

MARTY LE ZÈBRE

Par : Bertrand Balay

ELEMENTS

Socle : moule tablette Belcolade S.Leroux	1
Corps : moule goutte de chez Décors et Créations	1
Tête : œuf de 10 cm	1
Pattes : ½ sphère de 4 cm	2
Support yeux : ½ sphère de 1 cm	4
Oreilles : moule bonbon goutte de chez Chocolate World	2
Crinière et rayures	Q.S

COULEUR / FINITION

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace + grué de cacao
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace
Belcolade Origins Noir Arriba 66%
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace
Belcolade Origins Noir Arriba 66%
Chocolat plastique

APPAREIL À PISTOLET NOIR

Belcolade Beurre de Cacao	200 g
Belcolade Origins Noir Arriba 66%	200 g
Colorant liposoluble rouge (facultatif)	QS

Fondre à 45°C et mixer. Utiliser entre 27 et 30°C.

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.
- Abaisser finement du chocolat plastique noir pour détailler les rayures ainsi que la crinière du zèbre.
- Coller la tête du sujet, puis la tremper dans le chocolat noir, afin de lui créer un museau. Réaliser un nez et une bouche en perçant délicatement avec un emporte-pièce chaud.
- Finir de coller l'ensemble des éléments.

