

UN BOUCHON À LA MER

Par Bertrand Balay

ELEMENTS

Socle : disque de 10 cm

Socle : moule à baba en silicone

Œuf : œuf de 14 cm

Bouchon : moule goutte d'eau, paille jetable

Bouchon : sphères de 4 cm et 1 cm

Fil de pêche

NB COULEUR / FINITION

- 1 **Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace**
- 1 **Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace**
+ pulvérisation rouge & jaune
- 1 **Chocolat plastique**

APPAREIL À PISTOLET NOIR

Belcolade Beurre de Cacao 200 g

Belcolade Origins Noir Arriba 66% 200 g

Colorant liposoluble rouge (facultatif) QS

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 45°C et mélanger avec le sirop de glucose à 45°C.

Homogénéiser la masse et laisser cristalliser.

BEURRE DE CACAO COLORÉ

Belcolade Beurre de Cacao 200 g

Pigment naturel 14 g

Fondre à 45°C et mixer.

Utiliser entre 27 et 30°C.

MONTAGE

- Mélanger un peu de couverture blanche avec du beurre de cacao coloré bleu, puis à l'aide d'un pinceau, réaliser un effet vague dans le fond du moule à œuf. Pulvériser les moules en beurre de cacao tempéré (bleu/jaune/rouge). Moler l'ensemble des éléments du montage. Coller le socle et le pulvériser avec de l'appareil à pistolet. Avec une paille de fer, réaliser un effet brossé sur un demi-œuf. Façonner un fin fil de pêche en chocolat plastique.
- Coller l'ensemble des éléments pour finaliser le montage.

ASTUCE :

Pour rationaliser ce montage, il est possible de coller sur l'œuf, des fritures réalisées avec du **Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace** et une étiquette maison par exemple.

