



# UOVA DI PASQUA RIPIENE AL PISTACCHIO

chef 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.

## RIPENO 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.