



EST. 1911
CACAO-TRACE



Le Caroussel

Pour 1 centre de table

ÉLÉMENTS

	Quantité
Cercle petit rebord chocolat 14 cm	1
Cercle grand rebord chocolat 14 cm	1
Cercle plat chocolat 14 cm	3
Tube chocolat de 3 cm de diamètre, 20 cm de long	1
Petite tige 0.7 cm diamètre, 7 cm de long	5
Cerclage chocolat 2.5 x 14 cm	1
Cône chocolat 14 cm diamètre	1
Sphère chocolat blanc 2.5 cm de diamètre	1
Rennes chocolat blanc et rennes chocolat blond	6
Macaron vanille et framboise	12-15

MATÉRIEL

	Quantité
Couvercle de seau 14 cm	1
Rhodoïd 4.5 cm	100 cm
Cercle inox 14 cm	2
Emporte-pièce rennes	1
Feuille guitare	3
Décapeur thermique	1
Emporte-pièce diamètre 5 cm	1
Moule demi-sphère 2.5 cm	1
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	QS
Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	QS
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	QS
Belcolade Beurre de Cacao	QS
Colorant liposoluble rouge	QS

ÉTAPES DE MONTAGE

1. Le socle

Sur un couvercle de seau plastique à l'envers de 14 cm de diamètre, disposer un ruban de PVC de 4.5 cm, dans la rainure du couvercle. Verser du chocolat noir tempéré et remonter à l'aide d'un pinceau sur tout le ruban en PVC. Laisser cristalliser puis démouler. A l'aide d'un cornet, déposer une petite goutte de chocolat au centre de votre socle. Retourner le couvercle puis couler un peu de chocolat tempéré, jusqu'à recouvrir toute la surface de celui-ci. Vibrer puis laisser cristalliser.

2. Les disques

Étaler une couche de chocolat noir de 0.3 cm sur une feuille guitare puis détailler 3 cercles de 14 cm. Déposer une plaque dessus pour laisser cristalliser parfaitement plat.

3. Le tube

Enrouler une feuille guitare sur elle-même pour former un tube de 3 cm de diamètre. Refermer soigneusement une extrémité du tube à l'aide de ruban adhésif et le remplir de chocolat noir. Une fois le tube plein, le vider et le laisser cristalliser tête en bas. Démouler, couper les extrémités et détailler un tube de 13 cm.

4. La petite tige

Découper une feuille guitare en un carré de 10 x 10 cm et former 6 petits tubes de 0.7 cm de diamètre (ou utiliser des pailles en plastique). Fermer une extrémité à l'aide de ruban adhésif et les remplir de chocolat noir. Laisser cristalliser, démouler et couper 3 tiges à 7 cm et 2 tiges à 5 cm.

5. La couronne

Entourer un ruban pvc autour d'un cercle de 14 cm, étaler une fine couche de chocolat noir sur le ruban, couper une bande de 2.5 cm. A l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm, détailler des créneaux et enrouler le ruban autour du cercle de 14 cm puis laisser cristalliser.

6. Le toit

Placer une feuille PVC entre 2 cercles de 14 cm de diamètre, chauffer à l'aide d'un décapeur thermique la feuille puis appuyer au milieu avec un manche de fouet (ce qui donnera une forme conique). Mouler cette forme avec le chocolat noir. Laisser cristalliser puis démouler. Mouler en cho-

colat blanc des demi-sphères de 2.5 cm et laisser cristalliser. Démouler assembler et passer au bronze à l'aide d'un pinceau.

7. Les rennes

Étaler une fine couche de chocolat Amber sur une feuille guitare et découper des rennes avec un emporte-pièce, faire de même avec du chocolat blanc. Placer entre 2 plaques pour les garder bien droit.

MONTAGE ET FINITIONS

Réaliser une sauce beurre de cacao et chocolat blanc 50/50, cristalliser à 30°C et pulvériser le socle à grand rebord ainsi que le toit et laisser prendre. • Colorer cette sauce à l'aide de colorant rouge, cristalliser de nouveau puis pulvériser les précédents éléments. • Sur le disque du socle (fait avec le couvercle) coller au centre une pastille de chocolat Belcolade. Coller un disque de 14 cm en le centrant. Coller bien droit le tube de 13 cm. • Découper le centre d'un disque de 14 cm à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm (vérifier que celui-ci est suffisamment large pour que le tube passe dedans sans difficulté. • Coller la couronne autour du dernier cercle de 14 cm bord à bord. • Réaliser une sauce chocolat noir et beurre de cacao 50/50, cristalliser à 30°C et pulvériser le socle avec la tige, le disque perforé et le disque avec la couronne, laisser cristalliser. • Coller tous les macarons autour du tube à l'aide de chocolat cristallisé. • Insérer le disque perforé et fixer le avec un petit point de chocolat. • Coller le toit sur la couronne et coller le sur le tube. • Coller les petites tiges par le dessous et laisser prendre puis coller les rennes sur celle-ci. • Finir avec la petite sphère sur le dessus puis poser l'ensemble sur le socle rouge.

Le socle et le carrousel n'étant pas solidaires, vous pouvez le faire tourner pour choisir le macaron que vous voulez déguster.

MACARON BLANC OU ROUGE

Patis'Macaron PatisFrance	250 g
Eau (ou eau + colorant rouge)	50 g
POIDS TOTAL	275 g

Mélanger la préparation et l'eau (>50°) au batteur muni de la feuille à grande vitesse pendant 4 minutes. Dresser sur Silpat® et plaques doublées. Cuire au four ventilé à 130°C ou au four à sole à 150°C pendant 21 minutes clé ouverte.

GANACHE VANILLE

Patiscrem PatisFrance	435 g
Trimoline	35 g
Belcolade Blanc Intense 28,5%	500 g
Beurre	40 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 g
POIDS TOTAL	1012 g

Porter la crème et le beurre à ébullition puis ajouter la trimoline. Laisser infuser la vanille. Filtrer et chauffer la crème à 80°C. Verser sur le chocolat et mixer. Laisser cristalliser 24 heures à 16°C. Garnir les coques de macarons.

GANACHE FRAMBOISE ANIS VERTE

Starfruit Framboise PatisFrance	435 g
Trimoline	35 g
Belcolade Blanc Intense 28,5%	500 g
Beurre	40 g
Anis vert	QS
POIDS TOTAL	1010 g

Porter le Starfruit et le beurre à ébullition puis ajouter la trimoline. Laisser infuser l'anis. Filtrer et chauffer la crème à 80°C. Verser sur le chocolat et mixer. Laisser cristalliser 24 heures à 16°C. Garnir les coques de macarons.