

Technique : Moulage de sujets creux

Réalisez vos propres moulages de Pâques, Noël ou la Saint-Valentin. Voici la technique de base pour réaliser de belles pièces en chocolat à partir de moules que vous pouvez vous procurer dans des boutiques d'accessoires de pâtisserie. Les moules en plastique thermoformé sont très abordables et donnent de bons résultats.



Accessoires requis:

- Moules à chocolat (oeufs, sujets divers, etc.), propres, secs
- Louche
- Bol (aussi large que le moule)
- Pinceau à pâtisserie
- Longue spatule de métal (aussi longue que la largeur du moule)
- Papier ciré sur la surface de travail

Ingrédients:

500 à 1000 gr. Chocolat de couverture de qualité*

Vous ajusterez la quantité de chocolat selon le nombre de pièces à réaliser et la grosseur de chaque pièce.

Préparation:

1. Mettre le chocolat au point (voir la recette: Tempérage du chocolat);
2. Appliquer rapidement une première couche de chocolat au pinceau, en évitant de repasser sur le chocolat déjà appliqué;
3. Laisser durcir quelques minutes à la température de la pièce;
4. Avec la louche, remplir le moule de chocolat jusqu'au rebord. Pour les gros moules, mettre du chocolat dans le fond du moule et tourner dans vos main pour le napper de chocolat jusqu'au rebord;
5. Frapper légèrement et à une dizaine de reprises le moule sur le comptoir pour faire remonter les bulles d'air qui pourraient être emprisonnées dans le fond;
6. Retourner le moule au-dessus du bol et vider en tapotant sur ses côtés. Laisser une couche uniforme d'environ 3-5 mm. de chocolat dans le moule;
7. Placer le moule à l'envers sur la surface de travail recouverte de papier ciré;
8. Une fois le chocolat légèrement figé, racler le moule avec la spatule pour enlever l'excédent;
9. Placer au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat soit froid au toucher;
10. Démouler.

Technique pour collage des pièces (exemple: coller 2 demi-oeufs ensemble ou coller le côté droit et gauche d'un lapin):

Technique 1.

1. Étendre un peu de chocolat fondu sur le rebord à coller et joindre les deux parties ensemble
2. Laisser durcir

Technique 2

1. Mettre de l'eau très chaude dans une casserole au dessous propre et plat pour réchauffer celle-ci;
2. Vider l'eau et retourner la casserole à l'envers, assécher le dessous au besoin;
3. Faire glisser une des parties à coller sur le fond chaud de la casserole pour fondre légèrement le rebord et appliquer sur l'autre partie. Laisser durcir.

Variante:

Tempérer du chocolat contrastant (Lait, blanc ou mi-amer) pour relever des décors dans le moule. Faire les décors au pinceau, à la poche de papier ou au doigt et laisser durcir avant de procéder aux étapes du moulage.

** Chez Érico, nous offrons un choix de plus de 25 différents chocolats de couverture vendus en pastilles.*

The logo for Érico is a stylized, handwritten-style signature of the name 'Érico' in black ink. The 'É' has a long, sweeping tail that underlines the rest of the name.

Chocolaterie créative
Musée du chocolat

634, rue Saint-Jean, Québec, QC
418 524-2122

info@ericochocolatier.com