



UOVA DI PASQUA RIPIENE AL PISTACCHIO

UOVA DI CIOCCOLATO CON DOPPIA CAMICIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B.

Riempire due stampi di mezze uova in polycarbonato col cioccolato.

Sbattere gli stampi e versare immediatamente nella temperatrice il cioccolato in eccesso.

Lasciar cristallizzare gli stampi girati, in modo da far scolare bene il cioccolato in eccesso, a temperatura di circa 15°C.

RIPIENO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 40°C

PRALIN DELICRISP PISTACHE

g 1000

g 100

PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti.

Utilizzare a 28-30°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Pulire i bordi degli stampi con una spatola e versare il ripieno al pistacchio.

Ruotare lo stampo in modo che si formi un fine strato di ripieno su tutta la superficie interna e lasciare cristallizzare nuovamente.

Formare un secondo strato sottile di cioccolato temperato e far cristallizzare a 15°C.

Sformare i due mezzi gusci e unirli scaldando leggermente i bordi e facendoli aderire bene.

