



Pasqua - Uova di cioccolato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

(Dal sito GirlPower)

Ingredienti:

1 kg di cioccolato fondente

1 stampo per fare l'uovo (meglio se di metallo)

Di qualsiasi materiale sia lo stampo, deve essere perfettamente pulito. Lavatelo con cura con un sapone che non rilasci odori (ricordate che il cioccolato assorbe facilmente qualsiasi profumo) e sciacquatelo con grande attenzione.

Asciugatelo con uno strofinaccio e ricordate che lo stampo deve essere privo di qualsiasi traccia di umidità. Io di solito dopo averlo asciugato, lo passo con un batuffolo di cotone (puro, non imbevuto di nulla) e strofino strofino fino a quando lo stampo è pulito.

Ogni traccia di umidità o di grasso creerà delle macchie opache e renderà il cioccolato difficile da staccare dallo stampo.

La cosa comunque fondamentale è che al momento dell'uso gli stampi siano perfettamente asciutti e ad una temperatura che va intorno ai 20 gradi per gli stampi in plastica (trasparente e non) e 25 per gli stampi in metallo.

Se gli stampi fossero troppo freddi il cioccolato diventerebbe opaco.

Come procedere:

Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato mescolando bene in modo che non si formino grumi e la crema sia liscia e omogenea.

Versate la crema ottenuta nelle due metà dello stampo fino quasi a raggiungere il bordo.

Distribuite uniformemente ruotando lo stampo facendo in modo che il cioccolato ricopra perfettamente tutta la superficie.

Quindi, colate il cioccolato in eccesso in un recipiente facendolo indurire a temperatura ambiente.

Una volta indurito, versatelo nuovamente nei due stampi.

Quando il cioccolato si sarà raffreddato, dovrete staccare le due metà dell'uovo dallo stampo.

Per farlo, potreste scaldare gli stampi utilizzando, per esempio, uno straccio messo per qualche istante nel forno; dopodichè, infilate una spatola tra il cioccolato e il metallo ed esercitate una lieve pressione sulle pareti (più o meno la stessa operazione che eseguite per sformare i budini): i gusci dovrebbero staccarsi senza eccessivi problemi, anche se forse la loro superficie non sarà perfettamente liscia come nelle uova confezionate.

Per finire, potete applicare sul vostro uovo decorazioni di zucchero, attaccandole con delle gocce di cioccolato.

A questo punto ricordate di riempire l'uovo con la sorpresa che più desiderate e unite le due metà, passando sui bordi una spatola riscaldata esercitando una lieve pressione.

Quando chi amate aprirà l'uovo e troverà la sorpresa personalizzata non potrà far altro che gioire e ringraziarvi con tutto il cuore! Buona Pasqua!



(a cura di Milena Quercioli).

eCucinando.it



eCucinando.it