



BELCOLADE



LA COURSE AU BRUNCH

Quoi de plus essentiel que de se retrouver en famille ou entre amis autour d'un bon repas ; lieu de partage et d'échanges.

Le brunch prend actuellement une part intéressante quant à la façon de se rassembler et à la manière de consommer.

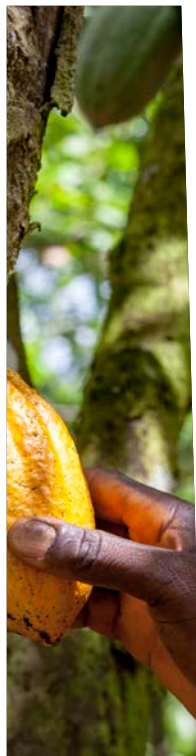
Contraction de breakfast et lunch, ce repas favorise une dégustation sucrée et salée, et surtout des produits à partager.

Dans cette idée, j'ai souhaité, avec Mathias, Sylvain, Renaud et Antoine, créer une table de produits simples et reconnus.

Mousse au chocolat, focaccia, entremets ou encore barres texturées apporteront gourmandise et authenticité sur la table de Pâques.

Pour la collection de sujets chocolatés, nous vous proposons un plongeon dans la « course au brunch », avec des petits canards sportifs sur bouée avides d'arriver rapidement à la table du brunch.

Jonathan Mougel



Great Taste

À chaque étape, de la fève au chocolat, nous définissons des normes de haute qualité avec un équipement adapté et un personnel qualifié.

Sélection de fèves fraîches de qualité : les producteurs sont formés aux bonnes pratiques agricoles pour améliorer la qualité de leur production et au tri des fèves pour ne récolter que celles qui sont fraîches et de qualité.

Maîtrise de la fermentation : lorsque les fèves fraîches sont livrées, leur qualité est à nouveau contrôlée et, le cas échéant, un tri supplémentaire est effectué avant de débiter le processus de fermentation, une étape cruciale dans le développement des arômes du chocolat. La fermentation est réalisée dans des caisses en bois optimisées pour une durée d'environ 6 jours et contrôlée à chaque étape par nos experts.

Le séchage : suite à la fermentation, la qualité des fèves est à nouveau contrôlée avant de les mettre à sécher au soleil pour atteindre un taux d'humidité de 8 % maximum, afin de préserver leur goût unique avant la transformation en chocolat.

Nous maîtrisons chacune de ces étapes pour garantir que notre chocolat et nos produits à base de cacao aient un goût exceptionnel.



Doing Good

Nous partageons la valeur créée avec nos producteurs partenaires grâce à deux mécanismes : **la prime qualité et le bonus chocolat**.

LA PRIME QUALITÉ



Elle récompense tous les producteurs partenaires de Cacao-Trace pour les fèves de haute qualité qu'ils produisent. Un système de traçabilité garantit que chaque producteur est payé équitablement en fonction de la quantité de fèves livrée. Le montant de cette prime est adapté au marché local du cacao et fait l'objet d'un suivi et d'une révision annuelle.

LE BONUS CHOCOLAT



Pour chaque kilogramme de chocolat Cacao-Trace vendu, 10 centimes d'euro sont collectés et reversés intégralement aux producteurs, soit directement en espèces, soit dans le cadre de projets communautaires. Ils visent à assurer l'accès à des besoins fondamentaux tels que l'éducation ou la santé, et à aider les agriculteurs et leurs familles à augmenter leurs revenus.

La prime qualité et le Bonus Chocolat représentent ensemble **2 à 5 mois de revenus supplémentaires** par an pour les producteurs partenaires. **En 2023, le montant total du Bonus Chocolat collecté représentait 2,4 millions d'euros.**

SOMMAIRE

LE MARATHON GOURMAND



12

Basque chocolat

14

Tarte fraise-rhubarbe & chocolat

16

Focaccia choco-noisette

18

Avo'cacao Toast

19

Mousse au chocolat

20

Charmes, l'entremets

22

Barre choco-noisette

23

Barre caramel pomme tatin
végétale

Ready to go	26
Fredo KO	28
Lindsey la glisse	30
Torpy la nage	32
Kelly la glisse	34
Mitch le sauveteur	36
Duck nautique	38
À la coque	40



LA COURSE AU BRUNCH

Envie de donner vie à vos petits
canards de Pâques ?
Scannez ce QR code pour découvrir
nos vidéos tutoriels (yeux, becs...)
et apprendre à réaliser le gabarit
des yeux pour parfaire vos
créations !







LE MARATHON GOURMAND



BASQUE CHOCOLAT

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : environ 3 tourtières (18x2,5 cm)

PÂTE À BASQUE AU CACAO

(RÈGLES DE 2.5 MM)

Beurre frais sec 84%	296 g
Sucre semoule	101 g
Sel	1.70 g
Farine T55	348 g
Amandes blanchies en poudre PatisFrance	141 g
Œufs	43 g
Jaunes d'œufs	33 g
Poudre de cacao 22%	33 g
Total	996.7 g

Sabler le beurre, le sucre, le sel, la farine tamisée, la poudre de cacao et les amandes en poudre.

Ajouter les œufs ainsi que les jaunes d'œufs puis réserver au réfrigérateur.

Abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé à 3 mm d'épaisseur.

CRÈME D'AMANDE CHOCOLAT

BASSE TEMPÉRATURE

(1 SILICONE À REBORD 40X60 CM)

Beurre	360 g
Sucre glace	360 g
Amandes brutes en poudre PatisFrance	360 g
Belcolade Selection Noir Extra Cacao-Trace	200 g
Œufs frais entiers	360 g
Total	1640 g

Rendre le beurre pommade, ajouter le sucre glace, les œufs et la poudre d'amande.

Terminer par le chocolat fondu à 40°C et dresser de suite en plaque à rebord silicone 40x60 cm).

Cuire 8 minutes à 160°C.

Congeler à la sortie du four.

Découper des disques de 17 cm.

GANACHE 430

(155 G PAR FOND)

Crème 35% Patiscrem PatisFrance	210 g
Trimoline	63 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	160 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	52 g
Beurre	52 g
Total	537 g

Faire bouillir la crème et la trimoline.

Ajouter le beurre et le faire fondre.

Verser sur les chocolats et mixer.

Réserver à température ambiante.

Dresser entre deux disques de crème d'amande cuite.

Surgeler.

MONTAGE ET FINITIONS

- Beurrer avec un beurre pommade les moules et les saupoudrer de sucre cassonade.
- Foncer avec une abaisse de basque chocolat et laisser dépasser sur les bords de 5 mm.
- Découper 6 disques de 17 cm et dresser 155 g sur 3 fonds ; refermer comme un sandwich. Surgeler.
- Déposer un sandwich dans le cercle foncé de pâte à basque.
- Dorer le pourtour de pâte et déposer un disque de pâte à basque.
- Couper à 18 cm et rayer.
- Cuire immédiatement à 160°C environ 35 minutes en four ventilé.

Cette tarte peut être dégustée tiède.

TARTE FRAISE-RHUBARBE CHOCOLAT

Par Sylvain Lecomte et Antoine Ménage.

Cercle de Mallard Ferrière 06605 • Quantité : 6 tartes de 16 cm.

PÂTÉ SABLÉE

Beurre	200 g
Sel	4 g
Poudre de noisettes PatisFrance	100 g
Sucre glace	100 g
Œufs	85 g
Farine	400 g
Total	889 g

Couper le beurre en petits cubes et ajouter tous les ingrédients en même temps, mélanger doucement à la feuille.

Étaler à 3 mm et foncer en bandes (bande de 54,5 cm pour un cercle).

Cuire 15 minutes à 150°C.

Jauner* les fonds 2 fois à 135°C pendant 10-15 minutes.

*jaunure : 100 g de jaunes / 50 g de crème.

CRÈME D'AMANDE

Beurre	123 g
Sucre	123 g
Amandes brutes en poudre PatisFrance	223 g
Ami'gel PatisFrance	40 g
Œufs	205 g
Total	714 g

Dans un batteur, mettre le beurre pommade, le sucre, la poudre d'amande, l'ami'gel, les œufs et bien foisonner.

Réserver en poche.

100 g par tarte déjà jaunée et cuire 15 minutes à 140°C.

PANACOTTA VANILLE

Lait 1/2 écrémé	692 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	230 g
Sucre	70 g
Vanille gousse PatisFrance	2 g
Gélatine bœuf masse	81 g
Belcolade Origins Blanc Papouasie-Nouvelle-Guinée	
36% Cacao-Trace	230 g
Total	1303 g

Dans une casserole, mettre le lait écrémé, la crème 35%, le sucre et la vanille gousse.

Arrivé à ébullition, ajouter la masse gélatine fondu.

Verser sur le chocolat puis mixer.

CHANTILLY PANACOTTA VANILLE

Panacotta	300 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	450 g
Total	750 g

Monter ensemble.

COMPOTÉE FRAISE RHUBARBE

Rhubarbe en morceaux	450 g
Purée de rhubarbe	250 g
Sucre	188 g
Pectine Nh	12 g
Gélatine bœuf masse	28 g
Tartare de fraise	270 g
Agar-agar	3 g
Total	1201 g

Dans une casserole, mettre les morceaux de rhubarbe avec la purée rhubarbe et cuire jusqu'à ébullition.

Ajouter en pluie fine le mélange sucre, pectine Nh, agar-agar et donner une ébullition pendant 1 minute.

Ajouter la gélatine et les fraises découpées en morceaux puis mixer.

Réserver au frais.

MONTAGE ET FINITIONS

- Couler 110 g de compotée fraise rhubarbe sur la crème d'amande.
- Couler 160 g de panacotta à 25°C.
- Une fois la panacotta bien prise réaliser un dressage à la poche avec la chantilly panacotta, utiliser la douille saint-honoré de 20 mm sur un tourne disque.
- Dresser des demi-fraises sur la tarte.
- Passer au pistolet **Nappage Neutre Sublimo**.





FOCACCIA

CHOCO-NOISETTE

Par Renaud Andreux.

Quantité : 4 pièces de 18 cm • Ou 1 cadre 40x30 cm.

FOCACCIA

Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle-Guinée	
73% Cacao-Trace	110 g
Lait	490 g
Pralirex Noisette PatisFrance	110 g
Vanille en gousse PatisFrance	2 pcs
Vanille poudre	1.5 g
Farine de Tradition T65	660 g
Levure	20 g
Fleur de sel	13 g
Lait	156 g
Huile de noisette	88 g
Total	1650,5 g

T° base : 54

Fondre le chocolat.

Mixer avec une partie du lait chaud.

Ajouter le reste de lait froid puis mixer avec la pâte de noisette, les gousses de vanille grattées et la vanille poudre.

Contrôler la température ambiante et la température de la farine afin de déterminer celle du premier mélange pour atteindre la température de base.

Réaliser le pétrissage avec la levure et la fleur de sel.

Frasage : 2 minutes.

Pétrissage : 8 minutes environ en bassinant avec le lait et l'huile de noisette.

T° pâte : 26°C. Attention pâte très souple.

2h de pointage en bac légèrement huilé avec de l'huile de noisette avec un rabat au bout d'une heure.

Retourner dans un cadre 40x30 cm sur une feuille sulfurisée huilée avec de l'huile de noisette ou peser des morceaux de 400 g et placer en assiettes ou cercles huilés de 18 cm.

Apprêt : 1h environ à 30°C 75% H

Huiler légèrement et réaliser des trous avec le bout des doigts.

Parsemer de grué de cacao.

Cuire 10 minutes à 210°C au four ventilé en glissant la feuille directement sur une plaque chaude.

HUILE VANILLÉE

Huile de noisette	150 g
Vanille en gousse PatisFrance	2 pcs
Total	150 g

Gratter les gousses et mélanger à l'huile.

TOPPING

Noisettes entières	105 g
Grué de cacao	20 g
Gianduja Lait Collection Cacao-Trace PatisFrance	80 g
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle-Guinée	
73% Cacao-Trace	70 g
Total	275 g

Torréfier les noisettes 5 minutes à 135°C puis 15 minutes environ à 155°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- A la sortie du four, démouler et placer sur grille afin de faciliter le ressuage.
- Huiler très légèrement au pinceau avec l'huile vanillée.
- Enfoncer des demi-pistoles. Elles vont fondre doucement, le temps que la focaccia refroidisse.
- Déposer des noisettes torréfiées dans les trous réalisés avant cuisson.
- A l'aide d'une douille à garnir, pocher du Gianduja Lait Collection fondu (texture pochable).
- Parsemer de quelques peaux de noisettes.

AVO'CACAO TOAST

Par Sylvain Lecomte et Renaud Andreux.
Quantité : 5 moules Debuyer • 30 x 8 x 6,5
Soit 15 tartines à partager.

FOCACCIA

Belcolade Origins Papouasie-Nouvelle-Guinée	
73% Cacao-Trace	140 g
Eau	468 g
Pralirex Collection Noisette PatisFrance	140 g
Vanille en gousse PatisFrance	2.5 pcs
Vanille poudre	2 g
Farine de Tradition T65	840 g
Levure	8.4 g
Levain Puratos Sapore Ascanio	115 g
Fleur de sel	17 g
Eau	188 g
Huile de noisette	112 g
Total	2030.4 g

T° base : 60°C. Fondre le chocolat. Mixer avec une partie de l'eau chaude. Ajouter le reste de l'eau froide puis mixer avec la pâte de noisette, les gousses de vanille grattées et la vanille poudre. Contrôler la température ambiante et la température de la farine afin de déterminer celle du premier mélange pour atteindre la température de base. Réaliser le pétrissage avec la levure, le levain et la fleur de sel. Frassage 2 minutes. Pétrissage 8 minutes environ en bassinant avec l'eau et l'huile de noisette. T° pâte : 26°C. Attention pâte très souple. 2h de pointage en bac légèrement huilé avec de l'huile de noisette avec un rabat au bout d'1h. Peser 400 g par moule huilé sans trop dégazer. Apprêt : 1h30 environ à 30°C 75% H. Huiler légèrement et réaliser de légers trous avec le bout des doigts. Parsemer de grué de cacao. Cuisson 10 minutes à 210°C au four ventilé en glissant les moules directement sur une plaque chaude.

GUACAMOLE (110G ENVIRON/ TARTINE)

Avocats frais	1360 g
Jus de citron vert	95 g
Tomates fraîches	190 g
Sel	14 g
Poivre	2 g
Piment d'espelette	10 g
Total	1671 g

Découper les avocats en cubes. Ajouter le jus de citron vert. Ecraser grossièrement à la fourchette. Épépiner les tomates et détailler en brunoise. Les ajouter aux avocats avec les épices.

*l'assaisonnement est une indication et dépendra de la maturité des avocats.

CRÈME AUX HERBES (50G ENVIRON /TARTINE)

Crème 35% Patiscrem PatisFrance	520 g
Fromage blanc	190 g
Sel	3 g
Poivre	1 g
Piment d'espelette	1.5 g
Jus de citron vert	28 g
Herbes fraîches au choix	18 g
Total	761.5 g

Monter légèrement l'ensemble puis ajouter les herbes fraîches ciselées.



TOMATES CONFITES

Tomates cerises	140 g
Thym	468 g
Total	608 g

Découper les tomates en deux. Placer sur une plaque légèrement, côté peau. Assaisonner et placer au four à 170°C pendant 25 à 30 minutes environ.

ŒUFS POCHÉS

Dans une casserole, chauffer de l'eau à frémissement et ajouter un peu de vinaigre. Réaliser un tourbillon au centre à l'aide d'un fouet et plonger l'œuf cassé préalablement dans un bol. Rabattre le blanc d'œuf sur le jaune à l'aide d'une écumoire. La cuisson durera 3 à 4 minutes selon la viscosité du jaune que l'on veut obtenir.

MONTAGE ET FINITIONS

- Démouler chaque pain en sortie de cuisson pour laisser ressuer.
- Les passer quelques minutes au congélateur afin de réaliser des tranches nettes.
- 1 pain = 3 grandes tranches.
- Déposer les tranches entre deux grilles et toaster-les légèrement dans un four très chaud ou à l'aide d'un décapeur.
- Déposer au centre sur toute la longueur du guacamole (110 g environ/tartine) et tirer au centre avec une cuillère.
- Dans la cavité réalisée, placer des quenelles de crème (5 à 6 quenelles de 10 g environ)
- Déposer ensuite quelques lamelles d'avocat nappées avec un peu de jus de citron vert pour empêcher l'oxydation.
- Poser ensuite les tomates confites, quelques jeunes pousses germées et deux œufs pochés par tartine.



MOUSSE AU CHOCOLAT

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : 3 contenants pour 6 personnes.

Moules spécifiques : contenants de 16 cm de diamètre.

CHIA COCO, CITRON VERT ET GINGEMBRE

Lait de coco	250 g
Lait demi écrémé	150 g
Belcolade Origins Blanc Papouasie-Nouvelle-Guinée	
36% Cacao-Trace	60 g
Chia coco	45 g
Citron vert	1 pc
Gingembre frais	3 g
Vanille en gousse PatisFrance	1 pc
Total	508 g

Chauffer les laits à 50°C et ajouter le zeste de citron vert, la vanille et le gingembre.

Ajouter le chocolat blanc pour le faire fondre.

Ajouter les graines de chia et remuer.

Après que le mélange a gonflé, déposer-le dans le fond de la verrine.

Laisser prendre au froid positif.

MOUSSE AU CHOCOLAT

Jaunes d'œufs pasteurisés	175 g
Sucre	50 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	240 g
Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	280 g
Blancs d'œufs pasteurisés	224 g
Sucre	40 g
Total	1009 g

Monter les jaunes et le sucre au ruban.

Fondre le chocolat à 40°C et monter la crème moussieuse.

Enfin monter la meringue avec les blancs et le sucre.

Mélanger la crème dans le chocolat chaud, ajouter les jaunes et enfin la meringue.

Dresser aussitôt.

MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer 150 g de chia coco dans les contenants.
- Laisser prendre au froid positif.
- Dresser 320 g de mousse par dessus.
- Décorer en râpant des pistoles de chocolat.



CHARMES, L'ENTREMETS

Par Mathias Gautron • Quantité : 5 entremets de 18 cm Moule C2Pack.

BISCUIT NOISETTE

Blanc d'œuf	35 g
Jaune d'œuf	40 g
Sucre vergeoise	40 g
Blanc d'œuf (2)	170 g
Miel	40 g
Cassonade	30 g
Sucre glace	45 g
Poudre de noisettes PatisFrance	130 g
Beurre Noisette	60 g
Pralirex Collection Noisette France PatisFrance	60 g
Total	650 g

Monter les premiers blancs avec les jaunes et la vergeoise. Monter les deuxièmes blancs en parallèle avec le miel et la cassonade. Ajouter les blancs montés ainsi que les poudres. Terminer avec la matière grasse. Etaler sur une plaque 60x40 cm. Cuire 13 minutes à 175°C.

PRALINÉ NOISETTE

Praliné Collection Noisette France PatisFrance	500 g
---	--------------

Dresser 100 g de praliné sur le biscuit taillé à 14 cm.
Surgeler.

CRÊMEUX PHILIPPINE

Lait entier	250 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	250 g
Vanille gousse	1 pc
Zeste d'orange	1 g
Zeste de citron jaune	1/2 g
Jaunes d'œufs	110 g
Trimoline	50 g
Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace	160 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	80 g
Gélatine poudre porc	2 g
Eau	18 g
Total	922,5 g

Infuser la crème et lait avec la vanille et les zestes d'agrumes. Filtrer et réaliser une crème anglaise avec les jaunes et la trimoline et la cuire à 82°C. Verser le tout sur les chocolats et ajouter la masse de gélatine. Émulsionner l'appareil. Couler 180 g dans chaque moule insert de 16 cm.

STREUSEL NOISETTE

Beurre	100 g
Muscavado	25 g
Cassonade	25 g
Farine T55	50 g
Noisettes poudre brutes torréfiées	50 g
Fleur de sel	1 g
Total	251 g

Mélanger au batteur à la feuille tous les ingrédients afin d'obtenir une masse sableuse. L'étaler sur feuille silicone et la cuire à 150°C pendant 20 minutes.

CROUSTILLANT AUX FRUITS SECS

Noisettes PatisFrance	60 g
Pistaches PatisFrance	60 g
Amandes brutes PatisFrance	60 g
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	60 g
Beurre	14 g
Pralirex Pistache PatisFrance	50 g
Praliné Collection Noisette France PatisFrance	70 g
Streusel Noisette cuit	170 g
Fleur de sel	3 g
Total	547 g

Torréfier les fruits secs. Une fois refroidis, les broyer grossièrement. Fondre le chocolat puis mélanger avec le beurre pomadé. Ajouter la pâte de pistache et le praliné Noisette France. Ajouter les fruits secs broyés précédemment avec le streusel et la fleur de sel broyée. Etaler le tout dans 5 cercles de 16 cm de diamètre.

BISCUIT PÂTE CHOUX CACAO

Puratos Mimetic Anhydre	80 g
Lait entier	230 g
Farine T55	105 g
Belcolade poudre de cacao Cacao-Trace	35 g
Lait (2)	35 g
Jaunes d'œufs	135 g
Œufs entiers	90 g
Blancs d'œufs	200 g
Sucre semoule	95 g
Total	1000 g

Réaliser une pâte à choux avec le Mimetic, le lait, la farine et le cacao tamisé. Verser dans le batteur et refroidir la masse avec le lait (2). Ajouter graduellement les jaunes d'œufs et les œufs. Commencer à monter les blancs avec le sucre et mélanger les deux masses. Etaler sur une feuille 60x40 cm et cuire à 175°C pendant 15 minutes. Découper des bandes de 4 x 45 cm de large pour les chemiser à mis hauteur du cercle.

MOUSSE CHOCOLAT

Lait entier	130 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	130 g
Jaunes d'œufs	130 g
Trimoline	65 g
Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace	300 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance fouettée	600 g
Total	1355 g

Réaliser une crème anglaise à 84°C avec le lait, la crème, les jaunes et la trimoline. Verser sur le chocolat d'origine et émulsionner le tout. A 40°C, ajouter la crème fouettée (270 g par entremets).

GLAÇAGE

Eau	400 g
Glucose DE38	200 g
Sucre	320 g
Pectine NH	8 g
Puratos Miroir Neutre	1100 g
Total	2028 g

Réaliser un sirop avec l'eau, le glucose et le sucre. Mélanger avec la pectine. Porter au bouillon. Verser ensuite le Miroir neutre. Utiliser à 80°C en pulvérisation.

MONTAGE ET FINITIONS

- Dans le moule à insert de 16 cm déposer le crémeux chocolat. (180 g / moule)
- Recouvrir avec la dacquoise noisette et étaler le praliné Noisette France dessus. (100 g / moule)
- Surgeler.
- Chemiser le cercle moule de 18 cm avec la bande de biscuit pâte à choux.
- Déposer au centre la mousse au chocolat Philippine. (270 g / moule)
- Déposer l'insert coté crémeux dans la mousse.
- Obtenir avec le disque de croustillant.
- Surgeler.
- Pulvériser de glaçage neutre.
- Décorer avec une arabesque en chocolat réalisée en bi couche **Belcolade Origins Noir Philippines 68% cacao-Trace** et **Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace**.
- Puis quelques rappels de noisettes, amandes et pistaches finement ciselées à l'aide d'une mandoline japonaise.

BARRE CHOCOLAT YUZU

Par Mathias Gautron • Quantité : 8 barres.
Moule IBILI CHOCOBAR 03804877.

BARRE CHOCOLAT

Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	100 g
Belcolade pâte de cacao conchée Ebony Cacao-Trace	30 g
Colorant rouge liposoluble	5 g
Total	135 g

Fondre le tout à 35°C, tempérer à 29°C et pulvériser les moules.

BARRE CHOCOLAT

Belcolade Origins Lait Mékong 39% Cacao-Trace	400 g
--	--------------

Fondre le tout à 45°C et le tempérer à 29°C.

CARAMEL

Sucre	75 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	25 g
Yuzu	25 g
Fleur de sel	1 g
Puratos Mimetic Anhydre	30 g
Total	156 g

Réaliser un caramel avec le sucre à 180°C. Puis décuire avec la crème et le yuzu. Recuire à 104°C. Ajouter la fleur de sel et laisser refroidir à 60°C. Ajouter enfin le mimetic Anhydre, mixer et laisser pré-cristalliser (figer) à 4°C. Remixer le caramel et dresser 20 g par barre.

GANACHE POIVRE DE SICHUAN

Crème 35% Patiscrem PatisFrance	75 g
Poivre de Sichuan	2 g
Glucose DE60	16 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	115 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	3 g
Puratos Mimetic Anhydre	15 g
Total	226 g

Infuser la crème avec le poivre. Filtrer et ajouter le glucose puis tempérer à 35°C. Fondre le chocolat et beurre de cacao à 35°C. Mélanger et émulsionner le tout avec Mimetic Anhydre.

CROUTILANT PIÉMONT

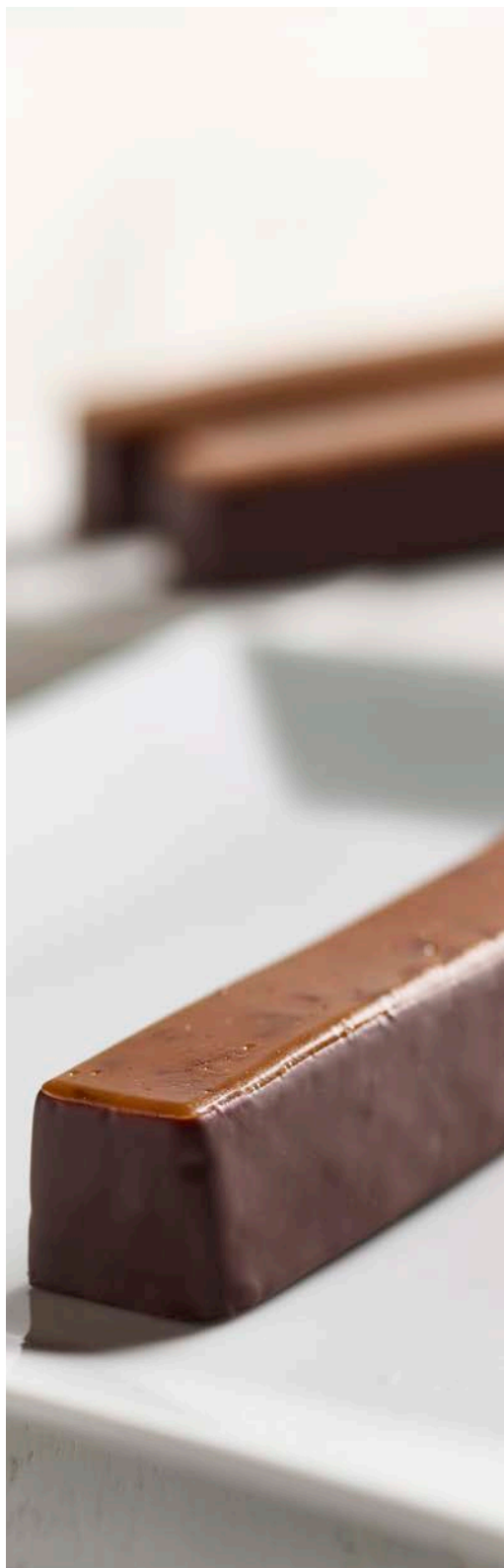
Gianduja Lait Collection Cacao-Trace PatisFrance	102 g
Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace	45 g
Crousticrep PatisFrance	25 g
Total	172 g

Fondre le chocolat et Gianduja à 45°C et le tempérer à 27°C. Ajouter le Crousticrep. Dresser sur chaque barre.

MONTAGE ET FINITIONS

- Après pulvérisation au beurre de cacao.
- Mouler les barres de **Belcolade Origins Lait Mékong 39% Cacao-Trace** en une seule fois.
- Après cristallisation, déposer 20 g de caramel dans chaque barre.
- Puis déposer 25 g de ganache dans chaque barre, laisser cristalliser 1h.
- Recouvrir enfin du croustillant piémont.
- Laisser cristalliser à 16°C pendant 4h minimum.
- Démouler.





BARRE CARMEL POMME TATIN VÉGÉTAL

Par Sylvain Lecomte et Antoine Ménage.

Quantité : 7 barres à partager.

Moule Silmaé Mini Cake 11029.

CARMEL POMME TATIN

Sucre	75 g
Jus de citron	40 g
Brunoise de pommes	300 g
Puratos Mimetic Anhydre	150 g
Vanille	1 pc
Fleur de sel	3 g
Belcolade Sélection W. Plant-Based Cacao-Trace	200 g
Sucre	300 g
Glucose	300 g
Eau	100 g
Total	1 468 g

Caraméliser les 75 g de sucre à sec, ajouter les pommes et le jus de citron. Continuer à remuer jusqu'à la parfaite fonte du caramel.

Incorporer le Puratos Mimetic Anhydre, la vanille et le Belcolade Sélection W. Plant-Based Cacao-Trace.

Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 160°C, décuire avec les pommes caramélisées.

Cuire le tout à 117°C.

Couler en empreinte mini cake Mae (130 g par empreinte).

Après une nuit de cristallisation, tremper partiellement dans la couverture **Origins Noir Sanaga 66%**.



LA COURSE AU BRUNCH



Un kit est composé de 6 plaques :

- 1 plaque de bustes
- 1 plaque d'œufs de canards
- 1 plaque de têtes
- 1 plaque de becs & palmes
- 1 plaque de bouées
- 1 plaques de bras & ailes

pour la réalisation de 4 sujets complets.

Envie de donner vie à vos petits
canards de Pâques ?
Scannez ce QR code pour découvrir
nos vidéos tutoriels (yeux, becs...)
et apprendre à réaliser le gabarit
des yeux pour parfaire vos
créations !



READY TO GO

Poids : environ 80 g sans socle • Hauteur : 12 à 15 cm

SUGGESTION DE PRÉSENTATION

MOULAGE BELCOLADE SELECTION EXTRA BLANC 34% CACAO-TRACE, DÉCORS JAUNE, DÉCORS FRAMBOISE

Coquille tête face avant	Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	1
Coquille face arrière lait	Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	1
Coquille corps avant	Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	1
Coquille corps arrière	Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	1
Bec entier face dessus	Décor jaune	1
Bec entier face dessous	Décor jaune	1
Ailes	Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	2
Bouée coquille	Décor framboise	2
Pattes dessus	Décor jaune	2
Pattes dessous	Décor jaune	2
Yeux bleus		2
Crête	Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	1
Mains	Décor framboise	2

- Mouler les coquilles en chocolat en utilisant les moules canard.
- Laisser cristalliser 12 h à 16°C pour un démoulage parfait.
- Associer les différents éléments entre eux en prenant soin d'éliminer la soudure en chocolat avec l'index.
- Coller la tête et le corps ensemble, puis ajouter la crête.
- Poncer un peu les pattes pour les affiner.
- Passer au pistolet chocolat (voir recette et technique) le corps.
- Laisser cristalliser.
- Coller le corps sur les pattes, ajouter le bec.
- Passer au pistolet à nouveau les jonctions de pattes et bec afin de tout lier au corps avec le pistolet lait.
- Déposer les yeux.
- Assembler la bouée. Assembler les mains framboise en ayant pris le soin de couper 2 doigts. Coller sur la bouée pour donner l'effet comme sur la photo.
- Ce canard peut être collé sur un socle.

APPAREIL À PISTOLET NOIR

Belcolade Selection Noir Extra Cacao-Trace	180 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	200 g
Belcolade Ebony Cacao-Trace	20 g
Beurre de cacao Magic Temper	4 g
Total	404 g

Fondre les ingrédients à 45°C.

Tabler à 33°C et ajouter le beurre de cacao Magic Temper.

Utiliser.

Pour une pré-cristallisation sans le beurre Magic Temper, tabler le mélange à 30°C et pulvériser.

DÉCOR FRAMBOISE

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	800 g
Brisures de framboises	75 g
Beurre de cacao	100 g
Total	975 g

Fondre la couverture blanche et le beurre de cacao.

Ajouter les masses fondues et la brisure de framboise dans un grinder.

DÉCOR JAUNE

(SPÉCIAL PATTES ET BECS)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	50 g
Colorant jaune naturel	2,29 g
Colorant rouge naturel	0,13 g
Total	52,42 g

Fondre le chocolat à 45°C.

Ajouter les colorants.

Mixer.

DÉCOR BLEU

(SPECIAL YEUX)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	460 g
Colorant bleu lyposoluble	2,6 g
Colorant rouge lyposoluble	0,34 g
Total	462,94 g

Fondre le chocolat à 45°C. Ajouter les colorants. Mixer.





FREDO KO

Poids : environ 80 g sans socle • Hauteur : 12 à 15 cm

SUGGESTION DE PRÉSENTATION

MOULAGE BELCOLADE ORIGINS NOIR SANAGA 66% CACAO-TRACE, BELCOLADE SELECTION EXTRA BLANC 34% CACAO-TRACE

Coquille corps avant	Belcolade Origins Noir Sanaga 66%	1
Coquille corps arrière	Belcolade Origins Noir Sanaga 66%	1
Bec entier face dessus	Décor jaune	1
Mains	Belcolade Origins Noir Sanaga 66%	2
Bouée coquille	Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	2
Pattes dessus	Belcolade Origins Noir Sanaga 66%	2
Pattes dessous	Belcolade Origins Noir Sanaga 66%	2

- Mouler les coquilles en chocolat en utilisant les moules canard.
- Laisser cristalliser 12h à 16°C pour un démoulage parfait.
- Associer les différents éléments entre eux en prenant soin d'éliminer la soudure en chocolat avec l'index.
- Garnir la bouée de **Gianduja Collection**.
- Coller le corps sur les pattes.
- Passer au pistolet chocolat noir tous ces derniers éléments (voir recette et technique pistolet).
- Laisser cristalliser.
- Assembler la bouée.
- Poser les mains à plat et le bec au milieu. Ce dernier aura été fondu légèrement avec une petite louche chaude afin d'épouser la bouée.
- Coller la bouée sur ces derniers éléments. Coller au centre le corps à l'envers.
- Passer au pistolet lait à nouveau les jonctions de bouée au corps bec afin de lier l'ensemble.
- Ce canard peut être collé sur un socle.

APPAREIL À PISTOLET NOIR

Belcolade Selection Noir Extra Cacao-Trace	180 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	200 g
Belcolade Pâte de cacao conchée Ebony Cacao-Trace	20 g
Beurre de cacao Magic Temper	4 g
Total	404 g

Fondre les ingrédients à 45°C.

Tabler à 33°C et ajouter le beurre de cacao Magic Temper.

Utiliser.

Pour une pré-cristallisation sans le beurre Magic Temper, tabler le mélange à 30°C et pulvériser.

APPAREIL À PISTOLET LAIT

Belcolade Origins Lait Camroun 45% Cacao-Trace	200 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	200 g
Beurre de cacao Magic Temper	4 g
Total	404 g

Fondre les ingrédients à 45°C.

Tabler à 33°C et ajouter le beurre de cacao Magic Temper.

Utiliser.

Pour une pré-cristallisation sans le beurre Magic Temper, tabler le mélange à 30°C et pulvériser.

DÉCOR JAUNE

(SPÉCIAL PATTES ET BECS)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	50 g
Colorant jaune naturel	2,29 g
Colorant rouge naturel	0,13 g
Total	52,42 g

Fondre le chocolat à 45°C.

Ajouter les colorants.

Mixer.

LINDSAY LA GLISSE

Poids : environ 80 g sans socle • Hauteur : 12 à 14 cm

SUGGESTION DE PRÉSENTATION

MOULAGE BELCOLADE SELECTION AMBER DOUCEUR 32% CACAO-TRACE, BELCOLADE ORIGINS LAIT VIETNAM 45% CACAO-TRACE, DÉCORS JAUNE

Coquille tête face avant	Belcolade Selection Amber Douceur 32%	1
Coquille face arrière lait	Belcolade Selection Amber Douceur 32%	1
Coquille corps avant	Belcolade Selection Amber Douceur 32%	1
Coquille corps arrière	Belcolade Selection Amber Douceur 32%	1
Bec entier face dessus	Décor jaune	1
Bec entier face dessous	Décor jaune	1
Main gauche et droite	Belcolade Selection Amber Douceur 32%	1 de chaque
Coquille bouée	Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	2
Pattes dessus	Décor jaune	2
Pattes dessous	Décor jaune	2
Yeux verts	Décor vert	2
Coquille d'œuf craquelée	Couverture spéciale « œufs » voir recette	1

- Mouler les coquilles en chocolat en utilisant les moules canard.
- Laisser cristalliser 12 h à 16°C pour un démoulage parfait.
- Associer les différents éléments entre eux en prenant soin d'éliminer la soudure en chocolat avec l'index.
- Associer la bouée, les pattes puis coller les bras sur le corps.
- Passer au pistolet chocolat Amber (voir recette et technique) le corps.
- Laisser cristalliser.
- Coller le corps assis et légèrement décalé sur le coté sur la bouée ; associer maintenant les pattes et le bec.
- Passer au pistolet à nouveau les jonctions de pattes et bec afin de tout lier au corps.
- Déposer les yeux et la coquille craquelée.
- Ce canard peut être collé sur un socle

APPAREIL À PISTOLET AMBER

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	200 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	200 g
Beurre de cacao Magic Temper	4 g
Total	404 g

Fondre les ingrédients à 45°C.

Tabler à 33°C et ajouter le beurre de cacao Magic Temper.

Utiliser.

Pour une pré-cristallisation sans le beurre Magic Temper, tabler le mélange à 28°C et pulvériser.

DÉCOR VERT

(SPÉCIAL YEUX)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	400 g
Colorant bleu lypo	1,08 g
Colorant jaune Lypo	0,76 g
Total	401,84 g

Fondre le chocolat à 45°C.

DÉCOR JAUNE

(SPÉCIAL PATTES ET BECS)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	50 g
Colorant jaune naturel	2,29 g
Colorant rouge naturel	0,13 g
Total	52,42 g

Fondre le chocolat à 45°C.

Ajouter les colorants.

Mixer.

COUVERTURE SPÉCIALE ŒUFS

COQUILLE CRAQUELÉE

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	250 g
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	500 g
Beurre de cacao rouge, noir	QS
Total	750 g

Fondre les couvertures ensemble et mixer.

Tabler et mouler des œufs finement.

Après cristallisation, démouler, associer et peindre en basse pression avec les pigments rouge et noir.

Laisser cristalliser

Découper à l'aide d'un scalpel très fin des éclats de coquille d'œufs.

Ajouter les colorants.

Mixer.





TORPY LA NAGE

Poids : environ 80 g sans socle • Hauteur : 12 à 15 cm

SUGGESTION DE PRÉSENTATION

MOULAGE BELCOLADE ORIGINS LAIT CAMEROUN 45% CACAO-TRACE, DÉCORS FRAMBOISE, DÉCORS JAUNE

Coquille tête face avant	Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	1
Coquille face arrière lait	Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	1
Coquille corps avant	Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	1
Coquille corps arrière	Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	1
Bec entier face dessus	Décor jaune	1
Bec entier face dessous	Décor jaune	1
Main gauche et droite	Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	1 de chaque
Coquille bouée	Décor framboise	2
Pattes dessus	Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	2
Pattes dessous	Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	2
Yeux verts	Décor vert	2
Crête	Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	1

- Mouler les coquilles en chocolat en utilisant les moules canard.
- Laisser cristalliser 12h à 16°C pour un démoulage parfait.
- Associer les différents éléments entre eux en prenant soin d'éliminer la soudure en chocolat avec l'index.
- Tronquer légèrement le corps avec la tête du nageur afin de les coller ensemble. Le corps à plat doit avoir une tête relevée.
- Chauffer les deux parties, coller, puis refroidir.
- Associer la bouée, les pattes puis coller la crête et les bras sur le corps.
- Passer au pistolet chocolat (voir recette et technique) le corps.
- Laisser cristalliser.
- Coller le corps à plat ventre sur la bouée, associer maintenant les pattes et le bec.
- Passer au pistolet à nouveau les jonctions de pattes et bec afin de tout lier au corps.
- Déposer les yeux.
- Ce canard peut être collé sur un socle

APPAREIL À PISTOLET LAIT

Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	200 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	200 g
Beurre de cacao Magic Temper	4 g
Total	404 g

Fondre les ingrédients à 45°C.

Tabler à 33°C et ajouter le beurre de cacao Magic Temper.

Utiliser.

Pour une pré-cristallisation sans le beurre Magic Temper, tabler le mélange à 30°C et pulvériser.

APPAREIL À PISTOLET NOIR

Belcolade Selection Noir Extra Cacao-Trace	180 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	200 g
Belcolade Pâte de cacao conchée Ebony Cacao-Trace	20 g
Beurre de cacao Magic Temper	4 g
Total	404 g

Fondre les ingrédients à 45°C.

Tabler à 33°C et ajouter le beurre de cacao Magic Temper.

Utiliser.

Pour une pré-cristallisation sans le beurre Magic Temper, tabler le mélange à 30°C et pulvériser.

DÉCOR FRAMBOISE

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	800 g
Brisures de framboises	75 g
Beurre de cacao	100 g
Total	975 g

Fondre la couverture blanche et le beurre de cacao.

Ajouter les masses fondues et la brisure de framboise dans un grinder.

DÉCOR JAUNE

(SPÉCIAL PATTES ET BECS)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	50 g
Colorant jaune naturel	2,29 g
Colorant rouge naturel	0,13 g
Total	52,42 g

Fondre le chocolat à 45°C.

Ajouter les colorants.

Mixer.

DÉCOR VERT

(SPÉCIAL YEUX)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace :	400g
Colorant bleu lypo :	1,08g
Colorant jaune Lypo :	0,76g
Total	401,84 g

Fondre le chocolat à 45°C.

Ajouter les colorants.

Mixer.

KELLY LA GLISSE

Poids : environ 80 g sans socle • Hauteur : 12 à 15 cm

SUGGESTION DE PRÉSENTATION

MOULAGE BELCOLADE ORIGINS LAIT CAMEROUN 45% CACAO-TRACE, BELCOLADE ORIGINS NOIR SANAGA 66% CACAO-TRACE, DÉCORS JAUNE

Coquille tête avant	Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	1
Coquille tête arrière	Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	1
Coquille corps avant	Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	1
Coquille corps arrière	Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	1
Bec entier face dessus	Décor jaune	1
Bec entier face dessous	Décor jaune	1
Mains	Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	2
Bouée coquille	Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	2
Pattes dessus	Décor jaune	2
Pattes dessous	Décor jaune	2
Yeux verts	Décor vert	2
Demi œufs craquelés	Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	1

- Mouler les coquilles en chocolat en utilisant les moules canard.
- Laisser cristalliser 12 h à 16°C pour un démoulage parfait.
- Associer les différents éléments entre eux en prenant soin d'éliminer la soudure en chocolat avec l'index.
- Garnir la bouée de Gianduja Collection.
- Garnir un mini demi œuf en plein en couverture noire.
- Après cristallisation, coller la bouée en appui sur l'œuf (comme photo, œuf caché par la patte)
- Coller la tête et le corps, les mains et a crête, puis passer au pistolet lait.
- Passer au pistolet chocolat noir la bouée et le demi-œuf collé.
- Coller le corps dans la bouée.
- Associer les pattes, le bec.
- Passez au pistolet lait afin de souligner les collages du bec et des pattes.
- Ajouter les yeux verts
- Ce canard peut être collé sur un socle.

APPAREIL À PISTOLET NOIR

Belcolade Selection Noir Extra Cacao-Trace	180 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	200 g
Belcolade Pâte de cacao conchée Ebony Cacao-Trace	20 g
Beurre de cacao Magic Temper	4 g
Total	404 g

Fondre les ingrédients à 45°C.

Tabler à 33°C et ajouter le beurre de cacao Magic Temper.

Utiliser.

Pour une pré-cristallisation sans le beurre Magic Temper, tabler le mélange à 30°C et pulvériser.

APPAREIL À PISTOLET LAIT

Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	200 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	200 g
Beurre de cacao Magic Temper	4 g
Total	404 g

Fondre les ingrédients à 45°C.

Tabler à 33°C et ajouter le beurre de cacao Magic Temper.

Utiliser.

Pour une pré-cristallisation sans le beurre Magic Temper, tabler le mélange à 30°C et pulvériser.

DÉCOR JAUNE

(SPÉCIAL PATTES ET BECS)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	50 g
Colorant jaune naturel	2,29 g
Colorant rouge naturel	0,13 g
Total	52,42 g

Fondre le chocolat à 45°C.

Ajouter les colorants.

Mixer.

DÉCOR VERT

(SPÉCIAL YEUX)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	400 g
Colorant bleu lypo :	1,08 g
Colorant jaune lypo :	0,76 g
Total	401,84 g

Fondre le chocolat à 45°C.

Ajouter les colorants.

Mixer.





MITCH LE SAUVETEUR

Poids : environ 80 g sans socle • Hauteur : 12 à 15 cm

SUGGESTION DE PRÉSENTATION

MOULAGE BELCOLADE ORIGINS NOIR SANAGA 66% CACAO-TRACE, COUVERTURE BELCOLADE ORIGINS LAIT CAMEROUN 45% CACAO-TRACE, DÉCORS FRAMBOISE, COUVERTURE SPÉCIALE ŒUFS, BELCOLADE SELECTION EXTRA BLANC 34% CACAO-TRACE

Coquille tête face avant	Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	1
Coquille face arrière	Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	1
Coquille corps avant	Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	1
Coquille corps arrière	Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	1
Bec entier face dessus	Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	1
Bec entier face dessous	Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	1
Mains	Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	2
Bouée coquille	Décor framboise	2
Pattes dessus	Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	2
Yeux bleus	Décor bleus	2
Crête	Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	1
Coquille Mini œuf craquelé	Couverture spéciale oeufs	2
Coquille sphère 4cm diam	Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	2

- Mouler les coquilles en chocolat en utilisant les moules canard.
- Laisser cristalliser 12h à 16°C pour un démoulage parfait.
- Associer les différents éléments entre eux en prenant soin d'éliminer la soudure en chocolat avec l'index.
- Coller le corps sur les pattes. Couper les mains et coller les sur le corps (réception de la bouée)
- Passer au pistolet chocolat noir tous ces derniers éléments (voir recette et technique pistolet)
- Laisser cristalliser.
- Assembler la bouée et passer quelques traits au cornet chocolat blanc.
- Passer la bouée au niveau du cou et coller sur les mains avec un cornet chocolat. Coller la tête.
- Coller le bec.
- Passer au pistolet à nouveau les jonctions de pattes et bec afin de tout lier au corps avec le pistolet lait.
- Déposer les yeux.
- Associer les sphères blanches. Après cristallisation, couler au scalpel les cotés afin de faire un bonnet de bain. Pulvériser légèrement et en basse pression en pistolet lait.
- Assembler l'œuf mini craquelé pour une présentation identique.
- Ce canard peut être collé sur un socle.

APPAREIL À PISTOLET NOIR

Belcolade Selection Noir Extra Cacao-Trace	180 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	200 g
Belcolade Pâte de cacao conchée Ebony Cacao-Trace	20 g
Beurre de cacao Magic Temper	4 g
Total	404 g

Fondre les ingrédients à 45°C. Tabler à 33°C et ajouter le beurre de cacao Magic Temper. Utiliser. Pour une pré-cristallisation sans le beurre Magic Temper, tabler le mélange à 30°C et pulvériser.

APPAREIL À PISTOLET LAIT

Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	200 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	200 g
Beurre de cacao Magic Temper	4 g
Total	404 g

Fondre les ingrédients à 45°C. Tabler à 33°C et ajouter le beurre de cacao Magic Temper. Utiliser. Pour une pré-cristallisation sans le beurre Magic Temper, tabler le mélange à 30°C et pulvériser.

DÉCOR FRAMBOISE

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	800 g
Brisures de framboises	75 g
Beurre de cacao	100 g
Total	975 g

Fondre la couverture blanche et le beurre de cacao. Ajouter les masses fondues et la brisure de framboise dans un grinder.

DÉCOR BLEU

(SPECIAL YEUX)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	460 g
Colorant bleu lyposoluble	2,6 g
Colorant rouge lyposoluble	0,34 g
Total	462,94 g

Fondre le chocolat à 45°C. Ajouter les colorants. Mixer.

COUVERTURE SPÉCIALE ŒUFS

(COQUILLE CRAQUELÉE)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	250 g
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	500 g
Beurre de cacao rouge, noir	qs
Total	750 g

Fondre les couvertures ensemble et mixer. Tabler et mouler des oeufs finement. Après cristallisation, démouler, associer et peindre en basse pression avec les pigments rouge et noir. Laisser cristalliser. Découper à l'aide d'un scalpel très fin des éclats de coquille d'oeufs.

DUCK NAUTIQUE

Poids : environ 80 g sans socle • Hauteur : 12 à 15 cm

SUGGESTION DE PRÉSENTATION

MOULAGE BELCOLADE SELECTION AMBER DOUCEUR 32% CACAO-TRACE, DÉCORS JAUNE

Coquille tête face avant	Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	1
Coquille face arrière lait	Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	1
Coquille corps avant	Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	1
Coquille corps arrière	Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	1
Bec entier face dessus	Décor jaune	1
Bec entier face dessous	Décor jaune	1
Ailes gauche et droite	Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	1 de chaque
Coquille Crête	Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	2
Pattes dessus	Décor jaune	2
Yeux verts	Décor vert	2
Coquille d'œuf craquelée	Couverture spéciale « œufs » voir recette	2

- Mouler les coquilles en chocolat en utilisant les moules canard.
- Laisser cristalliser 12h à 16°C pour un démoulage parfait.
- Associer les différents éléments entre eux en prenant soin d'éliminer la soudure en chocolat avec l'index.
- Coller le corps et la tête, la crête et les ailes.
- Assembler le gros œuf craquelé.
- Poncer un peu les pattes pour les affiner à l'aide du louché afin qu'elles épousent parfaitement l'œuf.
- Poncer l'œuf afin de lui donner un aplatissement sur une plaque à 45°C.
- Assembler les pattes sur l'œufs et coller le corps sur les pattes.
- Passer l'ensemble au pistolet Amber.
- Ajouter le bec et pulvériser légèrement au pistolet lait le contour de ce dernier ainsi que la liaison des pattes.
- Coller les yeux.
- Ce canard peut être collé sur un socle.

APPAREIL À PISTOLET AMBER

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	200 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	200 g
Beurre de cacao Magic Temper	4 g
Total	404 g

Fondre les ingrédients à 45°C. Tabler à 33°C et ajouter le beurre de cacao Magic Temper. Utiliser. Pour une pré-cristallisation sans le beurre Magic Temper, tabler le mélange à 28°C et pulvériser.

APPAREIL À PISTOLET LAIT

Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	200 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	200 g
Beurre de cacao Magic Temper	4 g
Total	404 g

Fondre les ingrédients à 45°C. Tabler à 33°C et ajouter le beurre de cacao Magic Temper. Utiliser. Pour une pré-cristallisation sans le beurre Magic Temper, tabler le mélange à 30°C et pulvériser.

DÉCOR JAUNE

(SPÉCIALE PATTES ET BECS)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	50g
Colorant jaune naturel	2,29 g
Colorant rouge naturel	0,13 g
Total	52,42 g

Fondre le chocolat à 45°C. Ajouter les colorants. Mixer.

COUVERTURE SPÉCIALE ŒUFS

(COQUILLE CRAQUELÉE)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	250 g
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	500 g
Beurre de cacao rouge, noir	qs
Total	750 g

Fondre les couvertures ensemble et mixer. Tabler et mouler des œufs finement. Après cristallisation, démouler, associer et peindre en basse pression avec les pigments rouge et noir. Laisser cristalliser. Découper à l'aide d'un scalpel très fin des éclats de coquille d'œufs.

DÉCOR VERT

(SPÉCIAL YEUX)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	400 g
Colorant bleu lypo	1,08 g
Colorant jaune Lypo	0,76 g
Total	401,84 g

Fondre le chocolat à 45°C.

Ajouter les colorants.

Mixer.





À LA COQUE

Poids : environ 80 g sans socle • Hauteur : 12 à 15 cm

SUGGESTION DE PRÉSENTATION

MOULAGE BELCOLADE SELECTION AMBER DOUCEUR 32% CACAO-TRACE, DÉCOR JAUNE

Coquille tête face avant	Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	1
Coquille face arrière	Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	1
Coquille corps avant	Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	1
Coquille corps arrière	Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	1
Bec entier face dessus	Décor jaune	1
Bec entier face dessous	Décor jaune	1
Mains gauche et droite	Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	1 de chaque
Coquille craquelée (kit)	Couverture spéciale oeufs	2
Pattes dessus	Décor jaune	2
Pattes dessous	Décor jaune	2
Yeux bleus	Décor bleus	2
Coquille d'œuf craquelée	Couverture spéciale « œufs » voir recette	1

- Mouler les coquilles en chocolat en utilisant les moules canard.
- Laisser cristalliser 12h à 16°C pour un démoulage parfait.
- Associer les différents éléments entre eux en prenant soin d'éliminer la soudure en chocolat avec l'index.
- Trouer la coquille avec une douille du diamètre de la tête et coller cette dernière.
- Poncer un peu les pattes pour les affiner.
- Passer au pistolet chocolat Amber le corps (voir recette et technique).
- Laisser cristalliser.
- Coller le corps sur les pattes, ajouter le bec.
- Passer au pistolet à nouveau les jonctions de pattes et bec afin de tout lier au corps.
- Déposer les yeux et la coquille craquelée.
- Ce canard peut être collé sur un socle.

APPAREIL À PISTOLET AMBER

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	200 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	200 g
Beurre de cacao Magic Temper	4 g
Total	404 g

Fondre les ingrédients à 45°C.

Tabler à 33°C et ajouter le beurre de cacao Magic Temper.

UTILISER.

Pour une pré-cristallisation sans le beurre Magic Temper, tabler le mélange à 28°C et pulvériser.

DÉCOR JAUNE

(SPÉCIALE PATTES ET BECS)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	50 g
Colorant jaune naturel	2,29 g
Colorant rouge naturel	0,13 g
Total	52,42 g

Fondre le chocolat à 45°C.

Ajouter les colorants.

Mixer.

COUVERTURE SPÉCIALE ŒUFS (COQUILLE CRAQUELÉE)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	250 g
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	500 g
Beurre de cacao rouge, noir	QS
Total	750 g

Fondre les couvertures ensemble et mixer.

Tabler et mouler des œufs finement.

Après cristallisation, démouler, associer et peindre en basse pression avec les pigments rouge et noir.

Laisser cristalliser.

Découper à l'aide d'un scalpel très fin des éclats de coquille d'œufs.

DÉCOR BLEU

(SPECIAL YEUX)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	460 g
Colorant bleu lyposoluble	2,6 g
Colorant rouge lyposoluble	0,34 g
Total	462,94 g

Fondre le chocolat à 45°C.

Ajouter les colorants.

Mixer.



BELCOLADE