

TRIBU D'ŒUFS GOURMANDS

Par : Mathias Gautron

ELEMENTS

Socle : moule Sapin Belcolade

Sur-socle : moule Mini Baba

Œufs : moule à œuf de 14 cm

NOMBRE

3

3

3

COULEUR / FINITION

Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace

Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace

Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace

Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace

CROQUANT AMANDE (POUR L'ŒUF NOIR)

Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace 500 g

Amandes Hachées PatisFrance torréfiées 100 g

Belcolade Beurre de Cacao 50 g

Tempérer le chocolat et ajouter le beurre de cacao à 30°C.

CROQUANT NOISETTE (POUR L'ŒUF LAIT)

Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace 500 g

Noisettes Hachées PatisFrance torréfiées 100 g

Belcolade Beurre de Cacao 50 g

Tempérer le chocolat et ajouter le beurre de cacao à 30°C.

CROQUANT AMANDE (POUR L'ŒUF BLANC)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace 500 g

Amandes Hachées PatisFrance torréfiées 100 g

Belcolade Beurre de Cacao 50 g

Tempérer le chocolat et ajouter le beurre de cacao à 30°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Réaliser le socle.
- Une fois les œufs démoulés, passer chaque coque d'œuf au décapeur thermique et saupoudrer d'amandes hachées ou de noisettes hachées.
- Laisser cristalliser.
- Glacer chaque œuf de croquant en respectant chaque couleur de chocolat.
- Laisser cristalliser et déposer sur un socle.
- Décors au choix

