



UOVO DI PASQUA AL CAMELLO E PECAN

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

CAMICIA ESTERNA

SINFONIA CAMEL ORO

- qb
- Temperare il SINFONIA CAMEL ORO a 28.5°C
 - Riempire gli stampi di policarbonato di due mezze uova con il cioccolato in tempera ed immediatamente riversare il cioccolato in eccesso.
 - Far cristallizzare a temperatura di circa 15°C lasciando gli stampi girati sottosopra per far scolare bene il cioccolato in eccesso.
 - Dopo circa 2 minuti controllare che il cioccolato sia parzialmente cristallizzato ed abbia quindi una consistenza "plastica".
 - Rasare bene i bordi delle uova con una spatola eliminando il cioccolato in eccesso.
 - lasciar cristallizzare.

RIPIENO AL CARMELLO E PECAN

CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE
CAMELIZED PECAN PIECES

- qb
- Sformare le uova dagli stampi in policarbonato
 - Fondere il CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE in forno a microonde a 35°C
 - far raffreddare fino a 26/28°C.
 - Versare il ripieno fuso ad una temperatura di 26-28°C all'interno delle uova in modo che si formi uno strato non eccessivo di ripieno su tutta la superficie interna.
 - Far scolare il prodotto in eccesso su di una griglia con carta da forno.
 - Prima che cristallizzi il CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE, far aderire le CAMELIZED PECAN PIECES.
 - Lasciar cristallizzare completamente qualche minuto in frigorifero.

EFFETTO VELLUTO

SINFONIA CAMEL ORO
BURRO DI CACAO

- 100g
100g
- Unire i due mezzi gusci come di consueto scaldando leggermente i bordi e facendoli aderire bene tra di loro.
 - Andare ad attaccare su una base di SINFONIA CAMEL ORO l'uovo.
 - Realizzare sull'uovo dei fori a piacimento con dei coppapasta scaldati.
 - Preparare la massa da spruzzo con SINFONIA CAMEL ORO e BURRO DI CACAO sciolti a 45°C
 - Portare a 30°C la massa e spruzzare l'intero uovo da frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta spruzzato l'uovo attaccare il **BUNNY** e il **TUERNOSOL DOBLA**



Extraordinary
made simple.