



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

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - UOVO 2

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - UOVO 3

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - UOVO 4

PREPARAZIONE

- Q.B. Preparare le varie camicie delle uova utilizzando cioccolato temperato.
- Q.B. Riempire gli stampi di policarbonato di due mezze uova ed immediatamente riversare il cioccolato in eccesso nella temperatrice.
- Q.B. 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

GRANELLA DI NOCCIOLA - PARTE CROCCANTE UOVO 1

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - RIPIENO UOVO 2

GRANELLA DI BISCOTTO - PARTE CROCCANTE UOVO 2

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE - RIPIENO CROCCANTE UOVO 3

CHOCOSMART CIOCCOLATO - RIPIENO UOVO 4

DELICRISP - PARTE CROCCANTE UOVO 4

PREPARAZIONE

- Kg 1 Preparare i vari ripieni fondendo i vari CHOCOSMART in forno a microonde a 35°C, aggiungendo poi la parte croccante, miscelando delicatamente.
- g 100
- Kg 1 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.
- g 100
- Kg 1 Far scolare il prodotto in eccesso su di una griglia con carta da forno.
- g 100

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
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - PER UOVO 2
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - PER UOVO 3
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - PER UOVO 4

PREPARAZIONE

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