

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Uova di Pasqua fatte in casa: la guida per un risultato perfetto

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [4 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *RAFFREDDAMENTO*

---



**Uova di Pasqua: un tripudio di cioccolato per grandi e piccini!**

[Pasqua](#) è tempo di gioia, coniglietti e... **cioccolata!**

Le **uova di Pasqua al cioccolato** sono un must di questa festa, un dolce simbolo di rinascita e condivisione che fa impazzire grandi e piccini.

**Preparare le uova di Pasqua in casa è un'esperienza fantastica:** potrai sbizzarrirti con la fantasia, personalizzando le tue uova con il cioccolato e le decorazioni che preferisci.

**Un'occasione per divertirsi in famiglia, anche coinvolgendo i bambini**

## INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 700 gr

La nostra ricetta per prepararsi in casa le uova di Pasqua al cioccolato è facile, perfetta anche per chi non è un maestro pasticcere. **Il nostro video e passo passo fotografico ti guiderà nella creazione di uova di Pasqua golose e perfette da regalare o da regalarsi.**

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pastiera al cioccolato fondente](#)

[Pizza di Pasqua dolce con uvetta e canditi](#)

[Colomba di Pasqua](#)

[Pastiera Napoletana](#)

[Ciaramicola](#)

## PREPARAZIONE

**1** Ecco le istruzioni per cucinare delle belle uova di Pasqua al cioccolato fatte in casa.

**N.B. Le seguenti indicazioni valgono per il cioccolato fondente, se vuoi utilizzare il cioccolato al latte o bianco, in fondo alla ricetta verranno riportate le rispettive temperature.**

Sciogli il cioccolato a bagnomaria o nel microonde a potenza media mescolandolo ogni 30 secondi. Continua a scioglierlo, mescolando, fino a raggiungere la temperatura di almeno 52°C.

Non superare i 55°C e se lo sciogli a bagnomaria, fai particolare attenzione a non far andare dell'acqua, o del vapore all'interno del cioccolato, altrimenti lo rovinerai irrimediabilmente.





- 2 Una volta che il cioccolato è sciolto, versa circa 2/3 del cioccolato sulla spianatoia in inox o su un piano di marmo. Con una spatola, raccogli e spalma il cioccolato più volte per raffreddarlo fino a raggiungere la temperatura di 28 gradi.

Quando il cioccolato viene sciolto, i cristalli di grasso si separano e si disordinano. Il raffreddamento e il riscaldamento controllato del cioccolato fuso sono necessari per "ripristinare l'ordine" dei cristalli di grasso, in modo che si formino quelli giusti per la lavorazione del cioccolato. Il mescolamento continuo durante il processo di temperaggio serve proprio a favorire la formazione e la crescita dei cristalli di grasso con la giusta struttura.





**3** Una volta che il cioccolato si è raffreddato, riportalo nella ciotola insieme al cioccolato restante e mescola fino a raggiungere la temperatura di circa 32°. Se la temperatura del cioccolato è ancora troppo alta, puoi raffreddare una piccola quantità di cioccolato sulla spianatoia e poi incorporarlo al resto del cioccolato per raggiungere la temperatura giusta.

Adesso che il cioccolato è stato temperato, possiamo procedere al riempimento degli stampi per le uova di Pasqua. Versa il cioccolato temperato all'interno dello stampo.





- 4 Ruota lo stampo in modo da coprire tutte le pareti con uno strato uniforme di cioccolato. Per evitare la formazione di bolle d'aria, sbatti leggermente il fondo dello stampo con la mano. Continua a ruotare lo stampo. Quando il cioccolato ha raggiunto lo spessore desiderato, giralo a testa in giù per far colare via il cioccolato in eccesso. Sbatti leggermente il lato dello stampo per aiutarlo a cadere. Lascia cristallizzare il cioccolato per alcuni minuti.





- 5** Rimuovi con una spatola il cioccolato in eccesso dai lati dello stampo. Quindi lascia cristallizzare il cioccolato nel frigorifero per circa 15 minuti. Dopodiché, puoi spostare lo stampo a temperatura ambiente e continuare a lasciare cristallizzare fino a quando il cioccolato risulterà completamente solido. Per verificare se il cioccolato si è cristallizzato completamente, controlla che lo stampo risulti opaco. Se il cioccolato risulta ancora

lucido, significa che non si è cristallizzato del tutto e dovrai lasciarlo riposare ulteriormente. Quando lo stampo risulta completamente opaco, puoi procedere a estrarre l'uovo di cioccolato. Basta girare lo stampo sul banco e il mezzo guscio uscirà senza alcuno sforzo. Se il cioccolato è stato temperato correttamente, l'uovo di cioccolato dovrebbe risultare lucido e senza alcuna imperfezione.





**6** Una volta che hai estratto entrambi i gusci di cioccolato dallo stampo, è il momento di accoppiarli. Io di solito utilizzo una teglia leggermente scaldata in forno, sulla quale appoggio le due metà per qualche secondo. In questo modo, il cioccolato si scioglie leggermente e le due parti si possono unire facilmente. A questo punto, se lo desideri, puoi inserire all'interno dell'uovo una sorpresa, come ad esempio dei cioccolatini o delle caramelle. Una volta fatto ciò, puoi incartare l'uovo o presentarlo così com'è.

Le uova di Pasqua al cioccolato fatte in casa saranno pronte per essere gustate e condivise con i tuoi cari.





## IL TEMPERAGGIO DEL CIOCCOLATO IN BREVE

Il cioccolato è fatto di grassi e zuccheri, che devono cristallizzare (solidificarsi) nella giusta forma per ottenere un cioccolato lucido e croccante.

Il processo di temperaggio prevede di sciogliere il cioccolato a una certa temperatura, raffreddarlo rapidamente e poi riscaldarlo leggermente per formare i giusti cristalli di grassi.

Per fare questo, bisogna usare un termometro per controllare le temperature e mescolare continuamente il cioccolato durante il raffreddamento e il riscaldamento.

Se il cioccolato non è temperato correttamente, potrebbe risultare opaco, avere striature bianche o non solidificarsi bene.

Quando il cioccolato è temperato correttamente, può essere usato per fare forme solide come le uova di Pasqua, perché si solidifica rapidamente e ha una consistenza croccante e lucida.