

LA CONQUÊTE DE L'ESPACE

ASSEMBLAGES CRÉATIFS CACAO BARRY®



Montages réalisés par Philippe Bertrand,
 MOF Chocolatier Confiseur,
 Directeur de la Chocolate Academy™ Paris
 & Christian Roux,
 Chef Pâtissier Chocolate Academy™ Paris



LA FUSÉE

MOULAGES NÉCESSAIRES

- 1 Œuf lisse 15 cm White Nuit Blanche 37 % Carma® (corps)
- 3 Œufs lisses 4,8 cm Black Zabuye™ Carma® (pieds)
- 1 Sphère 5 cm Black Zabuye™ Carma® (bulle)
- Petites Vis Black Zabuye™ Carma®
- Flammes 3 couleurs
- Socle de 14 cm en chocolat noir + tampon (au choix)

MONTAGE & FINITIONS

Assembler l'œuf de 15 cm préalablement moulé en chocolat White Nuit Blanche & Black Zabuye™ à l'aide d'un scotch pour délimiter le haut de la fusée.

Coller la sphère de 5 cm (Hublot) ainsi qu'une deuxième sphère de 5 cm usées à la plaque chauffante en dessous de la fusée.

Ajouter les trois réacteurs préalablement usés à la plaque chauffante, puis coller la fusée au socle.

Pour finir, coller les flammes assemblées entre elles à la fusée.

Pour plus de brillance, il est possible de pulvériser chaque moulage de la couleur souhaitée avec un mélange 50 % beurre de cacao et 50 % chocolat, cristallisé à 27°C.

Parsemer le socle du montage de Perlés Chocolat.

Fusée :
 œuf lisse de 15 cm bicolore, la
 séparation est réalisée
 à l'aide d'un scotch,
 puis moulée en chocolat
 Black Zabuye™ et en chocolat
 White Nuit Blanche.

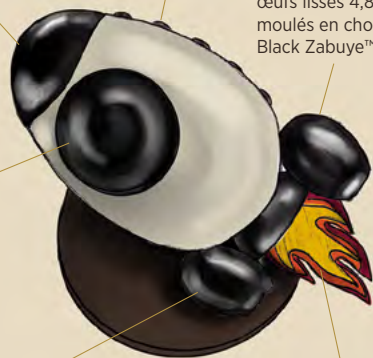
Petite vis :
 réaliser au cornet des petits points
 en chocolat Black Zabuye™.

Réacteurs :
 œufs lisses 4,8 cm
 moulés en chocolat
 Black Zabuye™.

Hublot :
 sphère de 5 cm
 moulée en chocolat
 Black Zabuye™.

Réacteur bis :
 sphère de 5 cm moulée
 en chocolat Black Zabuye™
 puis légèrement fondue
 à la plaque chauffante.

Flammes :
 détaillage à plat de trois tailles
 différentes de flammes
 superposées avant montage
 en chocolat White Nuit Blanche.



L'ASTRONAUTE



MOULAGES NÉCESSAIRES

- 1 Œuf lisse 10 cm White Nuit Blanche 37 % Carma® (corps)
- 1 Sphère 7 cm White Nuit Blanche 37 % Carma® et Black Zabuye™ Carma® (tête casque)
- 1 ½ Boule de Noël 7,5 cm White Nuit Blanche 37 % Carma® (casque)
- 6 Sphères + 2 ½ Sphères 2,5 cm White Nuit Blanche (bras et jambes)
- 1 Sphère de 2,5 cm dont une moitié colorée en bleu/blanc/rouge (épaulière)
- 2 Sphères 2 cm Extra-Bitter Guayaquil 64 % (mains)
- 2 ½ Sphères 2,5 cm Extra-Bitter Guayaquil 64 % (pieds)
- 2 ½ Sphères de 2,5 cm White Nuit Blanche Carma® 37 % . Emporte-piécé à l'aide d'une douille de 12 cm (oreillettes)
- 1 Backpack Ovale Bombé* White Nuit Blanche Carma® 37 %
- 1 Tige Extra-Bitter Guayaquil 64 % 10 cm (drapeau)
- 1 Stamp Chocolate Academy™ Paris (drapeau)
- Mini sphère en chocolat (plastron)
- Chocolat mixé pour rocher Excellence 55 %
- Détailler le plastron en chocolat White Nuit Blanche Carma® 2 x 2 cm
- Détailler le drapeau en chocolat noir en 4 x 4,5 cm
- Socle 14 cm

* Réalisé avec le moule Silkormat® Pillow. Peut-être remplacé par une demi-sphère 4 cm pour un rendu différent.

MONTAGE & FINITIONS

Réaliser les rochers en chocolat mixé. Puis les disposer sur la base du montage dont un rocher au centre pour soutenir l'astronaute.

Assembler l'œuf lisse de 10 cm pour former le corps de l'astronaute, puis le coller sur la base en chocolat mixé.

Coller le backpack.

Assembler la visière à la deuxième sphère de 7cm pour former le visage, ajouter ensuite la boule de Noël de 7,5 cm pour compléter le casque. Puis la disposer sur le corps.

Coller séparément les bras et les jambes, puis les ajouter au dernier moment.

Finir par les éléments de décors (drapeau, plastron, tuyaux, oreillettes). Parsemer le socle du montage de Perlés Chocolat.



Visière teintée :
sphère 7 cm moulée en chocolat noir Black Zabuye™ et pulvérisation argentée.

Casque :
sphère 7 cm moulée en chocolat White Nuit Blanche assemblée dans une 1/2 boule de Noël de 7,5 cm.

Tuyaux :
chocolat plastique noir étalé finement

Plastron :
petite plaquette de chocolat détaillée et petites billes en chocolat noir.

Épaulière :
1/2 sphère en chocolat White Nuit Blanche scotchée en 3 parties puis colorée (bleu-blanc-rouge).

Rocher :
chocolat noir Black Zabuye™ mixé, puis légèrement percé à l'aide d'outil de sculpture pour un effet lunaire.

Drapeau :
détaillage à plat du drapeau avec stamp en chocolat.



L'EXTRATERRESTRE



Cornes :
cônes moulés
en chocolat Black Zabuye™.

Ailes :
1/2 œuf 5 cm moulé
en chocolat Black Zabuye™.

Petits piques :
petits points de chocolat
Black Zabuye™ déposés
sur l'œuf avant
pulvérisation.

Oreilles 2 cm :
1/2 sphères moulées
en chocolat Black Zabuye™.

Œil :
1/2 sphère 2 cm
moulée en chocolat
White Nuit Blanche.

Ventre :
chocolat Black Zabuye™,
poché dans le moule œuf
lisse 12,5 cm, décorer
à l'aide d'une éponge
et de chocolat Black
Zabuye™.



MOULAGES NÉCESSAIRES

- 1 Œuf Lisse 12,5 cm Extra-Bitter Guayaquil 64 % (corps)
- 1 ½ Sphère 2 cm (œil)
- 1 ½ Sphère 2,5 cm Extra-Bitter Guayaquil 64 % (paupière)
- 2 ½ Sphères 2 cm Extra-Bitter Guayaquil 64 % (oreilles)
- 6 Cônes Extra-Bitter Guayaquil 64 % (piques dans le dos)
- 3 ½ Œufs (dos) + 1 Œuf (queue) 5 cm Extra-Bitter Guayaquil 64 %
- 1 ½ Sphère 7,5 cm Extra-Bitter Guayaquil 64 % (bas du dos... queue)
- 1 Œuf 7,5 cm Extra-Bitter Guayaquil 64 % (queue)
- 1 Sphère 2,5 cm Extra-Bitter Guayaquil 64 % (queue)
- Pulvérisation sauce lait/noir et sauce Black Zabuye™ Carma® (finitions)

RECETTE SAUCE À PULVÉRISATION

Mélanger ensemble 100 g de chocolat fondu (au choix)
100 g de beurre de cacao fondu

Mixer jusqu'à obtenir une préparation homogène
Cristalliser à 27°C, utiliser à 29°C pour pulvériser.

MONTAGE & FINITIONS

Assembler l'œuf lisse 12,5 cm puis le disposer sur la base.
User les piques dans le dos, puis les disposer sur le dos de l'extraterrestre.
Ajouter les oreilles et les ailes du montage, puis pulvériser à l'aide
d'un appareil à pistolet sur base chocolat noir. Laisser cristalliser.
Pulvériser une deuxième fois à basse pression.
Ajouter le ventre, ainsi que les yeux et paupières de l'extraterrestre.
Parsemer le socle du montage de Perlés Chocolat.

Retrouvez notre
catalogue Beaux-Arts



bit.ly/LBAmoules



Œufs

Référence : MLD-090529-M00
Dimensions : 4 cm
Référence : MLD-090552-M00
Dimensions : 4,8 cm
Référence : MLD-090540-M00
Dimensions : 5,5 cm
Référence : MLD-090522-M00
Dimensions : 6,5 cm
Référence : MLD-090511-M00
Dimensions : 7,5 cm
Référence : MLD-090512-M00
Dimensions : 10 cm

Référence : MLD-090526-M00
Dimensions : 10,5 cm
Référence : MLD-090506-M00
Dimensions : 12,5 cm
Référence : MLD-090520-M00
Dimensions : 15 cm
Référence : MLD-090564-M00
Dimensions : 18 cm
Référence : MLD-090541-M00
Dimensions : 22 cm



Bonbon Cône

Référence : MLD-090536-M00
Dimensions : 25 x 55 mm



Boules de Noël

Référence : MLD-090551-M00
Dimensions : 7,5 cm



Demi-Sphères

Référence : MLD-090510-M00
Dimensions : 2 cm
Référence : MLD-090513-M00
Dimensions : 2,5 cm
Référence : MLD-090498-M00
Dimensions : 3 cm
Référence : MLD-090505-M00
Dimensions : 4 cm

Référence : MLD-090503-M00
Dimensions : 5 cm
Référence : MLD-090535-M00
Dimensions : 5,5 cm
Référence : MLD-090525-M00
Dimensions : 6 cm
Référence : MLD-090497-M00
Dimensions : 7 cm

