



HUEVOS DE PASCUA

CRUMBLE

👤 Advanced level

4 tipos de huevos de Pascua rellenos con un relleno suave pero crujiente

LÁMINAS EXTERIORES MATE

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33 % -
1.º huevo

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38 %
- 2.º huevo

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA
FONDENTE 68 % - 3.º huevo

RENO CONCERTO CIOCCOLATO
LACTEE CARAMEL - 4.º huevo

Prepara las diferentes láminas exteriores de los huevos con chocolate templado.

Llena los moldes de policarbonato con dos medios huevos e inmediatamente vierta el exceso de chocolate en la máquina de templado.

Cristaliza a una temperatura de unos 15 °C, dejando los moldes boca abajo para drenar bien el exceso de chocolate.

Después de unos 2 minutos, verifica que el chocolate esté parcialmente cristalizado y, por lo tanto, tenga una consistencia «plástica».

Corta bien los bordes de los huevos con una espátula eliminando el exceso de chocolate.

RELLENO DE CRUMBLE

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE -

Relleno del 1.º huevo

GRANELLA DI NOCCIOLA - Relleno del primer huevo crumble

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO -

Relleno del 2.º huevo

GRANELLA DI BISCOTTO - Relleno del segundo huevo crumble

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE -

Relleno del 3.º huevo crumble

CHOCOSMART CIOCCOLATO - Relleno del 4.º huevo

DELICRISP - Relleno del 4.º huevo crumble

1kg

100g

1kg

100g

1kg

1kg

100g

Prepara los distintos rellenos fundiendo los distintos CHOCOSMART en el microondas a 35 °C, a continuación añade la parte crujiente, mezclando suavemente.

Vierta el relleno fundido a una temperatura de 28-30 °C y gira el molde repetidamente para que se forme una capa de relleno no excesiva sobre toda la superficie interna.

Escorra el exceso de producto sobre una rejilla con papel pergamino.

Deja cristalizar y espera a que los huevos se despeguen de los moldes.

Desmolda y une las dos medias carcasas como de costumbre calentando ligeramente los bordes y haciendo que se adhieran bien entre sí.

Para lograr el efecto de rayas mate, debe poner los huevos en el refrigerador durante 1 hora y luego rasparlos con una boquilla.

GOTA BRILLANTE EN RELIEVE

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38 %

- Para el 1.º huevo

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33 % -

Para el 2.º huevo

RENO CONCERTO CIOCCOLATO

LACTEE CARAMEL - Para el 3.º huevo

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA

FONDENTE 68 % - Para el 4.º huevo

Para hacer la gota externa brillante en relieve: - vierte una pequeña cantidad de chocolate templado en el centro del mismo molde que se acaba de utilizar

- vuelve a poner inmediatamente los huevos en los moldes y deja que se adhieran bien.

- espera a que se complete la cristalización y retíralos del molde nuevamente.