

Le Gaulois



@Marc Hemery

Réclamez tous les produits et références de la recette à votre distributeur DISGROUP !
Photo «A point studio» - Rennes - 02 99 86 06 86 - www.apointstudio.fr

MOULAGES CHOCOLAT BLANC

- 2 Demi-sphères de Ø 50 mm
- 1 Disque de Ø 50 mm

Mouler la couverture blanche tempérée dans les sphères. Étaler de la couverture à 3 mm d'épaisseur sur une feuille guitare. Laisser légèrement cristalliser puis détailler des disques de Ø 50 mm. Presser entre 2 plaques et laisser cristalliser. Réserver pour le montage.

MOULAGE CHOCOLAT LAIT

- 1 Demi-sphère de Ø 50 mm
- 2 Demi-sphères de Ø 70 mm
- 1 Bras
- 1 Disque Ø 100 mm
- 1 Disque de Ø 70 mm
- 2 Demi oeufs de Ø 40 mm
- 1 Moustache de Ø 40 mm

Mouler la couverture lait tempérée dans les sphères et les oeufs. Étaler de la couverture à 3 mm d'épaisseur sur une feuille guitare. Laisser légèrement cristalliser puis détailler des disques de Ø 100 mm et Ø 70 mm ainsi que des petits croissants de Ø 40 mm. Presser entre 2 plaques et laisser cristalliser. Réserver pour le montage.

MOULAGE CHOCOLAT NOIR

- 1 Demi-sphère de Ø 25 mm
- 2 Tubes de Ø 14 et 40 mm de long
- 1 Épée de 500 et 20 mm

Mouler la couverture noire tempérée dans les sphères. Étaler de la couverture à 3 mm d'épaisseur sur une feuille guitare. Laisser légèrement cristalliser puis détailler des bandes de 6 mm de largeur, longueur 50 mm et 20 mm. Presser entre 2 plaques et laisser cristalliser. Mouler des tubes de Ø 14 mm. Laisser cristalliser et découper en tronçons de 40 mm. Réserver pour le montage.

CHOCOLAT PLASTIQUE IVOIRE

- 650 g Couverture blanche perle 28% DISGROUP
- 400 g Sirop de glucose DISGROUP

Fondre la couverture à 45° C et mélanger la délicatement au glucose chauffé à 40°C. Dès l'obtention d'une pâte, débarasser puis réserver dans une boîte hermétique. Façonner 2 petites cornes de 35 mm puis une petite boule pour le nez.

PULVERISATION CHOCOLAT NOIR

- 200 g Beurre de cacao naturel en gouttes IRCA
- 300 g Couverture chocolat noir 58% SIGNATURE by DISGROUP

Fondre le beurre de cacao et ajouter les pistoles de couverture. Cristalliser puis pulvériser sur les sujets.

MONTAGE :

Coller en chauffant les 2 demies sphères blanches de Ø 50 mm puis dessus la demie sphère lait de Ø 50 mm. Coller les 2 demi-sphères lait de Ø 70 mm. Placer les jambes dessus. Positionner le corps avec les jambes sur le socle lait de Ø 100 mm. Coller la tête avec le casque. Coller les chaussures et le bras. Pour le bouclier, superposer le disque de Ø 50 mm blanc sur le disque lait de Ø 70 mm puis la demie sphère noire de Ø 25 mm. Coller le bouclier puis la moustache. Pulvériser chaque sujet. Coller les cornes et le nez.