

# 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 Noir 65% Cacao-Trace**
- 1 **Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace**
- 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). Mouler 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.

