

# LES LIONCEAUX

Par : Bertrand Balay

## ELEMENTS

**Socle** : carré de 10 x 10 cm

**Corps, moule goutte de chez Décors et Création**

**Crinière** : détaillage selon schéma

**Patte** : sphère de 2,5 cm

**Cuisses** : œuf de 6 cm

**Tête** : ½ sphère de 7 cm

**Museau** : ½ sphère de 4 cm

**Museau** : ½ sphère de 2,5 cm

**Nez** : ½ sphère de 1 cm

**Queue** : modelage

## NOMBRE

1

1

1

2

1

1

1

1

1

1

## COULEUR / FINITION

**Belcolade Origins Noir Arriba 66%**

**Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace**

**Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace**

**Belcolade Origins Noir Arriba 66%**

Chocolat Plastique Lait



## CHOCOLAT PLASTIQUE LAIT

**Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace** 650 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.
- Détailler à plat la crinière (voir schéma) et le socle.
- Travailler la crinière avec une brosse métallique.
- Fondre les cuisses à l'aide d'une petite louche chaude, afin qu'elles épousent bien le sujet.
- Coller l'ensemble des éléments du montage.

## SCHÉMA DE LA CRINIÈRE :

