

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 :

