



ŒUFS DE PÂQUES CROUSTILLANTS

👤 Advanced level

4 sortes d'œufs de Pâques garnis d'une garniture onctueuse mais croquante

COQUILLES EXTÉRIEURES MATES

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33 % -
1er œuf

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38 %
- 2e œuf

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA
FONDENTE 68 % - 3e œuf

RENO CONCERTO CIOCCOLATO
LACTEE CARAMEL - 4e œuf

Préparer différentes coquilles d'œufs en utilisant du chocolat tempéré.

Remplir les moules en polycarbonate avec deux demi œufs et verser immédiatement l'excès de chocolat dans la machine à tempérer.

Cristalliser à une température d'environ 15°C, en laissant les moules retournés pour bien égoutter l'excès de chocolat.

Après environ 2 minutes, vérifier que le chocolat est partiellement cristallisé et a donc une consistance « plastique ».

Bien raser les bords des œufs avec une spatule en éliminant l'excès de chocolat.

GARNITURE CROUSTILLANTE

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE -

garniture du 1er œuf

1 kg

GRANELLA DI NOCCIOLA - garniture

croustillante du 1er œuf

100 g

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO -

garniture du 2e œuf

1 kg

GRANELLA DI BISCOTTO - garniture

croustillante du 2e œuf

100 g

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE -

garniture croustillante du 3e œuf

1 kg

CHOCOSMART CIOCCOLATO -

garniture du 4e œuf

1 kg

DELICRISP - garniture croustillante du

4e œuf

100 g

Préparer les différentes garnitures en faisant fondre les différents CHOCOSMART au micro-ondes à 35 °C, puis ajouter la partie croquante en mélangeant doucement.

Verser la garniture fondue à une température de 28-30°C et faire tourner le moule à plusieurs reprises afin qu'une couche de remplissage non excessive se forme sur toute la surface interne.

Égoutter l'excédent de produit sur une grille avec du papier sulfurisé.

Laisser cristalliser et attendre que les œufs sortent facilement des moules.

Démouler et assembler les deux demi-coquilles comme d'habitude en chauffant légèrement les bords et en les faisant bien adhérer l'une à l'autre.

Pour obtenir l'effet rayé mat, vous devez mettre les œufs au réfrigérateur pendant 1 heure, puis les gratter avec une buse.

GOUTTE BRILLANTE EN RELIEF

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38 %

- Pour le 1er œuf

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33 % -

Pour le 2e œuf

RENO CONCERTO CIOCCOLATO

LACTEE CARAMEL - Pour le 3e œuf

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA

FONDENTE 68 % - Pour le 4e œuf

Pour rendre la goutte externe brillante en relief :

- verser une petite quantité de chocolat tempéré au centre du même moule qui vient d'être utilisé

- remettre immédiatement les œufs dans les moules et les laisser bien adhérer.

- attendre la cristallisation complète et les retirer à nouveau du moule.



Extraordinary
made simple.