

Le Coq



Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Idée de montage pour Pâques.

Composition :

- Chocolat plastique de couleur
- Velours couverture noire

Chocolat plastique rouge

Œil avec une pistole
Sphère 4 cm
Œuf 7,5 cm

Chocolat plastique jaune

Voile de velours

Volutes sur feuilles guitare

Œuf 12,5 cm

Demi-sphère 12 cm

Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingrédients

Chocolat plastique de couleur

500 g de couverture blanche Perle
DISGROUP
50 g de beurre de cacao
Colorant liposoluble rouge ou jaune
325 g de glucose DISGROUP
50 g de sirop à 30° baumé

Velours couverture noire

500 g de couverture noire Onyx
DISGROUP
250 g de beurre de cacao

Astuces du Chef

Chauffer le sirop et le glucose à 50-60° et ajouter la couverture avec le beurre de cacao coloré. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte puis laisser refroidir en prenant soin de la filmer.

Fondre le beurre de cacao et fondre les pistoles de couverture. Tempérer à 31-33°. Pulvériser avec un pistolet également tempéré sur les sujets entre 18-24°.

Montage

Utiliser une plaque chauffée pour fondre les moulages afin de les coller.

Souder sur une demi sphère de 12 cm, un œuf de 12,5 cm. Sur cet œuf souder un autre œuf de 7,5 cm. Coller une sphère de 4 cm pour la tête. Coller des volutes pour former les ailes et la queue du coq.

Pulvériser d'un voile de velours puis laisser sécher.

Former 5 éléments en forme de gouttes en chocolat plastique rouge. Coller avec de la couverture la crête et le goitre. Former également en chocolat plastique jaune le bec et les ergots avant de les coller.

Placer les yeux. Coller ce montage sur un rond or de grande taille pour faciliter son emballage.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr