

P'TIT RHINO

Par : Bertrand Balay

ELEMENTS

Socle : carré de 10 x 10 cm

Corps : moule Goutte de chez Décors & Création

Carapace : cône de 8 cm de haut

Pattes avant : ½ sphère de 2,5 cm

Pattes arrière : ½ sphère de 4 cm

Tête : sphère de 4 cm et œuf de 6 cm

Oreilles : moule bonbon goutte

Cornes : façonnage

Feuilles : feuilles structures

NOMBRE

1

1

1

2

2

1

2

2

2

COULEUR / FINITION

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Déconfondant PatisFrance

Belcolade Origins Noir Arriba 66%



APPAREIL À PISTOLET NOIR

Belcolade Beurre de Cacao

200 g

Belcolade Ebony 96% Cacao-Trace

200 g

Colorant liposoluble rouge (facultatif)

QS

Fondre à 45°C et mixer.

Utiliser entre 27 et 30°C

MONTAGE :

- Mouler 2 fois l'ensemble des éléments à l'aide du chocolat Belcolade Origins Noir Arriba 66%.
- Détailler à plat le socle.
- Réaliser l'ensemble des collages du sujet puis réaliser les narines et la bouche avec un emporte-pièces chaud. Pulvériser le montage en pistolet noir puis, coller les yeux et les cornes sur le museau.