

Uova di Pasqua

Difficoltà alta

240 minuti

Ingredienti x stampi da 500g

700 g	Cioccolato (fondente, al latte o bianco) per ogni uovo
100 g	Zucchero Speciale
Poche gocce	Coloranti alimentari liposolubili

Procedimento



1. L'azione fondamentale per ottenere delle belle uova di Pasqua è eseguire attentamente il temperaggio del cioccolato, versarlo nello stampo e roteare lentamente ma di continuo in tutte le direzioni per far aderire in maniera uniforme il cioccolato alle pareti. Ma prima occupiamoci di alcune decorazioni...



2. Per creare belle e originali decorazioni, ci sono varie tecniche. Potete "schizzare" fili di cioccolato nello stampo, utilizzando una spatola o un coltello. Per questa decorazione usate tutti i tipi di cioccolato temperato e anche cioccolato temperato bianco colorato con qualche goccia di colorante liposolubile, nelle tinte che preferite.



3. Oppure, sempre con i cioccolati colorati, create chiazze di cioccolato colorato, utilizzando un pezzetto di carta assorbente per "sporcare" le pareti dello stampo.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



4. Ancora, per creare un effetto visivo particolare dal gusto croccante, spennellate lo stampo con cioccolato bianco, poi cospargetelo subito con lo zucchero Speciale, prima che indurisca.



5. Dopo aver creato le decorazioni e aver distribuito il cioccolato sulle pareti dello stampo, è necessario lasciarlo riposare perchè indurisca bene. Per velocizzare il processo di cristallizzazione del cioccolato, potete mettere lo stampo a raffreddare il frigorifero per circa 15 min. A questo punto, potete inserire la sorpresa, attaccandola con una pennellata di cioccolato alle pareti dell'uovo. Quando il cioccolato sarà completamente indurito, staccate con molta delicatezza le uova dagli stampi. Per unire le due metà, formate un cornetto con la carta forno e, utilizzando cioccolato fuso, seguire i bordi dell'uovo. Sovrapponete poi l'altra metà ed attendete alcuni secondi.



6. Per decorare l'esterno, utilizzate fiori i ghiaccia reale (vedi ricetta) e cioccolato temperato mescolato fino a diventare pastoso. Utilizzate una punta di sac a poche di plastica che, non essendo fredda, non fa rapprendere troppo in fretta il cioccolato.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED