

# SAPIN 2.0

## Pour 1 sapin

### Ingrédients

Chocolat noir 70%	500 g
Pâte de cacao 100%	50 g
Beurre de cacao	50 g

### Matériel

Cercle de 16 cm ø	1 pièce
Tube 1 cm ø	1 pièce
Feuille guitare	1 pièce
Feuille P.E.T 0.5 cm d'épaisseur	2, 4, 6, 8,10, 12, 14, 16, 18 cm ø
découpé en cercle des différentes tailles :	
Décapeur thermique	1 pièce
Triangle	1 pièce
Maryse	1 pièce
Spatule	1 pièce
Thermomètre lazer	1 pièce

### Réalisation

À l'aide d'un décapeur thermique former le P.E.T à l'effet de la silhouette d'un sapin.  
Mouler ensuite tous les éléments avec la base de 16 cm ø et le tube creux. Laisser cristalliser.  
Couper le tube en 9 parties égales de 1 cm et une partie de 6 cm de hauteur, pour la base du sapin.  
Brosser le disque de 16 cm ø avec une brosse métallique et coller au centre le plus haut tube en chocolat. Coller progressivement les disques de sapin avec les tubes de 1 cm du plus grand au plus petit. Après cristallisation, pulvériser le sapin avec le mélange beurre et pâte de cacao.



Recette réalisée par  
**GÉORGES KOUSANAS**  
Vice-Champion du Monde  
de Pâtisserie

