

Ourson Amoureux



Par Bertrand Balay MOF Chocolatier Confiseur

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Appareil à pistolet

Belcolade Beurre de Cacao	200	Fondre à 45°C et mixer.
Belcolade Pure Pâte Ebony	200	Cristalliser à 26 et utiliser à 30°C.
TOTAL	400	

Chocolat plastique noir

Glucose PatisFrance	300	Mélanger tous les ingrédients ensemble à 35°C.
Fondant PatisFrance	200	
Belcolade Chunk Noir	500	
TOTAL	1000	

ÉLÉMENTS

NB

COULEUR / FINITION

Socle, moule Cœur	1	Belcolade Noir Sanaga 66% Cacao Trace +BC Rouge
Moule corps	1	Belcolade lait Mekong 39% + Amber douceur 32%
Moule tête	1	Belcolade lait Mekong 39% Cacao Trace
Moule bras	2	Belcolade lait Mekong 39% Cacao Trace
Moule patte	2	Belcolade lait Mekong 39% Cacao Trace
Moule museau ours	1	Belcolade noir Sanaga 66% + Amber douceur 32%
Moule Oreilles	2	Belcolade lait Mekong 39%
Pétales de rose	2	Chocolat plastique noir
Yeux	1	Belcolade Blanc Extra 34% + Noir Sanaga 66%
Petit cœur	1	Belcolade Blanc Extra 34% + BC Rouge

Prise de notes, Montage :

Réaliser les yeux à l'aide de cornets. Tempérer à 30°C du beurre de cacao coloré en rouge, puis le pulvériser dans les deux moules cœur. Pocher de la couverture blonde dans le fond du moule corps, afin de réaliser la marque du ventre. Dès que cette couverture est cristallisée, finaliser le moulage du corps en couverture lait. Mouler les autres éléments avec les couvertures préconisées. Commencer à assembler le corps sur une plaque munie d'une feuille guitare. Couper l'extrémité des oreilles de lapin afin d'utiliser uniquement la partie arrondie. Coller soigneusement la tête, les pattes, les bras et les oreilles. Pulvériser au pistolet ce sujet. Coller votre socle cœur, puis fixer l'ourson dessus. Ajouter au montage, le museau et les yeux. Finir par coller 2 pétales de rose que vous aurez préalablement fait entre deux feuilles guitare.