

Uova di pasqua crumble

4 tipologie di uova di pasqua ripiene di una farcitura morbida ma croccante

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

Camicie esterne opache

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - UOVO 1	Q.B.
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - UOVO 2	Q.B.
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - UOVO 3	Q.B.
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - UOVO 4	Q.B.

PREPARAZIONE

Preparare le varie camicie delle uova utilizzando cioccolato temperato.

Riempire gli stampi di policarbonato di due mezze uova ed immediatamente riversare il cioccolato in eccesso nella temperatrice.

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.

Ripieni crumble

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - RIPIENO UOVO 1	Kg 1
GRANELLA DI NOCCIOLA - PARTE CROCCANTE UOVO 1	g 100
CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - RIPIENO UOVO 2	Kg 1
GRANELLA DI BISCOTTO - PARTE CROCCANTE UOVO 2	g 100
CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE - RIPIENO CROCCANTE UOVO 3	Kg 1
CHOCOSMART CIOCCOLATO - RIPIENO UOVO 4	Kg 1
DELICRISP - PARTE CROCCANTE UOVO 4	g 100

PREPARAZIONE

Preparare i vari ripieni fondendo i vari CHOCOSMART in forno a microonde a 35°C, aggiungendo poi la parte croccante, miscelando delicatamente.

Versare il ripieno fuso ad una temperatura di 28-30°C e ruotare ripetutamente lo stampo 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.

Lasciare cristallizzare ed attendere che le uova si stacchino dagli stampi.
Sformare ed unire i due mezzi gusci come di consueto scaldando leggermente i bordi e facendoli aderire bene tra di loro.
Per ottenere l'effetto rigato opaco è necessario mettere le uova in frigorifero per 1 ora e successivamente raschiarle con una spazzola dentata.

Goccia lucida in rilievo

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - PER UOVO 1	Q.B.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - PER UOVO 2	Q.B.
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - PER UOVO 3	Q.B.
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - PER UOVO 4	Q.B.

PREPARAZIONE

Per realizzare la goccia lucida esterna in rilievo è sufficiente:
- colare una piccola quantità di cioccolato temperato nel centro dello stesso stampo appena utilizzato
- immediatamente rimettere le uova negli stampi facendole aderire bene.
- attendere la completa cristallizzazione e staccare nuovamente dallo stampo.