

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Decorazione uovo di Pasqua

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

620 g di cioccolato
sciroppo di glucosio
sciroppo di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Preparazione dell'uovo.

Mettere 400 g di in un pentolino a bagnomaria.



2 Una volta sciolto, metterlo ad intiepidire.



3 Ecco tutte le fasi del riempimento dello stampo.

Al termine, rigirarlo sottosopra.

Riporre in frigorifero per 1 giorno.





4 Ecco il risultato ottenuto.



5 Preparare il cioccolato plastico.

Sciogliere, in un pentolino, il cioccolato sciolto con l'aggiunta dello sciroppo di glucosio.

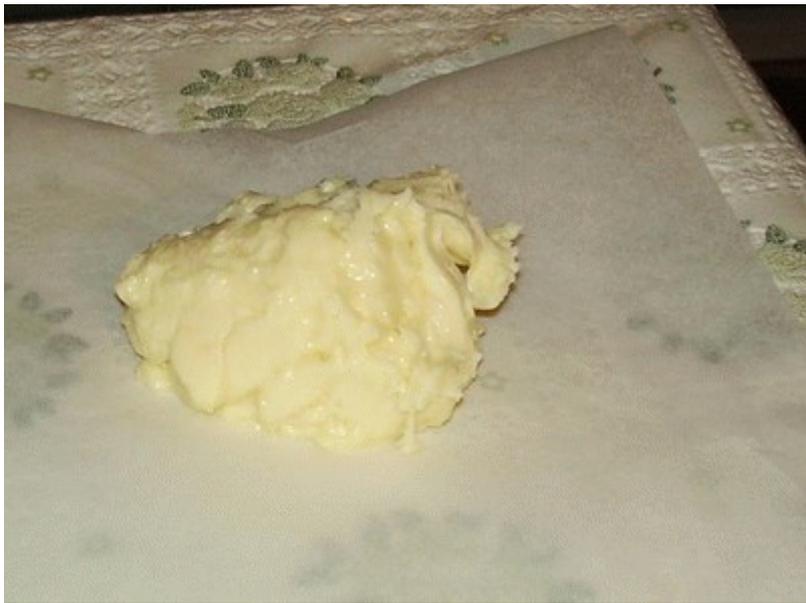


6 Far intiepidire lo sciroppo di zucchero ed aggiungerlo al composto di cioccolato e glucosio.



7 Ecco tutti i passaggi della lavorazione del cioccolato plastico, per vedere la consistenza.







- 8 Appena ottenuta una pasta morbida e non appiccicosa, coprirla con pellicola e metterla in frigorifero fino al giorno successivo.

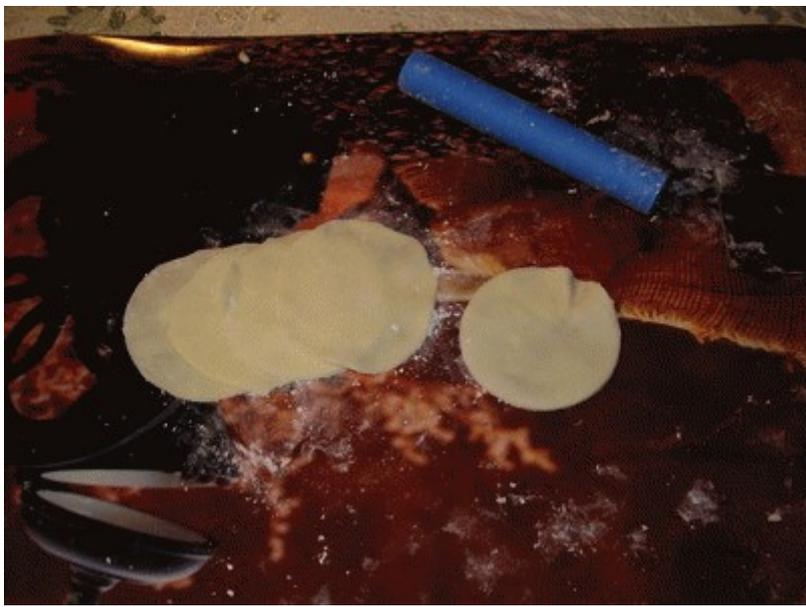


9 Realizzazione della rosa.

Stendere un pezzo di cioccolato plastico con l'aiuto di zucchero a velo e ritagliare 4 o 5 dischi con un bicchiere.



10 Sovrapporre i dischi.



11 Mettere una forma allungata all'inizio che sarà la parte interna della rosa.



12 Arrotolare.



13 Tagliare a metà e con le mani, chiudere la parte inferiore di una metà, aprire delicatamente i petali : si otterranno 2 rose ogni fila di dischi.



14 Questa è la rosa ottenuta con una metà.



15 Decorazione dell'uovo

Stendere una porzione di cioccolato plastico molto fine e a mò di drappeggio, posizionarlo sull'uovo ed aggiungervi le rose, le foglie e le altre decorazioni che dovranno essere attaccate con un goccio di cioccolato sciolto e rigorosamente tiepido.





16 Ecco il risultato.

