



## UOVA DI PASQUA RIPIENE AL PISTACCHIO

### UOVA DI CIOCCOLATO CON DOPPIA CAMICIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAMICIA ESTERNA

##### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% - TEMPERATO

##### PREPARAZIONE

Q.B. Riempire due stampi di mezze uova in policarbonato col cioccolato.  
Sbattere gli stampi e versare immediatamente nella temperatrice il cioccolato in eccesso.  
Lasciar cristallizzare gli stampi girati, in modo da far scolare bene il cioccolato in eccesso, a temperatura di circa 15°C.

#### RIPIENO AL PISTACCHIO

##### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 40°C

PRALIN DELICRISP PISTACHE

##### PREPARAZIONE

g 1000 Miscelare i due ingredienti.  
g 100 Utilizzare a 28-30°C.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Pulire i bordi degli stampi con una spatola e versare il ripieno al pistacchio.

Ruotare lo stampo in modo che si formi un fine strato di ripieno su tutta la superficie interna e lasciare cristallizzare nuovamente.

Formare un secondo strato sottile di cioccolato temperato e far cristallizzare a 15°C.

Sformare i due mezzi gusci e unirli scaldando leggermente i bordi e facendoli aderire bene.

