



# UOVA DI PASQUA RIPIENE AL PISTACCHIO

👤 Livello intermedio

UOVA DI CIOCCOLATO CON DOPPIA CAMICIA

## CAMICIA ESTERNA

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE  
56% - temperato

qb

Riempire due stampi di mezza 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

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO -  
fuso a 40°C

1000g

Miscelare i due ingredienti.

Utilizzare a 28-30°C.

PRALIN DELICRISP PISTACHE

100g

## 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.