

STRUTHIO

Par : Mathias Gautron

ELEMENTS

Socle : moule Sapin Belcolade

Œuf : moule à œuf de 14 cm

Plumes

NOMBRE

1

1

QS

COULEUR / FINITION

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace

PLUME

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace 300 g

Tempérer le chocolat à 29 °C et à l'aide d'un large couteau sur une feuille guitare.

Réaliser les encoches des plumes avec la pointe d'un couteau légèrement chauffé.

Laisser cristalliser.

PULVÉRISATION CHOCOLAT

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace 300 g

Belcolade Beurre de Cacao 300 g

Couleur rouge Liposoluble 1 g

Couleur Marron liposoluble 1/2 g

Tempérer le tout à 30 °C et pulvériser à faible densité d'air afin d'obtenir un effet moucheté.

Laisser cristalliser.

MONTAGE :

- Déposer l'œuf sur sa longueur sur le socle.
- Coller les plumes sur la base arrière de l'œuf.
- Finir avec une pointe de feuille Argent.



