

LE BLACK PEARL

Par Grégory Geffard

MOULAGE

Belcolade Selection
Lait 35% Cacao-Trace

QS

Un moule cabosse Belcolade
Un demi-œuf de 13 cm
Un mat de 18 cm
4 demi-sphères de 2.5 cm
Une voile de 9 cm sur 14 cm

MÉLANGE PISTOLET LAIT

Belcolade Selection
Lait 35% Cacao-Trace
Belcolade Beurre de Cacao

100 g
80 g

Fondre les 2 ingrédients puis mixer.
Tabler à 29°C.

MÉLANGE PISTOLET BLANC

Belcolade Selection
Extra Blanc 34% Cacao-Trace
Belcolade Beurre de Cacao

100 g
80 g

Fondre les 2 ingrédients puis mixer.
Tabler à 29°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Assembler la cabosse, puis faire fondre une partie pour créer la coque du bateau
- La coller sur le demi-œuf
- Faire fondre légèrement les demi-sphères pour les intégrer à la coque afin de former des canons
- Pulvériser l'ensemble avec le mélange lait
- A côté, réaliser le pochoir sur la voile en pulvérisant le mélange blanc
- Coller la voile sur le mat puis les coller sur la coque
- Garnir l'intérieur de bonbons en chocolat.

