

BARRACUDA

Par Bertrand Balay

ELEMENTS

Sous-marin : œuf de 10 cm
Cabine : timbale 4 cm diam et 3 cm Haut
Hélice : kit Belcolade Choco'Toys 2
Périscop : 4 cm
Boulons
Socle : disque de 10 cm
Socle : demi-sphère de 6 cm

NB COULEUR / FINITION

1	Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace
1	Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace
2	Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace
1	Chocolat plastique
10	Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace
1	Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace
1	Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace



APPAREIL À PISTOLET NOIR

Belcolade Beurre de Cacao	200 g
Belcolade Origins Noir Arriba 66%	200 g
Colorant liposoluble rouge (facultatif)	QS

Fondre à 45°C et mixer.

Utiliser entre 27 et 30°C.

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

- Mouler l'ensemble des éléments avec le chocolat Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace.
- Façonner en chocolat plastique, un tube de 4 cm pour le périscop. Utiliser un cylindre métallique pour fondre légèrement la cabine afin que celle-ci épouse la forme de l'œuf.
- Coller tous les éléments pour réaliser le montage.
- Donner un aspect métallique pendant la pulvérisation.
- Passer un léger coup de scintillant bronze avec un pinceau très souple.