



Réalisée par **Philippe Bertrand**,  
Chocolatier confiseur  
Meilleur Ouvrier de France

**Demi-sphère géante 12,5 cm**  
**Code : 624011**  
2 empreintes  
4 plaques

**Mini-bonbon demi-sphère 2 cm**  
**Code : 624010**  
45 empreintes  
2 plaques



# LE MOULAGE CHOCOLAT, LA BONBONNIÈRE DE NOËL

Recette pour 1 bonbonnière 12,5 cm

## Bonbonnière

Fondre à 45°C 500 g Chocolat de couverture au choix de la gamme Cacao Barry®

Tempérer le chocolat à température de travail (30°C environ)

Mouler et évider deux demi-sphères 12,5 cm ainsi que des demi-sphères 2 cm

Réserver à +4°C jusqu'à cristallisation du chocolat puis démouler.

À l'aide d'un cornet, dessiner des arabesques sur toute la surface des deux demi-sphères afin de lui donner l'aspect d'une boule de Noël

Coller deux demi-sphères 2 cm ensemble puis sur le dessus d'une des deux demi-sphères géantes

Garnir ensuite la bonbonnière à votre guise.

## Astuce du chef

Vous pouvez pulvériser la bonbonnière avec une sauce chocolat 50% Chocolat 50%, Beurre de Cacao, Pulvériser sur une surface froide pour obtenir un effet velours