

POULPO'CHOC !

Par Grégory Geffard



MOULAGE

Belcolade Selection
Lait 35% Cacao-Trace

QS

Un disque de 8 cm de diamètre.

Une demi-sphère de 4 cm.

Une étoile de mer 15 cm (réf : CW2124 de chez Chocolate World).

Un œuf de 10 cm.

MÉLANGE PISTOLET LAIT

Belcolade Selection
Lait 35% Cacao-Trace

100 g

Belcolade Beurre de Cacao

80 g

Colorant naturel orange (facultatif)

1 g

Fondre les 2 ingrédients puis mixer.

Tabler à 29°C.

SUCRE ROCHER

Sucre

500 g

Eau

170 g

Glace royale

70 g

Cuire le sucre et l'eau à 140°C.

Ajouter la glace royale et mélanger vivement.

Débarrasser aussitôt en cadre graissé et laisser refroidir.

MONTAGE ET FINITIONS

- Faire fondre une partie de l'étoile de mer puis l'assembler
- Coller l'œuf sur l'étoile de mer et réaliser la bouche
- Coller ensuite le sujet sur la demi-sphère et sur la demi-sphère de support
- Pulvériser l'ensemble avec le mélange pistolet lait
- Décorer en ajoutant deux yeux et quelques morceaux de sucre rocher sur la base.