

UOVA DI PASQUA RIPIENE AL PISTACCHIO

RICETTA RIPIENO:

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	g 1.000
PRALIN DELICRISP PISTACHE	g 100

Fondere con forno a microonde CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO a 40°C, aggiungere PRALIN DELICRISP PISTACHE e miscelare delicatamente. Preparare la prima camicia dell'uovo con cioccolato fondente o al latte temperato, riempiendo due stampi di mezze uova in policarbonato. Riversare immediatamente nella temperatrice il cioccolato in eccesso e lasciar cristallizzare a temperatura di circa 15°C con gli stampi girati per far scolare bene il cioccolato in eccesso. Pulire i bordi degli stampi con una spatola e versare il ripieno al pistacchio precedentemente portato ad una temperatura di 28-30°C. Ruotare lo stampo in modo che si formi un fine strato di ripieno su tutta la superficie interna e lasciare cristallizzare nuovamente. Formare un ulteriore strato sottile di cioccolato temperato e far cristallizzare a 15°C. Sformare dagli stampi ed unire i due mezzi gusci come di consueto scaldando leggermente i bordi e facendoli aderire bene.

