



# UOVA DI PASQUA RIPIENE AL PISTACCHIO

👤 Livello intermedio

UOVA DI CIOCCOLATO CON DOPPIA CAMICIA

## CAMICIA ESTERNA

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% - temperato

### PREPARAZIONE

- Riempire due stampi di mezze uova in policarbonato col cioccolato.
- qb 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

- 1000g Miscelare i due ingredienti.
- 100g 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.