



UOVO DI PASQUA AL CARMELLO E PECAN

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO

PREPARAZIONE

- Q.B.
- Temperare il SINFONIA CAMEL ORO a 28.5°C
 - Riempire gli stampi di polycarbonato di due mezze uova con il cioccolato in tempera ed immediatamente riversare il cioccolato in eccesso.
 - Far cristallizzare a temperatura di circa 15°C lasciando gli stampi girati sottosopra per far scolare bene il cioccolato in eccesso.
 - Dopo circa 2 minuti controllare che il cioccolato sia parzialmente cristallizzato ed abbia quindi una consistenza "plastica".
 - Rasare bene i bordi delle uova con una spatola eliminando il cioccolato in eccesso.
 - lasciar cristallizzare.

RIPIENO AL CARMELLO E PECAN

INGREDIENTI

CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE

CAMELIZED PECAN PIECES

PREPARAZIONE

- Q.B.
- g
- Sformare le uova dagli stampi in polycarbonato
 - Fondere il CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE in forno a microonde a 35°C
 - far raffreddare fino a 26/28°C.
 - Versare il ripieno fuso ad una temperatura di 26-28°C all'interno delle uova in modo che si formi uno strato non eccessivo di ripieno su tutta la superficie interna.
 - Far scolare il prodotto in eccesso su di una griglia con carta da forno.
 - Prima che cristallizzi il CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE, far aderire le CAMELIZED

PECAN PIECES.

-Lasciar cristallizzare completamente qualche minuto in frigorifero.

EFFETTO VELLUTO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO

BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

g 100

-Unire i due mezzi gusci come di consueto scaldando leggermente i bordi e facendoli aderire bene tra di loro.

g 100

-Andare ad attaccare su una base di SINFONIA CARAMEL ORO l'uovo.

-Realizzare sull'uovo dei fori a piacimento con dei coppapasta scaldati.

-Preparare la massa da spruzzo con SINFONIA CARAMEL ORO e BURRO DI CACAO sciolti a 45°C

-Portare a 30°C la massa e spruzzare l'intero uovo da frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta spruzzato l'uovo attaccare il **BUNNY** e il **TUERNOSOL DOBLA**



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF