



UOVO DI PASQUA AL CARMELLO E PECAN

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CARMEL ORO

PREPARAZIONE

- Q.B. -Temperare il SINFONIA CARMEL 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

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARMEL CRUMBLE

CARMELIZED PECAN PIECES

PREPARAZIONE

- Q.B. -Sformare le uova dagli stampi in policarbonato
- g -Fondere il CHOCOSMART CARMEL 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 CARMEL CRUMBLE, far aderire le CARMELIZED

PECAN PIECES.

-Lasciar cristallizzare completamente qualche minuto in frigorifero.

EFFETTO VELLUTO

INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL ORO

BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

g 100 -Unire i due mezzi gusci come di consueto scaldando leggermente i bordi e facendoli aderire bene tra di loro.

g 100

-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**



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF