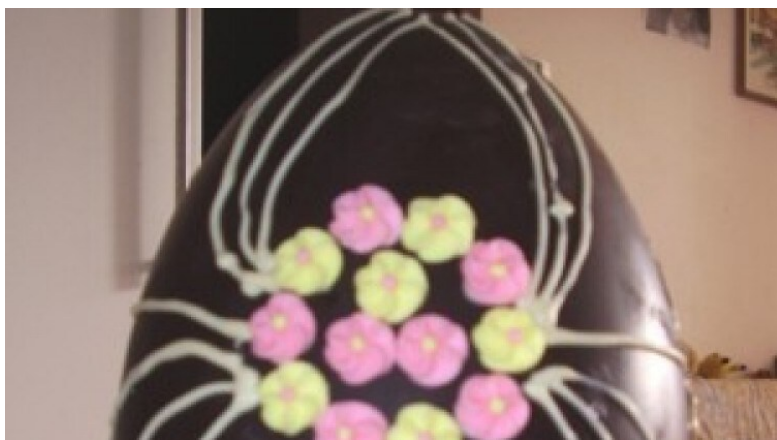


DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Uovo di Pasqua

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

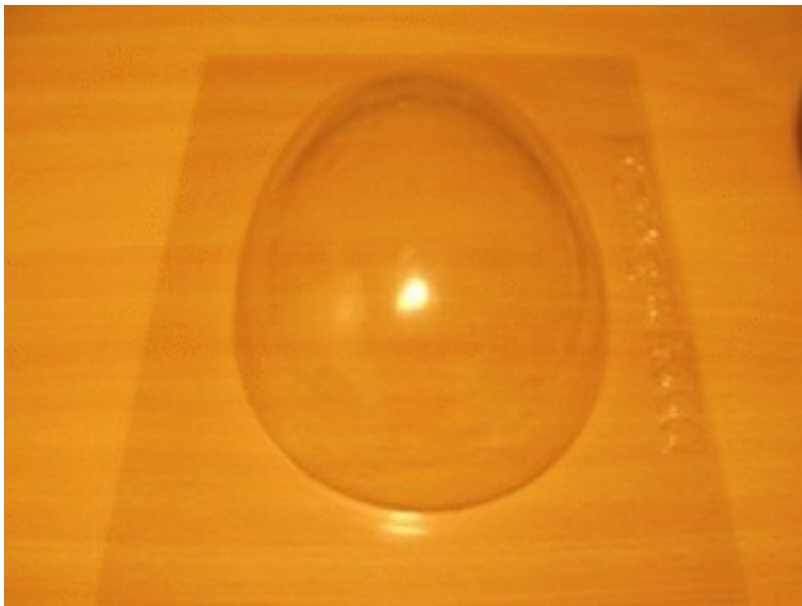
300 g di cioccolato circa.

ATTREZZATURA

- 1 piatto di porcellana
- 1 tegame per bagnomaria
- 1 spatola d'acciaio
- 1 termometro
- 1 stampo per 1/2 uovo
- 1 spatola in silicone.

PREPARAZIONE

1 Ecco cosa serve per realizzare l'uovo.



2 Mettere il cioccolato a pezzi in un pentolino per bagnomaria.



3 A cioccolato sciolto, verificare la temperatura immergendo un termometro nel cioccolato.



4 Quando la temperatura avrà raggiunto i 50°C, sarà possibile versare il cioccolato in un piatto di porcellana.



5 Ora, iniziare a lavorarlo con una spatolina d'acciaio finchè avrà raggiunto la temperatura di circa 30°C.



6 Per verificarne la temperatura, immergere il termometro nel cioccolato.



7 Ora rimettere il cioccolato nel pentolino e farlo nuovamente scaldare fino a 50°C. Fatto questo, ripetere i passaggi dal suo trasferimento nel piatto al suo arrivo ai 30°C di temperatura. Ora, mettere il cioccolato nello stampo del mezzo uovo.



8 Con l'aiuto della spatolina in silicone, distribuirlo bene.



9 Ora, girare lo stampo sotto sopra, appoggiandolo ad un foglio di carta forno e lasciarlo a solidificare in freezer.



10 Il mezzo guscio è pronto. Per il secondo mezzo guscio ripetere le stesse operazioni del primo.

A uovo ultimato, decorarlo a piacere, per esempio, con cioccolato bianco e fiorellini.





