



# OVOS DE PÁScoa COM CRUMBLE

👤 Advanced level

4 tipos de ovos de Páscoa recheados com um recheio macio, mas crocante

## CAMADAS EXTERNAS FOSCAS

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% -  
1º ovo

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% -  
2º ovo

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA  
FONDENTE 68% - 3º ovo

RENO CONCERTO CIOCCOLATO  
LACTEE CARAMEL - 4º ovo

- qb Prepare diferentes camadas de chocolate usando chocolate temperado.
- qb Encha as formas de policarbonato com duas metades de ovo e despeje imediatamente o excesso de chocolate na máquina de temperagem.
- qb Cristalice a uma temperatura de cerca de 15 °C, deixando as formas viradas de cabeça para baixo para escorrer bem o excesso de chocolate.
- qb Após cerca de 2 minutos, verifique se o chocolate está parcialmente cristalizado e, portanto, apresenta uma consistência "plástica".  
Raspe bem as bordas dos ovos com uma espátula, eliminando o excesso de chocolate.

## RECHEIO CRUMBLE

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - 1º

recheio de ovo

1kg

GRANELLA DI NOCCIOLA - 1º recheio

crumble de ovo

100g

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO -

2º recheio de ovo

1kg

GRANELLA DI BISCOTTO - 2º recheio

crumble de ovo

100g

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE -

3º recheio crumble de ovo

1kg

CHOCOSMART CIOCCOLATO - 4º

recheio de ovo

1kg

DELICRISP - 4º recheio crumble de ovo

100g

Prepare os vários recheios derretendo os diferentes CHOCOSMART no micro-ondas a 35 °C e, em seguida, adicione a parte crocante, misturando suavemente.

Despeje o recheio fundido a uma temperatura de 28-30 °C e gire o forma repetidamente para que uma camada não excessiva de recheio seja formada sobre toda a superfície interna.

Escorra o excesso de produto sobre uma grade forrada com papel manteiga.

Deixe cristalizar e aguarde até que os ovos se soltem das formas.

Desenforme e junte as duas metades da casca como de costume, aquecendo ligeiramente as bordas e fazendo-as aderir bem umas às outras.

Para obter o efeito listrado fosco, você precisa colocar os ovos na geladeira por 1 hora e depois raspá-los com um bico.

## GOTA BRILHANTE EM RELEVO

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% -

Para o 1º ovo

qb

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% -

Para o 2º ovo

qb

RENO CONCERTO CIOCCOLATO

LACTEE CARAMEL - Para o 3º ovo

qb

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA

FONDENTE 68% - Para o 4º ovo

qb

Para fazer a gota brilhante em relevo na parte externa:

- despeje uma pequena quantidade de chocolate temperado no centro da mesma forma que acabou de ser usada

- coloque imediatamente os ovos nas formas novamente e deixe-os aderir bem.

- aguarde a cristalização completa e retire-os da forma novamente.



Extraordinary  
made simple.