

ELEMENTS

Socle : tablette Belcolade S. Leroux

Murs : moule œuf de 15 cm

Toit : disque plissé de 16 cm et sphère de 1 cm

Poteaux : façonnage

NOMBRE

1

1

1

5

COULEUR / FINITION

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace
+ grué de cacao

Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Chocolat Plastique noir

CHOCOLAT PLASTIQUE NOIR

Belcolade Selection Noir Supérieur 60%

500 g

Sirop de Glucose PatisFrance

400 g

Fondre la couverture à 35°C et mélanger avec le sirop de glucose à 35°C. Homogénéiser la masse et laisser cristalliser.

MONTAGE :

- Mouler 2 fois l'ensemble des éléments en couverture.
- Coller l'œuf de 15 cm et le travailler avec une brosse métallique.
- Fondre la base de l'œuf pour avoir un visuel de maison.
- Détailler une porte avec un couteau et un emporte-pièce chaud de 3 cm.
- Façonner en chocolat plastique des boudins fins et réaliser un marquage à l'aide d'une grille pâtissière.
- Finir de coller l'ensemble des éléments.

