



Olaf l'œuf, à la conquête de Pâques

BACK EUROP

RECETTE POUR 1 PIÈCE ŒUF EN CHOCOLAT NOIR, BLANC ET LAIT,
GARNI DE FRITURES DE CHOCOLAT NOIR, BLANC ET LAIT

RÉALISÉE PAR PIÈR-MARIE LE MOIGNO, CHEF PÂTISSIER-CHOCOLATIER, LORIENT ET VANNES (56)

INGRÉDIENTS

- 300 g de **Chocolat de couverture noir mi-amer 61 %**
- 300 g de **Chocolat de couverture lait royale 38 %**
- 100 g de **Chocolat de couverture blanc 30 %**
- 120 g de **beurre de cacao**
- Colorant naturel liposoluble rouge
- 20 g de **poudre de cacao**
- Fritures de diverses chocolat noir, blanc et lait

PRÉPARATION

Friture

Mouler la friture avec différentes couvertures afin de proposer une belle variété à vos clients. Pour un usage simplifié, mettre cette friture en sachet de 150 g pour cette taille d'œuf.

Moulage des œufs

Corps et casque d'Olaf

Dans 4 moules bien nettoyés et bien séchés de demi-œuf de 16 cm (2 pour le corps et 2 pour le casque), couler une première couche de **chocolat de couverture lait**. Laisser pré-cristalliser puis mouler une seconde couche de façon régulière.

Réaliser par collage 2 œufs entier de 16 cm. Garnir l'un des deux œufs du sachet de friture et le garder en l'état.

Découper l'autre du côté le plus bombé au tiers de la hauteur (partie pleine du casque). Utiliser la partie restante afin de réaliser les « oreilles » du casque. Coller les oreilles au casque puis pulvériser d'un mélange de 50 g de beurre de cacao et de 50 g de chocolat de couverture. Appliquer l'appareil à pulvériser jusqu'à ce que des marques d'excès apparaissent (martèlement du métal). Poudrer enfin au pinceau bien sec du **cacao** sur l'ensemble du casque.

Pieds d'Olaf

Dans deux autres moules mini demi-œuf de 4 cm, verser du chocolat de **couverture** à ras bord afin d'avoir de la solidité au montage. Laisser cristalliser. Au démoulage, vous obtiendrez deux demi-œufs pleins.

Pulvériser les deux demi-œufs pieds et l'œuf entier d'un mélange de 70 g de beurre de cacao, 30 g de chocolat blanc et d'une pointe de couteau de colorant naturel liposoluble rouge.

Socle

Couler du **chocolat de couverture noir** dans un cadre à ganache de 6 mm d'épaisseur, laisser pré-cristalliser et tailler 1 carré de 12 cm de côté.

Décor

Sur une bande de Rhodoïd de 2,5 cm de large sur 30 cm de long, couler du **chocolat de couverture noir** et déposer immédiatement autour du corps du personnage. Retirer le plastique après cristallisation.

Procéder de la même manière pour la cape. Utiliser alors un triangle de 30 cm de côté (bas) sur 20 cm de côté (latéral) découpé dans une feuille de Rhodoïd 40 x 60 cm standard. Ajouter d'abord la feuille au cutter afin de réaliser les déchirures de la cape puis couler du chocolat de couverture et appliquer immédiatement sur le dos de l'œuf. Retirer le plastique après cristallisation.

Finition & détails

Percer les différents trous, 2 yeux et une bouche, au moyen d'un emporte-pièce chauffé. Obturer les différents orifices grâce à une plaquette de chocolat blanc préalablement détaillée aux dimensions des orifices

MONTAGE

Placer et coller les pieds sur le socle, coller ensuite le corps (avec cape et ceinture) du personnage sur les pieds et terminer enfin par coller le casque poudré.

