouler.
- Coller soigneusement le corps sur un socle de votre choix, puis ajouter les pattes, le bec, les yeux et les bras.

ORIGINS NOIR SANAGA 66% CACAO-TRACE



- Un chocolat noir d'origine Cameroun, à 66% de cacao spécialement conçu pour l'enrobage grâce à sa très grande fluidité.
- Ce chocolat a un caractère fruité complémenté par une touche de Citron & d'épices.
- Il permet une très large variétés d'applications.
- Il est certifié Cacao-Trace et Chocolatiers Engagés, un engagement encore plus fort pour une filière du cacao innovante, durable et qualitative.



Disponible en sac de 15 kilos.
Date de durabilité minimale de 24 mois.

