

TOTO L'ÉLÉPHANTEAU

Par : Bertrand Balay

ELEMENTS

Corps : cassolette plastique 13 cm

Trompe : sphères de 2,5 cm et micro baba

Oreilles : ½ sphère de 4 cm + disques de 7 cm

Queue : modelage

Socle : 1 carré 14 x 14 cm

Feuilles : feuilles structures

NOMBRE

1

3

2

1

1

2

COULEUR / FINITION

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Chocolat plastique noir

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

Belcolade Origins Noir Arriba 66%

APPAREIL À PISTOLET BLANC

Belcolade Beurre de Cacao 80 g

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace 120 g

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 noire. Façonner en chocolat plastique la queue de l'éléphant. Coller le corps et la trompe. Brosser le montage avec une brosse métallique puis le travailler avec l'appareil à pistolet blanc en le patinant avec les mains.
- Coller l'éléphant sur le socle et ajouter les derniers éléments de décors.

