



RÉALISER UN FLOPAGE VELOURS

MATÉRIEL

- Cage à peinture (facile à fabriquer avec du carton)
- Calottes inox
- Fourchette à chocolat
- Maryse
- Moule silicone
- Pistolet à flopage
- Plaque à pâtisserie
- Russe
- Tamis
- Thermosonde ou pistolet à visée laser

INGRÉDIENTS

Proportions

Flopage noir :

- 700 g Couverture noire 70 %
- 300 g Beurre de cacao

Flopage lacté :

- 600 g Couverture lactée 40 %
- 400 g Beurre de cacao

Flopage ivoire :

- 700 g Couverture blanche 35 %
- 300 g Beurre de cacao



Faire fondre la couverture avec le beurre de cacao aux environs de 50 °C. Contrôler régulièrement la température avec un pistolet à visée laser ou une thermosonde.



Passer la masse au tamis pour éliminer les éventuels grumeaux.

3



Emplir le réservoir du pistolet à peinture et l'enclencher sur la pompe en partie supérieure. Pour une pulvérisation velours, le mélange doit être chaud (40/45 °C).

4



Démouler les entremets surgelés à - 20 °C (la prise de pulvérisation sera plus rapide et le grain de velours plus fin).

5



Placer les entremets à floquer devant un support en forme de « cage à peinture » qui peut être fabriqué avec des cartons recouverts de papier alimentaire. Allumer le pistolet et commencer la pulvérisation avec un mouvement latéral (de gauche à droite) régulier du poignet. Attention à ne pas trop s'approcher des entremets, au risque de créer de grosses gouttes sur ces derniers.

6



Procéder progressivement, par petites quantités d'entremets afin d'éviter la décongélation trop rapide des desserts.

