

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Uova di cioccolato senza stampo

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

uova (a piacere)
aceto bianco
acqua
coloranti alimentari
cioccolato di buona qualità temperato
glassa reale per le decorazioni.

PREPARAZIONE

- 1 Fare con un ago, o uno stecchino, un piccolissimo buco sul retro dell'uovo. Farne uno un po' più grande dalla parte opposta.



- 2 Ora, soffiare forte dal lato del buco piccolo, e l'uovo uscirà tutto dal buco più grande. Sciacquare il guscio sotto l'acqua corrente.



3 Sterilizzare i gusci: immergerli in acqua fredda con 4 cucchiaini di aceto bianco. Dal bollore calcolare 10 minuti, schiumando l'acqua se necessario.

Ora è possibile colorarli, se non si volesse colorarli sarà necessario aspettare una notte che si asciughino.



4 Colorare i gusci.

Preparare un recipiente pieno di aceto bianco ed un pentolino con 250 ml di acqua bollente, in cui, fuori dal fuoco, vanno aggiunti 2 cucchiaini di aceto bianco e gocce di colorante a piacere, a seconda dell'intensità di colore che si desidera.



- 5 Tenendo il guscio tra due cucchiari, immergerlo prima nell'aceto bianco e, immediatamente dopo, nella soluzione colorata.

Lasciarlo immerso un minuto e mezzo - due, più si lascerà immerso, più il colore aumenterà di intensità.





6 Scolare il guscio con i cucchiaini, e metterlo ad asciugare insieme agli altri per una notte.



- 7 Temperare del cioccolato (è un'operazione essenziale) e versarlo in un sacca da pasticceria. Riempire i gusci fino all'orlo.





8 Ora, fare rassodare il cioccolato per almeno 5 ore. Dare una passata di frigorifero prima di rompere il guscio.

Dare dei colpetti delicati sul guscio, come per un uovo sodo, per rompere il guscio stesso a poco a poco.

E' possibile rimuovere completamente o parzialmente il guscio, in questo secondo caso si realizzeranno dei graziosissimi centri tavola.





9 Le uova possono essere, ora, decorate con della glassa reale, cioccolato plastico, mmf o quello che si preferisce.



10 Eccole pronte.



11 Per farle vuote:

riempire l'uovo per circa 3/4 con il cioccolato temperato.



12 Ora, roteare, per 5 minuti circa, il guscio tra le dita in modo che il cioccolato si sparga ovunque.



13 Mettere l'uovo a rassodare su un fianco, e girarlo di pochi gradi ogni 10 minuti, continuando per almeno 3- 4 ore o finchè sarà rassodato.



14 Ora, rompere il guscio con lo stesso procedimento usato prima, ma con più delicatezza perchè l'uovo è vuoto.

